

## **CopaBeach: Erholung pur und Top-Gastronomie aus vielen Familienbetrieben**

Utl.: Viele konsumfreie Bereiche, Sandstrand, Grünflächen und Sportangebote für Jung und Alt =

Wien (OTS) - Über immer mehr Fans freut sich der CopaBeach an der Neuen Donau: auf rund 41.000 m<sup>2</sup> - das entspricht rund 6 Fußballfeldern - gibt es alles, was das Herz begehrt: Sandstrand, Grünflächen, kostenlose Liegestühle und Sonnenschirme und ein buntes Gastro-Angebot für alle Geschmäcker.

„Das ist Urlaubsfeeling pur und das nur ein paar U-Bahn-Minuten vom Stephansplatz entfernt. Zentraler Ansatz ist mir immer, viele Freiflächen anzubieten, an denen nichts konsumiert werden muss“, so die für die Wiener Gewässer zuständige Stadträtin Ulli Sima, „aber natürlich ist auch der Mix aus moderner, internationaler Gastronomie ein Anziehungspunkt für die Gäste“. Auch der Donaustädter Bezirksvorsteher Ernst Nevrivy ist begeistert vom Freizeitangebot an der Neuen Donau: „Mir ist wichtig, dass es ein breites Angebot für alle Bevölkerungsgruppen in unserem Bezirk gibt. Der CopaBeach hat sich zum Top-Freizeitparadies entwickelt und besonders freut es mich, dass es neben der Top-Wasserqualität und dem Sport-Angebot auch herrliche Kulinarik gibt“. Dafür sorgen auch viele Familienbetriebe, die sich jeden Tag persönlich um das Wohlergehen ihrer Gäste kümmern.

So etwa Sarah Brandstetter und Jimmy Grünwald, die beiden Oberösterreicher aus Neuhofen an der Krems, die auch das Modelabel Taiwishi betreiben, stehen täglich selber in ihrem Krokodü und begeistern ihre Gäste mit Engagement, Herz und einer großen Portion Originalität.

Die D'arepa Street Food Beach Bar lebt von der Kreativität zweier Familien aus Venezuela, Kolumbien, Peru und Österreich. Jorge und Cristina, Harry und Ines erobern den Gaumen ihrer Gäste mit einem der charakteristischen Gerichte Venezuelas, den Arepas.

Daniela und Wolfgang bilden das Team von Wild Thinking ice cream shop. Die Zwei lieben Softeis, seine cremige Konsistenz und seinen süßen Geruch. Sie haben sich bei Reisen in den USA nicht nur durchgekostet, sondern auch inspirieren lassen, Softeis kreativ weiterzuentwickeln und zu verfeinern.

Alle drei Gründer des Bahia haben Wurzeln entweder in Venezuela oder der Dominikanischen Republik. Sofia Reise, Juan Antonio Peña & Jesus Rodriguez Lopez leben seit mehreren Jahren in Wien und wollen ihre Wurzeln durch spezifisch tropische Cocktails und Musik am CopaBeach widerspiegeln.

Sammy Walfisch, „Barman of the Year“ 2005 und 2018, hat 2019 das „Moby Dick Cocktailbar & Eatery“ in der Neustiftgasse eröffnet. Gemeinsam mit Johannes Kriegs-Au, Gründer des Wiener Technoballs und erfahrener Eventmanager, sowie Clemens Hromatka (Kriegs-Au und Hromatka verantworten auch die Auswahl der Gastronomie am CopaBeach), wurde das Projekt Moby Dick Transdanubien.

Das neueste Konzept von Gastrokonzept-Entwickler Moody Monkey nennt sich liebevoll Aperitivo e Amore {Aperitif und Liebe}. Daniel Hubmann und Josefin Karl haben ihn gehört, den immer lauter werdenden Ruf nach einem coolen italienisch angehauchten „Day-Drinking-Konzept“, gepaart mit Aperitivo-Kultur und dem damit einhergehenden Lebensgefühl.

Neben den genannten gibt es eine Vielzahl anderer, großartiger Gastronomieangebote, die alle von Clemens Hromatka und Johannes Kriegs-Au mit ihrer Firma Boxircus koordiniert werden:

Zwtl.: Amalfy Amalfy: Gin & Tonic vom Feinsten

Ein freches Hybrid aus Italo Disco und Miami Vice am CopaBeach, und das auch noch optisch äußerst erfrischend umgesetzt. Die Durststrecke ist vorbei. Das Gin & Tonic (selbstverständlich mit Maly Gin) schmeckt hier garantiert wie im Urlaub.

Zwtl.: Charlies Beachbar: Flammkuchen und Brettljause

Hier kannst du abschalten, dich verwöhnen lassen und einfach genießen: Mit Sonntags-Brunch-Körben zum Mitnehmen, erfrischenden Spritzer, raffinierten Cocktails oder mit fruchtigem Greißler-Eis. Die Speisekarte verändert sich laufend und ist stets am Puls der Zeit. Und vegetarisch? Klar! Vegan natürlich auch! Mach dich auf eine breite Auswahl an Flammkuchen gefasst, die leichte, sommerliche Alternative zur Pizza.

Zwtl.: Helli & Leo: Köstliches Eis, aber low sugar

Helli & Leo bringt den Genuss von Eis auf ein neues Level und lässt die Herzen der Eisliebhaber höherschlagen! In der Vitrine von Helli & Leo sind alle Sorten low sugar - manche werden sogar ohne dem Dickmacher hergestellt. Es wird alle klassischen Eissorten geben, die man aus seiner Kindheit kennt. Zusätzlich ein paar neue und vor allem ausgefallene Varianten.

Zwtl.: Bao&Tea: Teigtaschen und Bowls

Das Konzept Bao&Tea bietet neben Streetfood Klassikern wie Baos (gedämpfte Teigtaschen mit diversen Füllungen, u. a. Fleisch und Fisch / vegetarisch / vegan) und Poke Bowls (Hawaiianische „Bowls“ mit Gemüse, Reis und Fisch) auch eine Vielzahl an Tee-Kreationen an.

Zwtl.: Rembetiko & Mar y Sol: Griechisch und mexikanisch

Natürlich auch dabei im Speiseplan, bereits ein Klassiker am CopaBeach, das beliebte griechische Restaurant und der feurige Mexikaner direkt am Wasser.

Zwtl.: Sportgeräteverleih X-Rent

Neben der Kulinarik kommt auch das sportliche Angebot nicht zu kurz: Die Firma X-Rent ist auch heuer wieder am CopaBeach vertreten und bietet Funvehicles aller Art zum Verleihen an: E-Scooter, Boards, Stand up Paddle oder Kanus für Kinder.

Alle Infos zu den Angeboten tagesaktuell auf [[www.copabeach.wien](http://www.copabeach.wien)]  
(<http://www.copabeach.wien>)

rk-Fotoservice: [[www.wien.gv.at/presse/bilder](http://www.wien.gv.at/presse/bilder)]  
(<http://www.wien.gv.at/presse/bilder>)

~

Rückfragehinweis:

Anita Voraberger

Mediensprecherin StRin Ulli Sima

Mobil: 0664 16 58 655

E-Mail: [anita.voraberger@wien.gv.at](mailto:anita.voraberger@wien.gv.at)

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/174/aom>

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0017 2021-06-19/09:00

190900 Jun 21

Link zur Aussendung:

[https://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20210619\\_OTS0017](https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20210619_OTS0017)