

Prater Traum

NEUES LOKAL Der Prater hat sein neues Entree, und in diesem fand auch ein großes Gasthaus Platz, das ein bisschen was mit dem Steirereck zu tun hat. FLORIAN HOLZER

In gewisser Hinsicht ist Herbert Schmid den Kummer ja gewohnt: Als vor dreieinhalb Jahren das Steirereck, in dem er 25 Jahre unter anderem unangefochten bester Käsesommelier des Landes war, in die Stadtpark-Meierei übersiedelte, waren es die Blauen, die nach Baustopps und Pönalen schrien. Bei der Errichtung des neuen Prater-Entrees vor dem Riesenrad protestierten nun die Grünen. Für den verlangten Baustopp ist es jedenfalls zu spät, die kreisförmige Mischung aus Outletcenter Parnsdorf und Las Vegas ist fertig – und ziemlich hässlich.

Die Empörung hält sich aber in Grenzen, und zwar aus zwei Gründen: Erstens ist im Prater sowieso alles hässlich, und zweitens gibt es in der neuen Pastellarena eben den Eisvogel: Ein so bezeichnetes Gasthaus war schon seit 1805 da und galt als des Praters erste Adresse in Sachen gutbürgerliche Küche, brannte 1945 ab und hätte nun im Zuge der Neuerrichtung ein Bierlokal werden sollen. Wogegen Herbert Schmid, der seit geraumer Zeit als gastronomischer Leiter feststand, sein Veto einlegte. Er sei im vergangenen Jahr jedes Wochenende im Prater gewesen, um die Situation zu checken, und da hätte er die ganze Zeit Leute getroffen, die er aus dem Steirereck kannte – für ihn das Indiz, dass der Prater gastronomisch mehr trägt als noch ein Bierlokal.

Geworden ist es ein Lokal, das ein bisschen wie eine edle Autobahnraststätte aussieht, riesig groß und mit einer 140-Plätze-Terrasse. Wiener Küche ist das Thema, und man muss sagen, dass das im Gegensatz zu anderen Gelegenheiten, wo versucht wurde, die Wiener Küche ansatzweise zu modernisieren, zu interpretieren oder attraktiver zu machen, absolut super gelungen ist: ein – ohne Übertreibung – perfektes Kalbsbeuscherl (€ 9,80/11,80) oder ein sogenannter gestopfter Paprika: ein roter Spitzpaprika mit ei-



Perfekte Wiener Küche in Las-Vegas-Ambiente / Foto: Heribert Corn

ner sautierten Sardinen-Schalotten-Fülle – vielleicht eher ein bisschen mehr spanisch als wienerisch, aber mit so einer Vorspeise hält man das gestalterische Fiasko da dann schon ganz schön gut aus (€ 9,50). Wurzelwaller mit Lorbeerjus fein, aber fast schon ein bisschen zu weit von der Basis weg

(€ 18,50), Paprikahendl dafür wieder ein paprizierter Volltreffer, mürb, saftig, großartige Sauce (€ 14,50), die Rindsroulade so klassisch, wie eine Rindsroulade sein kann, muss, darf und will (€ 15,50). Na ja, und beim Käse macht dem Herbert Schmid sowieso keiner was vor – eine der fünf besten Selektionen der Stadt (€ 8,50).

Aber was ist der Eisvogel jetzt, Gasthaus oder Restaurant? Schwer zu sagen. Essensmäßig deutlich über Österreich im Mak und knapp unter der Klassiklinie vom Pfarrwirt, preislich okay, für den Prater aber natürlich hoch. Optik: Vielleicht gewöhnt man sich dran. Service: Old School, große Perfektion.

Resümee: Ein riesiges Gasthaus-Restaurant beim Riesenrad, in dem – nicht nur für Prater-Verhältnisse – wahnsinnig gut gekocht wird.

Eisvogel,
2., Riesenradplatz 5,
Tel. 908 11 16-3100,
tägl. 11.30–22.30 Uhr,
www.riesenradplatz.at

WIEDER AM MARKT Streich-Spargel

Haben Sie auch das Gefühl, dass es heuer weniger Berichte über Spargel als Aphrodisiakum, Prominenten-Spargelschalen im Marchfelderhof und Rezeptvorschläge für Spargel „etwas anders“ gab? Na, wird schon noch kommen. Es ist jetzt jedenfalls Spargelzeit und damit fraglos der falsche Zeitpunkt, um Spargelkonserven zu verzehren. Nur ist die grüne Spargelcreme der Firma La Selva, deutsche Aussteiger und Bio-pioniere in Orbetello in der Maremma, halt so irrsinnig



gut, dass es – außer dem stolzen Preis – keinen logischen Grund gibt, sie nicht heute, morgen, immer zu essen: 75 Prozent Spargel, Olivenöl, Zwiebel, Essig, Meersalz, basta. Macht sich auf gebähtem Schwarzbrot ebenso großartig wie auf weißen Crostini, nach Belieben mit Prosciutto, einem gebratenen Rotbarbefilet oder sautiertem Calamaro belegt. Oder nur so. Verboten gut.

Crema di Asparagi, La Selva,
um €8,90
bei Meinel am Graben, 1., Graben 19