

Die Renaissance der Wiener Beisln

Kulinarik. Wiener Wirte wagen den Spagat zwischen Neu und Alt in der Wiener Küche. Zwischen den unvergesslichen Klassikern findet man auf den Speisekarten mehr Gemüse und weniger Fleisch

VON NINA OCELT

Grün ist nicht nur die Farbe der Hoffnung, sondern auch die der Wiener Beisln. Man sieht sie an Holzverkleidungen, grünen Schattenschirmen. Hoffnung geben auch junge Wirte, die alte Beisl übernehmen, die der traditionellen Wiener Küche einen Raum geben und sie in ein neues Zeitalter führen.

Lukas Weber ist einer dieser Hoffnungsträger. 2020 übernahm er mit seinem Schulfreund das Lokal Sagmeister im 3. Bezirk. Zwei Jahre stand das 1958 gegründete Gasthaus leer. Keiner wollte sich der Aufgabe annehmen. Doch Weber fühlte sich berufen. Seine Mutter war Einkäuferin bei dem ehemaligen Feinkostladen am Naschmarkt Piccini. Sie brachte ihm qualitative Produkte näher. Später studierte er an der Uni des Slow-Food-Gründers Carlo Petrini. Nachdem er in Piemont einen Greifler mit Backwarenprodukten betreute, kam er nach Wien zurück, um aus dem alten Sagmeister, 575 Sagmeister zu machen.

„575 Kilometer nördlich Österreich, alle Produkte stammen aus Österreich“, sagt er. „Wiener Küche wird großzügig schraffen geschrieben. Beliebte soll der Schweinsbraten mit Speckkraut und Benneknödel (15,50 Euro) sein. Am Sonntag ist Schmatztag! Bei uns gibt es Schweinschnitzel, Petersil-Erdäpfel und Preiselbeermarmelade“, sagt Weber.

Monarchie-Wirtshaus

Das Schmatz (15 Euro) gehört zu Wien, aber Gäste wollen heute leichtere Speisen, wie Gemüsekaltschale. „Viele lieben Krautflöckel, die Gäste sagen, die gebe es nirgendwo“. Traditionelle Gerichte werden weiterentwickelt, wie



Das alte Wiener Beisl Sagmeister im 3. Bezirk wurde vor zwei Jahren zu 575 Sagmeister



2021 wurde das Beisl renoviert: Philipp Schmidt und Lukas Weber wollen Wiener Traditionen bewahren, aber auch weiterentwickeln



erwa das Schoko-Bier-Rindgulasch.

Prinzipiell ist die Wiener Küche geprägt von fremden Einflüssen, vor allem der ehemaligen Kronländer. Nicht umsonst gilt Wien als „größtes Wirtshaus der Monarchie“. Auch durch die Lage nahe der Grenze zu Ungarn,

Böhmen und Mähren (heute Tschechien) finden sich Speisen aus diesen Ländern auf den Speisekarten – wie Gulasch, Powidl, Palatschinken. „Der Spagat aus neu und alt ist wichtig, vieles muss beobachtet werden, es gehört zur Wiener Geschichte“, sagt Weber. Ähnlich sieht das

auch Thomas Rjs. Der 34-Jährige hat zwei alte „Tischler“ am Judenplatz zusammengekauft. Und 2016 den Schachtelwirt eröffnet. Er verkauft Hausmannskost in Karton-Schachteln: Wiener Backhendl, Rindzungen, Hirn mit Ei, Salomeischel bis hin zu Schne-

cken (8 bis 16 Euro). Rjs ist in Simmering aufgewachsen. „Die Beisl waren versüßt, es wurde geräucht und getrunken, Essen war zweitrangig“, sagt er. Junge Menschen hätten sich nicht hinein getraut. Er befürchtete einen Verlust der Esskultur und wagte mit dem

Schachtelwirt ein neues Wiener Street-Food-Konzept. Das Sturw in 2. Bezirk führt auch Traditionen weiter. „In unserer alten Schank war eine der Kühltruhen, die noch mit Donau-Eisblöcken gekühlt wurden“, sagt Roland Soyka. Der 38-Jährige hat vor fünf Jahren das Sturw-Viertel-Beisl übernommen. Vieles sei im „Netten Wiener Beisl“ vegetarisch, vegan. Das sei nicht wienerisch, aber eine Entwicklung. Er hat das Langos (8,50 Euro) mit Karfiolcreme im Menü. Sein Sturw-Schmarrn, ein Rahm-Schmarrn (11 Euro), sei „legendär“. Soyka kritisiert, dass alte Wiener Küche zur „Kübelgastronomie“ werde: Große Mengen, wenig Qualität.

Schnitzel als Topseller

Alte Speisen und diese ins Hier und Jetzt holen, macht man auch in der Gastro-Schule am Judenplatz. Küchenmeister und Lehrer Peter Falmbügl erklärt: „In der ersten Klasse bekommen sie das Basiswissen, in der dritten Klasse interpretieren sie Speisen neu.“ Zur Basis gehört die Zubereitung der Rindsuppe mit Einlagen (Milchschnitten, Lungenstrudl), so wie das Arme-Leute-Essen, die Einbrenn (Mehl und Butter) mit Erbsen, Fisloden, Kohlrabi.

Inhalt der ersten Klasse ist das gekochte Rindfleisch, wie Schulterschmalz. Auch er sehe, dass sich Speisen verändern. „Beim Tafelspitz sieht man weniger Fleisch, mehr Gemüse, die Küche richtet sich nach gesundheitlichen Bedürfnissen“. Der 27-jährige Koch Julian Lechner, der das Wirtshaus Reznick, neu eröffnet und wiederbelebt hat, sieht das ebenso: „Auch wenn das Schnitzel Topseller der Stadt bleibt, erwartet man mehr: Bei uns gibt es Corden Bleu, aber auch rohen Stör mit roter Beete und Limetten Vinaigrette.“

Alte und neue Wiener Wirte

Eine kleine, aber feine Auswahl einiger Gasthäuser, die Wiener Küche anbieten

Wirtschule. Das Wort Beisl stammt von dem tschechischen Begriff „puzl“ ab. Und das heißt so viel wie Karupe oder Speckhake. Die Beisl, die hier empfohlen werden, sind keine Spielereien, sondern beliebte Botschafter der Wiener Küche:

- **Schachtelwirt** bietet Historisches und Klassiker im Karton. Zum Kennenlernen: von Schneck bis Innerspinat, von Knödel bis Schweinsbraten. Ab 8 Euro. 1., Judengasse 5
- **Gasthaus Pöschl** war früher unter dem Namen „Lammerhof“ bekannt. Leider bald ohne Schatzgärten

am Franziskanerplatz, aber noch immer einer der besten Stadtwirte. Tagesteller ab 8 Euro.

- 1., Weihburggasse 17
- **Sturw** wurde vor fünf Jahren neu übernommen. Bietet Klassiker wie Schmatz und Flakergulasch. Aber auch gebackene Muscheln. Ab 12 Euro. 2., Sturwstraße 47
- **575 Sagmeister** wurde vor zwei Jahren neu eröffnet. Krautflöckel, Würstel mit Saft oder Rindzungenmadel. Ab 9 Euro. 3., Schrimmgasse 11
- **Zur Herknerin** gilt als die

Knödelkönigin und bietet auch Knödel Seminare an. Ab 16 Euro.

- 4., Wiedner Hauptstr. 36
- **Woraczky Gasthaus** wurde als bestes Beisl von Falstaff gekürt. Wenige wechselnde Speisen mit guten Preisen. Ab 5., Spengergasse 52
- **Stenian** beliebt bei der Stadtprominenz. Zwiebelrostbraten und Tafelspitz. Ab 9 Euro. 6., Otto-Bauer-Gasse 7
- **Grünauer** bietet Wirtshausklassiker im Familienbetrieb seit 1957: von gekochtem Rindfleisch bis

Knödel mit Ei. Ab 13 Euro. 7., Hornungsgasse 32

- **Fuhrmann** Wiener Küche auf hohem Niveau, große Weinkarte, schöner Innenhof. Ab 18 Euro. 8., Fuhrmannngasse 9
- **Reznick** neu übernommen und hoch gelobt: 450 Weine, saisonale Küche, Gefüllte Paprika bis Backhähnel. Ab 16 Euro. 9., Reznickgasse 10
- **Dingelstedl** befindet sich hinter der Kirche Maria von Siegen. Blumknödel, Weinschmalz, Kismockel. Ab 8,20 Euro. 15., Dingelstedlgasse 7



Das Sturw im Sturwviertel will ein „Neues Wiener Beisl“ sein



Julian Lechner (rechts) und Partner Simon Schubert im Reznick



Der Schachtelwirt verkauft Schweinsbraten im Karton