

...EssenTrinken

/s



Die Statue soll ein Prater-Original aus versunkenen Zeiten („Calafati“) darstellen, rundherum ist alles History-Fake. Das „Stadthaus Eisvogel“ (dahinter) bietet sanft modernisierte Wiener Küche zu stolzen Preisen.

Fotos: Gerhard Wasserbauer

Potemkin spielen im Prater

„Stadtgasthaus Eisvogel“ nennt sich das Nobelwirthaus auf der neu hingeklotzten Platz-Kulisse beim Riesenrad. Zumindest das Essen hat dort Qualität

Von außen unterscheidet sich das neue Restaurant vor dem Wiener Riesenrad kaum von den anderen Gebäuden, die dem Haupteingang zum Wurstelprater die Form eines Platzes geben sollen: Ein betonierter Zweckbau mit angepappten Kunststoff-Balustraden, mit einer aus allen Fugen gerateten Balkonterrasse, aufgemaltem Stuckdekor und blinden Fenstern. Diese in der Art des Outlet-Dorfes Parndorf grell auf alt geschminkte Kulisse soll offenbar Wien darstellen. Das gelingt in etwa so glaubwürdig, wie die Nachäffung von Las Vegas durch die Automatenhöhlen im Prater. Aber egal: Schließlich besteht der Charme des Wurstelpraters daraus, dass er eine Plastikversion der Welt abbildet, in die man sich gern zum Gruseln verirrt, bei der man aber auch froh ist, schnell wieder draußen zu sein.

Vielleicht nennt sich das neue Lokal ja deshalb „Stadtgasthaus“ – weil es nicht bloß als Schießbudenkulisse wahrgenommen werden möchte. „Eisvogel“ hieß angeblich ein schon vor Jahrhunderten verblichenes Prater-Wirthaus. Innen geht es betont dezent zu. Gedeckte Beige- und Brauntöne und ein paar aufgeblasene, alte Prater-Fotos verströmen das anonyme Flair eines Hotel-Restaurants. Wer mit einem grauen Anzug reinkommt, sollte sich schleunigst die (hellblaue) Krawatte lockern – sonst würde er auf den ersten Blick für einen der zahlreich umherirrenden Kellner gehalten.



Patron ist Herbert Schmid, der über Jahrzehnte den Käsewagen im Wiener Steirereck betreute und bei seinem Abgang viele Mitarbeiter so für das neue Projekt begeistert haben soll, dass sie gleich mitgingen. Damit ist klar, dass hier tatsächlich gastronomische Qualität geboten wird. Wer derlei ausgerechnet in der Trash-Atmosphäre des Praters sucht, wo man sich bislang eher an Stelze, Salzgurke und Schaumrolle labte, bleibt abzuwarten.

Das Speisekonzept scheint deutlich an jene Idee einer sanft modernisierten Wiener Küche angelehnt, die ein früherer, noch prominenterer Steirereck-Abgänger für das Restaurant im MAK ersann: Helmut Österreicher. Im Eisvogel wird allerdings aufwändiger gekocht. Es gibt Gulasch, Beuschl und Paprikahendl – aber auch Flusskrebse oder Gänseleber.

Die Haxerisuppe mit Kren und Majoran schmeckt jedenfalls wie das Steirereck-Original und damit ziemlich unvorstellbar gut – mit einer Haxlterrine als Einlage, die selbst Schlabber-Abstinenzler goutieren sollten. Sehr gut auch der mit geschmolzenen Schalotten und Spinat gefüllte Paprika in der Kombination mit gebratenem Sardinienfilet. Das lauwarmer Mayonnaisee entpuppt sich als wachswiches Ei in einem Mantel aus Erdäpfelpüree, umhüllt von geräucherter Lachsforelle und umkränzt von fein abgeschmeckter Mayo – ja! Spargelsalat mit Bries und Bröselstrudel fällt dagegen ab, die penetrante Orangenschalen-Vinaigrette ruiniert die zarten Aromen von Spargel und Bries – dabei ist beides perfekt gegart. Auch den Kümmelbraten würde man um 14,50 Euro mit Kruspel- statt Gummi-Schwarte erwarten – dafür ist das Saftl fantastisch und die Fleischqualität auch. Toller Käse vom Wagen und sehr bemerkenswerte Weinkarte. Fazit: Alles Fake – bis auf das Essen!

Severin Corti ■

Stadtgasthaus Eisvogel, Riesenradpl. 5, 1020 Wien, Tel.: 01/908 11 16-3100, Mo-So 11.30-22.30, VS € 4,20-12,50 HS € 13,50-22,50 www.riesenradplatz.at

Produkt der Woche: Morcheln aus der Au

Es gibt etwas zu feiern: Glaubt man Werner Ruff, der als Patron des Wiener Feinkostlers Böhle immerhin Delikatessen-Doyen der Hauptstadt ist, dann lässt sich dieser Frühling morchelmäßig als der „Beste seit Menschengedenken“ an! In den Auen Niederösterreichs und des Burgenlands werden dieser Tage schier unglaubliche Exemplare in allerbesten Qualität und teils aberwitziger Größe gefunden – da schwillt die Brust nicht bloß aus Vorfreude, sondern auch aus Patriotismus. Die wirklich großen Exemplare füllt der Connoisseur mit Bries, feinem Kalbsragout oder Kalbshirn und serviert sie in nicht zu leichter Cognac- oder Madeira-Sauce. Die Kleineren, Knackigen passen ideal zum Spargel, zum Maibock oder zu selbstgemachter Pasta all'uovo. Danke, Frühling! corti ■

Morcheln, 100 g € 4,90 bei Feinkost Böhle, Wollzeile 30, 1010 Wien

