



delikatESSEN florian holzer

florian.holzer@kurier.at

Salz & PFEFFER Zwei Jahrzehnte gut verkocht

Zwanzig Jahre Spitzenklasse: Hier hat es uns schon 1989 gut geschmeckt

1 STEIRERECK DER TEMPEL

Vor fast 40 Jahren als einfaches Wirtshaus gegründet, in den 1980er-Jahren auf Gourmet-Niveau gekocht, 2005 von der Lände in die neue Designer-Meierei im Stadtpark übersiedelt, derzeit das beste Restaurant der Bundeshauptstadt. Heinz Reitbauer war vor 20 Jahren noch Lehrling, er meint: „Gute Dinge sind gut geblieben.“ Gemüse und Präsentation wurden wichtiger, weiß er, österreichische Produkte holten auf, „das war sicher das Gravierendste“.



2 GRÜNAUER 100% WIRTSHAUS

Im Jänner 2010 sind es 25 Jahre, dass Martha und Brigitte Grünauer ihr Gasthaus übernahmen. Was sie damals machten, war neu und revolutionär: Gasthausküche, mit Fingerspitzengefühl gekocht, mit den besten Weinen des Landes kombiniert. Gekocht wird hier heute noch so wie damals, „Krautfleckerl bleibt Krautfleckerl, Rindsroulade bleibt Rindsroulade“. Dass die Zeit vergeht, merkt man nur daran, dass die Grünauers nächstes Jahr vielleicht in Pension gehen.



3 SCHICKH GROSS IN KLEINWIEN

Es war die Zeit der gepflegten Landpartie: Man fuhr nicht mehr hinaus, um sich an Backhendl zu laben, nein, es durfte vielleicht auch einmal der Hummer sein. Zum Schickh zu gehen, gehörte dazu, aber: Das idyllische Familien-Landgasthaus blieb nicht stehen wie einige andere, sondern fand seinen Weg in die Gegenwart – saisonale Küche, Produkte mit Identität. Der Schickh ist vielleicht nicht mehr so schick wie einst, dafür besser denn je.



4 PLACHUTTA RINDFLEISCH-KÖNIG

Man kann zwar nicht sagen, dass Ewald Plachutta den Tafelspitz erfunden hätte. Tatsache aber ist, dass man – bevor der damalige *Drei Husaren*-Chefkoch vor gut zwanzig Jahren das *Hietzinger Bräu* übernahm – beim gekochten Rindfleisch immer nur an das legendäre *Meissl & Schaden* gedacht hatte. Das hat sich geändert: Rindfleisch und Plachutta sind heute eins. Das Imperium umfasst inzwischen fünf Restaurants, demnächst werden es sechs sein.



5 ECKEL GUT GEWACHSEN

Der Eckel ist eine Zeitmaschine. Dieser Inbegriff der gutbürgerlichen Wiener Restaurant-Kultur blieb sich über die Jahrzehnte hinweg immer treu, nahm von jeder Epoche ein Stückchen vom Besten dazu und integrierte es. Der Eckel ist ein Restaurant, in dem sich jeder an gute Zeiten erinnert fühlt – und sei es an jene, als er das letzte Mal beim Eckel essen war. Erfreulich: Das wird sich auch mit der nächsten Generation Zarl nicht ändern.



FOTOS: FRANZISKA KLUGER, MICHAEL WESSIG, MARTIN GNEDT, GERHARD WASSERBAUER