

Editorial

Sehr geehrte
FeinschmeckerInnen!



Alles Käse!

Seit dem österreichischen Weinwunder, das vor rund 25 Jahren nach dem Glykol-Weinskandal begann, hat sich in den letzten Jahren noch ein anderes, wenn auch weniger beachtetes »Genusswunder« ereignet: der österreichische Käse! Hat man vor rund einem Jahrzehnt lediglich zwischen Hart- und Weichkäse, Schnittkäse und einem Stück im Ganzen unterschieden (ähnlich wie beim Wein, wo man sich seinerzeit mit der simplifizierenden Ansage »rot« oder »weiß« begnügte), ist die Käsewelt heute eine völlig andere geworden – Gott sei Dank! Dass die Franzosen schon seit 200 Jahren mehr vom Wein – und auch vom Käse – verstehen, ist hinlänglich bekannt. Dass die Österreicher aber nach dem Weinwunder nun auch ein Käsewunder haben, noch nicht.

Falstaffclub und Käseclub

Das soll sich jetzt ändern. Den Grundstein dafür stellt eine einzigartige »Fusion« zweier Genießerkubs dar. Der von der Agrarmarkt vor einigen Jahren ins Leben gerufene »Käseclub« wird mit seinen Mitgliedern Teil des Falstaff Gourmetclubs, die Käseclub-Mitglieder der AMA werden also eingeladen, nun auch Mitglied im Falstaff Gourmetclub zu werden. Das katapultiert unsere Feinschmeckercommunity gewaltig nach oben – nicht nur zahlenmäßig, versteht sich, sondern auch hinsichtlich der Qualität. Denn die Mitglieder des Käseclubs sind ebenso ausgewiesene FeinschmeckerInnen wie unsere Mitglieder im Falstaff Gourmetclub. Herzlich willkommen, erlesene Käsefreunde!

Für uns im Falstaff Gourmetclub bedeutet das aber auch, dass wir uns ab sofort in einer noch nie dagewesenen Intensität mit dem Thema Käse auseinandersetzen werden: in Form von spannenden Käsemacher-Stories, diffiziler Käsekunde und einem tiefen Eintauchen in die Geheimnisse dieses wunderbaren Naturprodukts. Ab dem nächsten Falstaff-Magazin wird es daher bei uns nicht »Alles Wein«, sondern auch »Alles Käse« heißen! Ich hoffe, Sie freuen sich auf dieses neue Thema genauso wie ich, und verbleibe mit herzlichen Genuss-Grüßen

Wolfgang

Wolfgang M. Rosam, Falstaff Gourmetclub-Initiator,
Falstaff-Herausgeber, wolfgang.rosam@rosam.at

»FREYENSTEIN« Meinrad
Neunkirchner hat den Zeit-
geist punktgenau getroffen –
ein großer Koch am Herd ei-
nes gemütlichen Beisls

Back to Beisl

In Wien sind derzeit gute Beisl besonders gefragt. Sie sind die Gewinner der Krise, denn viele Gäste, die früher in den Luxusrestaurants verkehrten, zieht es jetzt in die Edel-Wirtshäuser mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Text von Herbert Hacker, Fotos von David Rühm





»ZU DEN 3 HACKEN« Grenzland zwischen weinseliger Urigkeit und wienerischem Wohlbehagen



»MINORITENSTÜBERL« TV-Starkoch Andreas Wojta betreibt Wiens beste Beamtenkantine

»RUDIS BEISL« »Da sitzen Grantler, Dichterinnen, Zimmerwirtinnen und Rentner dicht gedrängt ...«



Erste Liga der Wiener Edelbeisl

Meinrad Neunkirchner ist eigentlich kein typischer Beiskoch. Er zählte schon seit Langem zu den ganz großen Herdkünstlern Wiens, wofür er einst von Gault Millau sogar mit drei Hauben gekrönt wurde. Nach vielen Stationen steht er nun im Edelbeisl »Freyenstein« im 18. Bezirk am Herd.

Damit liegt Neunkirchner punktgenau im Trend. Denn Edelbeisl sind momentan gefragter denn je. Während Restaurants im oberen Preissegment vielfach unter Gäste-

schwund leiden, erfreuen sich Gaststätten der Mittelklasse derzeit vermehrten Zuspruchs. Als Folge der Finanzkrise haben viele Feinschmecker ihr Ausgehverhalten geändert. Beisl mit guter Wirtshausküche statt Gourmettempel mit Degustationsmenü, lautet jetzt das Motto. Deshalb sind Lokale wie das »Freyenstein« zumeist voll. »Von einer Krise spüren wir eigentlich nichts«, sagt Neunkirchner, dessen Kochkunst bei den Gästen großen Anklang findet. Das Rezept ist einfach: frische Produkte, von einem Köhner zu einer gehobenen Gasthausküche verarbeitet – und das alles zu leistbaren Preisen.

Von einer Krise merkt auch Wirt Thomas Schreiner wenig. Das »Schreiners« im siebenten Bezirk ist ein typisches Edelbeisl, das in den letzten Jahren vermehrt von sich reden gemacht hat. Ganz in der Nähe des legendären »Grünauer« – jahrzehntelang der Inbegriff des Idealgasthauses – gelang es Schreiner zusammen mit seiner Lebensgefährtin Angela Wagner, sein Gasthaus zu einer überaus angenehmen Alternative zu den Grünauers aufzubauen. Damit ist das »Schreiners« in die erste Liga der Wiener Edelbeisl aufgerückt. Sowohl beim »Grünauer« als auch beim »Schreiners« ist es die Mischung aus herausragender Küche und der speziellen Atmosphäre, die diese gemütlichen Speisehäuser so außergewöhnlich macht. Beim »Grünauer« wurde die Küche schon früh von der genialen Köchin Martha Grünauer geprägt; ihrer stimmigen und gefühlvollen Art zu kochen ist es zu verdanken, dass viele Stammgäste ein regelrechtes Abhängigkeitsverhältnis entwickelt haben. Beim »Schreiners« ist es ebenfalls der Charme der Wirtsleute, aber auch die besonders sorgsam ausgewählten und hochwertigen Produkte, die in der Küche

solide verarbeitet werden. So hat sich etwa das Steak vom Schneeberggrind längst zu einem Hausklassiker entwickelt.

Im Kampf um den Titel »Best of Beisl« spielt auch »Rudis Beisl« in der Wiedner Hauptstraße eine gewichtige Rolle. Als Gewinner der Krise kann man dieses Lokal allerdings nicht bezeichnen. Denn »Rudis Beisl« war schon vor dem internationalen Finanzdebakel stets ausreserviert. Der Hauptgrund dafür ist der Wirt, der gar nicht Rudi, sondern Christian Wanek heißt. Mit großer Bravour erledigt er nicht nur seinen Job hinterm Herd, er kümmert sich, wenn Zeit ist, auch persönlich um seine Gäste. Und die haben am »Rudi« einen Narren gefressen. Die Küche in dem hellblauen Beisl, das ein wenig an ein griechisches Lokal erinnert, ist unkompliziert und höchst sympathisch – solide Hausmannskost, die nicht mehr sein will, als sie ist. Dazu kommt eine überaus bunte Gästemischung oder, wie es der deutsche Kritikerpapst Wolfram Siebeck formuliert: »Hier geht es zu wie in einer Thomas-Bernhard-Aufführung. Da sitzen Grantler, Dichterinnen, Zimmerwirtinnen und Rentner dicht gedrängt und essen riesige Portionen einer Altwiener Küche, die dem Koch erstaunlich gut gelingt.«

Lokale mit Lokalkolorit

Lokale wie »Rudis Beisl« und »Schreiners« leben von ihrem Lokalkolorit. Ein echtes Wiener Beisl braucht eine entsprechende Einrichtung, aber vor allem eine ganz spezielle Atmosphäre im Grenzland zwischen weinseliger Urigkeit und unergründlichem Wohlbehagen. Nur so wird es dem Begriff Beisl gerecht. Woher dieser Name stammt, darüber streiten sich übrigens die Gelehrten. Die einen glauben, er sei



»APPIANO« Typische Beislatmosphäre, gehobene Küche und viele gute Weine, auch glasweise.

aus dem jiddischen »bajiss« (Haus) entstanden, während aus dem »Wörterbuch der bairischen Mundarten in Österreich« hervorgeht, dass der Begriff vom tschechischen »pajzl« abstammt, was so viel wie Kneipe oder Spelunke bedeutet.

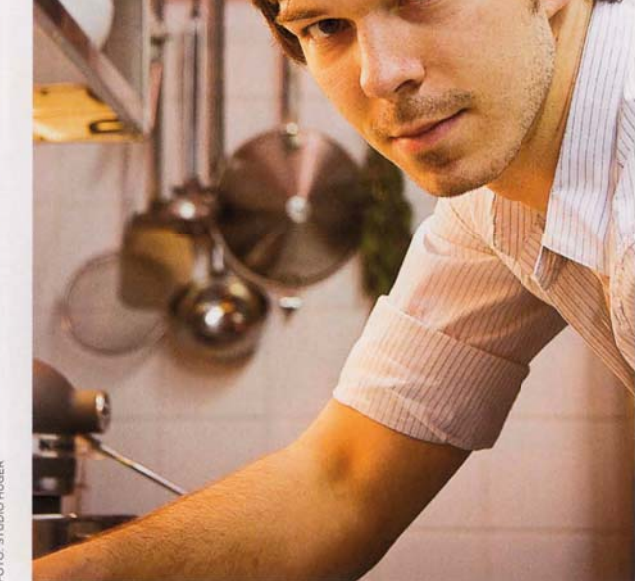
Zu den authentischen Beisl der alten Schule gehören unter anderem das »Ubl« im vierten Bezirk und das »Zu den 3 Hacken« im ersten. In beiden Fällen ist die Küche passabel, aber vor allem die Einrichtung genießt da wie dort Vorbildcharakter. Dazu gehören eine schöne alte Schank, viel dunkles Holz an den Wänden sowie das beharrliche Verweigern jedweder Modernität.

Im »Zu den 3 Hacken«, einer der ältesten Gaststätten Wiens, zechten in früheren Zeiten angeblich auch Johann



»SCHREINERS« Wirt Thomas Schreiner spürt von der Krise wenig – gute Beisl wie das »Schreiners« sind voll

»EISVOGEL« Praterwirthshaus mit Käsesommelier und Steirerreck-Urgestein Herbert Schmid



»FINKH« Koch Elias Zenzmaier ist erst 22 Jahre alt - und macht vielleicht das beste Schnitzel Wiens



»HUTH BIERBEISL« Gabi und Robert Huth sind auch mit dem neuen Lokal auf Erfolgskurs

Nestroy und Franz Schubert, das Beisl ist jedenfalls bis heute von jeder Verkitschung verschont geblieben. Statt dieses Gaststättendenkmal durch schonungslose Renovierung ein für alle Mal zu verschandeln, hat Wirtin Josefine Zawadil im Vorjahr ein neues Lokal ganz in der Nähe eröffnet: das »3 Hacken Magazin«, eine moderne Variante des Beislklassikers sozusagen. In diesem Ableger wird durchaus eine ähnliche Küche wie im Stammhaus angeboten, nur die Einrichtung ist ungleich moderner und das Weinangebot durch die hauseigene Vinothek »Vinum« wesentlich größer.

Beisl der modernen Art

Zu einem modernen Beisl-Ableger hat sich auch die Wirtsfamilie Huth entschlossen, die in der Innenstadt bereits mit Erfolg das Stammhaus »Huth Gastwirtschaft« und das mediterrane »Huth da Moritz« betreibt. Das neue »Huth Bierbeisl« entspricht ebenfalls dem Trend zu einfachen, modernen, aber dennoch traditionell angehauchten Lokalen mit deftiger Küche österreichischer Prägung. »Dieses Konzept«, meint Robert Huth, »hat sich gerade in Zeiten wie diesen bestens bewährt.« Das Besondere am neuen »Huth« sind vor allem die Biere. Sorten wie Trumer Pils, Murauer Märzen, Budweiser und Ottakringer Zwickl Rot werden ohne CO₂-Druck gezapft, was dazu führt, dass die Gäste diese besonders bekömmlichen Biere fast wie Wasser trinken können.

Zu den Gaststätten mit geradezu barockem Beislambiente zählen hingegen das »Ofenloch« und das »Appiano«. Das »Ofenloch« wird seit einiger Zeit von Florian Fritz geführt, einem engagierten Gastronomen, der gerade sein Stammhaus »Florians« in Mödling aufgegeben hat, um stattdessen etwas südlicher die legendäre Backhendlstation Thallern zu übernehmen. Im »Ofenloch« konnte er jedenfalls die Küchenleistung deutlich steigern, weshalb dieses Traditionsbeisl jetzt auch in kulinarischer Hinsicht herausragt.

Ähnliches gilt für das »Appiano« in der Schottenbastei, ein urgemütliches Altwiener Wirtshaus mit opulenter Ausstattung und jungem, motiviertem Team. Die Küche besteht aus einem Mix aus Schnitzel, Pasta, Wiener Klassikern und leichter mediterraner Kost. Dazu gibt es ein dichtes Weinangebot. Stammgäste lieben dieses Beisl.

Das tun sie auch im Fall des »Minoritenstüberls«, das in vielerlei Hinsicht eine Sonderstellung unter Wiens Beisl einnimmt. Dieses Selbstbedienungslokal ist eigentlich die Kantine für die Beamten des Bundesministeriums für Unterricht, Kunst und Kultur, für die auch ein Teil des Kellerlokals reserviert ist. Strömen dann auch noch Gäste von auswärts ins Lokal, ist das Gedränge enorm. Der rege Zuspruch lässt sich nicht zuletzt auch durch die TV-Präsenz des Wirtens und Kochs erklären, denn Andreas Wojta ist einer der beiden TV-Köche der Sendung »Frisch gekocht«. Was er in seiner Beamtenkantine seinen Gästen anbietet, ist allerfeinste Wiener Küche von beachtlicher Qualität. Diese Art von Küche wird man zu Mittag um diesen Preis kaum wo finden.

Einige Betreiber klassischer Edelbeisl suchen aus Altersgründen gerade einen Nachfolger. So soll sich etwa Ex-Werbe guru, Neo-Wirt und »À la Carte«-Herausgeber Hans Schmid für das »Grünauer« interessieren, und auch die Wirtsleute des »Schwarzen Adlers« in der Schönbrunner Straße suchen seit einiger Zeit einen Übernahmekandidaten.

Manche Beislwirte haben auch eindrucksvoll bewiesen, dass es gar nicht so sehr auf die Lage ankommt. So ist etwa der zehnte Bezirk in kulinarischer Hinsicht eher ein Ödland. Dennoch ist es der mittlerweile legendären Familie Meixner mit ihrer Gastwirtschaft »Meixners« schon früh gelungen, sich von allen anderen Mitbewerbern wohltuend abzuheben - mit einer guten Küche, viel Engagement und einem überdurchschnittlich großen Wein- und Spirituosenangebot. Auch die Meixners profitieren jetzt noch zusätzlich von der Krise. Plötzlich wird das Beisl auch von Gästen in feinem Zwirn und Krawatte gestürmt, Business-People, über die sich die Wirtsleute freuen, die sie aber zuvor noch nie gesehen haben.

Vor einiger Zeit haben die Meixners, lange Jahre im zehnten Bezirk einsam an der Spitze, Konkurrenz bekommen. Der ehemalige »Steirerreck«-Mitarbeiter René Ringsmuth hat hinter dem Südtiroler Platz ein Gasthaus namens »Der Ringsmuth« eröffnet. In Sachen Einrichtung hat er dabei keine glückliche Hand bewiesen, allein die Lichtverhältnisse verleihen dem Lokal den Charme einer Zahnarztpraxis. Doch was die Küche betrifft, ist »Der Ringsmuth« allemal einen Besuch wert. Der engagierte Wirt und Koch sorgt für eine gelungene Mischung aus Beislklassikern und moderneren Kreationen, die ihm ziemlich gut gelingen.

Eigentlich ist »Der Ringsmuth« kein wirkliches Beisl im klassischen Sinn. Dazu fehlt die entsprechende Atmosphäre durch ein beisltypisches Ambiente. Ähnliches gilt für den »Eisvogel« im Wiener Prater, eigentlich ein Gasthaus der schon etwas gehobeneren Art; ein Beisl der moderneren Machart eben, eines, das in vielerlei Hinsicht bemerkenswert ist. Denn in kürzester Zeit hat sich das eigenwillige Lokal hinter einer besonders kitschigen Fassade mit rund 20 ehemaligen »Steirerreck«-Mitarbeitern zu einem gastronomischen Idealfall entwickelt. Unter der Leitung des »Steirerreck«-Urgesteins Herbert Schmid, des wohl besten Käsesommeliers des Landes, bietet der »Eisvogel« einen grandiosen Weinkeller (darunter viele Magnums und Raritäten), einen Service, der in dieser Überperfektion anderswo kaum anzutreffen ist, und schließlich eine Küche mit einem derzeit konkurrenzlosen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Das beliebteste und prominenteste Beislgericht ist eindeutig das Wiener Schnitzel. Jenes im »Eisvogel« zählt sicher zu den besten der Stadt. In einem kleinen Lokal in Wien-Mariahilf erhält man allerdings eines, das unter Umständen sogar den Titel »Best Schnitzel in Town« verdient. Das noch relativ junge »Finkh« in der Esterházygasse ist ebenfalls alles andere als ein urtypisches Wiener Beisl - bestenfalls eine moderne, avantgardistische Interpretation. In jedem Fall aber steht dort ein ganz außergewöhnlicher Koch am Herd: Elias Zenzmaier hat früher in der »Riedenburg« und im »Carpe Diem« bei Jörg Wörther gekocht, er ist unverkennbar ein großes Talent mit viel Erfahrung. Umso überraschender, dass er erst 22 Jahre alt ist.

Die besten Beisl-Adressen in Wien

Freyenstein
1180 Wien, Thimiggasse 11
Tel.: +43/(0)699/19 03 06 02

Schreiners Gastwirtschaft
1070 Wien, Westbahnstraße 42
Tel.: +43/(0)1/990 37 83

Rudis Beisl
1050 Wien, Wiedner Hauptstraße 88
Tel.: +43/(0)1/544 51 02

Grünauer
1070 Wien, Hermannsgasse 32
Tel.: +43/(0)1/526 40 80

Meixners
1100 Wien, Buchengasse 64
Tel.: +43/(0)1/604 27 10

Appiano
1010 Wien, Schottenbastei 4
Tel.: +43/(0)1/533 61 28

Zu den 3 Hacken
1010 Wien, Singerstraße 28
Tel.: +43/(0)1/512 58 95

3 Hacken Magazin
1010 Wien, Riemergasse 14
Tel.: +43/(0)1/512 77 87

Huth
1010 Wien, Schellinggasse 5
Tel.: +43/(0)1/513 56 44

Bierbeisl Huth
1010 Wien, Schellinggasse 6
Tel.: +43/(0)1/512 81 28

Minoritenstüberl
1010 Minoritenplatz 5
Tel.: +43/(0)1/533 52 81

Ofenloch
1010 Wien, Kurrentgasse 8
Tel.: +43/(0)1/533 88 44

Schwarzer Adler
1050 Wien, Schönbrunner Straße 40
Tel.: +43/(0)1/544 11 09

Ubl
1040 Wien, Pressgasse 26
Tel.: +43/(0)1/587 64 37

Eisvogel
1022 Wien, Riesenradplatz 2/4
Tel.: +43/(0)1/908 11 16-3100

Finkh
1060 Wien, Esterházygasse 12
Tel.: +43/(0)1/913 89 92