



teppt bald auf der Mariahilfer Straße: So wird der neue „Berliner

Babo“

05.09.2022 | Kunde: Berliner Babo | Ressort: Wien / Chronik / Gastronomie |
Presseaussendung

Ku-Damm-Currywurst, Kreuzberg-Beef-Burger, Schöneberger-Veggie-Wrap, Salate, Buns von Joseph Brot und vieles mehr: Auf der Mariahilfer Straße 31 entsteht das 140 m² große Flagship-Restaurant von Berliner Babo, einem Familienunternehmen aus Österreich, das sich der Berliner Streetfood-Kultur verschrieben hat. Geplante Eröffnung ist im Herbst. Mehr unter www.berliner-babo.at

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright siehe Dateiname, finden Sie in unserer [Mediendatenbank](#)

Wien, 5. September 2022. Ein Stück Berlin mitten in Wien. Noch haben die Architekten, Tischler und Elektriker das Sagen, doch schon im Herbst eröffnet auf der Mariahilfer Straße 31 ein Lokal, das sich auf Berliner Streetfood spezialisiert hat. Im 140m² großen Flagship-Restaurant von Berliner Babo mit 60 Sitzplätzen indoor und einem Gastgarten (80 Plätze) werden typische Berliner Spezialitäten aus regionalen Zutaten und mehrmals täglich faschiertem Bio-Rindfleisch aus Österreich zubereitet und serviert. Die Burger werden nach einer geheimen Hausrezeptur zubereitet, die Buns stammen von Joseph Brot und die Saucen und Dips sind selbstverständlich hausgemacht. Und auch das Thema Nachhaltigkeit steht hoch im Kurs: Die Take-Away Behälter bestehen aus Papier und nicht aus Plastik.

Berliner Bär ist „der Boss“ auf der Mahü

Der Begriff „Babo“ wurde durch den Song „Chabos wissen, wer der Babo ist“ des kurdisch-stämmigen Rappers Haftbefehl bekannt und bedeutet so viel wie „der Boss“ oder auf zazaisch so viel wie „Vater“. Dazu passt auch das Logo des Berliner Bären, der die Stärke des Bären der kurdisch-stämmigen Betreiberfamilie Güler symbolisiert. Doch warum liegt der kulinarische Fokus ausgerechnet auf Berlin? „In der deutschen Bundeshauptstadt stoßen viele Kulturen zusammen, das spiegelt sich auch in den unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und kulinarischen Einflüssen auf unserer Speisekarte wider. Diesen internationalen Schmelztiegel aus Aromen, möchten wir den Wienern und Wienerinnen näherbringen. Uns ist wichtig, dass die Burger mit wenig Fett und viel pflanzlichen Proteinen hergestellt werden. Außerdem sind unsere Burger frei von Gentechnik“, so **Serhat Güler**, der gemeinsam mit seiner Frau **Rojda**, seinen Brüdern **Ferhat** und **Rohat**, sowie seinen Eltern das mittlerweile dritte Berliner Babo in Wien betreibt. Mit **Rewan Babayigit**, dem Eigentümer der Restaurant-Kette **Türkis**, ist zudem der zahlenmäßig größte und erfolgreichste Kebap-Anbieter Österreichs mit an Bord, um den Ausbau des Franchisesystems des Familienunternehmens voranzutreiben. Die Familie Babayigit achtet auch von Anfang an auf hohe Qualität und regionale Produkte, weswegen die Zusammenarbeit der beiden Familien sehr gut stimmt.

Veganer „Pulled Beef Burger“

Für Vegetarier und Veganer oder alle, die einmal auf tierische Produkte verzichten möchten, gibt's bei Berliner Babo frische und gesunde Bowls. Zahlreiche Produkte, wie Fingerfood, Suppen, Fries, Vorspeisen und Salate, werden in fleischlosen Varianten angeboten. Ein Highlight für alle Veganer ist der fleischlose Pulled Beef Burger mit veganem Cheddar, veganer BBQ Ananas Sauce und einem Salat-Mix. „Unser veganer Pulled Beef lässt sogar Fleischessern das Wasser im Munde zusammenlaufen und getoppt wird alles mit unserer gigantischen BBQ Ananas Sauce. Ich glaube, damit kann man jeden Fleischfan überzeugen, kulinarisch auf die grüne Seite zu wechseln“, so Serhat Güler.

Berliner Lifestyle

Das Gefühl, man wäre am Prenzlauer Berg zu Gast und nicht in Mariahilf, soll auch das Interieur vermitteln. Für das Design des Restaurants zeichnet das preisgekrönte Wiener Architekturbüro Tzou Lubroth verantwortlich. Neue, von Hand gemachte, Designerstücke treffen auf Stühle der weltbekannten Pariser Designer Ronan & Erwan Bouroullec. Die Sitzbänke und Tische werden vom Traditionsunternehmen Handl handgefertigt. Die Fassade weist die berlintypischen Graffitis und Ziegelsteine auf und die Böden fertigt der Premium-Gussbodenanbieter Liquidfloors.

Über Berliner Babo

Seit 2017 betreibt die Familie Güler die Pizzeria Madonna im 12. Wiener Gemeindebezirk. Anfang 2020, also mitten in der Coronazeit, entstand die Idee eines Burgerrestaurants, das neben Burgern auch echtes Berliner Streetfood anbietet. Im Dezember 2020 war es dann so weit und das erste Berliner Babo eröffnete auf der Flurschützstraße 23 in Meidling. Im Jänner 2022 ging auf der Döblinger Hauptstraße 23-25 das zweite Lokal in Betrieb, das vorwiegend auf Takeaway und Delivery setzt. Mit dem Flagshipstore auf der Mariahilfer Straße 31 und der geplanten Eröffnung im Herbst 2022 beweist das Familienunternehmen mit seinen aktuell 35 Mitarbeitern, dass Berliner Streetfood auch in der Wiener Gastronomieszene eine wichtige Rolle spielen kann und der Babo sich seinen Respekt in der Gastro-Szene verschafft hat.

www.instagram.com/berlinerbabo

www.tiktok.com/@berlinerbabo

www.facebook.com/berlinerbabo

www.berliner-babo.at

