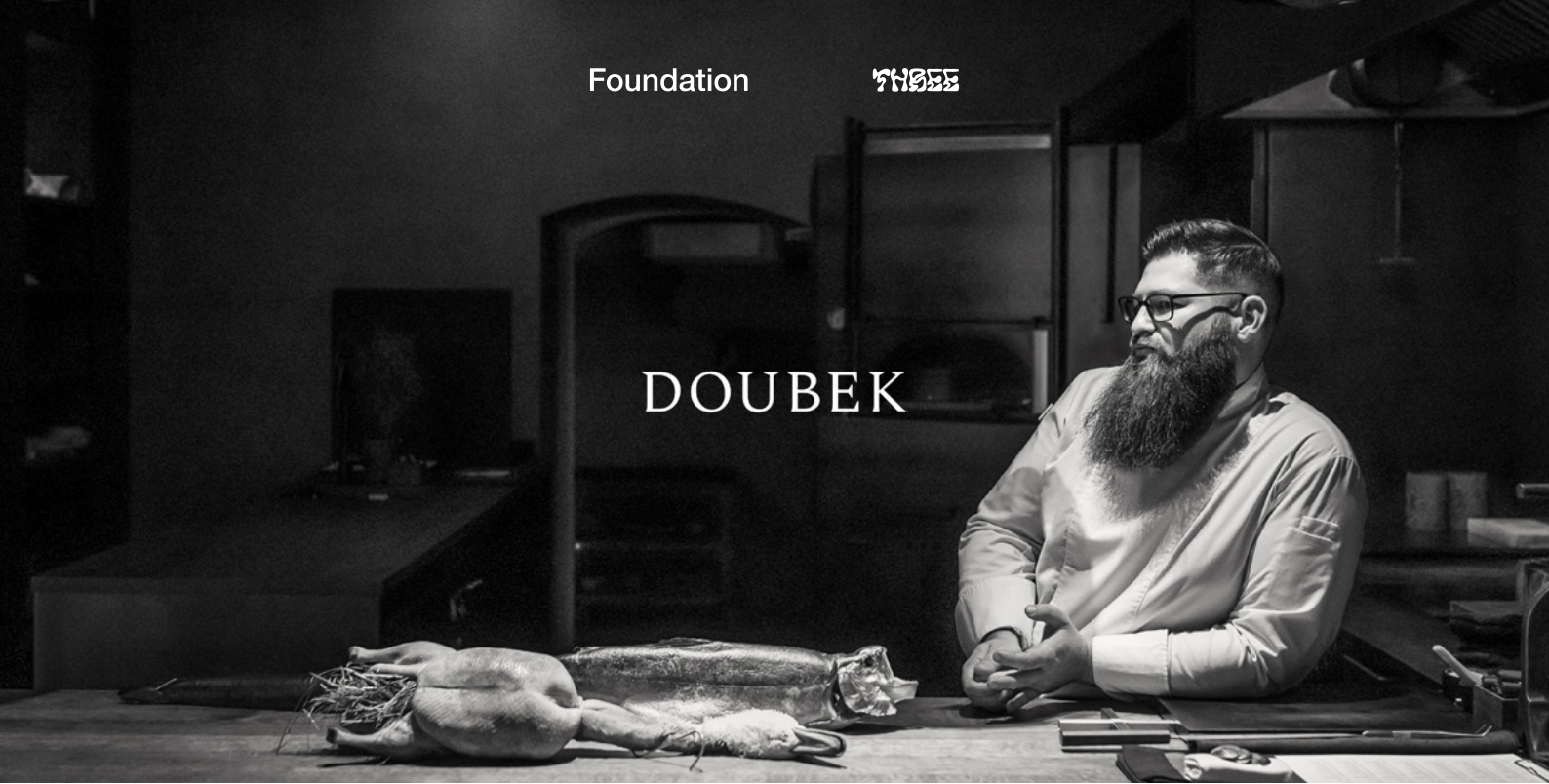




# DOUBEK

Das [Restaurant DOUBEK](#) im Herzen Wiens ist kein Konzept. Vielmehr spiegelt es die besondere Liebe und Passion von Stefan Doubek und Nora Pein auf individuelle Weise und bis ins kleinste Detail wider. Im Zentrum des Restaurants steht eine einzigartige handgefertigte Holzfeuer-Küche. Das Unikat wurde speziell für Stefan und unter seiner Regie entwickelt.

## EINE LOHNENDE REISE.

Geboren im April 1993 in Niederösterreich, wuchs Stefan in einer Familie mit reicher kulinarischer Tradition auf. Schon früh entdeckte er seine Liebe zum Kochen und besuchte eine der renommiertesten Gastronomiefachschulen. Mit 18 Jahren wurde er der jüngste GMC in Österreich und startete eine bemerkenswerte Karriere in Wien. In dieser Zeit lernte er seine Partnerin kennen, und gemeinsam konnten sie in der

Führungsposition zwei Michelin-Sterne und fünf Hauben erarbeiten.

Um seinen Horizont zu erweitern, sammelte Stefan wertvolle Erfahrungen bei einigen der renommiertesten Köche in Belgien, Dänemark und London. Die Pandemie zwang ihn zur Rückkehr nach Österreich, wo er mit der Fish Bar am Naschmarkt schnell Aufmerksamkeit erregte. Der

Wunsch nach einem Ort, an dem er seine eigenen Vorstellungen von Gerichten, Gästerlebnissen und Qualität nachgehen kann wurde immer größer. 2023 erfüllte sich das Paar ihren Traum und sie eröffneten das Restaurant DOUBEK im lebhaften 8. Wiener Bezirk, in der Kochgasse. Innerhalb weniger Monate stieg er in die Top 10 der 100 besten Köche in Österreich auf und wurde als Newcomer des Jahres ausgezeichnet.

## DIE VISION.

Das Gefühl, das man mit jedem Bissen erlebt, ist eines, das bleibt und widerspiegelt, was Stefan Doubek in seinen Kreationen hervorrufen möchte. Die Gerichte konzentrieren sich auf die Produktqualität, das Handwerk dahinter und den Mut, intensive, aber pure Geschmäcker zu schaffen. Das Gästerlebnis ist geprägt von der Individualität, die jeder Besucher mitbringt, sodass er sich bei jedem Besuch aufs Neue willkommen fühlt. Diese Kombination gepaart mit großer Liebe zum Detail schafft eine immersive Atmosphäre,

in der die Gäste die Kunst des Kochens und die Leidenschaft für hochwertige Zutaten wahrhaftig schätzen können.

Die Geschichte des Restaurants ist geprägt von Vision und Hingabe. Das Paar entdeckte das Ecklokal in der Kochgasse in einem desolaten Zustand. Kein Aufwand und keine Herausforderung waren ihnen zu groß, um hier ein wahres Juwel entstehen zu lassen.

Es ist ein Ort, an dem Genuss, Qualität und Zeit im Mittelpunkt stehen und die Welt für

ein paar Stunden keine Rolle mehr spielt. Stefan bringt die Aromen auf eine elegante Weise und nur mit der archaischen Kraft des Feuers auf den Teller. Die offene Küche im Gastraum lässt jeden Gast für eine Weile Teil des Geschehens werden und vermittelt das Gefühl, was es bedeutet, diesen Beruf von Herzen zu lieben, den Produkten und dem Handwerk mit Respekt gegenüberzutreten.

Diese Atmosphäre schafft sofort das Gefühl, angekommen zu sein. Sowohl für jeden Gast als auch für das gesamte Team.

## DOUBEK

## AUSGEWÄHLTE PRESSEARTIKEL

[Doubek](#) / Guide Michelin

[Doubek](#) / Gault&Millau

[Forum Restaurant Ranglisten](#) / Restaurant Ranglisten, Thomas Westermann

[Gluthimmel unter Wien](#) / Quintessenz

[Mit Feuer zu den Sternen](#) / Lust & Leben, Wolfgang Schedelberger

[The Coolest Restaurants for 2025 according to experts](#) / Forbes, Ann Abel

[Guide Michelin - Österreichs Gastronomie vor den Vorhang](#) / Maioš E, Anna Burghardt

[Doubek: Vienna's Fiery New Restaurant Sensation](#) / Honest Cooking, Jordi Luque Sanz

[Doubek - Vienna](#) / Travel for Stars

[Bečki Doubek penje se na kulinarski vrh austrijske prijestolnice](#) / tportal, Velimir Cindrić

[Kochen ohne Strom: Die Kraft der Feuerküche](#) / freizeit, Katharina Baumhake

[XO sauce: the international appeal of a Cantonese staple](#) / SCMP PostMag, Victoria Burrows

[„Ich will, dass alle über uns reden“](#) / A La Carte, Eva Biringer

[Le barbecue en version gastronomique ?](#) / L'avenir, Deuzio Magazine, Laura Centrella

[Doubek, 2 Michelin stars in one fell swoop without a stove in the kitchen \[...\]](#) / Reporter Gourmet, Marco Colognese

[Viaggio nella Cucina Viennese, oggi](#) / CookInc, Anabel Frutos

## LOGO KIT

Doubek Logo  
Doubek Signet

[PDF](#) / [PNG](#)  
[PDF](#) / [PNG](#)

Website  
Instagram  
Facebook

## SOCIAL MEDIA

[restaurantdoubek.com](https://restaurantdoubek.com)  
[restaurant\\_doubek](#)  
[Restaurant Doubek](#)

## PROFIL FOTOS

Foto Credits: Christian Maislinger

[Stefan Doubek Portrait](#)

[Stefan Doubek am Küchenpass](#)

[Stefan Doubek am Küchenpass](#)

[Stefan Doubek Gastraum](#)

[Stefan Doubek Loungebereich](#)

Stefan Doubek und Nora Pein [Option 1](#) / [Option 2](#)

Foto Credits: Patrick Griesbacher-Tafner

[Stefan Doubek Portrait](#)

[Stefan Doubek Portrait](#)

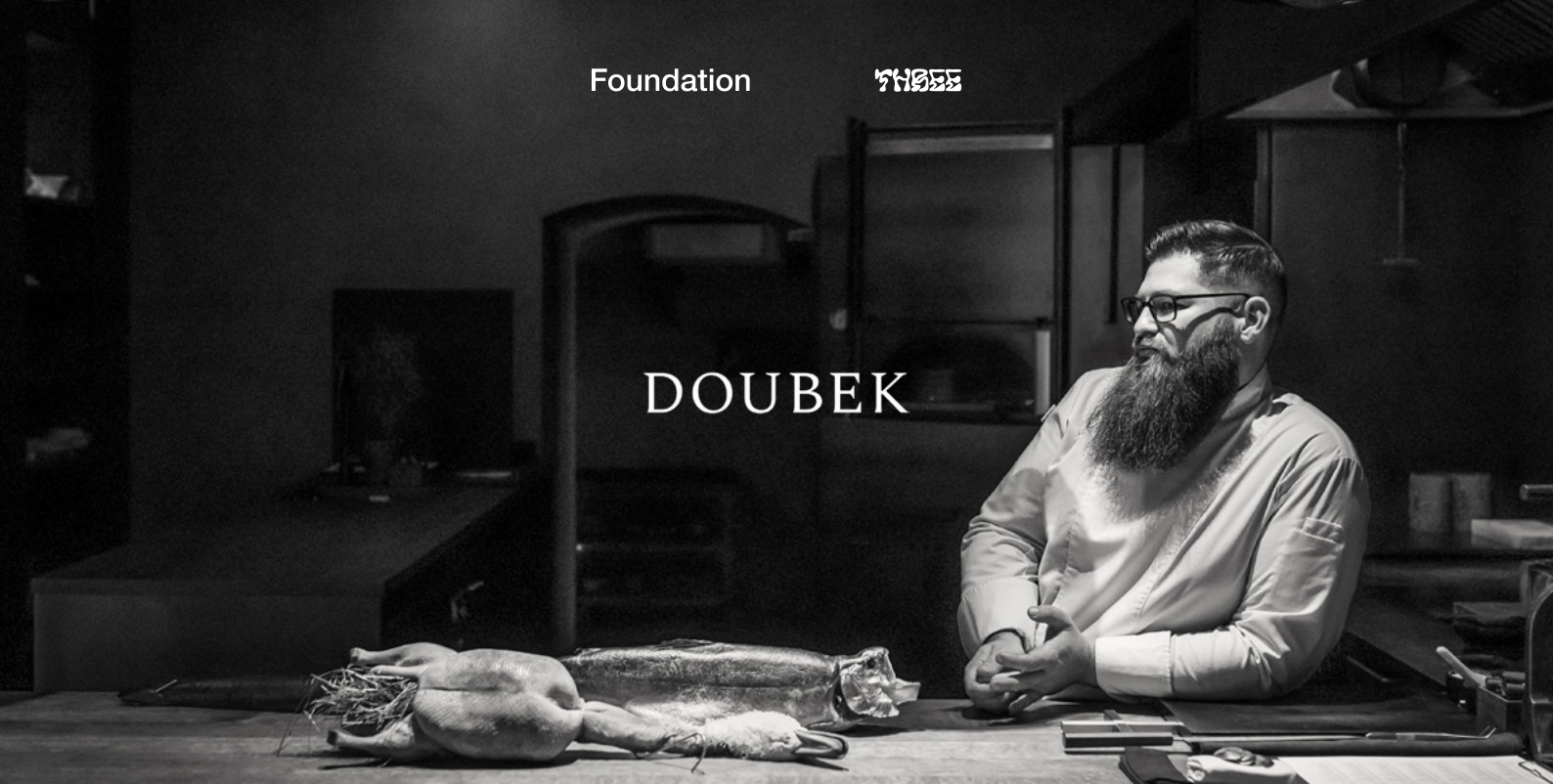
[Stefan Doubek Portrait](#)

[Stefan Doubek Portrait](#)

Foto Credits: Julius Hirtzberger

[Nora Pein Portrait](#)

## DOUBEK



## INTERIOR FOTOS

Foto Credits: Julius Hirtzberger

[Lounge](#)

[Eingangsbereich](#)

[Gastraum](#)

[Private Dining Room](#) Detail

[Private Dining Room](#)

[Private Dining Room](#)

[Schaulager](#)

[Aussenansicht](#)

[Feuerküche](#)

[Feuer Detail](#)

Foto Credits: Christian Maislinger

[Gastraum](#) Detail

[Gastraum](#)

[Gastraum](#)

[Aussenansicht](#)

Foto Credits: Patrick Griesbacher-Tafner

[Feuerküche](#)

## GERICHTE FOTOS

Foto Credits: Patrick Griesbacher-Tafner

[Carabinero](#) · [Tamari](#) · [Lemon](#)

[Sesam](#) · [Rice](#) · [Muscovado](#)

[Choux](#) · [Mascarpone](#) · [Cardamom](#)

[Cod](#) · [Peas](#) · [Dashi](#)

[Königskrabbe](#) · [Gorria](#)

[Jakobsmuschel](#) · [Roscoff](#) [Option 1](#) / [Option 2](#)

[Hamachi](#) · [Shiro Kombu](#)

[Consommé](#)

[Moules à la Crème](#) [Option 1](#) / [Option 2](#)

[Langostino](#) · [Mizuna](#) [Option 1](#) / [Option 2](#)

[Steinbutt](#) · [Pil Pil](#)

[Petit Fours](#)

Foto Credits: Christian Maislinger

[King Crab](#) · [Otoro](#) · [Shiro Kombu](#)

[Chef Stefan grillt am offenen Feuer](#)

[Chef Stefan richtet Gericht an](#) (Landscape)

Foto Credits: Julius Hirtzberger

[Chef Stefan beim Anrichten](#)

## VIDEOS

Video Credits: Studio Griesbacher-Tafner & Maximilian Hammerl

[DOUBEK Brand Video](#)

[DOUBEK Brand Video mit Untertitel](#)