

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Die Allee Rauchzeichen im Prater

Die Prater Hauptallee ist Wiens Freizeitboulevard Nr. 1. Während an ihrem Anfang nahe beim Praterstern noch die Fahrgeräusche des Wurstelpraters lärmern, beginnt schon bald danach die Zone der Radfahrer, Jogger, Flanierer, Gassigeher und PicknickerInnen. Früher gab es da auch noch einen Abschnitt, der ganz gut zur Endstation der Hauptallee passte – dem Lusthaus. Aber das ist lange her und heute sind die Vergnügungen unter den alten Kastanienbäumen längst völlig jugendfrei. Wie auch die Bowlingbahn, die dort seit Jahrzehnten Heimat der Clubspieler und Amateure ist – neuerdings in völlig renoviertem Ambiente, das glatt einen Designpreis gewinnen könnte. Und da der Eigentümer und Entertainmentunternehmer Philipp Pracer schon dabei war, ein paar Millionen in die traditionsreiche Location zu investieren, hat man den Bau gleich um einen großzügigen, hochmodernen Restaurantbereich erweitert, der direkt an der Hauptallee mit Schweizerhaus, Lusthaus und Konsorten um die wortwörtliche Laufkundschaft des Praters buhlt.

„Die Allee“ heißt der stylische Treff in Wiens bekanntester Grünzone und zeigt schon von weitem, dass es hier auch etwas Besonderes zu futtern gibt. Ein großes Poster kündigt nämlich vom „Wiener Smoke BBQ“ und direkt vor der nagelneuen Küche des Etablissements steht ein riesiger Offsetsmoker der Firma Smokey Fun, der optisch und größenmäßig die Loks der nahen „Liliputbahn“ weit in den Schatten der Alleebäume stellt. In den unterschiedlichen Rauchkammern des Profi-Gerätes, dessen Rauchschlot anrainerschonend weit über das Dach des Gebäudes geführt wird, hätten gut und gerne 150 kg Fleisch Platz.

Als „Wiener Barbecue“ will denn auch Geschäftsführer Miridon Berisha die Version des BBQ verstanden wissen, das Chefkoch Zoltan Pandur hier im grünen Herzen der Donaumetropole kreiert. Die Wurzeln liegen sowohl in der gehobenen Wiener Küche als auch im US-BBQ, wie man auch unschwer der Speisekarte entnehmen kann. Das „Pulled Pork“ und die „Spare Ribs“ werden etwa mit Kräuterdäpfeln und Kraut-Rahmgemüse serviert, der „BBQ Chicken Burger“ mit Brioche Buns, Röstzwiebeln und Salat. Wir haben uns aber für den „geräucherten Wiener Tafelspitz“ entschieden, der tatsächlich alleine einen Ausflug in den Prater wert ist. Dieses delikate Stück Fleisch war so zart, dass man es mit der Gabel zerteilen konnte – aber immer noch sehr saftig und rosa im Anschnitt. Dazu gab es geräucherte Babyerdäpfel, Blattgemüse und frisch gerissenen Kren und das bewusste Kraut-Rahmgemüse – eine Art Cole Slaw auf Wiener Art mit fermentiertem Gemüse. Und auch die hausgemachte BBQ-Sauce ist ein Gedicht der BBQ-Fusionsküche. Sie basiert auf Gemüse aus dem Smoker und Orangenschalen und wird zu allen Gerichten aus dem Räucherofen serviert. Infos und Reservierungen unter www.dieallee.at



Wir wollten das mit der Zubereitung natürlich genauer wissen und haben Zoltan Pandur ein paar seiner Geheimnisse entlocken können, da ohnehin wenig Gefahr besteht, dass sich ein anderer Prater-Gastronom dies alles antut: So wird der Tafelspitz zusammen mit karamellisiertem Wurzelgemüse 16 bis 36 Stunden – je nach Fleischqualität – im Sous-vide-Bad vorgegart. Anschließend wird das Fleisch mit Gewürzen und frischen Kräutern eingegeben und im Smoker mit Buchenholz noch einige Stunden sachte geräuchert. Am Ende ist die Kerntemperatur des Tafelspitz immer noch deutlich unter 70°C, das Kollagen aber weitgehend abgebaut.