



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

ESSEN UND TRINKEN

LOKALE, ÜBER DIE MAN SPRICHT...

Stadtgasthaus Eisvogel

Riesenradplatz 1, 1020 Wien
Tel. 01/908 11 87, täglich 11-24

Das STADTGASTHAUS EISVOGEL entstand vor ziemlich genau zehn Jahren als Nebenprodukt des missglückten Versuchs, dem Wiener Prater ein einheitlich gestaltetes Entrée zu verpassen. Die Theaterkulissen-Architektur des Lokals sorgte zu Anfang auch für Spott, dafür werkte in Küche und Service ein Team von ehemaligen Steirereck-Mitarbeitern unter der Führung von Herbert Schmid und machte das Haus zu einer der ersten Adressen der Stadt. Der Höhenflug dauerte aber nicht lang, die Betreiber verordneten dem Eisvogel ein gezieltes Downgrading und passten das



TV-Koch Oliver Hoffinger als Küchenchef im Stadtgasthaus Eisvogel - eine vielversprechende Kooperation, die sich erst noch entwickelt.

Angebot an die Bedürfnisse der Besucher des Riesenrads und der Praterbelustigungen an. Jetzt setzt der Eisvogel zu einem Neustart an und hat sich dazu den prominenten TV-Koch Oliver Hoffinger als Partner geholt. Hoffinger ist nicht nur Berater, sondern wird zumindest an einigen Tagen in der Woche auch tatsächlich am Herd stehen. Der Karte drückte er seinen Stempel zunächst eher vorsichtig auf, neben nur leicht modifizierten Klassikern setzte er ein paar kreative Ausreißer - Kalbsbries mit Paprika-Hummer-Fleckerln (23 €) zum Beispiel oder eine Konfierte

Rosmarin-Forelle mit Sauté vom Pulpo (13 €). Solide kraftvoll gelingt die Geschmorte Rinderschulter mit Pastinakencreme und Bergkäsesterz (19 €), weniger geglückt sind die ausdruckslos milden mit Spinat gefüllten Schlutzkrapfen (15 €). Originelle Idee: Beim Zwiebelrostbraten dürfen die Gäste wählen, ob sie das Fleisch kurz gebraten oder klassisch gedünstet wollen. Die Beilagen fallen dagegen mit Braterdäpfeln und Salzgurke bewusst konventionell aus (22 €). Ein interessanter Anfang ist also gemacht, für Hoffinger bleibt aber noch genug Luft nach oben.

GENUSS & TRENDS

50 Sterne- und Haubenköche aus dem deutschsprachigen Raum treffen sich auch heuer wieder auf der Idjoch-Piste in Ischgl (Tirol): Der bereits kultige STERNE-CUP DER KÖCHE feiert am 2. und 3. April 2017 bereits sein 20-Jahre-Jubiläum. Herd-Granden wie Eckart Witzigmann, die Obauer-Brüder Karl und Rudi, Heinz Winkler und Hans Haas werden bei dem sportlichen und kulinarischen Wettstreit ebenso mit von der Partie sein wie die Koch-Maestros Harald Wohlfahrt und Sven Elverfeld. Zunächst ritzen die Herren beim Riesenslalom um die Bestzeit, danach werden die Ski-Stöcke gegen Kochlöffel getauscht: Jedes Team bekommt einen Korb mit Zutaten, aus denen es innerhalb von nur 15 Minuten ein außergewöhnliches 3-Gang-Menü kreieren muss. Eine Promi-Jury wird verkosten und benoten. Auf die Sieger wird dann schließlich bei einem Hütten-Gala-Abend mit Laurent-Perrier-Champagner angestoßen...



NEU IM REGAL

Heimische Bio-Bauern von „Zurück zum Ursprung“ haben sich intensiv mit der Rekultivierung von Hülsenfrüchten befasst, immerhin haben die Eiweißspender bei uns eine lange Tradition. Zu empfehlen sind die KICHERERBSEN aus dem Marchfeld und die kleinen feinen BERGLINSEN aus dem Regionen Wiener Becken und Neusiedler See. 500 g kosten je 3,89 €, gibt's bei Hofer.



SUPER(MARKT)WEIN

Von der berühmten Wiener Lage Pratteln, die wegen ihres schweren Bodens besonders für Rotweine geeignet ist, kommt die ZWEIFELT SELECTION 2015 vom Weingut Wailand. Seit 1998 wird dort diese Rebsorte, eine Kreuzung aus Blaufränkisch & St. Laurent, ausgepflanzt. Der 2015er präsentiert sich vollmundig, würzig und außergewöhnlich fruchtig, zeigt Vanilletöne in der Nase und reife, mürbe Tannine. 12,99 € bei www.wailandwein.at

