



Thema: Restaurant Alte Kaisermühle

Autor: Florian Holzer

Wien, wo es isst Kulinarischer Grätzl-Rundgang

Kaisermühlen: Blues on the way to Gänsehäufel

LOKALAUGENSCHHEIN:
FLORIAN HOLZER

Kaisermühlen ist ein eigenartiger Fleck, durch Kaiserwasser, Alte und Neue Donau quasi von der Zivilisation abgeschnitten (dass Uno-City, Donaupark und Bruckhausen dazugehören, vergessen wir jetzt mal). Der Goethehof, bei den Februartkämpfen 1934 durch Luftangriffe beschädigt, und das Gänsehäufel dienen neben der Funktion als Kulisse für den Kaisermühlen-Blues quasi als Existenzberechtigung dieses Grätzels.

Alte Wirte, neue Namen

Insgesamt eine isolierte, nicht ganz unreizvolle Stimmung, kulinarisch von einer deutlichen Melancholie geprägt, denn der kleinstrukturierte Einzelhandel wurde durch die Konkurrenz der Diskonter, die angestammte Gastronomie durch Copa Cagrana und Alte Donau zertrümmert.

Beim Eissalon Trento am Schüttauplatz herrscht trotzdem Leben. Andrea Bortolotti – nicht zu verwechseln mit dem Gelato-Multi Paolo von der Mariahilfer Straße – bietet 20 Sorten an, Vanille geht so, Pistazie ist sehr gut, Zitrone gut (aber nicht so gut wie am Schwedenplatz).

Gleich ums Eck befindet sich eines der sympathischsten und besten Fischgeschäfte der Stadt außerhalb eines Marktes. Paniertes und Gegrilltes spielen natürlich auch hier die Hauptrolle, die Rohware ist aber sehr okay, ein Beleg dafür, dass man mit Qualität und Engagement auch in miesen

Gegenden überleben kann. Das versucht hier auch die Familie Formanek, die im März den Traditionswirt Zur Linde übernommen und zum Vorstadt-Wirt gemacht hat. Das etwas aufgewirbelte Interieur blieb bestehen (Kuckucksuhr!), gekocht werden Hausmannskost und „Schmankerln“, etwa Variationen vom Schweinslungenbraten. Auch neu übernommen wurde der zweite Traditionswirt Kaisermühlens, der Wöber, der seit vorigem Oktober Seidles heißt, nach wie vor ein echt uriges Beisl ist und das klassische Repertoire der Wiener Gasthausküche – Schweineleber „Berliner Art“, Zwiebelrostbraten, Tafelspitz, Cordon bleu usw. – zu unglaublich niedrigen Preisen absolviert.

Pferdeschinken & Pimientos

Einmal ums Eck findet man dann eine hübsche kleine Filiale des Floridsdorfer Pferdefleischhauers Schuller. Das Sortiment ist beachtlich, von Rohware („Hinteres Junges“) über die diversen Wiener Traditionswurstwaren (exzellente Kabanossi!) bis zu tollem Rohschinken, für den man in Italien etwa das Zehnfache bezahlt.

Und etwas abseits vom Zentrum schließlich die Alte Kaisermühle, neben Birner und Hofbauer eines der besten Alte-Donau-Lokale, das sich allerdings vom Spareribs-Kompetenzzentrum interessant in Richtung echtes Essen entwickelte: Gebirgssaibling vom Grill, westafrikanisches Lamm-Curry und die in Wien sonst kaum zu bekommenden Pimientos del Padron. Man staunt. **T**



Thema: Restaurant Alte Kaisermühle

Autor: Florian Holzer



Pistazie sehr gut: Michele Bortolotti führt den Eissalon Trento am Schüttauplatz



Woher Kaisermühlen den Namen hat: Gasthaus Kaisermühle am Kaiserwasser



Heimisch & italienisch: Fleischer Schullers Kaisermühlner Dependance



Hausmannskost und Schmankerln: Die Formaneks bekochen den Vorstadtwirt



Eissalon Trento 22., Schüttaupl. 2, tägl. 9.30–23 Uhr,
Fische Kaisermühlen, 22., Schüttaustr. 57, Di–Fr 8–18.30, Sa 8–13 Uhr, www.fische-kaisermuehlen.at
Vorstadtwirt 22., Schüttaustr. 64; Mo–Fr 9–23 Uhr,
Seidles 22., Schüttaupl. 17, Fr–So 8.30–22 Uhr,
Schuller 22., Schiffmühleng. 68, Mo–Fr 7–18 Uhr,
Zur Alten Kaisermühle, 22., Fischerstrand 21a, tägl. 11–23 Uhr, www.kaisermuehle.at

GRAFIK: ARGE KARTO

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag