

ZUM GSCHUPFTN FERDL: Christoph Kirschner schupft die Küche im Heurigenbuffet.



Für Sie unterwegs. GUSTO berichtet über die Hotspots und kulinarischen Trends in Wien.

WEIN.LADEN: Silvia Eichhübl hat im Karmeliterviertel ein Geschäft mit etwas anderen Weinen eröffnet.

BOTTELINI: Ein Eldorado für Entdeckungsfreudige – süße Sushi sind angesagt.



Foto: Ludwig Scheidl

Entdeckungen

Eine spannende Tour führt uns zu einem untypischen Heurigen, einem kuriosen Geschenke-Shop und einem innovativen Weinladen.



Kein grantelndes Wiener Urgestein, sondern Andreas Riegler, ein Norddeutscher mit sonnigem Gemüt schupft das Service.

Neuinterpretation

Das Heurigenbuffet „Zum Gschupftn Ferdl“ bewegt sich auf untypischem Terrain, ist hundert Prozent bio-zertifiziert, hat ein eigenwilliges Interieur und punktet im Pixellook.

Text von Barbara Knapp Fotos von Dieter Brasch

„Heite ziagt da gschupfte Ferdl frische Sockn an. Grün und gölb gestreift, das ist so elegant ...“, sang Gerhard Bronner schon 1952, das Lied ist ein Evergreen, nicht nur beim Heurigen.

Wer zum Heurigen will, muss nicht zwangsläufig nach Grinzing, Neustift oder Stammerstdorf, wer auf bio setzt, braucht auf die typische Brettljause und hervorragende Weine nicht zu verzichten. „Zum Gschupftn Ferdl“ in Mariahilf definiert eine Wiener Institution völlig neu. Nach dem Motto: Die Wiener Reblaus im ganz neich'n G'wand, haben Nick Pöschl, Mike Lanner, Moriz Piffel-Percevic und Stephan Csiszar das Heurigenbuffet neu erfunden. Schupfen tut den Ferdl Stephan, er mimt den Wirt, Nick kümmert sich um Zahlen und Wein. Mike und Moriz (Insidern als Gebrüder Stitch in Sachen maßgeschneiderte Jeans und Vollpension bekannt) haben das Konzept entwickelt und sorgen dafür, dass es kein Geheimtipp bleibt. Was das G'wand betrifft ist Pixellook angesagt, das beginnt mit dem Schild am Portal, das aus 1.482 Glaselementen zusammengesetzt ist, zieht sich über die Raumgestaltung bis in die Speisekarte. Der Eyecatcher schlechthin ist der Thekenbereich, den seine Erfinder zwischen Schankanlage 2.0 und Cyberwursttempel sehen. Auf den weißen Kacheln sorgt ein Beamer für bunte Icons, die Glasvitrine mit Bio-Heurigen Produkten ist der Retro-Klassiker schlechthin. Als Kreativdirektor fungierte Sebastian RaHS, er koordinierte Ideengeber, Künstler und Handwerker, setzte alles pixelgenau in die Realität um.

Philosophie. Nicht nur bezüglich Interieur war Entstauben angesagt. „Wir sind vom Land, Jausnengehen ist uns in Wien abgegangen. Die Heurigen sind entweder sehr touristisch oder antiquiert, somit sind sie für jüngere Leute meist kein Thema“, erklärt Stephan die Ambitionen des Teams rund um den Ferdl. „Für uns stehen Weinseligkeit, Gemütlichkeit, gutes Essen und Trinken und – nona – die Musik im Vordergrund.“ So sieht man sich als Heimstätte des neuen Wienerliedes, veranstaltet Live-Konzerte, bestückt den Wurlitzer adäquat mit Traditionellem und Neuem aus Wien, ergänzt durch etwas Austropop. Die Weine sind selbstredend bio, kommen ausschließlich aus Österreich. Der weiße Hauswein ist kein Gemischter Satz, sondern ein Veltliner von H&M Hofer aus dem Weinviertel, der rote eine Cuvée von Mariell aus Großhöflein. Schladminger Bio-Zwickl gibt's vom Fass und in der Flasche. In der



Emmanuel Osemwegie und Christoph Kirschner sind ein cooles Team, der Küchenchef rollt den Teig und sticht die Scheiben aus, Emmanuel vollendet die Krapfen.

Die Brettljausn ist der Heurigen-Klassiker, ein Achterl Gemischter Satz oder Grüner Veltliner gehört einfach dazu.

Der Wurlitzer hat rund 700 österreichische Titel im Repertoire.



Zahlreiche Künstler, Designer und Handwerker haben dem Ferdl sein Outfit verpasst.



Abteilung Hochprozentiges finden sich Tröpfchen aus dem Burgenland und der Steiermark. Der Kaffee ist ein echter Wiener.

Küche und Zirbenstube. Christoph Kirschner hat der Haubenküche vorerst „baba“ gesagt, schupft nun mit seinem Team die Krapfen und andere Schmankerln im Ferdl. Wienerisch gibt man sich nicht nur bei den Bezeichnungen, der Morgen startet mit Tagwache (Beinschinken, Weinkäse, Camembert, Ei ...), Dirty Ferdl (Kaffee mit Weinbrand, Verhackert- oder veganes Zwiebelschmalzbrot) oder Reparatur (Aspro, Tschick, Pfiff oder Espresso), der Schinken kommt von Thum, das Brot von Gragger wird täglich mit dem Fahrrad geliefert, Schmalz und andere Delikatessen bezieht man bei Hiel. Einzig so mancher Käse hat eine längere Anreise, etwa der Winkäs aus Bizau in Vorarlberg von der Hofkäserei Hilkatere. Mittags bietet man zwei Menüs, die typisch österreichisch sind, ein vegetarisches (€ 8,60) und ein fleischiges (€ 9,80). Doch was wäre ein Heuriger ohne Brettljausn? Die gibt's in verschiedenen Dimensionen, vom Verschwender (€ 12,80) über Käseorchester für Vegetarier (€ 12,80)



Christoph Kirschner setzt auf Bio-Produkte und Klassiker der österreichischen Küche.

bis zum Bauer als Millionär (€ 33,30), wofür Christoph sämtliche Register aus seinem Schmankerl-Repertoire zieht. Ein Basic auf der Speisekarte sind die „Gschupften Krapfen“, die mit Sauerkraut und Krensaucen kredenzt werden. Das genaue Rezept ließ sich der Meister am Herd nicht entlocken, aber so viel: „Die Basis ist ein Erdäpfel- oder Schupfnudelteig, den ich mit brauner Butter, in der ich Kräuter mitkoche, verfeinere“. Den Teig rollt er stilecht auf einem Heurigen-tisch aus, Emmanuel übernimmt das Formen und Füllen, zur Auswahl stehen Kürbis-Spinat, Blunzen, Fleisch oder Käsefülle. Tipp: In die offene Küche ist eine kleine Zirbenstube integriert, die Möbel stammen aus den 1940er-Jahren, bekamen ein Facelifting, die Raumgestaltung – Papier Weiß in Weiß – stammt von Filius de Lacroix. Wer hier einen Tisch ergattert, kann Christoph und seinem Team auf die Finger schauen, hat gleichzeitig einen Blick in den wunderschönen Raimundhof.

Zum Abschluss flüstert man mir noch eine nette Begebenheit: „Der g'schupfte Ferdl ist keine Fantasiefigur von Gerhard Bronner, den Herren gab es wirklich, seine Frau und Kinder lud man im Sommer ins Heurigenbuffet ein ...“

Zum Gschupftn Ferdl
1060 Windmühlgasse 20
T: 01 9663066

[www.facebook.com/
ZumGschupftnFerdl](http://www.facebook.com/ZumGschupftnFerdl)

Auf den Wein gekommen

Silvia Eichhübl hat ihr ehemaliges Lieblingszuckerlgeschäft neu erfunden und in einen kleinen feinen Laden verwandelt, mit Weinen jenseits des Mainstreams.

Text von Barbara Knapp Fotos von Ludwig Schedl

Ein Lokalausgang im „wein.laden“ im Karmeliterviertel ist ein vergnügliches Unterfangen. Und, so man das Konzept nicht kennt, eine Entdeckungsreise in eine individuelle vinophile Welt. „Supermarkt-Weine werden Sie bei mir nicht finden, klingende Namen auch nicht. Mein Fokus liegt auf kleineren unbekannteren Winzern“, erklärt Silvia Eichhübl ihr Konzept. Wunderbar ist die Bestückung der Regale. Was auf den ersten Blick etwas verwirrt, ist simpel und wohl durchdacht. An der linken Wand die Weiß-, an der rechten die Rotweine, nicht nach Regionen, sondern nach Sorten und akribisch nach dem Alphabet sortiert. „Ein Kunde hat mich mal gefragt, ob ich das Alphabet nicht kenne. Da er der Ansicht war, der Zweigelt steht falsch. Jedoch war es der Blaue ...“

Silvia Eichhübl ist zufällig auf den Wein gekommen: „Früher habe ich mich nicht mit Wein beschäftigt, ich habe ihn gerne getrunken. Wie jeder andere auch“. Alles begann mit der Übernahme des Webshops Preisleistungswein.com. Es folgte die Ausbildung zur Diplomsommelière und Weinakademikerin. „Als ich dann einen Verkostungsraum suchte, stieß ich auf diese Adresse und wusste: Das ist mein Geschäft. Hier habe ich in meiner Kindheit auf dem Schulweg Süßigkeiten gekauft“.

Gedacht, getan. Nun erstrahlt die Location in dezent stilischem Ambiente, das Repertoire spiegelt die Philosophie der Weinliebhaberin wider – besondere Weine von passionierten Winzerinnen und Winzern. Etwa „Frizzi Mizzi“ und „Zirkus Zirkus“, ein Blauer Zweigelt vom Weingut Birgit Wiederstein aus Göttlesbrunn, die ihre Weinmaische barfuß stampft, wie anno dazumal der Großpapa. Andere Ausnahmetröpferl kommen aus Italien, wie „Lacrima

„Alles, was ich hier verkaufe, habe ich auch probiert“, versichert Silvia Eichhübl.

wein.laden
1020 Leopoldsgasse 14
T: 01 212 3189

www.preisleistungswein.com



Weißweine zwischen 6,50 und 12 Euro, Rotweine 6,90 bis 23 Euro, Schaumweine und Champagner ab 6,50; Süßweine ab 7,90 Euro.

di Moro d'Alba“ oder ein Pecorino. Ein weiteres Plus ist die wunderbare Kennzeichnung: klassisch, bio-dynamisch, kosher, vegan. Doch man muss sich nicht alleine zurechtfinden, die Weinfachfrau berät kompetent, protzt nicht mit ihrem Wissen und verwirrt nicht mit Fachjargon: „Ich hole meine Kunden bei ihrem aktuellen Wissensstand ab und nehme sie hier auf eine Entdeckungsreise mit“. Selbst als Nicht-Wein-Auskenner findet man super Tröpfchen zu fairen Preisen, stellt gemeinsam eine stimmige Weinbegleitung für ein Menü zusammen, sucht ein adäquates Geschenk für Vinophile aus.

Kreative kleine Erzeuger haben es Silvia Eichhübl angetan, so verkauft sie etwa auch Moser Edelbrände aus dem Lungau, Rum und Gin aus dem Waldviertel ...



Kurioses, Köstliches, Kultiges

Schluss mit Verlegenheitskäufen. Im Bottelini finden Gourmets, Nostalgiker und Anglophile Ausgefallenes.

Text von Barbara Knapp

Der Shop in der Josefstädter Straße bekam kürzlich ein Facelifting – Holzboden, weiße Wände, weiße Regale. So wird das liebevoll zusammengestellte bunte Sortiment optimal in Szene gesetzt. Simone J. Tasché und Klaus Postmann spüren Kurioses, Limitiertes und Einzigartiges zum Naschen, Trinken, Snacken und Sammeln auf dem ganzen Globus auf, haben ein Faible für Kultiges aus den Staaten und Köstliches aus Great Britain: „Wir kosten und testen alles, nur was wir für gut befinden, darf ins Sortiment. Seelenlose Produkte gibt es bei uns nicht“. Den Test bestanden auch Schallplatten, die statt aus Vinyl aus feinsten Bio-Schokolade sind (€ 19,90). Da dröhnt dann „Mein kleiner grüner Kaktus“ oder „Ich will keine Schokolade, ich will lieber einen Mann“ aus den Boxen. Wenn man die Musik nicht mehr hören kann, isst man das Ding einfach auf. Fast zu schön zum Vernaschen sind die Sushi-Sets aus belgischer Schokolade und Marzipan (€ 19,90) oder die Fudges, hand-crafted in Great Britain (€ 12,90). Ein großes Thema bei Bottelini ist Bier, Flasche an Flasche stehen hier Tennent's Stout, Birra Antoniana, Old Tom Ale mit Schokolade und viele andere Craft-Beer-Sorten. Wer trotzdem nicht das richtige findet, nimmt den Brooklyn Brew Beer Making Kit, braut sein eigenes Ale, Fruchtbier oder Porter.

Fazit: Bis auf wenige Ausreißer dreht sich alles um den Genuss, man schmökert aus Spaß an der Freude, findet mit Garantie etwas für sich oder andere.



Bottelini Kuriositäten
1080 Josefstädter Str. 42
1050 Pilgramgasse 16
www.bottelini.com