

# Wiens versteckte Schönheiten

Text **Brigitte** und **Hannes Huggel**

Sie gehört zu den bekanntesten und beliebtesten Hauptstätten Europas, ja sogar der ganzen Welt. In die Stadt mit den knapp zwei Millionen Einwohnern reisen jedes Jahr fast dreimal mehr Touristen aus aller Welt – und rund 200'000 Schweizerinnen und Schweizer. Und trotzdem hat Wien noch unzählige Ecken, Winkel und versteckte kleine Geheimnisse, die Seazen Ihnen näherbringen will. Damit Sie sich nicht mit den bekannten ehrwürdigen Bauwerken der Wiener Ringstrasse oder den touristischen Attraktionen wie Schönbrunn oder dem Prater begnügen müssen, schlendern Sie mit uns durch die fast 4'000(!) Gassen, erleben Sie mit uns die versteckten Schönheiten und blicken mit uns hinter die Kulissen. Und das am besten zu Fuss oder mit Bus und Tram – auch dank der ViennaCard und der ivie-App.



## Das Wiener Schnitzel

Wiens mit Sicherheit bekannteste Speise ist das Wiener Schnitzel, serviert mit einem original Kartoffelsalat (Erdäpfelsalat) ohne Mayonnaise, dafür mit fein geschnittener Gurke. Aber ist das Wienerschnitzel überhaupt eine österreichische «Erfindung»? Dieses sehr dünn geklopfte und panierte Stück Kalbfleisch könnte dem Vernehmen nach auf einem vor bald zweihundert Jahren von Feldmarschall Radetzky – der mit dem berühmten Marsch – aus Italien mitgebrachten Rezept basieren, das Kaiser Franz Joseph vorzüglich gemundet haben soll.

Aber zurück zum eigentlichen Schnitzel. Bereits am ersten Abend wurden die Autoren im zum Hotel zum Hotel Grand Ferdinand gehörenden Restaurant Meissl & Schadn damit verwöhnt. Es hat hervorragend geschmeckt und kann nur empfohlen werden. Natürlich wurde die Speise «als das beste Wiener Schnitzel der Stadt» angepriesen. Das Dumme daran war nur, dass man uns am nächsten Abend im Glacis Beisl gleich nochmals das beste Schnitzel der Stadt anbieten wollte. Uns ist dies dann noch drei weitere Male passiert. Im Glacis Beisl haben wir dann der Saison entsprechend Marchfelder Spargeln gewählt. Einmal Wiener Schnitzel pro Woche, wenn auch hervorragend zubereitet, reicht. Die Stadt hat kulinarisch noch viel mehr zu bieten.

Nicht vergessen darf man die Kaffeehäuser. Rund hundert von diesen pflegen immer noch die Tradition: Da wird nicht einfach Kaffee getrunken, da wird die Zubereitung zelebriert und der Herr Ober ist nicht einfach ein Kellner, er ist eben ein Herr Ober. Wie heisst es doch im Orson Wells Filmklassiker «Der dritte Mann»?



Restaurant  
Meissl & Schadn  
Wien

«Können wir uns nicht im Café Mozart treffen?» Das seit 1794 bestehende Kaffeehaus ganz in der Nähe der Albertina, serviert nicht einfach Kaffee. Auf seiner Karte finden sich 17 verschiedene Kaffees (s. Kasten) – früher waren es einmal 27 – alle mit italienischen Röstungen zubereitet. Gar noch hundert Jahre älter ist das Café Schwarzenberg, Wiens ältestes Ringstrassencafé, das im Krieg als Café Deutschland geführt wurde. Auch das Schwarzenberg ist mehr als einfach ein Kaffeehaus: Ein Ort der Begegnung, der Kommunikation, der Inspiration und auch der Erholung.

Neben den bereits erwähnten Restaurants durften wir noch einige weitere kulinarische und gesellschaftliche Highlights geniessen. Die Labstelle zum Beispiel. Unscheinbar in einer Passage gelegen, bietet das junge Team eine sehr natürliche Küche mit viel Selbstgemachtem. Da wird geräuchert, gepökelt, gebacken, nach alten und neuen Methoden und mit viel Engagement serviert. Es macht Spass, dort zu essen.

Entdeckt haben wir auch noch einen «hervorragenden Inder», nur wenige hundert Meter von unserem Hotel «Grand Ferdinand» entfernt. Dieses Hotel ist eine sympathische Mischung aus Business- und gehobenem Familienhotel und hat eine hervorragende Lage für eine Entdeckungsreise durch Wien. Alles ist zu Fuss oder mit den öffentlichen Verkehrsmitteln innert kürzester Zeit erreichbar.

Aber zurück zum indischen Restaurant gleich um die Ecke des Cafés Schwarzenberg: Das «In-Dish» ist unscheinbar und einfach möbliert aber mehrere indische Familien, die sich offensichtlich wohl fühlten, genossen traditionelle indische Speisen. Mitten in Wien eine kulinarische Reise nach Indien vom Feinsten.

Nicht vergessen darf man, in Wien einmal eine Würstchenbude zu besuchen. Irgendwie gehört das einfach zu dieser Stadt. Beim Bitzinger Würststand bei der Albertina war die Warteschlange am längsten, die Wurst entsprechend ausgezeichnet.