

Thema: Prater Wien

Autor: Florian Holzer



Bitzingers Würstelstand offeriert elf Flaschen- und ein offenes Bier



Das kubische Design ist eine runde Sache: Salettl Vivus mit Wintergarten



Der Eisvogel ist zwar nicht Teil des Marktes, dafür aber um Welten besser



Leopold und Josefine Hawelka brauen wieder Kaffee wie einst. Dazu: Wuchteln



Würstelstand Bitzinger
2., Gabor-Steiner-Weg, Höhe Tankstelle, So–Mi 10–1, Do–Sa 10–4 Uhr, www.bitzinger.at

Eisvogel
2., Riesenradpl. 5, tägl. 11.30–15, 18–22.30 Uhr, www.stadtgasthaus-eisvogel.at

Salettl Vivus
2., Prater Hauptallee 1, tägl. 8–22 Uhr, www.vivus.cc

Burgenland grüßt Wien
2., Wintermarkt, Stand 5, Mo–Fr 12–21, Sa, So, Fei 11–21 Uhr

Steirer Eckerl
Wintermarkt, Stand 3, Mo–Fr 12–21, Sa, So, Fei 11–21 Uhr

Wuchtlerei Café Hawelka
Wintermarkt, Stand 11, Mo–Fr 12–21, Sa, So, Fei 11–21 Uhr

Wien, wo es isst Kulinarischer Grätzel-Rundgang

Wintermarkt Riesenradplatz: Es dreht sich

LOKALAUGENSCHNEIN:
FLORIAN HOLZER

Es sollte ja noch viel mehr Adventmärkte geben. 20 Stück, das ist ja nicht einmal einer pro Bezirk. Was spricht dagegen, die Innenstadt zur Gänze zu verweihnachtsmarkten und Stadtbereiche, in denen sich zumindest ein historisches Ensemble befindet, mit ihr gleich mit? Und früher anfangen und später aufhören bitte auch gleich, der „Kunst- und Handwerksmarkt am Hof“ macht’s vor und startete schon am 11. November, der „Wintermarkt am Riesenradplatz“ hält bis 8. Jänner durch. Fehlen nur noch zehn Monate.

Burgenland grüßt Wien

Ob der Prater so den richtigen Advent-Groove erzeugt, ist zwar fraglich, aber immerhin gibt’s hier einen winters sinnlosen Platz, auf dem man 17 Stände unterbrachte. Sieben davon schenken keinen Punsch aus, die anderen dafür mehr oder weniger denselben Beeren-, Orangen- und Amaretto-Punsch.

Ein Stand namens „Burgenland grüßt Wien“ kredenzt außerdem Wein (€ 2,50) und Barrique-Wein (€ 3,50), dazu typisch burgenländische Spezialitäten wie Schmalzbrot, Riesenbrezn, Leberkäse und Jamaica-Punsch. Ob der Stand „Steirer Eckerl“ da dagegenhalten kann? Na und wie, Verhackert-Brot, Blunzen-Brot und Punsch der Geschmacksrichtungen Red Bull, Kokos, Banane und Caipirinha, steirischer geht quasi nicht

mehr. Ein wenig erstaunlich in diesem Umfeld, dass hinter der Wuchtlerei Café Hawelka tatsächlich das Hawelka steht, zumindest dessen gerade im Aufbau befindliche neue Rösterei in Hetzendorf. Verkauft werden die beiden Röstungen „Leopold“ und „Josefine“, als Melange oder Espresso bekommt man in beiden Fällen „Josefine“, schade, „Leopold“ wäre der markantere. Außerdem gibt’s Prosecco, Prosecco-Bellini und eben Wuchteln.

Wien grüßt Griffen

Etwas erquicklicher ist das Angebot um den Wintermarkt herum. Da ist der Eisvogel, großartiges Restaurant mit dem tiefstapelnden Titel „Stadt-gasthaus“, in dem derzeit etwa Wachtel mit Blutwurst und Violetta-Püree gereicht werden, Kaninchen mit Pak Choi, Beuschel, Szegediner oder Beef tatar in Bestform, Waller auf Kalbskopf mit Liebstockelpolenta oder gekochter Ochs. Das Käsesortiment ist eine Anreize wert.

Auch recht nett das Salettl Vivus, derzeit mit angefügtem Griffner Wintergarten mit Holzboden, Holzscheiten und lodern dem Kaminfeuer. Die Karte ist nach wie vor wenig aufregend, originell vor allem die vegetarischen Spezialitäten wie Fischwürste und Avocado-Salat mit Hühnerstreifen. Erwähnenswert auch der Designer-Würstelstand von Bitzinger, in dem man seine Wurst auf Porzellan-Pappendeckel bekommt, es elf Bier in Flasche und eine Hausabfüllung offen gibt, und – wer’s braucht – ein Stifterl Champagner um € 19,90.