

H.O.M.E.D.E.P.O.T. 2019



Zum 19. Mal in Folge war das Wiener Sempdepot in diesem Jahr Schauplatz der H.O.M.E.D.E.P.O.T. Die Möbelmesse der Extraklasse konnte ein designaffines Publikum auch 2019 mit einer stimmungsvollen Eröffnung, dem „Guest of Honor“ Star-Designer Toan Nguyen, dem Architektenabend, zahlreichen Side-Events und vor allem viel Design von internationalen Top-Marken überzeugen.

01 Das ehemalige Kulissendepot des k. u. k. Hoftheaters war auch 2019 stimmungsvolle Kulisse für modernes Design
 02 Michaela Thul (Mood), Markus Tüchler (Mood), Monica Mazzei (Edra), Carlotta Palermo (Edra), Alexander Geringer (H.O.M.E.) und Umberto Mazzei (Edra) 03 Gastronom Oswald Schellmann mit Gattin Gabriele 04 Walter Kandut (KFF) mit Reinhard Neussner (H.O.M.E.) 05 MAK-Direktor Christoph Thun-Hohenstein mit Desirée Treichl-Stürgkh (H.O.M.E.) und Gattin Karin Thun-Hohenstein 06 Adem Köse (Köse Badkultur)



LAUFEN



21 Elisabeth Müller (Rooms Wien) mit Tarik Osmanagic (Rooms) 22 Heinrich Smejkal (Team Möbel) mit Norbert Gruber (Exclusives Wohndesign/Vibieffe) und Thomas Machhörndl 23 Martin Hitzinger (Object Carpet) mit Reinhard Neussner (Organisator H.O.M.E.D.E.P.O.T.) 24 Lifeball-Organisator Gery Keszler mit Begleitung 25 Angelika Müller (H.O.M.E.) mit Magdaléna Riháková (TON)





01



02

Architekten-Talk

Aufbauende Gespräche: „Guest of Honor“ der heurigen H.O.M.E.D.E.P.O.T. war der internationale Designer Toan Nguyen



03



04

01 „Guest of Honor“ Toan Nguyen stand beim Podiumsgespräch Frage und Antwort 02 Toan Nguyens Entwürfe im Regal vereint 03 Toan Nguyen mit Angelika Müller (H.O.M.E.) 04 Designerin Monica Armani im Talk mit Angelika Müller (H.O.M.E.)

Andaz Salon auf der H.O.M.E.D.E.P.O.T.

Check in: Wiens neuestes exklusives Lifestyle-Hotel Andaz Am Belvedere, der „Rockstar“ der Hyatt-Hotelgruppe, lud zum Salon auf der H.O.M.E.D.E.P.O.T. ein



01



02



01 v. l. n. r. Julia Polzer, Alla Spieldiener, Marlene Pritz (alle Loisium Wine & Spa Hotels), Martin Schaffer (MRP Hotel Consulting) 02 Alexander Geringer (H.O.M.E.) mit Andrea Zürcher (Sky-Frame) 03 Angelika Müller (H.O.M.E.) mit Gözde Eren (Andaz Wien) und Designerin Monica Armani 04 Werber Thomas König (Reichl und Partner) mit Christoph Schönböck 05 Monica Mazzei (Edra), Carlotta Palermo (Edra), Rosa Maria Aprea (H.O.M.E.) und Reinhard Neussner (H.O.M.E.)



03



04



05



01 Andreas Wilhelm (Team 7), Alain Weissgerber (Restaurant Taubenkobel) und Markus Noè (Team 7) **02** Katharina Rauhs (Liv Immobilien), Pamela Zoidl (Liv Immobilien) und Georg Dunekamp (Weihburg Interior Design) **03** Philip Hagenauer (Mörwald Gourmet Toni M.) bei der Zubereitung der Vorspeise im Küchenstudio bei Steininger Designers **04** Clemens Rauhs (Liv Immobilien) mit Christina Karner und Johannes Karner (ÖBB Immobilien) **05** Paul Ivić (Restaurant Tian) mit Walter Reisinger (Bulthaup am Spittelberg) **06** Chef de Cuisine Alain Weissgerber bei der Zubereitung des Hauptganges im Küchenstudio von Team 7 **07** Walter Reisinger (Bulthaup am Spittelberg) mit Natascha Sommerer und Dieter Resch (Vivamayr) **08** Starkoch Juan Amador mit Lissi Wieninger (Weingut Wieninger) und Thomas Faulmann (Faulmann & Faulmann) **09** Chef de Cuisine Philip Hagenauer (Mörwald Gourmet Toni M.) mit Jürgen Hamberger (Steininger Designers) **10** Wolfgang Faulmann (Faulmann & Faulmann) mit Reinhard Neussner (H.O.M.E.)



Premiere H.O.M.E. Kitchen Tour

Neuer geschmackvoller Höhepunkt der H.O.M.E.D.E.P.O.T.: Vier Meisterköche sorgten in vier Wiener Küchenstudios für einen kulinarischen Höhepunkt. Sie kreierten für ausgewählte Besucher der H.O.M.E.D.E.P.O.T. je einen Gang eines Gourmetmenüs

VIER KÜCHEN, VIER KÖCHE, VIER GÄNGE

APERITIF IM SEMPERDEPOT mit feinen Weinen von Mayer am Pfarrplatz

VORSPEISE BEI STEININGER Koch: Philipp Hagenauer/Mörwald Gourmet Toni M., servierte: Gebratener Schweinebauch & Kokosmilch, Kräuteröl, Sprossen, Reismudeln, Shiso. Wein vom Weingut Cobenzl

ZWISCHENGANG BEI BULTHAUP Koch: Paul Ivić/Restaurant Tian, servierte: Reduziert-Kohlrabi-Champignon-Liebstöckel. Wein vom Weingut Fuhrgassl-Huber

HAUPTSPESIJE BEI TEAM 7 Koch: Alain Weissgerber/Restaurant Taubenkobel, servierte: Konfiertes Milchkalb aus der Salzgrotte mit Kraut und Kümmel, Weine vom Weingut Edlmoser und Weingut Christ

DESSERT BEI FAULMANN & FAULMANN Koch: Juan Amador/Amador, servierte: „Brick in the Wall“, Gewürzmilch, Himbeere, Rote Rübe, Wein vom Weingut Wieninger