

Neue Lokale: Riesenrad statt Steirereck

04.03.2008 | 18:36 | ROBERT KROPF UND JUTTA SOMMERBAUER (Die Presse)

Die gehobene Gasthaus-Küche zieht zwischen Riesenrad und Donau ein. Startschuss für ein neues Lokal: Der "Eisvogel" startet am 26. April gegenüber dem Riesenrad.

🔍

WIEN. „Ein Konzept für die gehobene Wiener Küche mit einem erfahrenen Gastronomieteam.“ So formuliert es Herbert Schmid. Und er übt sich – wie es so seine Art ist – in herzhaftem Understatement. Der Grund: Schmid, Österreichs bekanntester Käsesommelier, eröffnet sein eigenes Lokal. „Eisvogel“ wird es heißen, ein Stadtgasthaus am neu gestalteten Riesenradplatz am Prater-Eingang.

Eines von mehreren neuen Lokalen für die Leopoldstadt. Es ist das Team, das einiges erwarten lässt: Schmid, der 25 Jahre für die Familie Reitbauer tätig war und mit Dezember des Vorjahres kündigte, betreibt das Lokal gemeinsam mit Walter Schulz, mittlerweile Ex-Souschef des Steirerecks im Stadtpark. Dem nicht genug: 16 ehemalige Mitarbeiter des Steirerecks sollen dem Vernehmen nach aus Österreichs bestem Restaurant im Stadtpark in den Prater gewechselt haben, darunter vier Oberkellner. Ein Exodus abseits der Alltagsroutine. Birgit Reitbauer bestätigt die Abgänge: „Mitarbeiter bleiben nicht mehr wie früher 25 Jahre in einem Betrieb.“ Sie betont, „dass wir uns von Schmid und Schulz im Guten getrennt und von deren Plänen frühzeitig gewusst haben“. Für das Steirereck wäre das kein Problem, alle Posten seien bereits sehr gut nachbesetzt.

Zurück zum „Eisvogel“: 120 Gäste werden im Restaurant Platz finden, 70 zusätzliche Plätze ergeben sich durch zwei abgetrennte Säle. Die Terrasse mit Blick auf das Riesenrad fasst noch einmal 140 Gäste. Neben dem Restaurant kümmert sich Schmid noch um die Riesenrad-Lounge, ein VIP-Bereich für besondere Anlässe für bis zu 250 Personen. Die Außenarchitektur des Gebäudekomplexes spaltet die Meinungen: Schönbrunner-Stil nennt Schmid die Fassade,

Sabine Gretner, Planungssprecherin der Wiener Grünen spricht von einem kitschigen Mix aus Jugendstil, Barock und Biedermeier.

„Wir positionieren uns als typisches Wiener Stadtgasthaus“, erklärt Schmid sein Konzept. Vorbild war das Restaurant „Eisvogel“, 1805 im Prater gegründet und neben dem „Wilden Mann“ das Herzeigewirtshaus. Küchenchef Walter Schulz schlägt nach dem Steirereck einen neuen Weg ein, setzt auf Wiener Klassiker, etwa Kalbsbeuscherl, Paprikahenderl, Rindsrouladen und böhmische Mehlspeisen. Schmid wird auch einen Käsewagen anbieten, die Preise im neuen Lokal mit etwa 50 Angestellten „werden sich im noblen Gasthaussegment ansiedeln“.

Brückenbeisl hat Bau-Probleme

Eine andere geplante Neueröffnung im Zweiten ist momentan doch wieder in der Schwebe. RieGi-Koch Harald Riedl wollte das „Brückenbeisl“ am Mexikoplatz übernehmen und eigentlich Anfang Mai eröffnen. Als Wiener Wirtshaus mit „Gourmetbereich“. Doch wegen massiver baulicher Probleme droht das Projekt nun zu kippen. Riedl hat jedenfalls noch nicht aufgegeben, er sei „in Verhandlung“. Sollte aus dem Brückenbeisl nichts werden, hat Riedl, wie er sagt, auch schon mehrere Angebote für andere Lokale. Ob die ebenfalls in der Leopoldstadt sind, will der frühere Sterne-Koch nicht verraten.

NEUES LOKAL

Eisvogel: Das Wirtshaus gegenüber dem Riesenrad wird im Gegensatz zum Prater ganzjährig geöffnet sein – sieben Tage die Woche. Der Startschuss für das Restaurant fällt am 26. April.

(„Die Presse“, Print-Ausgabe, 05.03.2008)