

Mehr davon: Heurige

An Zeiten, als Wiener Heurige noch uncool waren bis zum Gehnichts-mehr, kitschig und massentouristisch, können wir uns noch gut erinnern. In den vergangenen Jahren entwickelte sich da aber einerseits eine Buschenschank-Szene, schlicht, pur, ursprünglich und gut, wie man nicht mehr glaubte, dass sie je wieder er-stehen könnte. Auf der anderen Seite gibt's halt schon auch noch echte Heurige, die sowieso immer grandios waren.

Kierlinger Der beste Heurige der Stadt, echt, wahrhaftig, wunderschön. Hier stimmt einfach alles, die Stube, das Buffet, der Wein und der Garten. 19., Kahlenbergerstr. 20, Tel. 370 22 64, Mo-Sa 15.30-24, So 15.30-23 Uhr, www.kierlinger.at

Zawodsky Der erste Szene- und Alternativheurige der Stadt. Traumhafter Garten mit Blick auf Weinberge und Stadt, leider sehr wenige nicht dauer-reservierte Tische. Das Buffet ist herkömlich, Abwechslung kommt allerdings vom Grill. 19., Reinischg. 3, Tel. 320 79 78-2, Mo, Mi-Fr 17-24, Sa, So, Fei 14-24 Uhr, www.zawodsky.at

Wagner im Preysl Häuschen in den Weingärten. Wahnsinnig guter Wein, wahnsinnig feine, selbst gebastelte Happen. Ein Erlebnis, purer geht nicht. 19., Am Nussberg/Cebotariweg, Tel. 0664/510 38 13, jedes 1. Wochenende im Monat (Fr-So ab 15 Uhr), Änderungen möglich, daher anrufen

Martin Strobl Individuelle, extravagante Weine, Südtiroler Spezialitäten und Happen aus Wildkräutern und -gemüsen. Klein und geheim. 21., Senderstr. 27, Tel. 0699/11 50 06 13, April-Okt, Fr-So ab 12 Uhr, www.weinhandwerk.at

Buschenschank in Residence (Jutta Kalchbrenner) 400 Jahre alter Meierhof der Kamaldulenser, eigene Weine aus Grinzing und vom Nussberg, großartiges Buffet mit raren Spezialitäten. Kult. 19., Sieveringer Str. 170, Tel. 0664/500 60 95, Aussteckzeiten ersichtlich unter: www.jutta-ambrositsch.at

Andreas Wagner Hinterm Heiligenstädter Friedhof (nicht zu verwechseln mit der Villa Worsg!), ein paar Bankerln am Hang, toller Ausblick, resche Weine, schlichtes Buffet. Puristisch. 19., Wildgrubg. 48, Tel. 0650/738 00 03, während der Aussteckzeiten, bei Schönwetter tägl. ab 15 Uhr, www.wildgrube48.at



Florian Holzer beschreibt 1988 jedes Jahr ein neues...

Der Heurige 21. Jahrhundert ein Kontrast zum traditionellen Grinzing. Kaiserschmarren und Salzburger Nockerln, Land für T...

Was neues Altes

In Grinzing hat ein Heuriger eröffnet. Das ist nichts Besonderes? Und ob!

LOKALKRITIK:
FLORIAN HOLZER

Martin Lenikus ist nicht allen geheuer. Er ist Immobilienmann und in diesem Bereich ein unangenehmer Gegner. Er hat aber, wenn man so will, auch eine andere Seite, nämlich die der grünen Designerhotels, die er gerade auch in Wien errichtet, oder die seines Kunst-sponsorings, im Rahmen dessen er seit 2004 140 junge Künstler mit Studios, Proberäumen, Ateliers und An-käufen unterstützt. Und seit 2007 kauft und pachtet er Wiener Weingärten, mittlerweile schon an die 30 Hek-tar, das ist in kurzer Zeit sehr viel, und er zahlt Preise, die Winzer sonst nicht zahlen können oder wollen. Und wenn das jemand macht, der hauptberuflich Immobilienentwickler ist, dann schrillen da natürlich die Spekulationsalarmglocken. Noch dazu, wenn von den Weinen dieser Weingärten jahrelang nichts zu sehen ist.

Ist es jetzt aber, denn vor kurzem eröffnete Lenikus seinen Heurigen. Im sogenannten Windhaberhaus, mitten in Grinzing, in Neo-Barock gehalten, mit kleinem, Baum-beschat-tem Vorhof, der bisher niemandem auffiel, nach hinten raus einem riesigen Garten mit einer jahrhundertalten Eberesche und drei Terrassen, die

bis vor kurzem noch als Privatgarten genützt wurden, was man der Flora auch noch anzusehen vermeint. Und mit schlichten, schönen Räumen im Obergeschoß, weiß gekalkt, mit Holz-böden, altem Holzmobiliar und ein paar bemerkenswerten Bildern aus der Sammlung. „Ein Kontrapunkt“, sagt Christian Fink, der das Weinpro-jekt betreut, „wir wollten kein Heurigen-Disneyland, wir haben versucht, die Tradition ins 21. Jahrhundert zu transferieren“.

Große Worte. Sind aber wahr. Ent-gegen der Grinzing Touri-Heurigen-Tradition gibt es hier nicht Schnit-zel, Backhendl, Kaiserschmarren und Salzburger Nockerln, sondern nur ein

paar kalte Sachen, die allerer- Besten gehören, was man tan in Österreich an Ware Food-Attitüde bekommen k mi-Teller von Otmar Tschü persbach zum Beispiel (€ oder eine Selektion von de gutem Beinschinken, ein schinken und dem eh sch dären „Hammerfleisch“ m zem, scharfem Senf aus Lu 4,90/9,80). Oder ein Ge mit Produkten der grandio nerei Bach in Hirschstetten ergänzt durch von Slow-F Stephan Gruper verwaltet käse und Kräuter, die unm Garten gepflückt werden (€ Brot ist aus dem Holzofen ger in der Spiegelgasse, W spezialistin Margot Fische ein Wildkräuter- und ein M salz. Und die Weine gibt e sie sind ausgezeichnet, von Grüne Veltliner und der We der vom Bisamberg. Die zinger werden sich jedenf cherheit ganz schön aufreg ganz schön viel anders ist ein Grund, den Ort zu mög

Resümee:

Ein Investor checkte sich Weingut und hat jetzt auch rigen. Der ganz anders ist, warten würde.



Buschenschank am Grinzing Steig, 19., Cobenzlg. 2, Tel. 0650/516 31 52, Do, Fr 16-22, Sa, So, Fei 12-22 Uhr

GRAFIK: ARGE KARTO; FOTO: HERBERT CORN