

**Mehr davon:** Inszenierte Gastro

Erlebnisgastronomie. Kellnerinnen auf Rollschuhen, vibrierende Tische, Dekoration, die im Stundentakt zu leben beginnt. So nötig wie ein Kropf und nach einer dezenten Hochblüte rund um die Jahrtausendwende zum Glück wieder einigermaßen verschwunden. Was blieb, ist der Erlebnisfaktor „Produktion“, also dass man zusehen kann, wie eine spezielle Zutat vor Ort und hinter Glas hergestellt wird. Etwa hier:

**Pasta e ... basta** Einer der Pioniere in Wien, was die Parallelität von Lokal und Manufaktur betrifft. Hier auch besonders spektakulär gelöst: Eine Glaswand trennt die Nudelfabrik und das Lokal. Nachteil auch hier: Produziert wird eher am frühen Vormittag, nicht gerade die Zeit, wo man essen geht.  
1., Werdertorg. 10, Tel. 01/796 65 42, Mo–Fr 10–23, Sa 10–15 Uhr, www.pastaebasta.at

**Kussmaul** Nachdem das Kussmaul generell ziemlich komplex und vielseitig angelegt wurde, ist auch eine Schau-Konditorei mit dabei. Hier wird tatsächlich während der gesamten Zeit gearbeitet, und wenn das Baguette frisch aus dem Ofen kommt, kann man sich gleich eins mit nach Hause nehmen.  
7., Spittelbergg. 12, Tel. 01/58 77 62 85, Mo–Sa 8–2, So, Fei 8–18 Uhr, www.kussmaul.at

**Ileoni** Eine nicht uninteressante Idee, einen sonst vergleichsweise indifferenten Italiener aufzutun: eine kleine Schaukäserei, in der frisch Mozzarella und andere Pasta-filata-Käse hergestellt werden.  
1., Seilerstätte 10, Tel. 01/512 09 80, Mo–Sa 11–14, 17.30–22, www.ileoni.at

**Rauwolf** Eine der vielen Möglichkeiten zuzusehen, wie Kaffee geröstet wird, hier allerdings wirklich besonders hautnah. Abgesehen davon kann man im Rauwolf neben dem Zuschauen auch ein bisschen essen, trinken und frühstücken, was bei anderen Kleinröstereien eher selten ist.  
2334 Vösendorf, SCS Ebene 0/126, Mo–Mi, Fr 8–19, Do 8–21, Sa 8–18 Uhr, www.rauwolf-coffee.at

**Frank's** Hier kann man dem Fleisch beim Dry-Agen zusehen. Sechs Wochen lang, so lange hängen die Rinderrücken da nämlich im offen einsehbaren Reiferaum. Okay, es mag Spannenderes geben als hängendes Fleisch, aber die Inszenierung ist perfekt.  
1., Laurenzerberg 2, Tel. 01/533 78 05, Mo–Fr 11–1, Sa, So, Fei 17–1 Uhr, www.franks.at



Gastrok  
Florian  
bloggt a  
www.fal  
  
Gentrifi  
Ottakrin  
jetzt ein  
dem Ypp  
  
FOTO:  
HERIB  
CORN

# Sie hab'n a Haus 'baut

## Das Ottakringer Craft-Beer-Department Brauwerk hat jetzt ein Lokal

LOKALKRITIK:  
FLORIAN HOLZER

Schon lang nicht mehr so viel Wirbel um ein Lokal gewesen. Anrainer beklagten, nicht befragt worden zu sein, Gentrifizierungswarner erhoben mahndend ihren Finger, Verschwörungstheoretiker erkannten eine Verflechtung von lokaler SPÖ und lokaler Brauerei zum Nachteil des lokalen Bürgers.

Was war geschehen? Die Ottakringer Brauerei startete vergangenes Jahr ein kleines Sub-Department namens Brauwerk, indem sie in einem ihrer riesigen Lagertanks eine kleine Craft-Beer-Brauerei installierte. Und man übernahm das seit längerem bestehende Marktamtsgebäude am Yppenplatz, um dort eine Art Brauwerk-Flagshipstore zu machen. Mit dem Umbau des Gebäudes ging die Umgestaltung der vorbeilaufenden Straße in eine Fußgängerzone einher, was besonders misstrauische Menschen zur Vermutung veranlasste, dass diese zweifellose Verbesserung nur der Brauerei zuliebe geschah.

Tatsache ist, dass ein zuvor versiffter Fleck des Yppenplatzes jetzt nicht mehr versiff ist und dass sich in einem davor ungenutzten Gebäude jetzt ein Lokal befindet. Das zweifellos nicht gerade dezent gestaltet, sondern vom Ottakringer Hausarchitek-

ten Giorgio Gulotta zum dreigeschossigen Designer-Einfamilienhaus gemacht wurde. Mit viel Nirosta, Stahl, Beton und Holz.

In der mittleren Ebene sitzt man an vier alten Malertischen neben der Schank und dem kulinarischen Herzstück, der Wurstproduktion, in der ein Fleischhauer Würste herstellt. Halt leider nur am Vormittag. Das oberste Stockwerk wäre hübsch, so eine Art Dachbodenausbau mit kleinem Balkon, ist tagsüber aber leider geschlossen, warum auch immer.

„Neuinterpretation des Würstelstandes“ ist das Thema hier, nicht das erste Mal: Würstvielfalt war auch schon in den Ottakringer-Lokalen Grünspan

und Stadtboden im Focus, s her aber nie so wirklich ein. gibt's noch Schwächen. Etw niktative. Wenn man den M Service etwa fragt, was denn selheißer“ sei, sagt er: „So ein renwurst.“ Und wenn man d worin der Unterschied zur B auf der Karte bestünde, sag Burenwurst ist eh aus.“

Nun gut, auch Leberk selbst gemacht, sieht aus und wie normaler Leberkäse, angegrillt (€ 4,20). Für die W langt man mit 6,90 Euro e recht stolzen Preis dafür, da nauso aussehen, schmecker bereitet werden wie bei jedo telstand, „aber aus kontrolli faten!“, wie betont wird. Ketchup sind übrigens ni gemacht, sondern Indust kern und Krautsalat stam vom Großhersteller.

Das kann doch nicht e sein, Ottakringer, oder? W Neuinterpretation? Das ga ater für Normalowurst zun ten Preis? Kommt da noch se zwei? Hoffentlich.

**Resümee:**

Ottakringer macht im eh Yppen-Marktamt ein Bier selbst gemachter Wurst. Die onen bleiben einstweilen au



**Yppenplatz 4**  
16., Yppenplatz 4, Tel. 01/402 66 44,  
Mo–Sa 10–23 Uhr, www.yppenplatz4.at



# Erntefrisch geliefert!

Jetzt wieder da – der Online-Shop der LGV

Wir liefern in ganz Wien das knackige Gemüse der LGV-Gärtner erntefrisch direkt vor Ihre Türe. Bestellen Sie jetzt online: [gaertnerkistl.lgv.at](http://gaertnerkistl.lgv.at)

Fri  
geht es