

Wir bringen Kunden zum Jauchzen!

## Crossfield's Australian Pub

20 Jahre Jubiläum



&

**Himmelhoch**  
Text, PR & Event



Wir bringen Kunden zum Jauchzen!

## Ausgangssituation

Crossfield's Australian Pub, die erste australische Bar Wiens, feierte 2017 ihr 20-jähriges Bestehen. Was ursprünglich als Zusatzprojekt der traditionsreichen Kaffeehausfamilie Querfeld begann, ist heute ein etablierter Treff für ein breit gefächertes Publikum. Authentisch gelebtes australisches Flair und eine hervorragende Speisen- sowie Getränkeauswahl ergeben ein zukunftssträchtiges Erfolgskonzept. Anlässlich des 20-jährigen Bestehens von Crossfield's Australian Pub wurden eine neue Speisekarte und der Website-Relaunch präsentiert. Der runde Geburtstag sollte genutzt werden, um Aufmerksamkeit bei Medien, Stammgästen, Partnern und potentiellen Gästen zu erzeugen.

## Aufgabenstellung

- Schaffen von medialer Aufmerksamkeit des runden Jubiläums
- Erstellung einer Bilderwelt rund um das 20-jährige Bestehen
- Konzeption, Planung und Umsetzung der Jubiläumsfeier inkl. Event-PR
- Betreuung der Social Media Kanäle

Wir bringen Kunden zum Jauchzen!

## Umsetzung: No Kangaroos in Austria? Oh doch!

### Umsetzung:

1. Redaktionstour: Besuch ausgewählter Redakteure aus den Bereichen Gastro, Kulinarik und Lifestyle, bepackt mit einem Geschenk-Korb mit Heuschrecken, australischem Bier mit Stubby Cooler und einer Presseausendung. Unser Begleiter: Tom, der australische Surfer Boy inkl. Surf Board und Igor Beaver, das (aufblasbare) Känguru.
2. Markenwelt: Grafische Entwicklung von vier Kängurus, die jeweils einen anderen thematischen Zugang zu 20 Jahre Crossfield's haben.
3. Event: Geburtstagsparty mit DJ mit rockiger Australien-Musik, Didgeridoo-Spieler, innovativem STREAM QUIZ, Heuschreckenwettessen, attraktiven Preisen, Foto Booth, Flying Buffet, etc.

### Ergebnis:

- rund 45 Berichte in Print, Online und Social Media
- 327 namhafte Gäste aus Gastronomie, Wirtschaft und Gesellschaft
- Video: [Jubiläums-Event 20 Jahre Crossfield's](#)



Wir bringen Kunden zum Jauchzen!

## 20 Jahre Crossfield's – die Redaktionstour



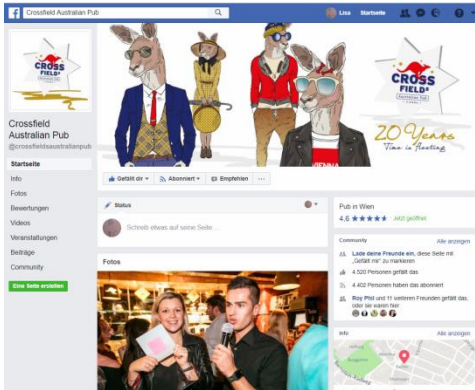
**Gastwirt**  
17. Oktober um 12:36 · 6

+++ Kangaroos & Grasshoppers in Austria! +++  
Crossfield Australian Pub, die erste australische Bar Wiens, feiert ihr 20-jähriges Bestehen und verköstigt uns mit kleinen Kängurus und knusprigen Heuschrecken 🍷



Wir bringen Kunden zum Jauchzen!

## 20 Jahre Crossfield's – die Markenwelt



### Food Menu

- AMUSE** „Welcome to the jungle“ JGHN
- BOUCHE** Nachos J100 | homemade salsa \* guacamole
- STARTERS** Beef tartare J6M | avocado \* bread  
Orange-, ginger-, pumpkin soup JSL | chilli
- MAINS** Croco-Schnitzel JAZ | potato-avocado salad \* lime-aioli  
Roo-Curry J6 | coconut \* basmati rice  
Sweet potato JAF | from the oven \* Asian style  
Spinach dumplings JACFGL | buffalo worms \* brown butter
- SALAD** Cole slaw JCGH | beet root \* apple \* ginger \* walnuts
- DESSERT** Birthday Cake JACFQH | from Landtmann's feiner Patisserie  
Tim Tams JACERGH



Oh doch!

**NO KANGAROOOS IN AUSTRIA!**

20 Jahre Hochzeiten, Jubiläen und Jubiläumsgesteine sind nur ein kleiner Teil von Crossfield's Australian Pub. Jedes Jahr feiern unsere Gäste Geburtstage und Jubiläen mit uns. Wir sind stolz darauf, dass wir es schaffen, unsere Gäste glücklich zu machen und auch anderen! (Übersetzt)

Es erwarten euch  
Felix, Emma, Nicole & Daniel  
Mitbraten, 8. November  
Montags bis 11:00 Uhr  
Erlaubt die City  
Gästebote, August 10 Uhr

© 2019 Crossfield's Australian Pub. Alle Rechte vorbehalten. Crossfield's Australian Pub ist ein eingetragenes Warenzeichen. Crossfield's Australian Pub ist ein eingetragenes Warenzeichen.



Wir bringen Kunden zum Jauchzen!

## 20 Jahre Crossfield's – der Output



Happy Birthday, Crossfield's! Das Australian Pub in der Maysergasse 5 feiert heuer seinen 20. Geburtstag.

### Crossfield's Pub: Seit 20 Jahren in der Innenstadt

(net). Die Gastronomiefamilie Querfeld ist den Wienern hauptsächlich durch ihre bekannten Betriebe wie das Café Landmann, das Café Mozart, oder das Café Hofburg ein Begriff. Doch auch in anderen Bereichen konnte sich die Kaffeehausfamilie einen Namen machen.

Seit mittlerweile 20 Jahren ist Berndt Querfeld Inhaber des australischen Pubs Crossfield's in der Maysergasse. „Neben Apfelstrudel gibt es bei uns auch das Café Hofburg ein Begriff. Doch auch in anderen Bereichen konnte sich die Kaffeehausfamilie einen Namen machen.“

### Känguru-Steak und Heuschrecken in Wien

Vor 27 Jahren eröffnete Berndt Querfeld eigentlich ein Bierlokal. Heute betreibt er der Stelle im Herzen von Wien ein australisches Pub mit Kängurufleisch und Heuschrecken. Ein Interview zum 20-jährigen Jubiläum.



Ein Känguru Steak in Crossfield's. (Bild: r'y)

am 21. 21

21

Empfehlen

Teilen

Mail

21

Zum Thema

Rezepten & More: Alle Pub Quiz Termine in Wien: MONTAG

Zum Jubiläum verriet der heute dreifache Vater witzige Anekdoten aus der Entstehungszeit, seine Lieblingsgerichte und welches Gericht auf der Crossfield's Karte er nicht essen möchte.

Umfrage

Haben Sie schon einmal Heuschrecken probiert?

Ja, das ist lecker und gesund.

Ja, heusch ist nicht unbedingt.

Neugierig? Spaziere Neue Materialepage für Wien

Fehler gesehen?

Fehler behoben

#### Wie wurde aus einem Bierlokal ein australisches Pub?

Meiner Frau, zu dem Zeitpunkt noch Freundin, war damals ein Jahr in Australien, daher hatten wir ein bisschen Kontakt zur Australischen Botschaft in Wien. Irgendwann kam ein Flugzettel von einem Österreicher der exotisches Fleisch importierte und verkaufte, darunter Bärenfleisch, Kängurufleisch, Krokodilfleisch, Klapperschlange, Heuschrecken. Das fiel zufällig mit den Australian Open, der –australischen Tenniswochen im Jänner, zusammen. So entstand die Idee „Australian Open Foster's Beer & Kangaroo Steaks“, die gut in unser Konzept passte, weil wir damals immer nationale Bierschwerpunkte hatten. Und es hat sich herausgestellt, dass „Foster's Beer & Kangaroo Steaks“ besser ankamen als „Heißen Bier & Gouda Käse“. Da haben wir beschlossen, wir machen ein australisches Pub mit allen FÜR und Wider.

#### Was für Wider gab es vor 20 Jahren?

Damals gab es kein Internet, man konnte sich also googlen, sondern man hat eine ungefähre Vorstellung eines australischen Pubs und konnte sich einen Bildhand kaufen. Es stellte sich die Frage: „Wie stellt sich ein Österreich ein australisches Lokal vor?“ Hier und auch in den Punkten Atmosphäre und Farbe boten wir uns Hilfe von Bühnenbildnern aus dem Volkstheater. Ein schwierige Sache, schließlich handelte es sich um Künstler, die bei jedem

Ja, aber vielleicht irgendwann einmal.

Nein, werde ich auch nicht.

Abstimmen



Berndt Querfeld gratuliert das Crossfield's vor 20 Jahren. In Anwesenheit von Karoline Winkler, die er über den Tisch hinweg von seiner Nichte Karoline Winkler. (Bild: Scherfener)



Krokodil am Teller

Krokodilfleisch ist weiß (ähnlich wie Putz oder Hühner), fettlos und proteinreich. Die Zubereitung ist mit einer von Schwanz oder Fische vergleichbar. Am besten schmeckt es in Marinade oder einer Sauce.

#### Krokodilsteak in Sojasauce und Zitrusen

Das Krokodilfleisch ist in einem dicken Schinken schneiden. In eine Sojasauce legen und mit Pfeffer aus der Mühle, sowie heller Sojasauce bestreuen. Aberdunkel 3 Minuten im Falschrohr marinieren lassen. Flächliche bezaubern, die restliche Sojasauce abschütten. Butterkartel in einer Pfanne schmelzen und das Pfäl-Schinken darin schmecken. Eine Zitrusen pressen und über



DIE GASTRONOMENFAMILIE QUERFELD FEIERT DAS 20-JÄHRIGE JUBILÄUM IHRES CROSSFIELD'S AUSTRALIAN PUB: CAFETIER BERNDT QUERFELD UND SEINE NICHTE KAROLINE WINKLER. (Bild: Winkler)



### 20 JAHRE CROSSFIELD'S

Crossfield's Australian Pub, die erste australische Bar Wiens, feiert heuer ihr 20-jähriges Bestehen. Was ursprünglich als Zusatzprojekt der Kaffeehausfamilie Querfeld begann, ist heute ein etablierter Treff für ein breit gefächertes Publikum.

„Australisches Flair mit Speisen aus Down Under als Treffpunkt für Expats – das gab es in Österreich vor 20 Jahren noch nicht. Deshalb eröffneten wir das Australian Pub, um uns anzuschauen, was passiert“, erzählt Berndt Querfeld. „Und wird waren damit die erste Wiener Kaffeehausfamilie, die neben Apfelstrudel und Melange auch Heuschrecken, Krokodil und Känguru auf der Speisekarte stehen hatte.“ Auf zwei Stockwerken und 243,6 Quadratmetern bietet Crossfield's Platz für 217 Personen. 60 Mitarbeiter arbeiten im Service, der Küche sowie im Back Office des Unternehmens, das zwei Gastronomie-Outlets in einem Haus verbindet: das Crossfield's Australian Pub und das Café Mozart.

Im Rahmen sogenannter „Bierwochen“ wurden im Crossfield's zunächst Biere aus unterschiedlichen Ländern geboten. Schon bald kristallisierte sich die überdurchschnittlich hohe Nachfrage nach australischen Biersorten heraus. Ein Blick in die heimische Gastro-Szene ließ die Traditionsfamilie aufwachen. Ausschließlich australisch war zu diesem Zeitpunkt in gastro-

nomischer Hinsicht kein Betrieb unterwegs. So erkannte Querfeld die Zeichen der Zeit und eröffnete ein Pub, das mit „Crossfield's“ den übersetzten Nachnamen seiner Familie trägt.

#### AUTHENTIZITÄT ALS ERFOLGSREZEPT:

Berndt Querfelds Nichte Karoline Winkler, die Tochter von Crossfield's-Geschäftsführerin Andrea Winkler, ist seit 2016 für die Kommunikation sowie das Marketing des Pubs verantwortlich: „Ich bin im wahrsten Sinne des Wortes mit dem Crossfield's aufgewachsen. Unsere Mitarbeiter, die aus aller Welt stammen, vermitteln australisches Lebensgefühl authentisch. Das schätzen unsere Gäste und fühlen sich wie in Australien angekommen“, lobt Winkler das Team.

Besonders beliebt bei den Gästen sind das Pub Quiz „Trivia“, Live-Sportübertragungen sowie thematische Aktionstage wie die am 26. Jänner zelebrierte Australia Day Party.

NEUEM AB 2018: Anlässlich des runden Jubiläums sind Neuerungen in Planung, wie zum Beispiel der Relaunch der Website. Ab Anfang 2018 dürfen sich alle Australien-Fans auf Neues freuen. Keine Sorge, Spezialitäten wie Känguru, Krokodil Heuschrecken und australische Bierspezialitäten bleiben selbstverständlich erhalten.



Wir bringen Kunden zum Jauchzen!

## 20 Jahre Crossfield's – der Output



**INNERE STADT**  
Ausgabe 03  
17.08.2018

meinbezirk.at

Diese Woche mit vier Seiten Gesundheit

**tgm**  
Die Schule der Technik  
TAG DER OFFENEN TÜR

Überlegen Sie sich von der Qualität der Ausbildung können Sie sich am Freitag, 24. Oktober von 14 Uhr bis 18 Uhr

Wendestraße 19-23 office@tgm.at  
1200 Wien

**Ausgabezeitung**  
Ausgabezeitung  
Ausgabezeitung

### Heuschrecken & Co: 20 Jahre Crossfield's

Wie aus einer Idee für das Australian Open eine Institution wurde. Seite 4



**Annaherparaben: Öffnung trotz Bürgerbefragung**

Kurz nach dem Start der Bevölkerungsbefragung in der City erreicht ein städtischer Brief von Stadträtin Maria Veseláková die Haushalte. Herzlich! Markus Pfl ist wenigstens.

Seite 4

**ERÖFFNUNGS-PARTY**  
FAMILY & FRIENDS

Wien | 19.10.2018

www.austrianpub.com

**XXX Lutz**

MIT DEN XXXL-RABATT-GUTSCHEINEN BIS ZU € 2.500,- SPAREN!

## Auf Heuschrecken ab ins Pub

Krokodil, Känguru und Insekten: Das Crossfield's in der Maysedergasse 5 feiert seinen 20. Geburtstag.

(mas). Des einen schlimmsten Alptraum ist des anderen Leispeise. Das Crossfield's Australian Pub bietet exotische Heuschrecken, Banger und Heuschrecken. Neben dem Crossfield's betreibt die Familie Querfeld auch das Café Mozart. Aber wie kommt man von der Wiener Kaffeehauskultur auf ein australisches Pub?

Zwei Faktoren sollen für die Geburt des Pubs verantwortlich sein. „Zum einen gab es einen Wiener Fleischer, der Kängurufleisch verkauft hat, zum anderen gab es da noch die Australian Open“, erklärt Inhaber Bernd Querfeld. Eigentlich war das Pub nur eine Einlage für einen Monat. „Wir haben dann aber schnell gemerkt, dass das gut ankommt“, erklärt Querfeld. übrigs auch Namensgeber für das Pub. Also hat man die Chance ergriffen und ein altes Bierleib umgebaut.

**Aller Anfang ist schwer**  
Aber wie positioniert man sich in einer Stadt, in der Kaffeehauskultur ein Kulturgut ist? „Das war etwas schwierig, vor allem Bürger waren den Wienern damals fremd“, erzählt Querfeld. Banger gab es zwar bei Fast-Food-Ketten, aber der Burger-Hype kam erst in den letzten Jahren. Zudem war der Rinderwah in aller Munde. „Da hat man sich dann gefragt 'Was



Crossfield's-Chef und Namensgeber Bernd Querfeld hat natürlich selbst schon alles von der Speisekarte gekostet.

antworten. Da gibt es von allem ein bisschen was! Und so konnte man die Besucher auch für das exotische Fleisch und die Heuschrecken begeistern. „Wobei wir Heuschrecken auch einzeln anbieten. Das ist dann was für die Mutigen“, sagt Querfeld.

**Mozart in Australien**  
Café Mozart und Crossfield's teilen sich übrigens die Küche. „Das passt überhaupt nicht zusammen, ich weiß“, scherzt Querfeld, „aber das Lokal soll Spaß machen und authentisch sein.“ So stellt man mit Vorliebe australische Mitarbeiter ein und setzt auf Englisch. Der Pub-Chef hat natürlich alle Speisen selbst probiert, auch die Heuschrecken. In der Zukunft soll es Abwechslung geben. „Wir arbeiten immer an neuen Speisen und kosten neue Ideen.“ Zurzeit testet man verschiedene Variationen von Kameleis. Es gilt abzuwarten.



Der Dauerbrenner ist die Wanderheuschrecke.

darf ich eigentlich essen“ und für mich war die Antwort klar: Känguru, Krokodil und Heuschrecken“, lacht Querfeld.

### ES GIBT DOCH KÄNGURUS IN AUSTRIA!



Pub-Staffle, Bernd und Anja Querfeld

### Promis feiern 20 Jahre Crossfield's Australian Pub – das war die Geburtstagsfeier

Veröffentlicht am 14. November 2017 von Michaela Reisel in Restaurants



Bernd Querfeld und Nicole Karoline Weisker

0 SHARES

Share | Tweet | Newsletter abonnieren

**Happy Birthday Crossfield's Australian Pub** Zum 20-jährigen Bestehen von Wiens erster australischer Bar laden Gründer und Café Landtmann-Chef Bernd Querfeld und seine Nichte Karoline Weisker vergangene Woche zur Jubiläums-Feier ganz nach australischem Geschmack. Zu Gast war lokale Prominenz aus Wirtschaft, Gesellschaft und Gastronomie, die mit Familie Querfeld auf den runden Geburtstag des Pubs anstieß.

Dass australische Traditionen, exotische Speisen und authentisches Lebensgefühl aus Down Under auch in der österreichischen Hauptstadt auf große Nachfrage stoßen, hat Landtmann-Chef Bernd Querfeld seit der Eröffnung des Pubs im Herzen Wiens vor zwei Jahrzehnten unter Beweis gestellt. Das Crossfield's Australian Pub hat sich seither zu einem beliebten Treffpunkt für australische Expats, Einheimische und Touristen



V.l.u.: Bernd Querfeld, Anja Querfeld, Karoline