

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Wien, wo es isst Kulinarischer Grätzel-Rundgang

Holzer im Grätzel: WU

Zur Grünen Hütte

2., Prater 196,
Tel. 01/729 27 10,
tägl. 9–23 (Lokal 11–23) Uhr,
www.zurgruenehuette.com

Wiener Rösthaus im Prater

2., Prater 80,
Tel. 01/720 11 74,
Mo–Fr 12–18, Sa 10–18 Uhr,
www.wienerroesthaus.at

Library Café

2., Welthandelsplatz 1/
Gebäude LC,
Tel. 0664/138 08 31,
Mo–Fr 7.30–17.30 Uhr,
www.library-cafe.at

Schweizerhaus

2., Prater 116,
Tel. 01/728 01 52,
bis 31.10. tägl. 11–23 Uhr,
www.schweizerhaus.at

Baschly

2., Welthandelspl. 11/
Gebäude D4-B

WU-Mensa

2., Welthandelsplatz 1/
Gebäude D1,
Tel. 0676/88 48 82 54,
Mo–Fr 11–15 Uhr,
www.wumensa.at

Das Campus

2., Welthandelspl. 1,
Tel. 01/729 74 20, Mo–Fr

11–24, Sa 9–24, Fei 9–18
Uhr, www.dascampus.at

Glashaus

2., Am grünen Prater 11,
Tel. 01/348 35 53,
Mo–Sa 9–24, So 9–18 Uhr,
www.dasglashaus.at

Sportlertreff 2., Meiereistr

12, bei Schönwetter Do–So
16–22 Uhr, bei WM-Spielen
auch an anderen Tagen,
www.facebook.com/punks8t

Konstantineck

2., Hauptallee 125b,
Tel. 0664/789 55 33,
Mo, Mi–So, Fei 9–22 Uhr,
www.konstantineck.at



Wienerischer geht nicht. Echt nicht. Gut so! Das Konstantineck an der Hauptallee

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



Auch wenn noch Nykke drübersteht, ist das hier schon das Baschly
FOTOS: HERIBERT CORN



GRAFIK: ARGE KARTO



Der Kaffee wird in Oberwart geröstet, bevor er ins Library Café kommt

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



Von der Tigergasse in den Prater: Im Rösthaus gibt es Dutzende Röstungen

FOTO: BARBARA TÓTH

ter. Sie verkaufen hier so ziemlich alles, was mit Kaffee und dessen Herstellung zu tun hat, außerdem ihre 18 verschiedenen Röstungen, darunter vier „Edelsorten“, ein bisschen Mehlspeisen der Neubauer Konditorei Frömmel und veranstalten größere und kleinere Kaffee-Seminare. Und trinken kann man den Kaffee natürlich auch, der Gastgarten ist schattig und bezaubernd.

Zum **Schweizerhaus** ist es dann nicht mehr weit, und zum Schweizerhaus kann man nur sagen: Wer hier eine Stelze und ein Krügel bestellt, macht hier zwar exakt das Gleiche wie Tausende andere pro Tag, liegt damit aber keineswegs falsch. Kuttelsuppe auch super, den Wildkarpfen kann man sich dafür aber sparen – außer man will unbedingt was anderes essen als alle anderen. Achtung: Hat nur mehr bis Ende Oktober Saison.

Am Campus selbst ist das ehemalige Nykke das erste Lokal, der Name des vor fünf Jahren ein bisschen skandinavisch gestarteten Szenecafés steht auch noch über dem Eingang, dennoch ist es eigentlich schon **Baschly**, ein neues, orientalisches-israelisches Snack-Lokal, die Currys und Woks der vergangenen Jahre weichen Falafel, Shakshuka, Pita und Humus, zur Attraktivitätssteigerung auch noch aus einem Container verkauft.

Auch das **Library Café** hat einen Wohnwagen vor seinem Schanigarten stehen, in dem Burger und Hotdogs gemacht werden sollten, der musste vorige Woche aber gerade zum Service, die Bagels des farbenfrohen Cafés mit ersten Alterungserscheinungen sind leider nur bedingt zu empfehlen, dafür kommt der Kaffee aus eigener Röstung in Oberwart.

Creau – solange sie noch steht

Die **WU-Mensa** – im neunten Bezirk noch das Schlaraffenland unter den Wiener Mensen – wird hier vom internationalen Kantinen-Konzern Eurest betrieben, sagen wir so: Platz gibt's in der WU-Mensa viel. **Das Campus** mit seinem Burger-Ribs-Pasta-Salat-Quiche-Konzept, den schweren Holztischen und dem aromatisierten Bier entspricht nach wie vor dem breiten Publikumsgeschmack und musste sich daher nicht notwendigerweise verändern. Umso erfreulicher allerdings, dass die Campus-Macher im Sommer ein zweites Lokal etwas außerhalb des Campus eröffneten, das **Glashaus**, und da legen zwei



Florian Holzer begibt sich auf die Suche nach kulinarischen Mikrokosmen in Wiener Grätzeln

Als vor genau fünf Jahren der neue WU-Campus in Betrieb ging, war das ja alles sehr, sehr eindrucksvoll. All diese Architektur, Zaha Hadid, NO.MAD, Estudio Carme Pinó, Hirohito Abe und sogar ein paar Österreicher. So viel Raum, so futuristisch das alles und tatsächlich sowohl unmittelbar am Prater als auch leicht erreichbar durch zwei neue U-Bahn-Stationen und in fast jedem Gebäude ein Lokal.

Nach fünf Jahren schaut das alles ein bisschen anders aus. Rund um den WU-Campus sind weitere Lego-Häuser aus dem Boden gewachsen, das raubt dem Campus ein wenig an Strahlkraft. Und die Lokale des WU-Campus sahen auch schon bessere Zeiten: Das Comida-Café und das Comida-Restaurant im Gebäude EA sind Geschichte, verschwunden, Nykke wird gerade von einer jungen orientalischen Kette übernommen, Library Café strauchelt.

Aber wie gesagt: Es gibt hier ja nicht nur Campus, es gibt auch viel rundherum. Die **Grüne Hütte** zum Bei-

spiel, seit 1917 eine Legende der Wiener Spätversorgung: Hier konnte man spätabends und am Wochenende Lebensnotwendiges einkaufen, als man das (noch) nirgendwo sonst konnte, und dieser Tradition blieb die Grüne Hütte auch nach ihrer völligen Neugestaltung (jetzt eher gelb-grüne Hütte) und Erweiterung um ein Restaurant treu: Täglich bis 23 Uhr gibt's hier Bier, Brot, Obst, Gemüse, Eckerl- und Scheiblettenkäse, Mehlspeisen, Schnitzel, Wein und was man halt sonst noch so braucht. Im Restaurant herrschen gerade Eierschwammerl-Wochen, die Terrasse ist nicht schlecht.

Das neue Prater Kaffee-Zentrum

Und auch im Prater brennen alte Lokale nicht nur auf ominöse Weise ab, sondern machen auch welche neu auf. Das **Wiener Rösthaus**, zum Beispiel, eine Filiale der sehr gut sortierten Kaffee-Handlung in der Tigergasse, hatte am Prater-Rand schon seit ein paar Jahren einen kleinen Coffee-to-go-Shop.

Vor drei Monaten übernahmen Silvia Maino und Helmut Brem ein historisches Prater-Gebäude (eines der wenigen, das noch von Weltausstellungszeiten übrig war, im Krieg zwar abbrannte, aber danach wieder originalgetreu aufgebaut wurde und lange das Kuriositätenkabinett „Zirkus Zirkus“ und zuletzt ein Admiral-Wettcafé enthielt) neben dem Kasperlthea-

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

junge Köche, die zuvor im Salon Plafond waren, eine doch sehr viel ambitioniertere, lustigere, mutigere Küche vor, zumindest am Abend. Hoffentlich bleibt das.

Nicht bleiben wird leider die Creau, die kreative Zwischennutzung der Stallungen des Krieau-Geländes, mit der Ende September Schluss ist. Was sowieso eine Tragödie ist, vor allem aber, weil Patrick Müllers **Sportlertreff** damit endet. Am 29. und 30.9. kann man hier noch einmal eine Ahnung bekommen, wie gutes Essen und Anarchie miteinander gut auskommen können. Und sollte einem der WU-Campus überhaupt auf die Nerven gehen, hilft ein fünfminütiger Ausflug zum **Konstantineck**. Hier gibt's keine Architektur, aber dafür echtes Wien, brutal wienerische Küche und am Wochenende sogar ab und zu Live-Jazz. 🍷