

Genießen in Wien

Essen, Trinken, Feiern
– die kulinarischen
Highlights der
Genusshauptstadt

Die
StadtSpionin

Sabine Maier

Styria
VERLAG





Hildebrandt Café

Sommer, Strand und Lebenslust – entlang des Donaukanals durch die Innenstadt 34



Café Himmelblau



Luv Beachclub

Vorwort	10	
Genussvolle Geheimtipps	12	
FRÜHSTÜCK		
Für einen genussreichen Morgen	16	
DAS FRÜHSTÜCKSGLÜCK DER SCHLAGZEUGERIN – Catharina Priemer im Gespräch	22	
MENÜS AUF DIE HAND		
Von altem und neuem Streetfood	28	
AM WASSER		
Kurzurlaub mit lukullischem Meerwert und Mehrwert	40	
ESSEN MIT FRISCHLUFTFAKTOR		
Die schönsten Gastgärten der Stadt	46	
WIENS SCHÖNSTE MÄRKTE		
Karmelitermarkt		
Der Hippe im 2. Bezirk	54	
Kutschkermarkt		
Der Noble im 18. Bezirk	58	
Meidlingermarkt		
Der Kreative im 12. Bezirk	62	
Rochusmarkt		
Der Dörfliche im 3. Bezirk	66	
Vorgartenmarkt		
Der Unbekannte im 2. Bezirk	70	
Yppenmarkt		
Der Trendige im 16. Bezirk	74	
ZERO-WASTE-GREISSLER		
Genießen in WIEN		78

Urban Farming: eine Tour mit dem Fahrrad zu den kreativsten Landwirten Wiens 90

WIRTSCHAUS 2.0 kreative Wiener Küche mit Ambiente	80
LANDPARTIE Entdeckungen am Stadtrand	86
SCHNECKENFARMER MIT VISION – Andreas Gugumuck im Gespräch	96
MUSEUMSGENÜSSE von A wie Albertina bis V wie Volkskundemuseum	100
EINE PRISE ZEITGEIST Augenschmaus und Geschmackswunder	118
KAFFEEHÄUSER eine Wiener Melange, bitte!	130
ESSEN + Essen und Trinken an ungewöhnlichen Orten	138



Eine Fahrradtour durch den Prater

124



Zoku



Hildebrandt Café

Lukullische Freuden und französisches Flair: eine Tour durch die Servitengasse

106

Über den Dächern von Wien: eine Rooftop-Bars-Tour 152



Lamée Rooftop Bar



Ab in die Unterwelt von Wien! 164



Grand Ferdinand



Brezl Gwölb



Simply Raw Bakery

SÜSSKRAM

von Wiener Tradition zu
neusten Food-Trends

148

WIEN UND DER WEIN

Eine vinophile Liebesgeschichte

158

WINZERIN IN EINER GROSSSTADT –

Jutta Kalchbrenner im Gespräch

159

WIEN BEI NACHT

Bars und Clubs
für Nachtschwärmer

170

Anhang

182

Am Wasser

3

Klee am Hansiteich



Kurzurlaub mit lukullischem Meerwert und Mehrwert

Alte Donau, Neue Donau, Donaukanal, Donauinsel und dann natürlich die „echte“ Donau – bei all dem Donau-Wirrwarr kann man schon mal den Überblick verlieren. Ist aber egal, denn wichtig ist nur: Wien hat sehr viel Wasser und somit auch jede Menge Lokale am Wasser. Praktischerweise sind fast alle mit der U-Bahn zu erreichen. Allein die Alte Donau – der Altarm der Donau wird von Schwimmern genauso geliebt wie von Seglern, Tretbootfahrern und Romantikern – wird von drei U-Bahn-Linien angefahren.

An heißen Sommertagen strömen Hunderttausende hitzegeplagte Wiener zum erfrischenden Nass, wo immer es sich befindet. Wer also am Wasser essen will, dem sei dringend angeraten, vorab einen Tisch zu reservieren, egal, ob man sich im „Bootshaus“ ein bisschen Hamptons-Feeling holen oder bei „Klee am Halsleich“ köstliche Burrata verspeisen will. Beide Lokale haben übrigens, im Gegensatz zum Großteil der Wasser-Restaurants, auch im Winter geöffnet. Und da entfalten Flüsse und Teiche ja bekanntlich eine ganz eigene Romantik ...

OSTKÜSTEN-FEELING

A An der unteren Alten Donau
61, 1220 Wien
T +43 1 24100811
W www.dasbootshaus.at

Ist das Wien? Das Bootshaus könnte mit seinem elegant-feschen Ambiente (offener Kamin, weiß getünchte Holzwände, Chesterfield-Leder-sofas und historische Ruderclub-Fotografien) genauso gut in Long Island, dem Sommer-refugium reicher New Yorker, stehen. Die große Terrasse liegt teils am, teils über dem Wasser und bietet immer ein kühlendes Winderl. Und das Essen schmeckt wunderbar: üppige Frühstückskarte, viel Fisch – etwa als Fish & Chips – und jede Menge Kuchen!



Das Bootshaus

Klee am Hanslteich

IDYLLE AM STADTRAND

A Amundsenstraße 10
1170 Wien
T +43 1 4805150
W www.klee.wien

Ein einsamer Teich, grün zugewachsen wie im Dschungel, eine riesige Holzterrasse über dem Wasser – und fertig ist der Kurzurlaub. Dank Holzmarkise und Glasschiebewänden kann man hier bei jedem Wetter angenehm draußen verweilen. Auf der Speisekarte findet sich ausgesucht Feines mit mediterranem Einschlag, von Burrata bis Landhenderlbrust. Und während man leger seine Kürbisravioli verzehrt, quaken die Frösche und huschen Libellen übers Wasser.



Klee am Hanslteich

Marina Wien

ESSEN IM YACHTHAFEN

A Handelskai 343
1020 Wien
T +43 660 5074842
W www.marina-restaurant.at

Mit Blick auf die Donau und die moderne Skyline von Wien: So eindrucksvoll wie in der Marina erlebt man den mächtigen Fluss sonst selten. Es empfiehlt sich daher, vorab einen Terrassentisch direkt am Wasser zu reservieren. Und nein, Yachtbesitzer muss man keiner sein, jeder Gast ist willkommen. Das Ambiente ist recht chic, gekocht wird ausschließlich bio mit regionalen Zutaten, und der kulinarische Schwerpunkt liegt auf heimischen Süßwasserfischen.



Marina Wien

Wiens schönste Märkte

5

Der Karmelitermarkt



Kulinarische Weltreisen

Viele Jahrzehnte lang galt der berühmte Wiener Naschmarkt als „Bauch der Stadt“. Mittlerweile trifft man dort überwiegend auf Touristen und Gastro-Stände, das Marktplair geht immer mehr verloren. Macht aber nichts, denn dafür haben eine ganze Reihe anderer Märkte diese Rolle übernommen und sind in den letzten Jahren regelrecht aufgeblüht. Da kann man exquisit einkaufen wie am Kutschkermarkt, den längsten Straßenmarkt Europas in Ottakring besuchen oder in die Bio-Szene eintauchen wie am angesagten Karmelitermarkt. Und natürlich lässt es sich überall auch fein essen! Der klassische „Markttag“ in Wien ist übrigens der Samstag. Da ist es dann zwar überall proppenvoll, aber Frühstück am Markt inklusive Wochenendeinkauf ist zu einer fixen Einrichtung in Wien geworden.



Am Wochenende ist der Markt so groß, da kann die Orientierung schon mal schwierig werden. Kommt man von der Innenstadt, sucht man also das ungefähr in der Mitte des Markts gelegene „Kaas am Markt“ und verwendet es als Ausgangspunkt und „Landmark“. In dem lichtdurchfluteten, modernen Marktstand verkauft Isabel Kaas Brot, Käse und Schinken von regionalen Produzenten, sie versorgt Besucher aber auch mit Frühstück und täglichem gesundem Mittagsmenü. Gleich vor ihrem Stand liegt am Wochenende die große Ausstellungsfläche von „Slow Food Wien“. Unter riesigen orangen Schirmen versammeln sich jede Menge Slow-Food-Produzenten aus der Stadt und dem Umland. Mit der Ankunft von Slow Food begann vor einigen Jahren auch der Aufstieg des Bauernmarkts zur begehrten Spezialitäten-Zentrale – und unzählige tolle Standler folgten nach. Unter den Schirmen von Slow Food wechseln die Produzenten zwar regelmäßig, aber Bio-Holzofenbrote, frische Fische und saisonales Gemüse jeder Art findet man immer. Neben dem Slow-Food-Stand werden Eier von Weidehühnern verkauft, „biofisch“ bringt die langsam wachsenden Schleien aus dem Waldviertel auf den Markt, und bei der burgenländischen Fleischmanufaktur „Der Tschürtz“ stehen die Menschen wegen der Safranwürstel und der pannonischen Würste vom Steppenrind Schlange.

Den wahrscheinlich ungewöhnlichsten Gemüseproduzenten findet man am nordwestlichen, hinteren Ende des Markts. Bei „Krautwerk“, einem Slow-Food-Hof im Weinviertel, wachsen auf kleinstter Fläche (die nur von Hand bearbeitet wird) 300 bis 400 verschiedene Gemüse. Die Besitzer sind Quereinsteiger und haben sich der Wiederentdeckung seltener Sorten verschrieben. Sie beliefern mittlerweile nicht nur private Gourmets am Karmelitermarkt, sondern auch die Spitzenköche der Stadt mit lila Wirsing, Haferwurzeln, den Blüten von Pak Choi und rotem Brokkoli.

Ungewöhnlich, allerdings für Fleischesser, ist auch der mobile Marktstand der Metzgerei Oberhuemer, der jeden zweiten Samstag aufgebaut wird: Bei „Landbison“ gibt es nur Fleisch vom Bison und von Mangalitzaschweinen. Vor allem das unglaublich fett- und cholesterinarme Bisonfleisch ist eine Entdeckung. Nicht nur geschmacklich, es ist auch gesünder als jedes andere rote Fleisch. Und wer gerne Fisch isst, findet am Karmelitermarkt nun ebenfalls Großartiges. Der beste Fischhändler Österreichs, Eishken Estate, hat neben seiner Zentrale am Großmarkt seit einiger Zeit einen fixen Marktstand. Im „Lieblingsfisch“ werden frischer Fisch, Muscheln, Krustentiere, Kaviar und alles, was unter Wasser lebt, verkauft. Außerdem versorgt Haubenkoch Peter Zinter Gourmets mit vorbereiteten Speisen wie „Österreichs bester Bouillabaisse“ zum Mitnehmen.

Weil Einkaufen hungrig macht, gibt es natürlich auch jede Menge Gastronomie am Markt. Zur einfacheren Orientierung sei gesagt, dass fast alle Marktlokale am äußeren Rand des Markts liegen. Das „Tewa“ neben dem „Kaas am Markt“ ist am Samstag gut besucht, da es mit seinen zwei Standln genügend Platz für viele Frühstückser bietet. In der „Weinschenke“ mit dem riesigen Schanigarten werden köstliche und vor allem ungewöhnliche Burger wie „Vito, die Wildsau“ serviert. Veganer freuen sich über den „Tierlosen Burger“. Das „PizzaQuartier“ liefert Holzofenpizza und süditalienische Küche. „Zimmer37“, das auch ein Delikatessen-Geschäft ist, punktet mit vegetarischer Fünf-Elemente-Küche. Und das entzückende „Cafemima“ mit seiner Frühstücksvielfalt und hausgemachten Mehlspeisen hat sogar am Sonntag geöffnet.

TIPP

Nicht nur der Markt, auch das Viertel rund um den Karmelitermarkt gilt heute als einer der Hotspots des hippen, kreativen Wien. Bei einem Spaziergang kann man die aufregende Gastroszene, ungewöhnliche Geschäfte und Initiativen zwischen City und Augarten erkunden.

Impressum

Haben Ihnen unsere kulinarischen Ausflüge durch Wien gefallen?

Dann freuen wir uns über Ihre Weiterempfehlung. Erzählen Sie von diesem Buch im Freundeskreis, berichten Sie Ihrem Buchhändler oder bewerten Sie es beim Onlinekauf.

Wünschen Sie weitere Informationen? Möchten Sie mit unserer Autorin in Kontakt treten? Wir freuen uns auf Austausch und Anregung unter leserstimme@styriabooks.at

Inspiration, Geschenkideen und gute Geschichten finden Sie auf www.styriabooks.at

**STYRIA
BUCHVERLAGE**

© 2022 by Styria Verlag

in der Verlagsgruppe Styria GmbH & Co KG

Wien – Graz

Alle Rechte vorbehalten

ISBN 978-3-222-13685-6

Bücher aus der Verlagsgruppe Styria gibt es
in jeder Buchhandlung und im Online-Shop
www.styriabooks.at

Reihendesign: Raphael Drechsel/Great Design
Buch- & Covergestaltung: Stefanie Muther/extraplan.at
Lektorat: Lucia Marjanović
Redaktionelle Mitarbeit: Clara Rothe
Projektleitung: Sophie Wolf
Herstellungsleitung: Maria Schuster

Druck und Bindung: Finidr

7 6 5 4 3 2 1

Printed in the EU

Mit der StadtSpionin den kulinarischen Trends auf der Spur



**Vom Brunch-Hotspot bis zur Underground-Bar,
vom Restaurant am Bootssteg bis zum gemütlichen Kaffeehaus – Wien ist voller gastronomischer Verlockungen!**

Die Wien-Kennerin und „StadtSpionin“ Sabine Maier hat dieses kulinarische Feuerwerk für uns zusammengestellt. Hier verrät sie echte Klassiker, die sich neu erfunden haben, Restaurants, Cafés und Bars, die nicht nur mit Kulinistik, sondern auch mit Atmosphäre überzeugen, und natürlich ihre absoluten Lieblinge.

Dieses Buch ist so voller Genüsse, dass man sich kaum entscheiden kann, wo man mit dem Schlemmen anfangen möchte. Freuen Sie sich auf Lokale zum Verweilen – von glamourös bis idyllisch, jedes davon mit Charme und Charakter – für erlesene Wow-Momente!

