



Charitable

Vienna

GEMEINSAM ESSEN
FÜR DEN GUTEN ZWECK

14. März 2024

LIEBE GÄST:INNEN, LIEBE PARTNER:INNEN, LIEBE FREUND:INNEN!

Wir heißen euch herzlich beim 3. ChariTable Vienna Event willkommen. Viele von euch sogar zum wiederholten Male. Das ChariTable Vienna Team ist nicht nur eng zusammengewachsen, sondern auch unsere Beziehungen mit euch sind über die Jahre gewachsen. Viele von euch haben maßgeblich

zu unserem Wachstum in diesem Jahr beigetragen. Ein herzliches Dankeschön dafür! Eure Unterstützung, Kontakte und fortlaufender Support ermöglichen es uns, gemeinsam dieses außergewöhnliche Event zu organisieren und gemeinsam Gutes zu tun.

Ein besonderes Dankeschön gilt auch in diesem Jahr unseren Gastronom:innen, die mit ihrer Gala-Dinner-Spende ein essentieller Teil des Konzepts sind. Die Anzahl der Restaurants haben wir in diesem Jahr deutlich erweitern können und freuen uns außerordentlich, eine handverlesene Auswahl an Restaurants zu präsentieren, von deren Qualität der Speisen und Großartigkeit des Services wir persönlich überzeugt sind. Dies würdigen

wir in diesem Jahr mit der „ChariTable Vienna 2024 Auszeichnung“.

Ein großes Dankeschön geht auch an alle unsere Sponsor:innen, die mit ihrer Großzügigkeit wieder eine umfangreiche Ausstattung unserer Tombola ermöglicht haben, sowie an unsere Partner:innen, die uns mit ihren Kompetenzen und Kontakten tatkräftig unterstützt haben.

Das alles wäre jedoch nicht möglich ohne das fantastische ChariTable Vienna Team, das ehrenamtlich Wunder möglich macht und Hand in Hand für diesen außergewöhnlichen Abend arbeitet! Danke, ihr seid großartig!

Herzlichst,
Eure Tatiana & Anne



GEMEINSAM GUTES TUN.

DAS CHARITABLE TEAM 2024.♥



ANNE BABILON-TEUBENBACHER
Präsidentin



TATIANA STANEK
Stellvertretende Präsidentin



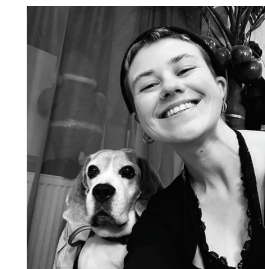
EVA VYCITALOVA
Kooperationen & Fotografie



NATALIE BRUNSDON
Website & Marketing



WELIZE GRONUM
After Party



LERA NEPEINA
Design

ChariTable Wien ist ein gemeinnütziger Verein, der von ehrenamtlichen Mitgliedern geführt wird. Es ist eine Gruppe von Frauen aus vielen verschiedenen Ländern mit unterschiedlichsten Hintergründen, die ihre Kompetenzen und Fähigkeiten einbringen, um gemeinsam Gutes zu tun. Viele von ihnen begleiten ChariTable seit der Gründung 2022.



HOPE HONG
Marketing & Engagement



SOFIA BARROS
Kooperationen



NANDINI VENKATA
Social Media



FLORIAN KARGL
Website



POLINA LEVCHENKO
Sponsorship & Kooperationen



DANKE FÜR IHRE INVESTITION IN DIE ZUKUNFT JUNGER MENSCHEN!

Die Spenden für unser diesjähriges CharityTable Event gehen zu Gunsten des **ABCd-Bildungsprogramms des SOS-Kinderdorfs**. Dieses basiert auf Achtsamkeit und fördert jedes Kind entsprechend seiner

individuellen Bedürfnisse und persönlichen Fähigkeiten. Die Kinder und Jugendliche in den SOS-Kinderdörfern in Österreich werden unterstützt zuversichtlich und mutig einer selbstbestimmten Zukunft entgegenzugehen.

www.sos-kinderdorf.at



GEFÖRDERT WIRD ALLES RUND UM DIE SCHUL- UND BERUFSAUSBILDUNG

Ausstattung (z.B. Schulmaterialien, Schulprojekte, Lernumfeld),

Beziehung (z.B. Frühkindliche Förderung, Psycho- und Ergotherapie, Struktur und Sicherheit),

Coaching (z.B. Lern- und Nachhilfe, Bewerbungstraining, kulturelles Lernen, Sprachreisen) und

digitales Lernen (z.B. Technische Infrastruktur und digitale Grundausstattung)





CHARITABLE GALA DINNER 14. MÄRZ 2024.

TEILNEHMENDE RESTAURANTS UND AFTER PARTY-LOCATION.

Die Gala Dinner beinhalten ein 3-Gängemenü inkl. Weinbegleitung und Wasser für die Gäst:innen. Alle Gäst:innen genießen anschließend die After Party in der exotischen Location des Aux Gazelles, gemeinsam mit den Sponsor:innen und Partner:innen von Charitable.

Miriam Labus führt die Gäst:innen galant durch den Abend, dessen Höhepunkt die Tombola mit vielfältigen und vielzähligen Preisen ist. Im Anschluss wird gemeinsam gefeiert. Alle Einnahmen der Tombola werden gespendet.

AFTER PARTY IM AUX GAZELLES.

Das Aux Gazelle ist eine Oase im urbanen Leben Wiens. Savoir Vivre. Business & Pleasure. Ob am Nachmittag im Hammam Spa, zu einem Candle Light Dinner.

Oriental Brunch am Samstag, einem Business Meeting oder just Party - die Möglichkeiten des sozialen Encounters sind vielseitig und abwechslungsreich. Dies bietet ein ganz besonderes Ambiente für die gemeinsame After Party.

Seit 2005 ist Miriam Labus fixer Bestandteil des ORF Sport. Als Produktionsleiterin vieler Sport-Fernsehübertragungen erlebt sie Fernsehen hinter den Kulissen. Vor der Kamera steht sie als Moderatorin von „Ohne Grenzen“ in ORF Sport+. In ihrem Podcast „IGast - 2 Seiten“ spricht sie mit prominenten Gästen über die Sonnen- UND Schattenseiten des Lebens.

www.miriamlabus.at



Rahlgasse 5
1060 Wien
www.auxgazelles.at





Wir freuen uns, die Charitable Vienna 2024 Auszeichnung vorzustellen. Dieses Symbol bedeutet, dass Restaurants vom Charitable Team nicht nur für herausragende Qualität und aufmerksamen Service empfohlen werden, sondern auch als engagierte Unterstützer sozialer Anliegen anerkannt sind.

3 BÖGEN

modern mit lokalen Spezialitäten



Landstraßer Hauptstraße 103
1030 Wien

Mit „Drei Bögen“ eröffnet in der Landstraßer Hauptstraße 103 eine neue Weinbar mit einem interessanten Twist. Neben allem, was eine Weinstube zu bieten hat, gibt es ein kleines Deli und eine Greisslerei mit vielen Produkten aus dem Waldviertel und anderen Teilen Österreichs.

Pablo ist der Geschäftsführer, der mit seinem Partner Karl Wrenkh, dessen Familie das erste vegetarische Restaurant Österreichs eröffnete, die Weinbar gemeinsam führt. Seien Sie also nicht überrascht, wenn dort auch ein Kochkurs stattfindet, so wie Karl es in seinem Kochsalon im 1. Bezirk anbietet.

aux Gazelles

AUX GAZELLES

marokkanisch-mediterrane Küche



Rahlgasse 5
1060 Wien
www.auxgazelles.at

Die Küche des Aux Gazelles vereint die Vorspeisenkultur der marokkanischen und mittelöstlichen Küche mit Einflüssen der Berberfrauen aus dem Atlas-Gebirge.

Mit delikaten Tajines, Couscous, würzigem Gemüse und marokkanischen Desserts präsentiert das Restaurant eine einzigartige kulinarische Erfahrung.

Eine elegante Atmosphäre und eine vielfältige Speisekarte mit vegetarischen Gerichten und 3- bis 5-Gang-Menüs begeistern die Gäste.



CASINO RESTAURANT

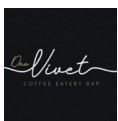
österreichisch international interpretiert



Kärntnerstraße 41
1010 Wien
www.casinos.at

Mitten im Herzen Wiens, auf der Kärntnerstraße, liegt das Casino Restaurant Wien. Der Rote und der Graue Salon empfangen Sie herzlich in einer luxuriösen Ambiente, das zum Verweilen einlädt. Hier steht Genuss und Gemütlichkeit im Mittelpunkt.

Die Speisekarte präsentiert österreichische Küchentradition, raffiniert international interpretiert. Das Küchenteam legt großen Wert auf die Verwendung regionaler, saisonaler Köstlichkeiten höchster Qualität. Perfekt zubereitete Steaks, Fischgerichte und verlockende Desserts erwarten Sie. Nach kulinarischem Genuss können Sie Ihr Glück bei Roulette, Black Jack und Co herausfordern.



DAS VIVET

internationale Fusionsküche



Westbahnstraße 21
1070 Wien
www.dasvivet.at

Das Vivet ist Ihre „Kaffee-Essbar“. Hier können Sie eigentlich den ganzen Tag verbringen und sind zu jeder Tageszeit gut aufgehoben. Sie finden hier alle Arten von Gerichten: von Tapas über Salate bis hin zu einer beeindruckenden Auswahl an verschiedenen Burgern inklusive vielen veganen und glutenfreien Optionen.

Ach ja, sie verwöhnen Sie auch mit köstlichen Desserts wie ihrem hausgemachten Käsekuchen nach Geheimrezept!



ELISSAR

libanesisch



Johannessgasse 27
1010 Wien
www.elissar.at

Im Elissar wird authentisch libanesische Küche in einem modern-orientalischen Ambiente serviert. Wie schon der Falstaff treffend schreibt: raus aus der Streetfood-Ecke, rauf aufs „gute Porzellan“. Die Levante-Klassiker werden fein inszeniert, selbst Köfte hat einen angenehmen Rauchton. Hühnerleber mit Granatapfel darf als Signature Dish gelten.

Gekocht wird sehr säurehaltig mit Olivenöl, Zitrone und dem Essiggewürz Sumak. Ein Großteil der Gerichte sind vegan und glutenfrei. Die Gäste tauchen ein in eine orientalische Welt mit europäischen Einflüssen.

FABIOS

FABIOS

modern



Tuchlauben 4/6
1010 Wien
www.fabios.at

Seit über 20 Jahren verkörpert Fabios authentische mediterrane Küche mit internationalem Touch und kreiert unvergessliche kulinarische Erlebnisse für seine Gäste. Das Restaurant bietet eine vielfältige Auswahl an mediterranen Aromen, von saftigen Steaks bis hin zu erfrischenden Fischgerichten, alles serviert in einer harmonischen Atmosphäre.

Bei Fabios wird auf echte Momente und keine künstliche Extravaganz Wert gelegt und die Essenz echter italienischer Küche in einem harmonischen Ambiente zelebriert. Das Motto „Fabios - Nicht edel. Nur etwas Besonderes“ spiegelt das Engagement für Einfachheit und Charakter wider.



FIGLMÜLLER

österreichisch



Bäckerstraße 6
1010 Wien
www.figlmueллер.at/baeckerstrasse

Gleich hinter dem Stephansdom gibt's einen Ort, an dem seit 115 Jahren getrunken, geplaudert und vor allem auch hervorragend gegessen wird.

Ein Achterl unseres Weins aus eigenem Anbau ist auch jetzt noch der beste Begleiter zu unserer Interpretation des Wiener Schnitzels, das über die Zeit nicht nur zur Spezialität unseres Hauses, sondern zu einem Wahrzeichen der Stadt wurde.



Zieglergasse 15
1070 Wien
www.ilmare.at

Il Mare präsentiert seit 1975 eine einzigartige, traditionelle italienische Küche. Neben der preisgekrönten „besten Pizza Wiens“ bietet es erstklassige Fischkreationen, die Feinschmecker begeistern.

Das Bistecca Fiorentina, ein T-Bone-Steak nach toskanischer Art, wird im Holzkohlegrill zubereitet und ist bis nach New York bekannt. Alle Pizzen werden vor den Gästen im Holzofen frisch zubereitet, wobei die meisten Zutaten direkt aus Italien stammen.

Il Mare hat zahlreiche Auszeichnungen erhalten, darunter die Auszeichnung als beste Pizzeria Wiens beim „Premio Ospitalità Italiana“.



Gumpendorfer Straße 37
1060 Wien
www.kiaskitchen.org

Kias Kitchen ist ein Wohlfühlort für Treffen mit Freunden und Familie, für kulinarische Fernreisen und für kreative Gastronomie mit regionalen, hochwertigen Zutaten. Das Restaurant wurde von Kias und Alex mit großer Liebe zum Detail geplant, entworfen und eingerichtet. Jedes winzige Detail spiegelt ihre Leidenschaft für das Projekt wider.

Kias Kitchen empfängt Sie in einer gemütlichen Atmosphäre, sodass Sie sich sofort willkommen und wohl fühlen.



Strozzigasse 40
1080 Wien
www.kommod-essen.at

Wo man sich wohl fühlt, ist glücklich sein einfach. Deshalb verzichtet das Kommod auf großartige Inszenierungen und konzentriert sich auf die vielen kleinen, liebevollen Gesten, die einen gelungenen Restaurantbesuch ausmachen.

Im Kommod erfüllen sich, Stephan Stahl und Christina Unteregger, Abend für Abend den Traum eines kulinarischen Kleinods, in dem ihre Gäste ungezwungene Stunden verbringen können. Ausgezeichnete Küche und Weine schmecken in freundschaftlicher Atmosphäre nämlich noch ein bisschen besser. Es wird darauf geachtet, qualitativ hochwertige Produkte auszuwählen; das Gemüse stammt aus der Region. Der Chef persönlich serviert und erläutert den Gästen die Gerichte. Weinpaarungen sind verfügbar, um das festgelegte Menü zu begleiten.



Dominikanerbastei 10
1010 Wien
www.marcosimonis.com

Marco Simonis schafft mit „urban appetite“ ein Atelier für Genuss und Kunst im Herzen der Inneren Stadt. Hier verbindet sich eine sorgfältige Auswahl seltener Dekorations- und Designprodukte mit köstlichen kulinarischen Angeboten und geschichtsträchtigen Produkten.

Der Shop präsentiert exquisite Schokoladen, erstklassige Olivenöle, eigens kreierte Gewürzmischungen, französische Kekse, Sirupe, Limonaden und eine erlesene Weinauswahl. Das Konzept überrascht durch seine Einfachheit und Originalität. Marco Simonis bietet zudem exklusives Catering für private Feiern und Firmenveranstaltungen an.

o boufés

KONSTANTIN FILIPPOU

O BOUFÉS KONSTANTIN FILIPPOU

modern

Dominikanerbastei 17

1010 Wien

www.konstantinfilippou.com/oboufes

Das O boufés, Konstantin Filippous Weinbistro in Wien, kombiniert lässiges Understatement, Shabby-Chic und hochwertige, ehrliche Küche. Die Weinkarte konzentriert sich auf Natural Wines.

Obwohl nicht mehr avantgardistisch, erfüllt das Restaurant die Erwartungen ohne große Überraschungen. Die Gerichte, von Saiblingterriner bis Garnelensaganaki, zeichnen sich durch Qualität aus. Die Weinkarte ist reichhaltig und bietet Interessantes.



SENHOR VINHO.

FADISTA

SENHOR VINHO

portugiesisch

Schwarzhorngasse 8

1050 Wien

www.senhorvinho.at

Wer einen authentischen Portugiesen sucht, wird in der Schwarzhorngasse wohl fündiger als in dem Fado-Viertel Lissabons. Das Senhor Vinho ist eine kleine versteckte portugiesische Oase inmitten von Margareten, in der zwei Brüder die Gäste kulinarisch versorgen und mit dem Vater gemeinsam auch gelegentlich den ein oder anderen Fado anklängen lassen.

Die Speisekarte wird bei einem Port Tonic persönlich vorgetragen, gekocht wird traditionell und keinesfalls sollte man sich das Dessert des Hauses entgehen lassen.



Stadler & Thomas

STADLER & THOMAS

österreichisch-mediterrane Kreativküche

Burggasse 64

1070 Wien

www.stadler-thomas.at

So besonders wie das Restaurant, sind auch die Speisen und Getränke, die hier angeboten werden. Der Fokus liegt auf Saisonalität, Regionalität und die Kunst, sich auf das wesentliche zu konzentrieren. In der Küche werden die besten Zutaten veredelt und ihnen eine ganz persönliche Note verliehen.

Stadler und Thomas lieben die österreichische Küche und verfeinern diese mit mediterranem Einfluss.



VERANDA

MODERN AUSTRIAN

VERANDA BRASSERIE & BAR

modern

Burggasse 2 (Hotel Sans Souci Wien)

1070 Wien

www.sanssouci-wien.com/kulinarik/veranda

Das Veranda in Wien vereint Leidenschaft für kulinarischen Genuss, aufmerksamen Service und ansprechendes Ambiente. Die bodenständige, raffinierte Küche wurde vom österreichischen Gault Millau wiederholt mit einer Haube ausgezeichnet.

Die Gerichte im Gourmetrestaurant werden mit besonderer Hingabe zubereitet, wobei biologische, lokale und saisonale Zutaten als Inspiration dienen. Frische, von lokalen Lieferanten bezogene Produkte stehen im Fokus, um natürliche und authentische Gerichte zu schaffen. Die betonte Einfachheit hebt die einzigartigen Aromen hervor, und jeder Besuch im Veranda verspricht eine kulinarische Reise der Extraklasse.



DANKE AN UNSERE SPONSOR:INNEN.



Ein großes Danke geht an unsere Sponsor:innen der Tombola. Ohne sie wäre das Projekt ChariTable Wien nicht zu verwirklichen.



Das AUX GAZELLES bietet eine Oase der Entspannung und Schönheitspflege. Mit professionellen Gesichtsbearbeitungen, Maniküre, Körperbehandlungen und dem einzigartigen Hammam-Erlebnis kannst du dem stressigen Alltag entfliehen. Das Team geht auf individuelle Wünsche ein, um strahlende Ergebnisse zu erzielen. Das Hammam-Ritual umfasst Reinigung, Dampfbad, Peeling-Massage und traditionelle Schaum-Massage. Hochwertige Naturprodukte und nachhaltige Baumwolltücher werden verwendet.

www.auxgazelle.mytreatwell.at



BeLiNi, gegründet 2010, verfolgt das Ziel höchster Wohnansprüche. Schönheit, Designvollendung und hochwertige Materialien prägen ihr nachhaltiges Gesamtkonzept. Das Motto „Design folgt der Funktion“ leitet sie bei der schrittweisen Verwirklichung der Wohnträume ihrer Klienten. Begleitet von feinen Materialien und passenden Farben integrieren sie ein Gesamtkonzept, das den Alltag mit Rücksicht auf individuelle Bedürfnisse erfolgreich gestaltet.

<https://belini.at>



Das Casino Wien, im ältesten Gebäude der Kärntner Straße im Herzen Wiens gelegen, bietet ein einzigartiges Gesamterlebnis. Das traditionsreiche Haus begeistert mit einem vielfältigen Spielangebot, gehobenem Dining im Casino Restaurant und einer fantastischen Cocktailbar. Im Erdgeschoss bietet das Jackpot Casino eine lockere Atmosphäre, während die eleganten Casinoräumlichkeiten in den oberen Stockwerken eine Welt der Salons mit beeindruckender Architektur und erstklassigem Service versprechen. Wir freuen uns auf deinen Besuch!

www.casinos.at/casinos/wien



Daniela Caldas ist eine ehemalige Balletttänzerin, die zur Personaltrainerin ausgebildet wurde. Sie wurde in Brasilien nach der Methode der Royal Academy of Dance von Jane Stanley unterrichtet. Spätere Ausbildungen umfassen Ballet-Fitness®, Authentic Pilates®, Gyrotonic®, Gyrokinesis® und X-Treme Pilates®.

Ihre Leidenschaft für Körperbewegung führte sie nicht nur dazu, selbst zu trainieren, sondern auch dazu, ihre Erfahrungen weiterzugeben.

www.personal-pilates.at



Emma Lang stammt von der Isle of Man und lebt seit fast 20 Jahren in Wien. Emma hat als Textildesignerin gearbeitet und für die Mode- und Einrichtungsbranche in Österreich und Australien designt. Davor war sie Surface Pattern-Designerin in Großbritannien und Norwegen. Seit Emma's Art Room 2009 gegründet wurde, sind ihre Erfahrungen sowohl für Erwachsene, z.B. Malen & Wein, Firmenevents, als auch für Kinder, z.B. Kinderworkshops und Kunstcamps.

www.emmasartroom.at



Eva Vycitalova ist eine professionelle Fotografin, die sich auf Hochzeits- und Familienfotografie spezialisiert hat. Kürzlich hat sie ihre Dienstleistungen um Business- und Personal-Branding-Fotografie erweitert. Ihr aufgeschlossenes Auftreten und ihre freundliche Art zeichnen sie aus und ermöglichen es ihr, sehr natürliche und authentische Momente einzufangen, die die Emotionen derer, die sie fotografiert, wirkungsvoll vermitteln.

www.vycitalova.com



Ioannis Finest bietet ein kleines, feines Sortiment hochwertiger griechischer Produkte an, wie erstklassiges Bio-Olivenöl extra vergine, Kräuter, Pflegeprodukte, Honig usw.

Das Olivenöl ELEANDROS wird seit 2016 jedes Jahr international mit Gold ausgezeichnet. Renommierte Ernährungswissenschaftler:innen und Ärzt:innen empfehlen dieses Olivenöl für die tägliche Ernährung.

www.ioannis-finest.com



In der Lisboa Lounge Dine & Wine finden Sie traditionelle portugiesische Speisen, Weine und iberische Tapas. Lassen Sie sich von der Tapasplatte überraschen, ebenso wie vom Käseangebot, den Nachspeisen oder den exzellenten portugiesischen Weinen.

Die Lounge eignet sich auch hervorragend für private Feiern. Im Untergeschoß finden regelmäßig Live-Konzerte, kulturelle Events und Übertragungen von sportlichen Veranstaltungen statt.

www.lisboalounge.at



Seit der Eröffnung des Mochi im Jahr 2010 ist die Restaurant-Familie gewachsen. Die Begeisterung der Gastgeber für japanische Esskultur, hochwertige Zutaten und gemeinsames Essen in familiärer Atmosphäre bleibt unverändert. Das Mochi bietet eine Fusion aus traditioneller japanischer Küche und internationalen Einflüssen. Außerdem gibt es das o.m.k. für Take-away & Deli, die Mochi Ramen Bar für japanische Nudelsuppen, und die Kikko Bā, eine Sake- und Weinbar mit internationalen Snacks.

www.mochi.at



Niely Hoetsch ist eine brasilianische Modedesignerin in der vierten Generation, die seit 2007 in Wien ihr eigenes Label führt. Ihren einzigartigen Kopfschmuck fertigt sie nach traditionellen Techniken und eigens entwickelten Verfahren. Jedes ihrer Stücke, ob die bekanntesten Goldreifen, coolen Headbands oder exquisiten Braut-Headpieces, ist ein Unikat. Ihre Brautkleider zeichnen sich durch besondere Elaboration aus und werden liebevoll maßangefertigt.

@nielyhoetschgabrielapiccoli
@nielyhoetsch_headpieces



Harmonie, Entspannung, ganz bei sich sein – unser Wellnessort lädt Sie auf 450 m² ein, vollkommen loszulassen. Genießen Sie entspannende Saunagänge, ein reinigendes Dampfbad, die wärmenden Strahlen der Indoor-Sonnenwiese und einen gemütlichen Ruheraum. Hier finden Sie den perfekten Rückzugsort für innere Balance und Erholung.

www.sanssouci-wien.com/en/spa-and-fitness/



Schlumberger ist Österreichs älteste und bekannteste Sektkellerei seit 1842. Seine erlesenen Grundweine stammen ausschließlich von österreichischen Vertragswinzer:innen aus Niederösterreich und dem Burgenland. Zudem wird die in der Champagne erfundene Methode Traditionnelle bei Schlumberger mit größter Sorgfalt gepflegt und weiterentwickelt und verhilft dem Sekt zu seinem zarten Prickeln.

www.schlumberger.at



SLOVAKIAN AIR SERVICE
Aircrafts - Flightinstructors - Examiners

Ob Privat- oder Berufspilot, Luftfahrtunternehmen oder Gründer eines solchen, wir sind Ihr erfahrener Partner in allen Bereichen der Luftfahrt. Mit über 30 Jahren internationaler Erfahrung unterstützen wir Sie bei behördlichen Formalitäten und bieten maßgeschneiderte Lösungen für Personal- und Luftfahrzeuganforderungen. Unser umfassendes Know-how ermöglicht eine schnelle und effiziente Umsetzung Ihrer Projekte.

www.slovakian-air-service.com

Charitable
Vienna



DANKE AN UNSERE PARTNER:INNEN.



Herzlichen Dank an unsere Partner:innen, die außergewöhnliche Beiträge leisten, um unser Projekt mit ihren Kernkompetenzen zu unterstützen.



BOGDAN STOIAN

Bogdans Karriere begann vor einigen Jahren mit einer kleinen Kamera mit gekrümmtem Sensor, die perfekt zum Mitnehmen war. Er fotografierte auf Reisen, Momente im urbanen öffentlichen Raum oder Geburtstagsfeiern seiner Freund:innen.

www.thetimelesschronicler.com

chuàn
mén
er.串门儿

Chuanmener ist ein mehrsprachiges Programm mit dem Ziel, die interkulturelle Wertschätzung von chinesischen Volkskulturen, Bräuchen, Kunst und Handwerk zu fördern. Die Inhalte und Aktivitäten werden sorgfältig ausgewählt, um die Perspektiven dieser alten Kultur in der heutigen Welt zu integrieren. Der Ansatz beruht darauf, dass die Welt vielfältiger und besser ist, wenn Gemeinsamkeiten betrachtet und Unterschiede wertgeschätzt werden.

www.chuanmener.world



Carla-Marie Novak gründete "©Foodiliciousvienna" im Jahr 2015. Auf dem Instagram Foodblog, mit über 55.000 Followern, kann man sich tolle Empfehlungen und Inspirationen für den nächsten Restaurantbesuch holen!

<https://www.instagram.com/foodiliciousvienna/>
@foodiliciousvienna

Gault&Millau

Der Gault-Millau, benannt nach den Gründern Henri Gault und Christian Millau, ist ein bedeutender Restaurantführer. Er gilt als einer der einflussreichsten französischen Restaurantführer, der die begehrten Gault-Millau-Kochmützen nach Punktesystem vergibt. Dazu bietet er detaillierte Restaurantbesprechungen.

www.gaultmillau.at

 **GUTENBERG**

Die über 100 Jahre alte Gutenberg-Werbering GmbH spezialisiert sich als moderner Produktions- und Dienstleistungsbetrieb auf papierbezogene Druckerzeugnisse und Außenwerbung. Angeboten werden unter anderem Folder, Prospekte, Broschüren, Kataloge, Geschäftsberichte und spezielle Druckwerke. Wir unterstützen Projekte von der Planung bis zur Fertigung, setzen auf umweltfreundliche Produktion, faire Partnerschaften und streben nachhaltigen Erfolg an.

www.gutenberg.at



Dieser in Wien ansässige Influencer verbindet seine Kreativität mit seinem Wissen in der Weinherstellung und seinem Dokortitel in Chemie, um professionelle, weinbezogene Inhalte zu produzieren. Er hat lokale Weingüter beraten, ausführlich über die neuesten Entwicklungen in der Weinwelt geschrieben und als Juror an internationalen Weinwettbewerben teilgenommen.

www.instagram.com/ikerwine



Jeden Monat tischt ein neues von Renate Zierler ausgewähltes Restaurant ein Gericht zu Gunsten von SOS-Kinderdorf auf, ganz nach dem Motto „Koch mir was von früher! Mit kulinarischen Kindheitserinnerungen positive Zukunft schenken und SOS-Kinderdorf unterstützen!“ Denn wie wir alle wissen: Liebe geht durch den Magen!

<https://www.sos-kinderdorf.at/koeche-kochen>

liquidfilms.at

Manuel Fritsch, ein erfahrener Content Creator, schafft es mit seiner Leidenschaft für Videoproduktion seine Kreativität in fesselnde Videos zu verwandeln. Mit Liquidfilms spezialisiert er sich auf hochwertige Videoinhalte, um Unternehmen im Marketingbereich zu unterstützen. Liquidfilms setzt auf Innovation und Kreativität, um maßgeschneiderte Lösungen zu entwickeln, die das Publikum begeistern und Unternehmen dabei helfen, ihre Botschaften effektiv zu kommunizieren.

www.liquidfilms.at

 **MeinBezirk.at**

MeinBezirk.at verbindet die Menschen der Region. Hier können Sie alles schreiben, lesen, fotografieren und entdecken, was die Region lebenswert macht. Schauen Sie nach, ob es schon aktive MeinBezirk.at-User gibt in Ihrer Region. Oder zeigen Sie, was Ihre Heimat für Sie ausmacht, was Ihren Ort für Sie lebenswert macht, durch Ihre Bilder, Ihre Berichte und Ihre Ideen - wie es andernorts schon viele gemacht haben, und laden Sie Ihre Freund:innen und Bekannten auf das Portal ein. Es ist Ihre Plattform. Traditionell und modern gleichzeitig.

www.meinbezirk.at



rolling pin.



Der #impact-Podcast ermöglicht es sinnstiftenden Organisationen und Einzelpersonen, ihre Geschichten auf eine intime, authentische Weise zu erzählen. Dies ermöglicht ihnen, sich Gehör zu schaffen.

Er gehört zu den 5 % der beliebtesten Sendungen von mehr als 4 Millionen Podcasts weltweit, gemessen am Listen-Score. Der Podcast erhielt außerdem eine lobende Erwähnung bei den Golden Crane Awards 2020 und 2021.

www.hashtagimpact.com

Gegründet 2003, ist Rolling Pin heute ein führendes Medienunternehmen in der Gastronomie- und Hotelbranche. Ihr Fokus auf „Einzigartiger Inspiration für Food-, Wein- und Bar-Pioniere“ zeigt sich in einem renommierten Magazin, einem Online-Jobportal, einem Podcast und populären Veranstaltungen wie den Rolling Pin Conventions. Diese, vergleichbar mit Modenschauen für die Gastronomie, ziehen etwa 16.000 Besucher an und dienen als Plattformen für den Austausch von Ideen, Vorstellung zukünftiger Trends und Inspiration für Branchenprofis.

www.rollingpin.at

Geschichten erzählen, Emotionen mitfühlen, den Augenblick durch Fotos erleben. Was am Ende bleibt sind Erinnerungen, die man festhalten muss. Das ist unsere Leidenschaft, das ist unser Handwerk - unvergessliche Momente durch einzigartige Fotografie. Ob Landschaft, Portrait, Event oder Tiere - Meine Leidenschaft ist die Fotografie.

www.salekov-photography.com

Melden Sie sich für unseren Newsletter an und folgen Sie unseren Social Media Kanälen.



✉ info@charitablevienna.com

📍 www.charitablevienna.com

f @in @charitablevienna



CREATE CHARITABLE MEMORIES TOGETHER!

WIR FREUEN UNS AUF ZAHLREICHE FOTOS.

Gleich auf Instagram und Facebook teilen und taggen nicht vergessen #charitablevienna



CHARITABLE ERINNERUNGEN



Wir erschaffen eine Plattform für Menschen,
die etwas bewegen möchten und kooperieren mit
lokalen und internationalen Organisationen,
um humanitäre Projekte zu finanzieren.



Charitable
Vienna

Melden Sie sich für unseren Newsletter an und
folgen Sie unseren Social Media Kanälen.

✉ info@charitablevienna.com

➔ www.charitablevienna.com

f @ in @charitablevienna

