

Thema: Prater Wien

Autor: FLORIAN HOLZER

BBBQ

Die frühere Brunswick-Bowlinghalle im Prater bekam eine BBQ-Lokomotive

LOKALKRITIK:
 FLORIAN HOLZER

Amerikanisches Kegeln mit Kugeln mit drei Löchern. Und den komischen Schuhen. Wie Lebowski. Das konnte man in Wien über die längste Zeit an zwei Orten machen, der Brunswick-Bowlinghalle in Hernals und der Brunswick-Bowlinghalle in der Prater-Hauptallee, Amerikaner gingen gern dorthin, und auch für Teenager, die das in einem Film gesehen hatten, stand das amerikanische Kegeln auf dem Programm.

Irgendwann hießen die Brunswick-Hallen dann Strike, dann bald Phoenix, und vor zwei Jahren stieg schließlich der sehr junge Philipp Pracser ins Business ein, der schon Bowlinghallen in der Millennium City und in Linz besaß, modernisierte die alte Praterhalle, eröffnete vor zwei Wochen neu und gab ihr den Namen „Kugeltanz“. Und das alte Brunswick-Bowlinghallen-Lokal, in dem man über Jahrzehnte mittelmäßige Burger, mittelmäßige Steaks, mittelmäßige Fritten und mittelmäßige Pizza essen und sich dabei sehr amerikanisch fühlen konnte, bekam mit „Die Allee“ auch einen neuen Namen, neues Mobiliar und ein bisschen ein neues Konzept: nach wie vor Burger und Steaks, aber halt aus dem heißen Rauch eines BBQ-Smokers.

Der stand vergangene Woche noch unbeheizt vor dem riesigen Lokal in der Hauptallee und sah aus wie eine zwischenzeitlich abgestellte Liliputbahn-Lokomotive, nämlich wirklich: Es dürfte sich bei diesem Smoker um entweder denselben oder zumindest einen baugleichen Räuchergrill handeln, der vor ein paar Jahren schon ein paar Monate erfolglos in einem Lokal namens City-Lok in der Operngasse stand.

Das ist eine schwarze, eiserne Lokomotive inklusive Rauchfang, Rädern und Führerhaus sowie ein paar Kammern, in denen dann das Fleisch im heißen Rauch gegart werden soll. Freilich nicht die 24 Stunden, von denen in der Speisekarte die Rede ist, das wäre zwar toll, sei für den Wiener Geschmack dann aber „zu rauchig“, erfährt man, deshalb werde zuerst Sousvide (in Plastiksackerln vakuumiert

und stundenlang in warmem Wasser Niedertemperatur-) gegart und dann für nur eine Stunde in den würzigen Rauch gelegt. Schade. Vorige Woche war noch Soft Opening, da fand das ganze Prozedere überhaupt im Kombidämpfer statt. Schadeschade.

Aber okay, auf der Karte stehen ein paar interessante BBQ-gestylte Burger, mit Spareribs etwa (€ 12,80), mit BBQ-Hendl oder mit Pulled Pork, ganzes Fleisch gibt's ebenfalls mit Rauch, ein paar Wiener Standards auch noch. Interessant wird's, wenn gutes Fleisch von der Fleischerei Höllerschmid mehr oder weniger lang im Smoker landet, ein Tafelspitz etwa, leider ohne Fettrand, aber dank Sousvide-Garung ungewohnt weich, zartrosa, leider halt ein bisschen sehr mild gewürzt (€ 16,80).

Dafür, dass das hier purer Mainstream ist, aber gar nicht schlecht. Und der Mut zum kräftigeren Räuchern kommt hoffentlich noch.

Resümee:

Ein ehemaliges Bowlinghallenlokal wurde übernommen und zündet nun die nächste kulinarische Stufe. Noch zu brav, aber mal sehen. **F**



Die Allee 2., Prater-Hauptallee 124,
 Tel. 01/252 09, Mo-Do 10-24, Fr, Sa 10-2,
 So 9-24 Uhr, www.dieallee.at

Thema: Prater Wien

Autor: FLORIAN HOLZER



**Gastrokritiker
Florian Holzer
bloggt auch unter
www.falter.at**

**Schaut doch
gut aus: Die
Bowlinghalle an
der Hauptallee
hat jetzt einen
BBQ-Smoker**

FOTO:
HERIBERT
CORN

Mehr davon: BBQ

BBQ ist nicht einfach Grillen. BBQ ist ein bisschen besser, es ist eine Mischung aus Grillen und Heißbräuchern, je nach Temperatur und Rauch mehr das eine oder das andere. Und es ist neben dem langsamen Schmoren die vielleicht großartigste Art und Weise, Fleisch zuzubereiten. In Lokalen findet man BBQ eher selten, kein Wunder, es ist arbeits- und zeitintensiv, manchmal aber eben doch, und zwar hier:

Brickmakers Das derzeit kompletteste BBQ-Angebot in Wien: Aus dem Donaukanal-Open-Air-Konzept Big Smoke, das Brian Patton gemeinsam mit Christian Petz 2014 entwickelte

(da gibt's auch ein tolles Youtube-Video über die Recherche in Texas ...), wurde ein Jahr darauf ein fixes Restaurant, in dem nicht nur Schwein, Rind, Huhn und Wurst großartig heißgeräuchert werden, sondern man auch wahnsinnig viele Craft-Biere bekommt.

7., Zieglerg. 42, Tel. 01/997 44 14, Mo-Fr 17-2, Sa 10-2, So 10-1 Uhr, www.brickmakers.at

Volksgarten Pavillon Der Pionier in Sachen BBQ in Wien. Barbara Böhm und Matthias Zykan installierten den großen, schwarzen Ofen im Garten des Volksgarten Pavillons schon 2009, unterschiedliche, sehr gute Köche (darunter in den vergangenen zwei Jahren auch Zykan selbst) bereiteten darin großartige Sachen zu, und zwar sein thailändisch inspiriertes Bangkok-BBQ. Heuer gibt's wieder herkömmlicheres Barbecue, also Burger, Pulled Pork, Steckerlfisch & Co.

1., Volksgarten, Tel. 01/532 09 07, Mai bis Sept. bei Schönwetter tägl. 11-2 Uhr, www.volksgarten-pavillon.at

Zykans Extrasmall Bangkok BBQ Flagshipstandl Dafür räuchert Zykan seine thailändischen Snacks ab dieser Woche in einem „Green Egg“-Mini-Smoker im Imbissstandl vor dem Super-sense, es gibt Fleisch, Fisch, Gemüse und dazu ein paar arge Weine.

2., Praterstr. 70, Mi-Fr 12-21 Uhr, bis September

Konstantineck Eher Grill als BBQ, aber egal, der Platz ist so großartig, und wenn Wetter und Stimmung passen, wird samstags und sonntags nicht nur

der Griller angeworfen, sondern auch noch live Musik dazu gespielt. Texas meets Prater quasi.
2., Prater-Hauptallee 125b/Waldsteingartenstr., Tel. 0664/789 55 33, Mi-Mo ab 9 Uhr, www.konstantineck.at

GRAFIK: ARGE KARTIC