

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



Vivus Saletti
Prater Hauptallee 1, 1020 Wien
Tel.: 0720/977 187
Küche: Mo-So 8-22 Uhr
(Frühstück bis 15 Uhr)

Peter
Schneider
und Christian
Dander

„Ich will den Wienern ein Stück W

Am Anfang der Prater Hauptallee in Wien, in der Nähe des Riesenrades, hat Peter Schneider ein neues Lokal eröffnet. „Vivus“ heißt es, und „lebendig“ geht’s dort auch zu, weil sich schnell

Mein Traum war immer ein kleines, feines Gasthaus, nicht abgehoben, mit bodenständiger Küche, und das alles in modernem Ambiente und zu vernünftigen Preisen“, erzählt Peter Schneider, 46, der entspannt an der Bar seines Lokals lehnt und durchs Fenster auf das Wiener Riesenrad schaut. Am Beginn der Prater Hauptallee, mit Blick auf ein Wiener Wahrzeichen, hat er vor wenigen Wochen sein neues Lokal eröffnet. „Vivus“ hat er es genannt, und „lebendig“ ist auch ein guter Ausdruck dafür, wie er Gastronomie betreibt.

„Früher befand sich hier ein Museum für seltene Reptilien“, erzählt der gebürtige Wiener Peter Schneider, der einst den Heurigen Zimmermann geführt hat. „Jetzt versuche ich, mit dem ‚Vivus‘ den Wienern ein Stück Wien zurückzugeben.“

Er versteht sich mit seinem Angebot auch als Alternative zum „Schweizerhaus“ und zum hochgelobten Restaurant „Eisvogel“ im Prater, wo zwar herrlich gekocht werde, doch alles recht steif zugehe – „das ist doch für Familien nicht geeignet“, hebt Schneider den Unterschied zu seinem Lokal hervor.

Mitten im Grünen, neben einem kleinen Minigolfplatz, müssten sich Eltern keine Sorgen machen, dass der Nachwuchs durch Autos gefährdet sei, meint Schneider, der aus der Wiener Lederwaren-Familie „Nigst“ stammt. „Ich war zunächst eingebunden im elterlichen Betrieb, bis ich mich für die Gastronomie zu interessieren begonnen habe“, erzählt der 46jährige, der als Quereinsteiger in der Wiener Wirtshaus-Welt gelandet ist und diesen Schritt nie bereut hat. „Ich mag den Umgang mit Men-

schen, unsere Gäste sollen letztlich Freunde sein, das ist das Ziel.“

Und die Gäste des „Vivus“, für die es innen 50 und außen 80 Sitzplätze gibt, sind angetan von dem, was sich ihnen bietet. „Heute, zum Beispiel, haben wir zu Mittag ein serbisches Gericht gehabt, das war innerhalb kürzester Zeit ausverkauft“, berichtet Schneider stolz. „Die Gäste haben telefoniert: ‚Kommt’s her, da gibt’s etwas Gutes als Mittagsmenü.‘“ Das Mittagsmenü kostet €6,90 und besteht aus einer Hauptspeise und wahlweise einer Vor- oder Nachspeise.

„Das mit der Mundpropaganda läuft gut“, lacht Schneider. „Einmal saß ein Pärchen beim Frühstück und bestellte für elf Personen einen Tisch für den Abend. Gekommen sind 13, davon am nächsten Tag wieder fünf“, freut sich der Wirt, der sein Lokal so offen wie möglich gestaltet hat. „Alles ist barrierefrei gebaut, uns ist jeder willkommen.“

Auch die Inneneinrichtung – die Holzdecke, die Luster, die Bar, die Ledersessel (ein offener Kamin und ein Wintergarten sind in Planung) – ist genau nach den Vorstellungen von Peter Schneider gestaltet worden, der auch manchmal in der Küche den Kochlöffel schwingt.

„Unser Chefkoch ist aber der Hakim, ein Tunesier, wir verstehen uns als Team. Wir kochen nach alten Rezepten, die ich zum Teil noch von meiner Oma habe“, erzählt Schneider.

„Sie hat mir die Leidenschaft fürs gute Essen vermittelt. Ich stand immer hinter ihr und durfte kosten, was sie gekocht hatte – so bekam ich ein Gefühl für die herr-

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



Fotos: masch, zvg

ien zurückgeben“

herumgesprachen hat, dass es im „Salettl“ gutes Essen zu vernünftigen Preisen gibt.

lichen Gerichte ... Mir kann also keiner etwas vormachen. Ich weiß, wie es schmecken muss.“

Die Wochenkarte wechselt immer donnerstags. Besonders gern bestellt werden das Beef Tartare (€11,90), der Prager Schinken mit frischem Kren (€8,90) sowie das Rindersteak mit gebratenem Gemüse und Braterdäpfeln (€16,90), erzählt Kellner Christian Dander, die „Seele des Hauses“, wie Schneider betont. „Die Gäste lieben ihn, und er liebt die Gäste“, so der Wirt, der seit 20 Jahren mit Dander zusammenarbeitet.

Den Gästen serviert Dander auch gern die gebratenen Rinderfiletscheiben auf Rucola mit Grana (€11,90), das Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfeln (€13,90) oder auch das gebackene Hühnerschnitzel „Vivus“ (€9,90). „Das schmeckt besonders köstlich, weil wir das Hühnerfilet vor dem Panieren in ein Sauerrahm-Dill-Bad geben“, erzählt Schneider.

Woher die Zutaten für die Gerichte stammen? „Das sage ich nicht, das ist ja unser Geheimnis“, lacht der Wirt, „denn die Kocherei hängt ja vom Grundprodukt ab, das ist das Wichtigste beim Kochen.“ Aber soviel sei verraten – der Fisch kommt fangfrisch aus Kärnten, Prosciutto aus Italien, Kaffee aus Triest ... „Und die Schwammerl bringt mir ein Bauer, dem ich vertraue“, so Schneider. „Wir backen auch Brot selber und der Kuchen und die Strudel, die wir anbieten, sind hausgemacht.“

Etwas Besonderes sei zudem das Schokodessert, meint Dander, „das hat Peter über Jahre immer weiter verfeinert.“ Nachdem wir es gegessen haben, können wir nur zustimmen. Da ist ein „süßer Traum“ wahr geworden ...



Hühnerschnitzel „Vivus“

Zutaten:

- 4 Hühnerfilets,
- 1–2 Becher Sauerrahm,
- 1 Bund Dill,
- Salz, Butterschmalz,
- für die Panier: Brösel,
- 2–3 Eier,
- Mehl

Zubereitung: Dill abzupfen und mit dem Sauerrahm verrühren. Die Hühnerfilets in handtellergroße Stücke schneiden und leicht klopfen, dann in das Sauerrahm-Dill-Bad legen und darin mindestens 1 bis 2 Stunden (oder noch besser über Nacht; in diesem Fall aber mit Klarsichtfolie abdecken) ruhen lassen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne langsam erhitzen. Die Fleischstücke aus dem Dillbad nehmen und den überschüssigen Rahm mit den Fingern abstreifen. Das Fleisch salzen, danach zuerst in Mehl, dann in den verschlagenen Eiern und schließlich in den Bröseln wälzen.

Die Schnitzel in heißem Butterschmalz backen; wenn sie goldgelb sind, aus der Pfanne nehmen und kurz mit Küchenrollenpapier einwickeln, das überschüssige Fett abtupfen.

Portionsweise auf Tellern anrichten.

Dazu passen Petersilerdäpfel und knackfrischer Blattsalat.

Wein-Tipp:

Dazu empfiehlt Christian Dander einen Chardonnay von Rudi Zimmermann, Klosterneuburg (NÖ), 2009.

