

# An ungewohnter Stelle

**NEUES LOKAL** Das coolste neue Designerlokal Wiens befindet sich dort, wo man am wenigsten damit rechnet: gegenüber des Riesentors vom Stephansdom. FLORIAN HOLZER

**E**s gibt so Plätze in Wien, da schaut man erst gar nicht wirklich, weil die gehören ohnehin den Touristen. Konkret konnte man den Stephansplatz als fruchtbaren Boden für innovative Gastronomie in etwa genauso abschreiben wie Grinzing oder die Donauinsel – denn hier macht nicht innovative Gastronomie erfahrungsgemäß mehr Umsatz.

Dennoch keine Rechtfertigung dafür, warum mir das neue Café Weinwurm so völlig entgehen konnte: Das seit den Fünfzigerjahren zum Stephansplatzinventar gehörende Espresso wurde im Mai nämlich anlässlich eines Generationswechsels in der Besitzerfamilie und der Möglichkeit, das Lokal in einen Innenhof zu vergrößern, komplett umgestaltet. Georg Weinwurm und das Architekturbüro Querkraft waren sich einig, da jetzt nicht die tausendste Kopie eines italienischen Espressos hinzustellen, sie entschieden sich für die kühle, glatte Stilistik der frühen Fünfziger. Was man auch ziemlich konsequent anging, etwa indem der Boden mit schwarzem Terrazzo ausgegossen, die Wände mit weißen Bisazzafliesen verkleidet (mit Perlmutt-Brokat-Effekt!) und eine Theke ebenfalls aus schwarzem Terrazzo angefertigt wurde.

Ein paar zeitlose, schwarze Tischchen, Sessel und dunkle Filzbänke dazu und – wow! – das kühlsche und glatteste Lokal der Stadt. In dem man sich zwar durchaus ein bisschen so vorkommen kann wie in der alten Stadtbahnstation am Westbahnhof, aber der architektonische Eindruck ist hier ohne Zweifel ein sehr intensiver.

Konsequent blieb man dann auch beim gastronomischen Angebot und setzte nicht auf indifferentes Antipastiblabla und Tramezzinitütü, sondern ließ Küchenchef Karl Polak (zuvor Zur Linde in Mistelbach) einmal ein bisschen an kulinarischen Nostalgiearbeiten: Unter der Kategorie „Für Nostalgiker“



Ohne Tramezzinitütü: Das neue Café Weinwurm ist jetzt extrakühl / Foto: H. Corn

gibt's Mayonnaise-Ei, Schinkenrolle und Wurstsalat, Gabelbissen vom Lachs und Sacherwürstel mit Kren, die restliche Karte pendelt zwischen Wien und London, Rindfleischsulz mit lauwarmem Paradeiser-Lauch-Salat (€ 7,80), ein großartiger, mit Erdäpfelpüree überbackener Ochsenschlepp

mit Steinpilzen (€ 10,50), Avocado-Lachs-Salat (€ 9,50) oder zweierlei Paprikasuppe mit Fisch (€ 4,50). Wirklich fetzig aber sind die Imbisse aus der Vitrine, etwa die marinierten Steinpilze mit rotem Pfeffer in der Mokkatasse (€ 2,50), ein zartes Lachs-Fenchel-Röllchen (€ 2,-), eine ziemlich schräge Buchtel mit Knackwurstfüllung (€ 1,20) oder ein Krautwickler mit Erdäpfelinnenleben (€ 1,20) – alles, auch im Stil der Fünfzigerjahre, schön in Schüsseln drapiert.

Das Café Weinwurm ist somit nicht, nur das coolste Lokal derzeit, sondern auch ein gelungenes Beispiel dafür, dass Humor, eine Prise Selbstironie und eine Speisekarte kein Widerspruch sein müssen.

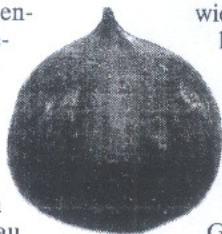
**Resümee:** Ein extra-cooles Café mit architektonischem Mehrwert und einer dennoch nicht langweiligen Speisekarte. Bravo!

**Resümee:** Ein extra-cooles Café mit architektonischem Mehrwert und einer dennoch nicht langweiligen Speisekarte. Bravo!

Café Weinwurm, 1., Stephanspl. 11, Tel. 533 95 31, Mo-Mi 7-24, Do, Fr 7-2, Sa 8-2, So 8-24 Uhr.

## WIEDER AM MARKT Sei feige!

**A**ngesichts der Tatsache, dass überall rund ums Mittelmeer und sogar in jedem Wintergarten des Nordens der Feigenbaum trefflich gedeiht, ist es eigentlich verwunderlich, dass es die violetten Früchte nur so kurz gibt, nämlich ziemlich genau jetzt. Aber das ist halt so, weshalb die kleinen Feigenvorspeisen jetzt also nicht auf unseren kleinen Vorspeisentellern fehlen sollten: Allen voran die quer halbierte Feige mit einem



halben Picandou, grobem Pfeffer, Olivenöl und grob gehackter Minze drüber, oder Feige in Lardo gewickelt und im Ofen kurz angegrillt; oder ein edler Feigenburger mit Brioche, einer Schichte Feige, einer Schichte scharfen Chutneys, einer Schichte Gänseleberpastete, grünem Koriander und wieder Brioche. Aber auch geviertelt zu erstklassigem Prosciutto macht die Feige eine gute Figur.

Feigen, derzeit überall am Markt.