

EVENT



Karriere Get-Together Ein sportliches Finance- und Karriere-Get-Together von **Peter Kraus** in Kooperation mit **HILL Woltron** fand am Mittwoch in Wien statt. Auf dem Podium diskutierten Rechtsanwältin **Alix Frank-Thomasser**, Allianz HR Managerin **Elisabeth Brodnik** (Bild 2, li.), MAN-DU-Franchiser **Stefan Lenhart**, Unternehmensberater **Franz Auer**, Trainer **Younis Fares**, Burn-out-Prävention-Spezialist **Rafael Sagat** und WINDOBONA-Indoor-Skydiving-Geschäftsführerin **Steffi Liller** über betriebliches Gesundheitsmanagements, den Nutzen von sportlichem Ausgleich und Burn-out-Prävention.

JOB KURIER-Anzeigenchefin **Claudia Stradner** (2, re.) moderierte und Fitness- und Mental-Coach **Peter Mohr** (3, vorn re.) lockerte die Runde mit interessanten Übungen auf, bevor der Abend in ein angeregtes Networking überging. Zahlreiche Gäste aus der Wirtschaft waren der Einladung von Peter Kraus gefolgt, an diesem Abend mit dabei: **Robert Mendel**, Geschäftsführer der Firma Csernohorszky, Festo-Chef **Herbert Pfeifer**, Investor **Harald Parapatits**, **Franz Hill**, Chef von Hill Woltron, **Martin Schereda**, Geschäftsführer Austin BFP und **Philipp Verdino**, Geschäftsführer SOT Süd-Ost Treuhänder.



VORSCHAU 20. 4. Female Entrepreneurship and Venture Capital. Heimische Gründerinnen erzählen. 19 Uhr, Impact Hub Wien, Lindengasse 56

GESCHÄFTSSESSEN

Champagner, nichts als Champagner

Le Cru. „Brüder, kommt schnell, ich trinke Sterne“, soll Mönch Dom Pierre Pérignon entzückt gesagt haben, als er zum ersten Mal Champagner trank. Weil in Wien die Sterne nicht jeden Tag zu sehen sind, haben wir das Le Cru, eine Bar, in der es Champagner, nichts als Champagner gibt. En masse. Unweit des Stephansdoms, gleich neben der Peterskirche, liegt dieses Kleinod französischen Lebensgefühls. Mönch Dom Pérignon wäre enchanté. Das Besondere im Le Cru: man konzentriert sich beim Ausschank auf kleine, unabhängige Weingüter (für unse-

re bieraffinen Leser: das Äquivalent einer Microbrewery), manche davon nur zwei Hektar groß. 200 verschiedene Champagner-Flaschen liegen perfekt gekühlt bereit, sechs offene Sorten werden jede Woche angeboten. Preislich beginnt das Vergnügen fair – ab 8 Euro pro Glas – nach oben sind die Sterne das Limit. Das Sitzangebot im Le Cru gefällt: ein riesiger Gemeinschaftstisch in der Mitte mit Barhockern für die Freundesgruppe, diskrete Fauteuils in der Ecke für das Tête-à-Tête und – das geht nur noch in Wien – ein Zigarettenbankerl in der Nische an der



offenen Fensterfront. Unser Favorit: Billecart Salmon Brut 1999: satt, mächtig, feine Perlage, ein großer Jahrgang. Man sollte es Coco Chanel nachmachen: „I only drink Champagne on two occasions. When I am in love and when I am not.“

Fazit: Top-Location, Top-Interieur, sehr kompetentes Service. Preise: angemessen, mit Schnäppchen-Potenzial. Petersplatz 8, 1010 Wien. ☎ 01/ 5334260. Montag bis Freitag 12 bis 21 Uhr, Samstag 12 bis 18 Uhr.
– Sandra Baiert