

TISCHTHEMA der Woche

1:0 FÜR DAS TRÜFFELSCHMALZ

Christoph Wagner über echte Sportverpflegung

Nein, wir sind keine Fußballfans. Wir weinen nicht, wenn Österreich verliert, und wir streiten auch nicht über Schiris. Dennoch hat sich seit Beginn der EURO unser Familienleben völlig verändert. In unserem Wohnzimmer wird jedenfalls, mitunter auch ohne Ton und dafür mit zugeschalteter Opernmusik, fast ununterbrochen Fußball gespielt. Man könnte ja was versäumen. (Sobald sich Kicker umarmen, verschwindet die Oper, und der TV-Ton kommt wieder.) Das alles wirkt sich auch auf die Nahrungs-



Ideal als Fußball-Zuseher-Food: Trüffelschmalz von luculta.at.

gewohnheiten aus. Keine(n) freut es mehr, einzukaufen oder gar zu kochen. Stattdessen drücken sich Curry-, Sushi- und Pizzafritzer die Türschnalle in die Hand. Ich habe das jetzt abgestellt und meinen Liebblingsservice www.luculta.at angemailt. Nun habe ich nebst anderen Delikatessen endlich eine für mehrere Spiele ausreichende Ration Trüffelschmalz im Kühlschrank. Ein symbolträchtiges Produkt aus heimischem Mangalitzschmalz und italienischen Trüffeln. Denn sobald Österreich aus der EURO raus ist, drücken wir ja sowieso Italien die Daumen ...



GOURMET

DIE GENUSS-TIPPS DER WOCHE

von CHRISTOPH WAGNER

Essen wie in Triest

Lucia Schuppich serviert in ihrem Lokal Küche, wie sie schon vor hundert Jahren in Triest für Begeisterungstürme sorgte.



Tisch-Fußball ent

EISVOGEL & CO. Die Verlängerung der U2 bis zum Stadion

Dass der jahrzehntelange Käsesommelier des Wiener Steirerecks, Herbert Schmid, seinen „Eisvogel“ just ein paar Wochen vor Beginn der EURO losfliegen ließ, war eher ein Betriebsunfall als schlaues geschäftliches Kalkül. Denn für die vorbeiziehenden Fan-Horden ist am funkelneulernen Prateringang eher das gegenüberliegende Pizza- und Snackparadies „Salamutsch“ zuständig. Schmid sieht seinen Eisvogel eher in der Nachfolge des 1805 gegründeten und 1945 abgebrannten gutbürgerlichen Lokals, zu dessen Stammgästen schon Volksschauspieler und Rostbraten-Namenspatron Alexander Girardi zählte. Auf der wunderschönen Eisvogel-terrasse mit exklusivem Riesenradblick dürften sich auch tatsächlich die Besitzer der 1.200-Euro-Tickets für die Stadion-Ehrentribüne wohl

fühlen als jene, die auf den Rängen im Happel-Rund Platz nehmen. Für viele von ihnen ist der „Eisvogel“, vor allem hinter seiner bewusst kulissenartig gehaltenen Fassade, zu elegant und – trotz „vernünftiger“ Preisgestaltung (Hauptgerichte zwischen 14,50 und 22,50 Euro) – auch zu kostspielig.

Ein Hauch von Steirereck. Immerhin weht hier, nicht nur dank des Chefs, ein Hauch des Gourmettempels „Steirereck“ durch Küche und Saal – oder eigentlich ist es kein Hauch, sondern fast schon

ein veritabler Sturm. Am Herd stehen hier nämlich die beiden altgedienten Steirereck-Souschefs Anton Schrei und Walter Schulz, die über mehr als ein Jahrzehnt (gemeinsam mit Helmut Österreicher) vier Hauben erkochten. Und auch ansonsten glaubt man die meisten Gesichter vom Stadtpark her gut zu kennen (und liegt meist richtig damit). Der Stil der Küche orientiert sich allerdings weniger an Reitbauer als vielmehr am guten alten Eckel in Sievering. Man kocht weniger elaboriert, verzichtet auf wirklich teure Produkte wie Fische aus Wildfang, kommt aber dafür dem „bürgerlichen“ Wiener Gaumen auf jeden Fall nur erdenkliche Weise mit Gerichten wie Kalbsbescherl, Haxerl

Georgien, mon amour

Im „Madiani“ am Karmelitermarkt wird der georgischen Küche Tribut gezollt.

