



# PRESSEMITTEILUNG

---

Kontakt:

Regine Gädecken

Tel: +49 (0)30 20 68 77 01

Fax: +49 (0)30 21 23 70 16

Email: [rg@walterjungerandfriends.com](mailto:rg@walterjungerandfriends.com)

Web: [www.nokangaroo.com](http://www.nokangaroo.com)

## Hüttengaudi, Wiener Kaffeehaus und Almambiente:

**Frei nach dem Motto: "Wenn der Berg nicht zum Propheten kommt, muss der Prophet zum Berg gehen" eröffnet in Kreuzberg das Restaurant No Kangaroo**

Berlin im September 2008 (rg). Wer Österreich und die Alpen liebt, der muss von nun an keine lange Anreise mehr auf sich nehmen, um beim Après Ski Kulthits mitzusingen, im urigen Ambiente einer Almhütte Schmankerl zu schlemmen oder eine hausgemachte Mehlspeise mit einer Melange zu genießen. Denn im Berliner Stadtteil Kreuzberg heißt das original österreichische Restaurant No Kangaroo von nun an Gäste mit einer Mischung aus Almhütte, Heurigem und Wiener Kaffeehaus willkommen. Geleitet wird das No Kangaroo vom gebürtigen Österreicher Peter Andraschko – Ideengeber und Designer des einzigartigen Konzeptes ist der Unternehmer und ebenfalls gebürtige Österreicher Walter Junger.

Schon die Ankunft lässt einen vergessen, dass man sich mitten in Berlin befindet – denn die Sessellifte an der Bar, das Stüberl mit dem alten Ofen und den Accessoires des vergangenen Jahrhunderts und nicht zuletzt der üppig gefüllte Heurige wecken das Gefühl, inmitten einer Skihütte in den Bergen zu stehen. Entdeckt man dann die Madl'n und Buam in ihren Dirndl und Krachledernen und lauscht man dem österreichischen Dialekt, ist man sofort angekommen – im „schönsten Land der Welt“. Doch was genau macht Österreich eigentlich zum schönsten Land der Welt? Zum einen die mannigfaltige Kultur, die vielerorts unberührte Natur und natürlich auch die mit Österreich verbundenen Legenden und Geschichten. Zum anderen jedoch der Schmah der Menschen, die in aller Welt bekannte Gastfreundschaft und vor allen Dingen die unschlagbaren Schmankerl und Spezialitäten der Alpen. Das No Kangaroo vereint diese Attribute in einem Ambiente das seinesgleichen sucht – voller Wärme, Individualität und mit viel Liebe zum Detail.

Ausgangspunkt eines Besuches im No Kangaroo ist der Heurige, prall gefüllt mit österreichischen Köstlichkeiten. Zur Auswahl gehören Käsekrainer und Depreziner, Kümmelbraten und Leberkäse, Grammel- und Hascheeknödel, Wiener Schnitzel, Sauerkraut und Röstkartoffeln, Salzburger Schinkenspeck, Schwarzwurzelsalat und vieles mehr. Alle Fleischprodukte werden von der Traditionsmetzgerei Ablinger aus Oberndorf im Salzburger Land direkt nach Kreuzberg importiert. Wem eher nach einer Süßspeise zumute ist, der wird im No Kangaroo nicht enttäuscht: Denn neben Pofesen, Kiachln, Blechkuchen und Apfelstrudel sind auch hausgemachte Sachertorte und Buchteln mit Vanillesauce ein fester Bestandteil des Heurigen. Die Rezepte stammen von den Bauernfrauen aus dem Salzburger Land, die diese schon seit Generationen weitergeben.

# PRESSEMITTEILUNG

---



## Kontakt:

Regine Gädecken

Tel: +49 (0)30 20 68 77 01

Fax: +49 (0)30 21 23 70 16

Email: [rg@walterjungerandfriends.com](mailto:rg@walterjungerandfriends.com)

Web: [www.nokangaroo.com](http://www.nokangaroo.com)

Geschlemmt werden darf den ganzen Tag, von morgens bis Mitternacht. Denn der Tag im No Kangaroo beginnt mit einem kleinen Frühstück, bevor um 12 Uhr die Mittagszeit anbricht. Im Anschluss können Gäste in die Kaffeehaus-Atmosphäre zu den Klängen von Strauß und Mozart eintauchen und dabei eine der hausgemachten Süßspeisen genießen. Um 17 Uhr fängt die Hüttengaudi im No Kangaroo an und für die kommenden zwei Stunden lädt das Restaurant zur Apres Ski Party ein. Den meisten Spaß bringt dabei neben den Kulthits garantiert das „Nagel'n“ – denn zu jedem österreichischen Schnaps bekommt der Gast einen Nagel. Am Nagelstock entscheidet sich dann, wer mit der schmalen Seite eines Spitzhammers am schnellsten den Nagel ins Brett schlägt. Der Verlierer zahlt die nächste Runde. Ab 19 Uhr wird es wieder ruhiger: Schrammelmusik und Kerzenschein laden zum Genießen und Verweilen ein, bevor der Abend in einem Sessellift an der Bar ausklingt. Absoluter Höhepunkt eines jeden No Kangaroo Besuches ist jedoch ein Gang zur Toilette... mehr wird an dieser Stelle nicht verraten.

Das No Kangaroo befindet sich in der Muskauer Straße 13 in 10997 Berlin und hat montags bis donnerstags von 8 bis 24 Uhr, freitags von 8 bis 2 Uhr sowie samstags von 11 bis 2 Uhr und sonntags von 11 bis 24 Uhr geöffnet. Weitere Informationen sind unter [www.nokangaroo.com](http://www.nokangaroo.com) erhältlich.

Ideengeber des Restaurants ist der gebürtige Österreicher Walter Junger, der in den vergangenen 20 Jahren international Erfahrung in der gehobenen Luxushotellerie gesammelt hat und vor seiner Verantwortung als Vice President/Area General Manager der Ritz-Carlton Hotels in Europa und Südamerika viele Jahre die gastronomischen Bereiche der Hotels weltweit geleitet hat. Gemeinsam mit einem seiner ältesten Freunde hat Junger das Konzept für das Restaurant entwickelt und nach einem geeigneten Platz dafür gesucht. Gefunden hat diesen Jungers Freund und Wirt des No Kangaroo, Peter Andraschko, mitten im Kreuzberger Kiez. Schon beim ersten Besuch war den beiden Kreativköpfen klar, dass Restaurant und Ort nicht besser sein könnten, um ihr Projekt umzusetzen und Österreich nach Berlin zu holen. Fehlte nur noch ein geeigneter Name: Und dieser war aufgrund der vielen Reisen durch die ganze Welt und den damit verbundenen, unzähligen Kontakten zu anderen Österreichern schnell gefunden. Denn ein Erlebnis teilen alle Österreicher bei ihren Reisen ins Ausland – die Verwechslung ihres Heimatlandes mit einem Kontinent. Wird ein Österreicher im Ausland danach gefragt woher er kommt, antwortet er natürlich pflichtbewusst und richtig „Austria“. Die Begeisterung der jeweiligen Fragenden entsteht schnell und lässt beim Österreicher in der Regel genau so schnell nach. Denn spätestens wenn er hört, dass man das Land ja gut kenne und auch den bekannten Schauspieler Mel Gibson oder die berühmte Sängerin Kylie Minogue bleibt nur noch eine Antwort: No Kangaroo! Das Logo spiegelt diese Geschichte durch das durchgestrichene Känguru und den Schriftzug No Kangaroo auf einfache und verständliche Art und Weise wieder. Die passenden Anekdoten erzählt der Service vor Ort...