

Pressemitteilung 24/11/20

KULT-SERVICE FÜR JEDE TAFEL:

GMUNDNER KERAMIK LOVES HABIBI & HAWARA

Das perfekte Geschirr, das perfekte Geschenk: Ab sofort gibt es eine eigens designte, handbemalte Habibi & Hawara-Gmundner-Edition. In den bald fünf Restaurants – und natürlich für zuhause.

Tradition, Handwerkskunst und Heimatgefühle treffen auf urbanes Social Business und orientalisches-österreichische Küche. Die „Austrian Oriental Friends & Food Fusion“ von „Habibi & Hawara“ hat einen neuen besten Freund gefunden: Gmundner Keramik. Inspiriert von der Schönheit des Salzkammerguts entsteht seit 1492 handbemalte und weltberühmte Kult-Keramik mit Unikat-Charakter. Ob geflammt oder mit Streublumen, ob Häferl, Teller oder Krug – Gmundner Keramik ist ein Teil von Österreichs DNA.

GESCHIRR MIT MEHRWERT: VOM ORIENT NACH GMUNDEN

Zur Kooperation zwischen „Habibi & Hawara“-Gründer **Martin Rohla** (Good Shares) und **Markus Friesacher** (CEO Gmundner Keramik) kam es durch eine Reise in den Orient, die schließlich mitten ins Herz von Österreich führte. Denn die Idee zum eigenen Geschirr entstand im Urlaub in Marrakesch. „Ober-Hawara“ Rohla wollte schon einen dortigen Produzenten beauftragen, bis er – übrigens von „Habibi & Hawara“- Freund der ersten Stunde, **Christian Konrad** – auf den Multiunternehmer Friesacher aufmerksam gemacht wurde, der seit zwei Jahren auch Eigentümer von Gmundner Keramik ist. Dieser zeigte sich gleich begeistert: Für ihn war der soziale Ansatz, den „Habibi & Hawara“ verfolgt, ausschlaggebend. "Wir haben eine spezielle Kooperation. Es ist ein

tolles Projekt, das Martin Rohla da macht, bei dem die Nächstenliebe im Vordergrund steht,“ so Markus Friesacher.

AUF DEN TISCH DAMIT: PER MAUSCLICK ZUM SOZIALEN GESCHENK

Nun wird es in allen Wiener „Habibi & Hawara“-Restaurants eine Spezial Edition Gmundner Geschirr geben. Zum Speisen, wenn die Lokale wieder öffnen dürfen – und natürlich: zum Kaufen und Mitnehmen. Handbemalte Teller und Trinkbecher bereichern nicht nur jede Festtafel oder den Frühstückstisch, sie vereinen auch die Mission von „Habibi & Hawara“ und die Wertigkeit alter, österreichischer Handwerkstradition. Die Spezialedition gibt es auch im Webshop unter www.habibi.at/shop: liebevoll gestaltete Sets mit Speiseteller, Dessertteller und Trinkbecher in blau, gelb, grün und rosa (€ 89,70). Einzelstücke (Teller groß: €34,90, Teller klein: €29,90, Trinkbecher €24,90) und selbst zusammengestellte Sets kann man unter order@habibi.at bestellen.

Was perfekt dazu passt – und ebenfalls im Webshop, in ausgesuchten BILLA- und MERKUR-Filialen und im Buchhandel erhältlich ist: Das „**Habibi & Hawara Kochbuch - österreichisch-orientalische Rezepte für ein Miteinander**“ (Echo Buch Verlag, € 29,90): Ein Genusserebnis, das Freunde, Familien, Gäste und Kulturen verbindet – mit 58 Rezepten, wunderschön bebildert und gut erklärt, mit Vorworten von Bundespräsident Van der Bellen und Melissa Fleming (UNO), strukturiert nach Anlässen und verfeinert mit prominenten Gastbeiträgen von Corinna Milborn, Christian Konrad, Gery Keszler uvm.

WIR WACHSEN: HABIBI & HAWARA NR. 4 IN DER SEESTADT

Geschmack kennt keine Grenzen: Das Wiener Restaurant- und Cateringunternehmen „Habibi & Hawara“ bietet Menschen mit Flucht- und Migrationshintergrund einen sicheren Arbeitsplatz, Ausbildung und in weiterer

Folge ein Sprungbrett ins Unternehmertum. Mit diesem Konzept und einer österreichisch-orientalischen Fusionsküche positioniert sich „Habibi & Hawara“ nicht nur als sozio-ökonomischer Vorzeigebetrieb, sondern beweist sich auch wirtschaftlich. Nach Wien 1010, 1020 und 1070 expandiert „Habibi & Hawara“ nun in eines der spannendsten Stadtentwicklungsgebiete Europas: das vierte Restaurant eröffnet Anfang 2021 in „asperm. Die Seestadt Wiens“ und setzt seinen Erfolgsweg als Social Franchise fort. Ein Win-Win-Konzept in Richtung Nachhaltigkeit, sozialer Verantwortung und Wirtschaftlichkeit.

Rückfragehinweis Habibi & Hawara:

Lenka Recek

lenka.recek@habibi.at

0043660/ 10 35 001

Rückfragehinweis Gmundner Keramik:

Andreas Glatz

ag@gmundner.at

0043664/ 609 77 244

FOTO-DOWNLOADS

<https://habibi.at/wp-content/uploads/2020/11/Habibi-Hawara-Gmundner-Edition-.zip>

(Credit: Tim Dornaus)

Oder direkt unter www.habibi.at/presse

Über Habibi & Hawara:

Die Habibi & Hawara Gastronomiebetriebe GmbH ist ein privater und unabhängiger UnternehmerInnen-Inkubator sowie ein Ausbildungs- und Integrationsprogramm für Menschen mit Flucht- oder Migrationshintergrund,

welches diese mit dem nötigen Rüstzeug versieht, eigene Unternehmen gründen zu können. Habibi & Hawara ist aber vor allem ein österreichisch-orientalischer Restaurant- und Cateringbetrieb mit Hauptstandort Wipplingerstraße 29 im ersten Wiener Gemeindebezirk mit exzellenter Küche und exzellentem Service (81 Falstaff Punkte). Am 4. Mai 2016 eröffnet, beschäftigt Habibi & Hawara seit dem mehr als 50 MitarbeiterInnen, davon 2/3 mit Flucht- oder Migrationshintergrund. Der Betrieb bietet sichere und fair bezahlte Arbeitsplätze, ein hochwertiges Ausbildungsprogramm sowie ein wertschätzendes Arbeitsumfeld. www.habibi.at