



Pressemitteilung
Wien, September 2024

Christopher Koller ist neuer Küchenchef im Vasco

In seiner Vita finden sich Top-Adressen in Portugal, Spanien, England, Norwegen und der Schweiz, im Restaurant Rau in Großraming wurde er bereits mit vier Hauben ausgezeichnet. Für den gebürtigen Wiener Christopher Koller das ideale Rüstzeug für sein neues Engagement als Küchenchef im noch jungen Restaurant Vasco.

Seit September 2024 ist das Restaurant Vasco die Wirkungsstätte von Christopher Koller. Das kleine, feine Restaurant in der Seilerstätte 19 im ersten Wiener Gemeindebezirk ist kulinarisch an den Mittelmeerländern Italien, Spanien, Portugal und Frankreich ausgerichtet. Ideal für den international versierten Küchenchef mit Stationen in Restaurants wie Vila Joya in Portugal oder El Cellar de Can Roca in Spanien. „Ich habe aus diesen Ländern das Wissen über deren Produkte mitgenommen, in ihrer gesamten Vielfalt. Das will ich so authentisch wie möglich auf den Teller bringen“, beschreibt Christopher Koller seine Philosophie für das Vasco. Auf der Speisekarte findet sich das etwa mit frischen, marinierten Jakobsmuscheln in feinem Paradeiser-Sud, geflämten Kaisergranaten mit erfrischenden Melonengurken, 25 Tage am Knochen gereiftem Rib-Eye mit Artischocken oder einer Parmigiana Verde con Scamorza wieder.

London, Wien, Oslo, Zermatt

Prägend sind für Christopher Koller auch seine Erfahrungen in den Restaurants Fabios in Wien, The Fat Duck in London, Shiki in Wien, The Omnia in Zermatt oder dem Maaemo in Oslo. Ende 2019 kehrte er fix zurück nach Österreich, wo er im Rau in Großraming durch die Auszeichnung mit vier Hauben von Gault&Millau auf sich aufmerksam machte und es auf Anhieb unter die 30 besten Küchenchefs bei Rolling Pin schaffte. „Es ist schön für mich, in meine Heimatstadt Wien zurückzukommen und ich freue mich darauf, das Vasco zu einem ‚Melting Point‘ für ein genussaffines Publikum zu machen und es auf die Landkarte der gehobenen Gastronomie zu bringen!“

Wein im Vasco

Sparringspartner für Christopher Koller ist Max Wimmer, von Beginn an Gastgeber im Vasco und auch für das Weinsortiment verantwortlich. Von einer Auswahl an leichten Einstiegsweinen bis hin zu finessenreichen oder auch kräftig-komplexen Gewächsen ist hier für alles gesorgt. Der Bogen spannt sich von noch weniger bekannten Weingütern wie Sabaté i Coca (Penedès), Talenti (Toskana) oder Benanti (Sizilien) bis hin zu Monumenten wie Castello del Terriccio (Toskana) oder Vega Sicilia (Ribera del Duero).

„Christopher Koller ist ein absoluter Glücksfall für uns. Die Art, wie er einen Reichtum an Geschmäckern auf einem Löffel zu konzentrieren versteht, ist faszinierend. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit ihm“, ist Max Wimmer begeistert.

Gedacht ist das Vasco als Restaurant für Freunde und Nachbarn, die hochwertigen Genuss genauso wie eine familiäre Atmosphäre schätzen. Die Öffnungszeiten sind Dienstag bis Samstag von 18:00 bis 22:30 Uhr (Küche bis 21:30 Uhr). Montag, Sonntag und Feiertag ist das Vasco geschlossen.

**Kontakt**

Max Wimmer | Vasco
Seilerstätte 19 | 1010 Wien | +43 660 110 22 04
restaurant@vasco.wien | www.vasco.wien

Pressekontakt

Dagmar Gross | Agentur grosswerk
Liniengasse 20/6 | 1060 Wien | +43 1 236 26 64
werk@grosswerk.com | www.grosswerk.com