



Walzer

AM GAUMEN

DIE WIENER KÜCHE IST WELTWEIT DIE EINZIGE, DIE NACH EINER STADT BENANNT IST. MAN FINDET SIE IN DEN FINE DINE-TEMPELN UND IN DEN BEISELN. EINE SPURENSUCHE MIT DEM BÖG-GUIDE.

Text: Michael Pech

W

ien? Kulturmetropole. Wiener Walzer. Bundeshauptstadt Österreichs. 1,6 Millionen Einwohner. Tourismusstadt. 4,6 Millionen Besucher im Jahr. Wiener Sängerknaben. Stephansdom. Opernball. Wiener Blut. Wiener Schnitzel.

Wiener Schnitzel? Da streitet man sich immer noch, ob das Rezept für das in Semmelbrösel panierte und herausgebackene Kalbsfleisch vom österreichischen Feldmarschall Radetzky aus Oberitalien mitgenommen wurde oder doch der traditionellen Wiener Küche entspricht. Ein kulinarischer Schmelztigel ist diese allemal: Da findet sich ein bisschen etwas von Ungarn und dem Südslawischen, eine Prise Polen, ein Gedanke Italien, viel von Böhmen und mehr als ein Esslöffel aus dem Jüdischen.

Kompliziert? Jedenfalls für das Wiener Schnitzel lässt sich eine einfache Erklärung herbeiführen. Die kommt vom Sterne- und TV-Koch Christian Rach: „Das beste Wiener Schnitzel der Welt gibt es beim Figlmüller.“ Rach muss es wis-



6 TOP-KÖCHE UND EIN EDELWINZER

Christoph Kastner (SteirerStuben),
 Christoph Wurm (Theatercafé),
 Fritz Wieninger (WienWein),
 Jacqueline Pfeiffer (Le Ciel),
 Markus Huth (Palais Kinsky),
 Thomas Seifried (at eight),
 Andreas Kurz (Restaurant Kurz)
 (v. l. n. r.).

AROMAKÜCHE VS. FRENCH CUISINE

Ihre Küchen trennen nur wenige Meter, ihre Techniken könnten unterschiedlicher kaum sein. Thomas Seifried hat sich im Hotel The Ring im Restaurant „at eight“ der Aromaküche mit dem Einsatz ätherischer Öle verschrieben. Jacqueline Pfeiffer zelebriert im Grand Hotel im Restaurant „Le Ciel“ die klassisch-französische Küche in Perfektion. Diese beiden sollte in Wien niemand versäumen.



DIE SCHÄTZE WIENS

Das Palais Coburg (Bild unten) zählt zu den luxuriösesten Hotels Europas. Im Weinbistro lässt es sich auch hervorragend speisen – oder eben einen Wein genießen wie den von Fritz Wieninger, hier am Bild mit Wiens Starkoch Christian Petz.



sen. Er ging in die Schule einer der größten Köche dieser Stadt. Nämlich in die von Reinhard Gerer, der es an der Spitze seines Schaffens auf vier Hauben brachte.

Wer für das kulinarische Wien mehr Orientierung braucht als einen schlichten, aber gut gemeinten Rat von Rach, der nehme (um im Kochjargon zu bleiben) ein Büchlein zur Hand. Der Guide der BÖG, der so genannten Besten Österreichischen Gastlichkeit, listet

vom Fine Dine-Restaurant bis zum Beisel alle Adressen auf, durch die man sich in Wien mit gutem Gewissen schlemmen kann. Die Bandbreite der kulinarischen Leckerbissen scheint überdimensional. Da gibt es zum Beispiel das Wirtshaus im Palais Kinsky, in dem Küchenchef Markus Huth längst vergessene Wiener Schmankerln auf die Teller zaubert. Oder das Theatercafé, in dem es sich nicht nur herrlich speisen lässt, sondern wo sich auch die kulturelle Szene trifft – angefangen von Schauspielern bis hin zu Sängern, den Stars und Sternchen der Stadt.

Ein kulinarisches Highlight der Stadt abseits der vorzüglichen Schnitzelwirte und Beiseln: das Le Ciel, wo Österreichs beste Köchin die lukullische Hoheit hält und das „at eight“ im The Ring Hotel, wo sich dem Gast das besondere Erlebnis von Thomas Seifrieds Aromaküche eröffnet.

Wien? Das ist ein einziger Genuss!

Die Kreationen von Jacqueline Pfeiffer sind himmlisch. Nicht umsonst kocht sie im „Le Ciel“ – im Himmel.



BÖG GUIDE



Der Guide der „Besten Österreichischen Gastlichkeit“ (BÖG) listet hochwertige Betriebe und Produzenten auf, die mit der Zubereitung von österreichischen Spezialitäten ein regionalspezifisches Profil zeigen. www.boeg.at

Best of WIEN

DIE BESTEN KNEIPEN, DIE COOLSTEN BARS,
DIE STYLISHSTEN RESTAURANTS.



Ein einziges Genussparadies:
der berühmte Wiener Naschmarkt.

Das Sacher gehört zu Wien wie der Stephansdom
oder die Lipizzaner. Hier das Restaurant „Anna Sacher“.

RESTAURANTS

WIRTSCHAUS IM PALAIS KINSKY

Ausgezeichnete Schmankerln der Wiener Küche von Küchenchef Markus Huth im barocken Innenstadtpalais. Ohne auf Tradition zu vergessen, soll der Gast mit jeder Speise überrascht werden. Freyung 4, 1010 Wien, Tel.: +43 (0)1 / 535 34 35, www.palaiswirt.at

THEATERCAFÉ

Szene-Lokal am Naschmarkt, dem kulinarischen Zentrum Wiens. Treffpunkt nicht nur für Schauspieler und Sänger, sondern für alle, die eine gute Wiener Küche schätzen. Linke Wienzeile 6, 1060 Wien, Tel.: +43 (0)1 / 585 62 62, www.theatercafe-wien.at

STEIRERSTUBEN

Unter Küchenchef Christoph Kastner wird die feine altösterreichische Küche gepflegt und auf beste Art und Weise zubereitet. Wiedner Hauptstraße 111, 1050 Wien, Tel.: +43 (0)1 / 544 43 49, www.steirerstuben.at

LE CIEL

Der Name ist hier wirklich Programm: Nicht nur der Ausblick aus dem 7. Stock des Grand Hotel Wien, sondern auch die Kreationen von Spitzenköchin Jacqueline Pfeiffer sind einfach himmlisch. Grand Hotel Wien, Kaerntner Ring 9, 1010 Wien, Tel.: +43 (0)1 / 515 80 91 00, www.leciel.at

AT EIGHT

Kulinarische Abenteuer, die sich wirklich lohnen, gibt es von Küchenchef Thomas Seifried. Aroma-Küche für wahre Gourmetliebhaber, umrahmt von frisch-luxuriösem Innendesign im Restaurant des The Ring Hotels. Hotel The Ring, Kärntner Ring 8, 1010 Wien, Tel.: +43 (0)1 / 221 22 38 30, www.ateight-restaurant.at

RESTAURANT KURZ

Hier begeben Sie sich auf eine spannende und vor allem erfreuliche Reise zu den Wurzeln des Genusses. Wobei der Zeitgeist genauso zum Tragen kommt. Verwendet werden ausschließlich heimische Produkte. An der Hülben 1, 1010 Wien, Tel.: +43 (0)1 / 51 28 559, www.restaurant-kurz.at

RESTAURANT ANNA SACHER

Das Hotel Sacher gehört in Wien einfach dazu. Im Restaurant serviert man eine zeitgenössische und leichte Interpretation der österreichischen Küche. Alles in allem einfach ein Klassiker und ein Muss für Freunde des klassischen Wien. Hotel Sacher, Philharmonikerstraße 4, 1010 Wien, Tel.: +43 (0)1 / 51 45 68 40, www.sacher.com

RESTAURANT IMPERIAL

Imperiale Küche im wahrsten Sinne des Wortes: Hier wird nach Rezepten aus der Donaumonarchie gekocht – und das preisgekrönt. Ein königlich-kaiserlich kulinarischer Ausflug. Hotel Imperial, Kärntner Ring 16, 1015 Wien, Tel.: +43 (0)1 / 50 11 00, www.starwoodhotels.at

ÖSTERREICHER IM MAK

Angepasst an das Museum für angewandte Kunst serviert Starkoch Helmut Österreicher Wiener Küche im zeitgemäßen Kontext – zwischen Tradition und Experiment. Kurz: moderne Klassiker auf höchstem Niveau. Stubenring 5, 1010 Wien, Tel.: +43 (0)1 / 714 01 21, www.oesterreicherimmak.at

Im MAK zeigt Österreichs Koch des Jahrzehnts, Helmut Österreicher, wie die Wiener Küche interpretiert werden kann.

FIGLMÜLLER

Auch hier macht's die Mischung aus Tradition und Moderne. Berühmt für die tellerrandgroßen Schnitzel, kommen aber noch andere Spezialitäten der österreichischen Küche auf den Teller. Bäckerstraße 6, 1010 Wien, Tel.: +43 (0)1 / 512 17 60, www.figlmuellner.at

LEUPOLD'S KUPFERDACHL

Dieses Restaurant ist bekannt für die traditionelle, gutbürgerliche Wiener Küche, wie sie im Buche steht. Und natürlich für eine sehr angenehme Atmosphäre. Schottengasse 7, 1010 Wien, Tel.: +43 (0)1 / 533 93 81 12, www.leupold.at

VESTIBÜL

Zeitgemäße Küche im wunderbaren Ambiente des Wiener Burgtheaters. Verschiedenste Einflüsse prägen die Küche des Restaurants in der ehemaligen Kutscheneinfahrt des Kaisers. Dr. Karl Lueger-Ring 2, 1010 Wien, Tel.: +43 (0)1 / 532 49 99, www.vestibuel.at

GASTHAUS NESTROY

Johann Nepomuk Nestroy ist ein österreichischer Klassiker, und nicht anders ist das gleichnamige Gasthaus: Typisch österreichische Küche in einzigartig rustikaler Atmosphäre. Österreich, wie es leibt und lebt. Weintraubengasse 7, 1020 Wien, Tel.: +43 (0)1 581 13 46, www.gasthausnestroy.at

ZUM ANDREAS HOFER

In diesem Gourmetrestaurant befindet man sich mitten in Wien und doch auf Tiroler Hoheitsgebiet. Quasi. Den Schwerpunkt bilden nämlich Tiroler Produkte und Spezialitäten. Und das Motto „Genießen mit allen Sinnen“ kommt nicht von ungefähr. Brückengasse 11, 1060 Wien, Tel.: +43 (0)1 / 595 50 85, www.zumandreashofer.at

RESTAURANT GUSSHAUS

Man merkt, dass der Naschmarkt nicht weit ist: Klassische Wiener Küche und kreative Spezialitäten aus frischen Produkten. Das Ganze in Wohnzimmeratmosphäre mit Stillleben und Gründerzeitmobiliar. Gußhausstraße 23, 1040 Wien, Tel.: +43 (0)1 / 504 47 50, www.gusshaus.at

SCHOBERS GIERSTERBRÄU

Frische Produkte und beste Qualität geben in dieser Küche den Ton an und führen zu wahren Schmankerln. Dazu kommt eine umfangreiche Weinkarte. Nicht entgehen lassen: Degustationsmenüs mit Weinbegleitung vom Winzer. Gierstergasse 10, 1120 Wien, Tel.: +43 (0)1 / 813 14 71, www.giersterbraeu.com

RESTAURANT PRILISAUER

Eine wahre Institution ist Prilisauers Restaurant und Bierschank. Schließlich gibt es den Betrieb auch schon seit 130 Jahren. Gepflegtes Vorstadtgasthaus mit dem Hauptaugenmerk auf saisonalen und regionalen Köstlichkeiten. Linzer Straße 423, 1140 Wien, Tel.: +43 (0)1 / 979 32 28, www.prilisauer.at

RESTAURANT MÜLLNER

Erlebnisgastlichkeit gepaart mit Herzlichkeit, das ist der Müller. Hier ist der Gast wirklich Mittelpunkt des Interesses. Neben klassischer, regionaler Küche gibt es auch die leichte, nordische. Ideal für Feiern aller Art. Eßlinger Hauptstraße 82, 1220 Wien, Tel.: +43 (0)1 / 774 74 84, www.muellner.at

DER STASTA

Alt-Wien regiert in diesem alleingesessenen Restaurant das Küchenprogramm. Genießen Sie das Flair, die Spezialitäten und die wahre Wiener Gastlichkeit dieser lukullischen Institution. Lehmannngasse 11, 1235 Wien, Tel.: +43 (0)1 / 865 97 88 33, www.stasta.at

PRODUZENTEN

WIENINGER

Fritz Wieninger ist treibende Kraft bei der Winzervereinigung WienWein. Freunde von erlesenen Tropfen aus dem Wiener Raum werden hier mehr als fündig. Stammersdorfer Straße 80, 1210 Wien, Tel.: 0043 (0)1 / 290 10 12, www.wienwein.net

Weitere Genusstipps finden Sie unter:
www.boeg.at



Küchenchef Markus Huth verwöhnt die Gäste im Wirtshaus im Palais Kinsky.



Spannender Gegensatz im Vestibül: zeitgemäße Küche in den Prunkräumen des Wiener Burgtheaters.



WienWein: edle Tropfen in höchster Qualität, u.a. von Fritz Wieninger und Rainer Christ.