

FRISCHE WÜRZE FÜR DAS GUSSHAUS Petz ist wieder da

Comeback
des
Monats

Meisterkoch Christian Petz haucht dem guten alten Gußhaus frisches Leben.

Petz im Gußhaus. Dort wo einst die klassische Wiener Küche gehegt und gepflegt wurde, weht ab jetzt ein ganz frischer Wind. Meisterkoch Christian Petz übernimmt das renommierte Haus hinter der Karlskirche und wird diesem seinen persönlichen Stempel aufdrücken. Das Ambiente wird sich nicht wesentlich verändern, „ein wenig frische Farbe, sonst bleibt vieles so wie es war,“ sagt Petz. In der Küche wird sich sehr wohl so einiges tun, schließlich ist nun der Meister Petz in seinem eigenen Restaurant am Werken. „Es wird ein echtes Wirtshaus bleiben, eines das meinen Gästen und mir Spaß macht,“ stellt Petz fest. Eines wird sich nicht ändern: Sein Anspruch an die Qualität seiner Lebensmittel. „Was mit den Tieren in der industriellen Fleisch- und Fischproduktion angestellt wird, halte ich einfach nicht mehr aus. So etwas kommt bei mir zuhause nicht auf den Tisch und in meinem Wirtshaus auch nicht.“ Und das ist gut so. Die Gourmets der Stadt freuen sich jedenfalls schon.



DER PATRON: Christian Petz hat das Gußhaus hinter der Karlskirche übernommen.

Wein des Monats

Weingut Erich & Walter Polz

Die beiden Brüder aus der Südsteiermark blicken auf einen erfolgreichen Weinherbst zurück und öffnen jetzt die Flaschen des Welschriesling Steirische Klassik 2014. Die Weineschreibung ist viel versprechend: Helles Grüngelb; Aromen nach reifem Apfel und etwas Pfirsich, gute Frucht am Gaumen - wieder Apfel; wirkt sehr ausgeglichen; tolle Saftigkeit, viel Trinkvergnügen.

Alkohol:

11 %

Lagerfähigkeit:

1-2 Jahre



Die Weinakademikerin vom Karmeliterviertel

Weine, fernab des Mainstreams, klassische Tröpferln, biodynamische, vegane und koschere Weine von engagierten Winzerinnen und Winzern hat sie in ihrem Programm. Die Weinakademikerin und Diplomommelière Silvia Eichhübl beschäftigt sich seit zehn Jahren intensiv mit Wein und hat jetzt im 2. Bezirk ihren ganz persönlichen wein.laden eröffnet. Besonderen Wert legt die Geschäftsfrau auf ein perfektes Preis/Leistungs-Verhältnis.



In ihrem Sortiment findet man tollt-Weißweine zwischen 6,50 und 12,00 Euro, Rotweine gibt's von 6,90 bis zu 23,00 Euro. Neben dem Wein werden hier auch noch feine Schnäpse, Marmeladen, Schokoladen und andere kulinarische Köstlichkeiten angeboten.

WEINLADY: Silvia Eichhübl, in ihrem wein.laden in der Leopoldsgasse 14

American Style am Wiener Naschmarkt

Das Theatercafé am Naschmarkt hat in den letzten Jahren einige Turbulenzen erlebt. Einige Gastwirte sind mit ihren Konzepten gescheitert. Jetzt sind die beiden CHIQ CHAQ-Gründer David Gevorkian und Eduard Kiperman am Zug. Die Gastro-Profis wollen mit ihrem American Diner-Konzept und ihren feinen Burgern die Naschmarktkultur bereichern. Mögen die Spiele im Theatercafé wieder beginnen.



