

Wien: Klassik und Kreativität

Das gastronomische Universum Wiens ist bevölkert von jeder Menge kulinarischer Ikonen und viel frischem Wind.



Wien, Wien, nur du allein

Wien, Wien, nur du allein ... Wien kann so vieles sein, nur nicht gewöhnlich. Eine irrsinnige, überwältigende, gigantomanische Melange von Kunst, Historie, Prunk, Kultur, Kitsch und verschwenderisch wirkendem Reichtum, den die Stadt in ihren 600 Jahren als kaiserliche Reichshaupt- und Residenzstadt der Habsburger aufgebaut hat. Man könnte tagelang durch Wien wandeln, ohne je einen Blick auf den Boden zu werfen, so stark ist die Gravitation der Hausfassaden, die in ihrer Opulenz, ihrem bombastischen Ästhetizismus den Blick unweigerlich auf

sich ziehen. Auch kulinarisch hat die Stadt einen Berg von Reichtümern angehäuft. Wien ist vermutlich die einzige Stadt der Welt, die Namensgeberin eines eigenständigen Speisenstils ist. Die Wiener Küche war und ist ein «Melting pot», noch bevor es diesen Begriff überhaupt gegeben hat: Hier kreuzen sich die kulinarischen Traditionen aus Böhmen, Österreich, Ungarn, Italien und dem Balkan und vermischen sie zu aussergewöhnlichen Gerichten.

Tatsächlich lassen sich gerade die Klassiker der Wiener Küche auf Zutaten aus anderen Ländern zurückführen. Schliesslich war Wien jahrhundertlang das Zentrum einer Monarchie, die zahlreiche Kulturen und mit ihnen deren Küchenstile vereinte. So kommt es auch nicht von ungefähr, dass die Verbreitung des Kaffees in Europa hier massgeblich beeinflusst wurde. Ja, das Kaffeehaus, diese vielleicht wienerischste aller Wiener Institutionen, dieser Ort, in dem Zeit und Raum konsumiert werden, aber nur der Kaffee auf der Rechnung steht, dieser Ort, wo die Wiener Moderne geboren wurde, als sich Klimt, Schiele, Kokoschka, Trakl, Canetti, Musil und Alban Berg dort trafen.

@Bild: C.&N. Bollinger



Beste Rindfleischküche im Plachutta.

Bild: C.&N. Bollinger

Im Café Central...

Im Café Central in der Herrengasse sitzt auch heute noch der Dichter Peter Altenberg als Pappmaché-Figur – besser könnte man die wienerische Gratwanderung zwischen Kunst und Kitsch kaum darstellen. Denn auch das kann Wien sein: Ein klischeebevölkertes Paralleluniversum, ein k.u.k.-Disneyland, ein Wienerwalzer-küssdiehand-gnä Frau-si-kleine-Nachtmusikan-der-schönen-blauen-Donau-Zuckerbäckerland, in dem man sich eine Stunde lang in die Schlange beim Sacher stellt, um überteuerten Kaffee zu trinken und überteuerte Torte zu essen oder wo man denkt, nur der Figlmüller sei das Wahre, wo die Schnitzel zwar gargantueske Dimensionen haben, aber leider so flach sind wie die Sprüche der Mozartimitatoren, die wucherische Karten für abgeschmackte Edelkitschkonzertl verkaufen – ein Irrsinn, der sich nur noch toppen liesse mit dem Besuch der «Vienna Opera Toilet» (kein Scherz, die gibt es wirklich!).

@Bild: C.&N. Bollinger



Das Café Central gehört zu den berühmtesten Kaffeehäusern von Wien.

Bild: C.&N. Bollinger

Nur damit kein Missverständnis entsteht:

Natürlich verfolgt der imperiale Prunk den Wien-Besucher auf Schritt und Tritt, und das ist auch nicht weiter schlimm; doch hat man mehr davon, wenn man die tückischen Untiefen des vielerorts gebotenen Schnitzel-und-SchmarrnSchauspiels zu umschiffen weiss und nicht gleich jedem Sireningesang erliegt, der einem vorgaukeln will, das Kaiserreich habe niemals geendet. Daher ein kulinarischer Ratschlag: Keine Angst vor den Klassikern, aber bitte mit allem gebührenden Respekt! Etwa beim Tafelspitz. Da gibt es zuhauf Touristenfallen, die einem einfach a bissl gekochtes Rindfleisch in den Teller schaufeln, dafür den k.u.k.-Kitsch mit umso grösserer Kelle anrühren, da der Kaiser Franz Joseph das Gericht ja täglich genossen haben soll. Seien Sie auf der Hut! Eine Adresse, wo

man den Tafelspitz wirklich ernst nimmt, ohne ihn mit einem aufgeblasenen historischen Überbau zu erdrücken, ist das Plachutta.

Gewiss könnte man kritisieren, dass diese Restaurantfamilie mit sechs Lokalen ziemlich überrepräsentiert ist und dass der Slogan «Der berühmteste Tafelspitz der Welt» nicht gerade von Bescheidenheit zeugt. Nun ist die in der Wollzeile gebotene Rindfleischküche halt eben doch herausragend gut und man gibt sich bei Weitem nicht damit zufrieden, bloss einfach Tafelspitz zu servieren: Die kulinarischen Erfahrungen und Gewohnheiten der ehemaligen k.u.k. Monarchie ergaben nämlich eine ganz spezielle Teilung des Rindfleisches. Nach dieser bewährten Tradition wird in Wien auch heute das Rind in mehr Teile zerlegt, als irgendwo sonst auf der Welt. Da gibt es das zart durchzogene, besonders saftige Schulterschmelz, das besonders mürbe

@Bild: C.&N. Bollinger



Bild: C.&N. Bollinger

Hüferschwanzel, den herzhaften

Kruspelspitz...

... oder das fettfreie Magere Meisel. Wer sich bei einem Dutzend zur Auswahl stehender Stücke nicht entscheiden kann, wählt einfach drei verschiedene Gustostückerl und lässt sich überraschen. Der anschliessende Genuss ist ein lukullisches Bühnenstück in drei Akten. Vorspiel auf der Tafel: Der Herr Ober arrangiert Warmhalteplatte und Suppenschüssel und kehrt mit einer glänzenden Kupferpfanne zurück, welche die ganzen Schätze des Mahls bereits in sich trägt: saftige Fleischstücke, verlockendes Markbein und verführerisch glänzendes Wurzelgemüse in dieser tief duftenden, von Fettaugen schimmernden Brühe. Erster Akt: Auftritt der Suppe; genüssliches Löffeln und ein Mundgefühl so intensiv nach Rind, als ob man schon das Fleisch am Gaumen hätte. Im zweiten Akt dann Bewegung: Geröstetes Schwarzbrot tritt auf, dann das Mark, lässt die Brühe hinter sich, entsteigt dem Knochen, wird mit dem Brot vermählt, gepfeffert und genossen. Und jetzt erst geht es ums Fleisch, das mit Rösterdäpfeln, Gemüse, Schnittlauchsauce und Apfelkren ein kurzes Dasein auf dem Teller fristet. Müssig zu erwähnen, dass es derart zart und saftig ist, dass bereits eine hauchfeine Berührung mit der Gabel ausreicht, die seidenen Fasern voneinander zu trennen.

@Bild: C.&N. Bollinger



Bild: C.&N. Bollinger

Um noch einmal auf das Mark zurückzukommen...

Das mögen die Wiener heiss und innig, zum Beispiel gegrillt mit Petersilie, Kapern und gebähtem, also geröstetem, Brot. Besonders gut schmeckt das etwa im Hause Meissl & Schadn, wo es nebenbei auch eines der besten Wiener Schnitzel der Stadt geben soll. Obwohl, so ehrlich muss man sein: Beste Schnitzel der Stadt gibt es in Wien etwa so viele, wie es Schnitzelconnaisseurs gibt – und das sind gewiss nicht wenige. Die am Schubertring produzierten Exemplare gehören aber mit Sicherheit zur Oberliga. Dank offener Showküche kann der hungrige Gast gleich in Echtzeit der Geburt seines Schnitzels beiwohnen. Vom charakteristischen Klopfen beim fachgerechten Plattieren, über das Panieren bis zum Soufflieren. Bis zur Perfektion gilt es Vieles zu beachten: Das Schnitzel muss schwimmen, und zwar in so viel Fett, dass es untergeht, wenn man draufdrückt! Schweineschmalz oder Pflanzenöl kommen im Vokabular des Schnitzelpuristen nicht vor, Butterschmalz macht hier allein selig. Und wenn dann der

grosse Moment kommt und das Schnitzel in sein Bad gleitet, dann heisst es rütteln, rütteln, rütteln an der Pfanne, da nur durch die immerwährende Bewegung die Panade souffliert, sprich Wellen schlägt und sich vom Fleisch löst. So wills die Tradition. Und wer sein Schnitzel so serviert haben will, wie es Stefan Zweig, Arthur Schnitzler und Sigmund Freud einst im Meissl & Schadn gegessen haben, wählt es mit Wiener Garnitur, also mit Petersil, Schalotte, Zitronenfilets, Kapern, Ei und Sardellenfilet.

Eine traditionelle Wiener Institution ist natürlich auch der Naschmarkt – nur hat diese feste Grösse doch arg zu kämpfen, einerseits, weil der echte Wiener dort schon lange nicht mehr einkauft – das tun fast nur Touristen – andererseits, weil viele Traditionsbetriebe einer schleichenden Mediterranisierung zum Opfer gefallen sind: Wenn es an jedem dritten Stand nur noch Oliven und Antipasti zu kaufen gibt, bleibt die kulinarische Identität infolgedessen auf der Strecke. Aber kein Grund zur Panik, noch gibt es wahre Trouvaillen auf dem Naschmarkt. Allein die genialen Essigkreationen von Erwin Gegenbauer rechtfertigen den Besuch; beim Stand von Schoko Company gibt es das grösste Zotter-Sortiment Wiens, mit handgeschöpfter Premiumschokolade in teils ziemlich kreativen Geschmacksrichtungen: «Brot und Rosen», also helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Rosenmarzipan, Brotschnapsganache und Johannisbeercouvertüre oder «Brennholz», Nobelbitterschokolade gefüllt mit Brennholzbrandganache. Für die Ganache werden nach Barrique-Art heimische Hölzer wie Fichte, Lärche und Kiefer getoastet. Anschliessend kommt das Holz in den Ofen, wo es caramelisiert. Die Hölzer werden mit Zuckerrohrschnaps angesetzt und geben die feinen Holz- und Vanillenoten ab. Dieser selbstgemachte Brennholzbrand verschmilzt mit Milchschokolade, Caramelcouvertüre und etwas Honig zu einer Füllung, die sehr edel nach Holzlikör schmeckt. Wem das noch nicht genügt, der kann sogar eine Variante mit Himbeere

und echtem Blut verkosten. Eine ausgedehnte Naschmarkt tour mit weiteren Degustationen bei originellen Produzenten kann man übrigens unter www.sinnestour.com buchen.

Ein wirklich frischer Wind weht jedoch jenseits des Markts. Und zwar in all jenen Bistros, Weinbars und kleinen Restaurants, die sich der Bistronomie verschrieben haben: Da gibts in stylischem, aber ungezwungenem Ambiente produktfixierte Spitzenküche zu fairen Preisen. Heunisch & Erben ist so ein Fall. Wer die Schwelle dieses in der Nähe des Hauptbahnhofs gelegenen Lokals überschreitet, betritt im wahrsten Sinne des Wortes den Weinhimmel: An der Decke kleben tatsächlich Dutzende ausgediente Weinkisten und mit unglaublichen 200 offenen Weinen ist die Auswahl schlicht grandios. Spitzenkoch Peter Zinter kreiert dazu feine, kleine Gerichte wie Balsamessig-Birnenchutney mit Blauschimmelkäse, Nussbutter und gepufftem Wildreis, Skrei mit cremiger Rollgerste und Grünkohl sowie Tranchen vom Husumer Schwein mit Wurzelwerk-Sterz und Pak Choi.

**Beste Schnitzel der Stadt gibt es in Wien
etwa so viele, wie es
Schnitzelconnaisseurs gibt – und das
sind gewiss nicht wenige.**

@Bild: C.&N. Bollinger



Wien kreativ: Heunisch & Erben mit fulminanter Weinauswahl und gewagtem Design

Bild: C.&N. Bollinger

Noch einen Schritt weiter geht...

Noch einen Schritt weiter geht Quereinsteiger Wolfgang Zankl mit seinem Pramerl & the Wolf. Wo früher einmal ein schäbiges Beisl war, reissen sich heute trendbewusste Gourmets um die heiss begehrten Plätze. Zankl zelebriert die Kunst des Weglassens: Es gibt keine Karte, Besteck nimmt sich jeder Gast selbst aus der Tischlade. Es gibt nur zwei Fragen, denen sich jeder Gast stellen muss: «Was mögen Sie nicht?» und «Wie viel wollen Sie essen?» Was dann folgt, ist eine Chronologie der Genüsse in sieben Gängen – ein raffiniertes Spiel der Texturen bietet die Gelbflossenmakrele mit Granny Smith und Kohlrabi; in kongenialer Weise sind die geschmacklichen Kontraste bei der geräucherten Auster mit Avocado und Mandel herausgearbeitet. Japanisch inspiriert und dabei viel zu schnell weggeköpft ist der Kochsalat mit Eigelb und Algen; viel Umamipower gibts beim Steinbutt mit Pilzen und Vin Blanc. Und klar, die Tranche vom

Ibericoschwein mit Sellerie und Périgordtrüffel ist ein würdiger Hauptgang – nur muss er sich an diesem Abend dem Käsegang geschlagen geben, denn in das Arrangement von Kartoffeln, Zwiebeln, Thymian und flüssigem Epoisses könnte man sich glatt reinlegen! Apropos Käse: Gerade wer dem Käse so richtig verfallen ist, steht geradezu in der Pflicht, der Meierei im Stadtpark einen Besuch abzustatten.

@Bild: C.&N. Bollinger



Steinbutt mit Pilzen und Vin blanc bei Pramerl & the Wolf

Bild: C.&N. Bollinger

Die Auswahl ist kolossal

Es wird einem sogar eine gesonderte Käsekarte gereicht – und man kann blind darauf vertrauen, dass jedes Produkt auf den Punkt gereift, auf dem Zenit seiner gustatorischen Entfaltung serviert wird. Dieser Fanatismus für Spitzenprodukte kommt nicht von ungefähr, handelt es sich bei der Meierei doch um die (wesentlich preiswertere) Dependance des Steirereck, dem besten Restaurant Österreichs und laut Ranking des

englischen Restaurant Magazine im Jahr 2017 auf Platz 10 der besten Restaurants der Welt. Wem der Käse nun nicht so zusagt, der darf in der Meierei auch gerne zum Schnitzel greifen; das ist - wie nicht anders zu erwarten - perfekt souffliert und sei angeblich eines der besten, wenn nicht das beste der Stadt Wien. Doch das ist eine andere, eine unendliche Geschichte...

Diese Reise wurde unterstützt durch Österreich Werbung/Wien Tourismus.



<https://www.google.com/maps/d/edit?mid=14A1xxOaPHq6gLyGv1YX0PrcE5rwAbpg0&ll=48...>

Essen & Trinken

1 Plachutta Wollzeile

Wollzeile 38, 1010 Wien

Tel. +43 1 5121577

www.plachutta-wollzeile.at

Die Adresse schlechthin für Tafelspitz und andere Klassiker der Wiener Rindfleischküche.

2 Meissl & Schadn

Schubertring 10–12, 1010 Wien

Tel. +43 1 90212

www.meisslundschn.at

Hier zelebriert man das Wiener Schnitzel, das zu den besten der Stadt gehören dürfte.

3 Zum Schwarzen Kameel

Bognergasse 5, 1010 Wien

Tel. +43 1 5338125

www.kameel.at

Eine Institution seit 1618: Bar, Restaurant, Feinkost und Patisserie in historischem Jugendstil-Ambiente.

4 Heunisch & Erben

Landstrasser Hauptstrasse 17, 1030 Wien

Tel. +43 1 2868563

www.heunisch.at

Kreative Bistro-Küche und eine konkurrenzlose Auswahl an Offenweinen.

5 Pramerl & the Wolf

Pramergasse 21, 1090 Wien

Tel. +43 1 9464139

www.pramerlandthewolf.com

Innovative Bistronomie-Küche in ungezwungener Atmosphäre. Unbedingt reservieren, die wenigen Plätze sind sehr begehrt!

6 Meierei im Stadtpark

Am Heumarkt 2A, 1030 Wien

Tel. +43 1 713316810

www.steirereck.at

Die Dependance des Steirerecks überzeugt mit zeitgenössischen Gerichten, exzellentem Schnitzel und einer fantastischen Käseauswahl.

Einkaufen

7 Gegenbauer

Naschmarkt, Stand Nr. 110, 1040 Wien

Tel. +43 1 6041088

www.gegenbauer.at

Schlicht und einfach das Nonplusultra in Sachen Essig.

8 Gragger & Cie

Spiegelgasse 23, 1010 Wien

Tel. +43 1 5130555

www.gragger.at

Slow-Food-Bäckerei mit imposantem Holzofen: mit altem Handwerk und besten Zutaten zum perfekten Sauerteigbrot.

9 Schoko Company

Naschmarkt 326–331, 1060 Wien

Tel. +43 660 6882488

www.schokocompany.at

Schokolade bis zum Abwinken, und das mit zum Teil ziemlich ausgefallenen Geschmacksrichtungen.

10 Julius Meinl am Graben

Graben 19, 1010 Wien

Tel. : +43 1 5323334

www.meinlamgraben.at

Delikatessen auf drei Etagen – der Wiener Feinkosttempel schlechthin.

Entdecken

11 Hofburg

Michaelerkuppel, 1010 Wien

www.hofburg-wien.at

Die ehemalige Kaiserresidenz nimmt mit ihren gewaltigen Ausmassen gut einen ganzen Tag in Anspruch. Eilige sollten zumindest den Prunksaal der Nationalbibliothek besuchen.

12 Museumsquartier

Museumsplatz 1, 1070 Wien

Tel. +43 1 5235881

www.mqw.at

Museen, Theater, Cafés – so viel Kultur auf engstem Raum findet man kaum irgendwo.

13 Haus des Meeres

Fritz-Grünbaum-Platz 1, 1060 Wien

Tel. +43 1 587 14 17

www.haus-des-meeres.at

In einem ehemaligen Flakturm untergebrachtes Aquarium: Meerestiere, Reptilien und Amphibien auf zehn Stockwerken.

14 Prater

Prater, 1020 Wien

www.prater.at

Rummelplatz, grüne Oase und natürlich Standort des weltberühmten Riesenrads.