



Florian Holzer begibt sich auf die Suche nach kulinarischen Mikrokosmen in Wiener Grätzeln

Seit zweieinhalb Jahren wird das Künstlerhaus renoviert, bis kommenden Oktober wird das noch dauern, 40 Millionen Euro wird es wahrscheinlich kosten. Mit Künstlerhaus, Künstlerhaus-Kino, brut-Theater, Musikvereinsgebäude und eigentlich dem Wien Museum sowie dem Otto-Wagner-Pavillon auch noch war dieses Ensemble bis zur Eröffnung des Museumsquartiers einer der größten Kultur-Parks der Stadt. Und selbst wenn es momentan eher an eine Christo-Plastik erinnert – zu essen gibt's in diesem Kunst-Grätzl auch während des Umbaus reichlich.

Beginnen wir jenseits der Karlsplatz-Autobahn im Wien Museum, das mit seinem Café nicht immer nur Glück hatte, was sich vor knapp einem Jahr allerdings änderte, als nämlich Alexander Afrough die Sache in die Hand nahm. Afrough war schon Leiter der Bar im Motto am Fluss, Sous-Chef im Mercado, wurde schließlich Barista und als solcher eingeladen, seine Espresso im Wien Museum zu machen. Und nicht nur das macht er im Aggys, sondern auch die besten Sandwiches der Stadt und den vielleicht echtesten Caesar Salad im ganzen Land.

Das Club-Café in der Station

Einer der beiden Otto-Wagner-Stations-Stationspavillons beherbergt das **Café Karl Otto**, das in der warmen Saison einen schräg-schönen Schanigarten hat, eine wunderbare, kleine Bar und Wiener Hausmannskost um wenig Geld anbietet. Winters beschränkt sich die Tätigkeit auf das auch von der U-Bahn-Station erreichbare Untergeschoss, das in seiner 70er-Shabbyness jetzt zwar nicht so wirklich gemütlich ist, dafür aber ab 21 Uhr den **Club U** beherbergt, in dem täglich aufgelegt und manchmal auch live performt wird.

Über die Künstlerhaus-Passage kommt man trockenen Hauptes rüber zum Künstlerhaus, von dem derzeit zumindest das Kino in Betrieb ist, und das ist gut, denn hier übernahmen im September 2013 vier Vorarlberger das bisher an Bedeutungslosigkeit kaum zu überbietende Kino-Café und machten das wirklich großartige **Ludwig & Adele** draus. In den folgenden Jahren wuchs das Kollektiv rasch, man betrieb unter anderem das Badeschiff und das Lokal im ehemaligen Marktamt am Yppenplatz, konzentriert sich seit dem Vorjahr aber aufs Kerngeschäft im Künstlerhaus. Gekocht wurde jedenfalls immer super, vor allem die Mittagsmenüs sind außergewöhnlich und schmecken toll.

Schampus & Kaviar

In der Bösendorferstraße blieb nach dem Ende des riesigen Siam gastronomisch nicht mehr viel übrig, dafür zog voriges Jahr **Kate & Kon** ein. Dabei handelt es sich um den „Showroom“ der Firma von Katharina und Kons-

tantin Wolf, der Kinder des 2017 verstorbenen Gastronomie-Entrepreneurs Carlo Wolf, dessen faszinierende Biografie zu erzählen der Platz hier nicht ausreicht: In den 70ern war Wolf der jüngste Küchenchef Deutschlands mit Michelin-Stern, er begründete, weil ihm das Warenangebot in Deutschland damals nicht gefiel, den Lieferservice Rungis Express, ohne den Top-Gastronomie bis heute nicht denkbar ist, außerdem noch einen Weinhandel, verkaufte beides zum günstigen Zeitpunkt, erwarb ein Anwesen am Attersee, auf dem er in den 90ern mit Tierzucht nach höchsten Qualitätskriterien begann, Wein anbaute, Würste machte, Kunst sammelte und Verkostungen der besten Weine der Welt veranstaltete. Ein barocker Bonvivant und faszinierender Geist. Den Wein- und Delikatessenhandel übernahm Katharina Wolf schon im Alter von 20, sie gilt heute als eine der versiertesten Wein-Broker der Welt, den „Showroom“ in Wien unterhält man für Verkostungen, Präsentationen und Meetings.

Das **Le Couscous** gleich gegenüber ist zwar weniger glamourös, aber dennoch eine der besten Adressen für maghrebinische Küche in Wien. Und in den Genuss der beiden **Buffets im Musikverein** kommt man zwar nur mit Eintrittskarte, erlebt dort dann aber ein wunderbar retromäßiges Lachsbrötchen- und Sektangebot von Gerstner.

Salon, Café, Restaurant & Torte

Konservative Stabilität versprechen die drei Lokale im Hotel Imperial: Das gediegen-verschnörkelte **Café Imperial**, das beim Umbau des Hotels vor fünf Jahren einen modernen, etwas unterkühlten Präsentationsraum für die Imperial-Torte bekam, ist ein guter Ort, um Kleinigkeiten wie Würstel mit Saft oder einen Heringssalat mit der Grandezza eines Grandhotels zu genießen; der **1873 HalleNsalon**, der etwas unglücklich aus der früheren Lobby geschnitten wurde, fungiert als Bar und Austragungsort für Champagnerbrunch (So 11.30–14.30 Uhr), Imperial High Tea (Sa 14.30–17 Uhr, € 32,-) oder den Jazz-Abend (unregelmäßig, Freitag ab 20.30 Uhr). Und das Gourmetrestaurant **Opus** wurde vor fünf Jahren aus einem bis dahin kaum genutzten Clubraum gemacht, dem man mit großem Aufwand sein ursprüngliches Design von Josef Hoffmann wiedergab. Das Restaurant hat derzeit drei Hauben bei Gault Millau, und ist damit eines der 50 besten in Österreich.

Darauf, ob wieder irgendwelche Lokale in den Keller des Künstlerhauses einziehen, darf man gespannt sein, wir erinnern uns an die mehrstöckige Disco Pueblo, an diverse Bars, an das bei Fußballern beliebte Spaghetti & Co, an ein hoffnungsloses Hummer-Restaurant und an eine noch hoffnungslosere Tiroler Alm. Vielleicht kommt ja endlich einmal was Gutes. **F**

Prost! Lexikon der Getränke. Diese Woche: Ringana Balancing Getränk

Ein steirischer Algendrink fürs Detoxen zwischendurch

Es ist zu Jahresbeginn nach den Feiertagen noch mehr in Mode als sonst: das Entschlacken, Reinigen, Heilfasten und Magensäure-Basisausbalancieren.

Weil sich nicht jeder zum Heilfasten eine Woche in ein Kloster zurückziehen kann, gibt es jetzt Angebote, um zwischendurch dem Körper etwas Gutes zu tun, Clean Eating to Go, sozusagen.

„Trink dich fit! Trink dich gesund!“, lautet das Motto, und dazu gehören auch stylische Glasflaschen, mit denen man sein Heilkräutergetränk mit durch den Tag nehmen kann.

Auch der steirische Naturkosmetikkonzern Ringana bietet trinkbare Nahrungsergänzungsmittel fürs Zwischendurch-Detoxen an. Die 26 Pulversäckchen „Balancing“ versprechen, den Säure-Basen-Haushalt wieder ins Reine zu bringen, der durch Zucker, Fleisch, Kaffee und Alkohol irritiert ist. Man

trinkt ein Säckchen pro Tag, auflöst in einem halben Liter oder mehr Wasser, zum Beispiel in der zylinderförmigen Ringana-Glasflasche mit einem kleinen Drahtbällchen („Shaker“) zum Aufschütteln.

Diesen braucht es auch, damit sich die vielen Inhaltsstoffe gut vermischen. Sonst schweben sie an der Oberfläche oder setzen sich am Boden ab, was der Flasche einen hübschen Wunderlampeneffekt gibt.

Wir trinken also täglich Auszüge aus Algen, Petersilie, Brennnesseln, Weizengras, Gerste, Reiskleie, Buchweizen, Tomatenfrucht, Acerolafrucht, Zitronensaft, Karotten, Meersalz, dazu Folsäure, Zink-B-Vitamine 1, 2, 6 und 12, Mangan, Kupfer, Biotin.

Wirklich großartig schmeckt das alles nicht, stark nach Algen, ein wenig nach Getreide, würzig-grasig-mollig. Aber man gewöhnt sich dran, und das Wissen, dass es einem guttut, hilft beim Gewöhnen natürlich mit. **B T**



Ringana PACK balancing, 26 Tagesdosen, 260 g, € 43,10

Rezensierte Getränke wurden der Redaktion fallweise umsonst zur Verfügung gestellt

FALTER MEDIA

FALTER VERLAG
DIE BESTEN SEITEN ÖSTERREICHS

Für die Falter Verlagsgruppe mit Standort in der Wiener Innenstadt suchen wir eine/einen

Junior Account Manager (w/m)

Ihre Aufgaben:

- + Verkauf von Print- und Onlinewerbung an Direktkunden und Mediaagenturen
- + verantwortungsvolle Betreuung der Bestandskunden und Akquisition von Neukunden
- + Erstellung von Angeboten und Pflege des CRM-Systems
- + Entwicklung und Umsetzung innovativer Print- und Digital-Media-Sales-Ideen

Ihr Profil:

- + abgeschlossene Ausbildung und erste Berufserfahrung in Marketing & Sales
- + Kommunikationsstärke, Präsentationsgeschick und die Fähigkeit, vernetzt zu denken
- + Freude an Kundenbetreuung und Verkauf
- + hohes Interesse an Medien und Werbung
- + Leistungsbereitschaft, Eigeninitiative und hohe Belastbarkeit

Was wir bieten:

- + umfangreiches Know-how in den Bereichen Print- und Online-Medien
- + abwechslungsreiches Aufgabengebiet mit viel Eigenverantwortung und Gestaltungsspielraum
- + rasche Aufstiegschancen bei entsprechendem Erfolg
- + ein dynamisches Team, in dem auch der Spaß nicht zu kurz kommt
- + auf Basis Ihrer Qualifikation und Berufserfahrung ein Bruttomonatsgehalt von mindestens € 1.800,- sowie erfolgsabhängige Prämien

Wenn Sie Interesse an dieser Position haben, schicken Sie Ihre aussagekräftige **Bewerbung** bitte per E-Mail an: johler@falter.at

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zu weiteren Nutzungsrechten an den Verlag oder Ihren Medienbeobachter.