Neues Führungsteam in Wiener Top-Restaurant

**Zeit für frischen Wind im Restaurant Livingstone und in der Planter’s Bar. Eigentümer Robert Glock hievt Küchenchef und Restaurantleiter in die erste Reihe, die frisch gekürten Chefs feiern die neue Konstellation mit einer kulinarischen Veranstaltungsreihe im Herbst.**

Wien, 6. Juli 2018

Florian Landlinger und Manfred Stockner heißen die neuen Geschäftsführer des Restaurants Livingstone und des Planter’s Club in der Wiener Innenstadt. Sie stehen den Teams bereits seit längerem als Restaurantleiter und Küchenchef vor, nun übernehmen sie die Gesamtverantwortung für die beiden Betriebe. „Manfred Stockner hat die Küchenleistung im Livingstone auf ein großartiges Niveau angehoben, und Florian Landlinger ist ein kompetenter und wertschätzender Restaurantleiter, der durch seine Jugend auch ein jüngeres Publikum anzieht. Ich freu mich sehr, dass die beiden jetzt die Geschäftsführung übernehmen“, zollt ihnen Eigentümer Robert Glock Respekt. Sie planen, im Restaurant das Angebot an regionalen und biologischen Produkten auszubauen und ab Herbst eine hochwertige Veranstaltungsreihe mit Protagonisten wie Nathalie Pernstich vom Babette’s oder Demeter-Bäuerin Berta Bernold mit ihrem Bio-Wague-Beef abzuhalten. Das Planter’s soll wieder zu einer echten „Partylocation mit Niveau“ werden.

**Florian Landlinger.** Der 29-jährige Oberösterreicher verfügt über umfangreiche Erfahrung in den verschiedensten gastronomischen Bereichen – angefangen von Küche, über Bar und Service bis hin zu Eventmanagement – und ist Gastgeber mit Herz und Seele. „Mein Ziel ist es, für höchstmöglichen Genuss unserer Gäste zu sorgen und ihnen ein Erlebnis zu bieten, das für Körper und Seele gleichermaßen Balsam ist.“

**Manfred Stockner**. Der passioniere Koch hat unter anderem bei Christian Petz, Joachim Gradwohl und Wilhelm Schnattl gearbeitet und war danach Küchenchef im Weißen Rauchfangkehrer und Café Central. Seit 2015 hält Manfred Stockner diese Position im Restaurant Livingstone inne. „Mein Anliegen ist es, großartigen nachhaltig produzierten Produkten wie Obsiblue Garnele, Bio-Wagyu und Beef der Boa-Farm die Bühne zu bieten, die ihnen zusteht. Ich freu mich darauf, mit Florian alle Bereiche im Planter’s und Livingstone zu bespielen und auch im Weinkeller und bei Private Dinners für glückliche Gäste zu sorgen.“

**Restaurant Livingstone.** Mit seinem ungewöhnlichen Ambiente im englischen Kolonialstil und einer mit einer Haube prämierten Küche gehört das Restaurant Livingstone seit zwanzig Jahren zu den besten Adressen in Wien. Sein gut sortierter Weinkeller mit traditionellem Schwerpunkt auf der Neuen Welt und einem guten Querschnitt an österreichischen Weinen rundet das Angebot ab. Das Restaurant verfügt zusätzlich über einen exklusiv adaptierten Weinkeller, der für private Veranstaltungen gebucht werden kann.

**Planter’s Club**. Seit zwanzig Jahren ist das Planter’s als erste American Cocktailbar der Wiener Innenstadt und eingerichtet im Stil eines Herrenclubs Anlaufstelle für Liebhaber feiner Cocktails, namhafter Whiskies und Rums mit Jahrgangstiefe sowie exklusiver Zigarren. Barchef Christian Schuster beeindruckt mit kreativen Cocktailideen.

Restaurant und Club sind seit 2017 LVA- und seit 2016 TÜV-zertifiziert (LAV „Lebensmttel – Vertrauen – Analysen“ für bio, und TÜV für barrierefrei).

**Restaurant Livingstone & Planter’s Club**

Zelinkagasse 4, 1010 Wien

Livingstone: Tel.: +43 1 533 33 93-0, E-Mail: [office@livingstone.at](mailto:office@livingstone.at)

Planter’s Club: Tel.: +43 1 533 33 93-15, E-Mail: office@plantersclub.com

www.plantersclub.com

Öffnungszeiten Restaurant:

Montag bis Samstag von 17 bis 24 Uhr, Küche bis 22:30 Uhr

Sommerkarte ab Mittwoch, 11. Juli

Öffnungszeiten Bar:

Montag bis Donnerstag von 17 bis 2 Uhr, Freitag und Samstag von 17 bis 3 Uhr

Sommerpause von 13. bis inkl. 27. August, zusätzlich am Montag, 6. August

**Veranstaltungsreihe Livingstone & Friends**

Buchbar per E-Mail unter office@livingstone.at

– 26. September, Mittwoch, 18:30 Uhr: Spicy Dinner mit Gewürzen aus dem Babette’s. Durch den aromenreichen Abend führt Babette’s-Eigentümerin Nathalie Pernstich.   
Fünf-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung und Mineralwasser, pro Person € 125

– 17. Oktober, Mittwoch, 18:30 Uhr: Barchef Christian Schuster bittet zur Cocktailparty in den Weinkeller und serviert seine Signature-Cocktails zu einem Flying Dinner aus der Livingstone-Küche.  
Free Flow Cocktails & Flying Dinner zu Free Flow Music vom DJ, pro Person € 95

– 7. November, Mittwoch, 18:30 Uhr: From Nose to Tail vom reinrassigen Bio-Wagyu der Familie Bernold in Niederösterreich. Demeter-Bäuerin Helga Bernold ist voraussichtlich persönlich anwesend und erzählt von ihren Rinderrassen und ihrer Philosophie.  
Bio-Wagyu-Menü inklusive Weinbegleitung und Mineralwasser, pro Person € 178

Rückfragehinweis:

Sylvia Petz, havel & petz

Fillgradergasse 15/11, 1060 Wien, www.havel-petz.at

E-Mail: s.petz@havel-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040, skype sylvia.petz