

Eine Institution kehrt zurück Das neue „Meissl & Schadn“

Neueröffnung. Hotelier Florian Weitzer will im Restaurant seines „Grand Ferdinand“ die Wiener Küche der Jahrhundertwende wieder auferstehen lassen.

VON MIRJAM MARITS

Gustav Mahler pflegte dort zu speisen, Richard Strauss ebenso. Und Sigmund Freud hat im Restaurant nachweislich Briefe verfasst. Das alles ist lange her, auch im Stadtbild gibt es vom einst legendären Hotel Meissl & Schadn (am Neuen Markt im ersten Bezirk) längst keine Spuren mehr, seit es im Zweiten Weltkrieg niedergebrannt ist.

In Erinnerung geblieben ist bei manchen in Wien zumindest der Name. „Meissl & Schadn“, das war nicht nur ein Hotel, sondern auch ein Restaurant, in dem jahrzehntelang die Wiener Küche – speziell die Rindfleischkultur – hoch gehalten wurde.

Der Grazer Hotelier Florian Weitzer hat vor einiger Zeit über das verschwundene Restaurant gelesen und wollte schon vor Jahren den Namen samt Restaurantkonzept – die Wiener Küche – wiederbeleben. Konkret in seinem Hotel Grand Ferdinand, dem jüngsten seiner insgesamt fünf Hotels, das er 2015 in jenem 1950er-Gebäude am Wiener Ring eröffnete, in dem jahrelang das Bundesamt für Verfassungsschutz und Terrorismusbekämpfung untergebracht war.

Nachdem nun alle rechtlichen Fragen geklärt sind und Weitzer das Namens- und Patentrecht erworben hat, heißt das große Restaurant im Erdgeschoß (neben dem kleineren Gulasch & Champagne, das es wie gehabt gibt) des Grand Ferdinand ab sofort also „Meissl & Schadn“. Das neu gestaltete Restaurant soll nun das Erbe des seit Jahrzehnten verschwundenen Hotels antreten. Dafür hat es nicht nur ein neues, goldenes Logo in wunderbar altmodischer Schrift bekommen – sondern auch ein ganz neues Konzept. Sicher, sagt Weitzer, gab es hier schon bisher Klassiker der österreichischen Küche. Jetzt aber so richtig. „Wir wollen“, erzählt Weitzer, „vor allem das Wiener Schnitzel auf ein Podest heben. Denn wir Gastronomen haben es verlernt, dem Schnitzel den gebührenden Respekt zu erweisen.“ An vielen Orten werde das Schnitzel „nicht liebevoll und bewusst“ genug zubereitet, vielerorts wird mit von der Industrie vorproduzierten Schnitzeln gearbeitet, die paniert geliefert und nur noch schnell hinausgebacken werden. Wer Weitzer – der in Graz mit den Hotels Weitzer, Wiesler und Daniel drei der bekanntesten Hotels der Stadt führt – kennt, weiß, dass er derartige Entwicklungen ablehnt.



Florian Weitzer vor der Salonküche im „Meissl & Schadn“ des Grand Ferdinand.

[Mirjam Reither]

Nun also sollen die Touristen, aber auch die Wiener („Ich schätze, dass ein guter Teil der Gäste Wiener sein werden“) hier selbst erleben können, wie ein Wiener Schnitzel (selbstredend nur vom Kalb) richtig zubereitet wird. Und zwar, so sie wollen, mit allen Sinnen. Im Restaurant steht eine schicke Salonküche, in der man dem neuen Küchenchef Jürgen Gschwendtner und seinem Team beim Schnitzelklopfen und -backen zuschauen kann. Zweimal die Woche können Gäste – gegen Voranmeldung – auch selbst ausprobieren, wie man ein Schnitzel

richtig klopft, sich also praktisch ihr Abendessen selbst zubereiten. Ob das Schnitzel in Butter, Schweineschmalz oder Pflanzenöl gebacken wird, entscheiden die Gäste selbst.

Zudem findet sich auf der Karte vieles aus der Altwiener Küche, selbstredend auch Tafelspitz, wie es sich gehört vom Wagen serviert, Kalbseinhmachsuppe oder glacierte Leber. Aufgegriffen hat man auch die alte Tradition der „Assietten“, der sogenannten Wiener Einschiebspeisen. Kleine Portionen also, die man zwischen den Gängen zu sich nimmt: Kaisergulasch mit grünen Erbsen etwa, oder Schill (Zander) im Speckmantel mit Tomaten-Paprikakraut. Die gab es, wie Weitzer von alten Speisekarten aus den Jahren 1908 und 1924 weiß, auch im Original-„Meissl & Schadn“.

„Du glückliches Österreich“ liest man in goldenen Lettern auf der Speisekarte, an den Wänden und auf den Auslagenfenstern wird „die Ikone der Österreichischen Küche“ mit dem Spruch „Schnitzel love“ beworben. Dass das Konzept aufgeht, daran hat Weitzer keinen Zweifel. „Weil ich ein Sturschädel bin. Wenn es nicht in diesem Jahr funktioniert, dann im nächsten Jahr, davon bin ich überzeugt.“

ZUR PERSON

Florian Weitzer betreibt in Graz die Hotels Weitzer, Wiesler und Daniel. In Wien führt der Grazer seit 2011 das Hotel Daniel auf dem Landstraßer Gürtel, 2015 folgte das Grand Ferdinand am Schubertring. Das Restaurant des Grand Ferdinand heißt ab sofort „Meissl & Schadn“. – in Anlehnung an das gleichnamige, legendäre Hotel.

In der Salonküche kann man Küchenchef Jürgen Gschwendtner und seinem Team beim Schnitzelbacken zuschauen, Gäste können hier gegen Voranmeldung das Schnitzelklopfen und -backen erlernen. www.grandferdinand.com oder 01/ 90 212