



delikatESSEN florian holzer

florian.holzer@kurier.at

TOP 5 SHOPPING-LOKALE

Das Angenehme und das Nützliche, Essen und Geschenke – hier ideal kombiniert:

1 MEINL AM GRABEN

Derzeit zwar etwas hektisch, aber: Hier findet man für jeden Genießer etwas. Auch Weinbar, Sushi-Bar und Restaurant.

Wien 1, Graben 19, ☎ 01/532 33 34-6000, Mo-Mi 8.30-24, Do-Fr 8-24, Sa 9-24, www.meinlamgraben.at

2 ZUM SCHWARZEN KAMEEL

Traditionelle Jausenstation für Wiens City-Shopper, jetzt auch wieder mit Austernbar. Der neue Genuss-Shop – ein Schlaraffenland!

Wien 1, Bognergasse 5, ☎ 01/533 81 25, Mo-Sa 8.30-24, www.kameel.at

3 MAGAZIN

Entspannter kann man in Salzburg nicht nach Geschenken suchen: Vinothek, Feinkost- und Design-Laden, Bar und Top-Restaurant.

Salzburg, Augustinergasse 13, ☎ 0662/841 58 40, Mo-Sa 10-24, www.magazin.co.at

4 SITZWOHL

Derzeit hottester Spot in Innsbruck: extra-cooles Restaurant von Ex-Novellköchin Irmi Sitzwohl, Feinkost-„Geislererei“, Top-Produkte.

Innsbruck, Stadtforum, ☎ 0512/56 28 88, Mo-Sa 11-14, 18-24, www.restaurantsitzwohl.at

5 HANSEN

Noch einmal Lob und Dank, dass das Hansen jetzt ganzjährig offen hat. Wunderbares Essen, das Pflanzen-Angebot im Shop daneben macht Freude.

Wien 1, Wipplingerstraße 34, ☎ 01/532 05 42, Mo-Fr 9-23, Sa 9-17, www.hansen.co.at



salz & PFEFFER DAS TURM

Vor knapp drei Jahren war hier das letzte Mal vom Restaurant „das Turm“ zu lesen, und diese Zeitspanne erwies sich ungefähr als die Lebensdauer jedes der vielen Restaurantprojekte, die es an diesem Ort versuchten: im 22. Stock, mit dramatisch tollem Rundum-Blick auf das südliche Wien, Parkgarage, aber eben im urbanen Niemandsland.

Nun versucht es mit Gottfried Krasser ein altgedienter Gastronomie-Profi. Und der frühere Leiter der Cantinetta Antinori und des Procacci nahm nicht nur ein paar Gerichte aus seinen Ex-Restaurants mit, sondern gleich auch den Koch. Jörg Domansky versucht es hier 22 Stockwerke über dem Wienerberg nun mit einer mediterran-wienerischen Mischung ohne gewagte Experimente oder spektakulärem Salto mortale: Jakobsmuschel mit Paprika-Sellerie-Gemüse als Gruß aus der Küche, brav, eine Sellerie-Consommé, der man die mitgekochte Chili-Schote aber besser erspart hätte (6,50 €), den großen Reh-Ravioli wiederum tat das süße Rotkraut nicht so gut (13 €). Hochrippe nach Tafelspitz-Art zu sieden und zu servieren, ist vielleicht nicht das Beste, was man mit diesem Stück Fleisch machen kann, ergab aber ein fantastisches, gekochtes Rindfleisch (22 €). Mal sehen, vielleicht klappt's ja jetzt.

Das Turm,
Wien 10, Wienerbergstr. 7/22, Stock,
☎ 01/607 65 00-0,
Mo-Fr 11-23,
Sa 16-24,
www.das-turm.at

		Max.
Küche	25	35
Keller	7	10
Service	10	15
Atmosphäre	13	15
Preis/Wert	14	20
Familie	1	5
	70	100

Mehr Restaurant-Tipps in Ihrer Trafik – im aktuellen **Tafelspitz**



BEIM *nachbarn*

PRESSBURG, Bratislava

Dass man sich in Bratislava der slowakischen Küche besinnt, ist ein junger Trend, der nun aber dennoch aufgegriffen wurde: Ein Gasthaus im Zentrum mit „Schwejk-Atmosphäre“, altes Mobiliar, alte Fotos und eine „altösterreichische“ Speisekarte mit ein paar durchaus witzigen und deftigen Spezialitäten aus Bratislava und Umgebung.

Pressburg, Bratislava, SK, Michalská 4,
☎ +421/2/544 38 455, Mo-So 10-01,
www.pressburgrestaurant.sk

Witzigmanns
Welt



Kekse



Weihnachten schmeckt: Von Glücksgefühlen, Kletz'nbrod und der Lust am Stibitzen von Lieblingskekse.

Schon früh wusste ich, was ich später werden will. Schuld daran waren die weihnachtlichen Plätzchendüfte aus der Küche meiner Mutter. Diese verführerischen Gewürzaromen lösen noch heute in mir Gefühle des Glücks und der Geborgenheit aus.

Damit ich beim Platzerlbacken nicht vom Teig naschte, hatte meine Mutter einen simplen, aber effektiven Trick: Weihnachtslieder singen. Das war zwar gemein, jedoch besser als Rosenkränze beten, wie es noch der Schriftsteller Karl Heinrich Waggerl – unser Nachbar im Haus Bergfried' – tun musste; nachzulesen in meinem neuen Buch „Salzburger Weihnacht“, in dem Sie auch die Rezepte für meine Lieblingsplätzchen finden: Vanillekipferl, Zimtsterne, Kosbusserl, Walnusstaler, Husarenkraperl, Schokoladenbohnen oder Anistaler – um nur die Spitze des Weihnachtsgebäckberges zu nennen. Kletz'nbrod darf natürlich ebenfalls nicht fehlen in der

staden Zeit. Mein Onkel Luis aß es mit Pinzgauer Bergkäse belegt zum Glühwein. Dazu mein Tipp für die Linie: Verwenden Sie neben den herkömmlichen Zutaten Mandelmehl statt Brotteig. Zerbrochene oder verbrannte Weihnachtsplätzchen wurden übrigens „Ofenkrüppel“ genannt. Wer es wagte, damit die Sänger beim traditionellen „Anklöckeln“ abzuspeisen, riskierte, in der Gemeinde ausgerichtet zu werden. Dieser Brauch, bei dem Kinder und Erwachsene an den letzten drei Donnerstagen vor Weihnachten von Haus zu Haus ziehen, um Lieder zu singen, Gedichte aufzusagen und Segenswünsche zu sprechen, geht auf die Herbergssuche von Maria und Josef zurück. Herbergssuche in der Hotel-Hochburg Bad Gastein? Für uns Kinder immer eine eigenartige Vorstellung.

Ich musste nicht extra anklöckeln, um früher an die Kekse ranzukommen. Ich stibitzte sie einfach aus den Blechdosen, die auf dem Schlafzimmerschrank versteckt waren. Noch heute finde ich: Die gestohlenen Platzerl sind die besten. eckart.witzigmann@kurier.at

FOTOS: PRIVAT, CHRISTIAN FRÖHLICH, PRESSBURG, HANS-PETER SCHAFFER

Die besten Restaurants erkennt man am Wasser.

Drei der vier 4 Hauben-Restaurants in Österreich servieren ihren Gästen Römerquelle Mineralwasser. Und das aus gutem Grund. Römerquelle ist der ideale Begleiter zu feiner Küche und gutem Wein.

Quelle: Gault Millau 2010



GAULTMILLAU RÖMERQUELLE
beleb die Sinne