



Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

First Vienna Food Tour

In netter-kleiner Runde haben wir uns an einem sonnigen Vormittag am 10. April auf Einladung der Wiener Sinnestour GesBR auf einen zweistündigen-kulinarischen Spaziergang durch die Altstadt Wiens begeben.

Elisabeth Buchinger und ihre charmante Kollegin hießen uns willkommen und führten uns durch ihr Programm. Ausgangspunkt war die Wiener Staatsoper.

Zu Beginn bekamen wir das eine oder andere Neopolitaner-Schnitten-Stück auch bekannt als „Mannerschnitte“ zu verkosten, mit einer kleinen Hintergrundgeschichte des 1898 entwickelten süßen Klassikers produziert aus Haselnüssen aus Neapel.

Gemütlichen Schrittes gingen wir zum benachbarten Würstelstandl Bitzinger. Dort warteten zwei fettige-Schankerl auf uns – Es gab Käsekrainer und Waldvierteler Bratwurst, kleingeschnitten mit süßem und saurem Senf zum Verkostung. Nebenbei erzählte Elisabeth uns ein paar Eckdaten der geschichtlichen Entwicklung der Stände, von fahrenden Buden zum fix-platzierten Imbissstand. Gegründet damals während der K&K Monarchie, um den Kriegsvalliden ein Einkommen zu ermöglichen. Aus fahrbaren Garküchen wurde in den 1960er-Jahren der bis heute bestehende Würstelstand.

Nach einer ausgiebigen Verkostung ging es weiter zur Holzoffenbäckerei Gragger in der Spiegelgasse. Die erste Schaubäckerei in der Wiener Innenstadt öffnete ihre Pforten 2010, gefolgt von 2 weiteren Filialen. Das 1997 in Ansfelden gegründete Unternehmen, bäckt ausschließlich mit biologischen Zutaten. Nachdem es sich um einen kulinarischen Spaziergang handelte, gab es auch hier saure und süße Spezialitäten zu verkosten, wie Schnittchen aus saftigem Mühlviertler-Vollkorn Brot mit Butter bis hin zum Mohnbeugel.

Um im Zeitplan zu bleiben marschierte die Gruppe durch schmale Passagen in Richtung Dorotheergasse zum Brötchenklassiker Trzesniewski. Das 1902 am Tiefen Graben vom Krakauer Franciszek Trzesniewski gegründete Unternehmen, das sie ausschließlich auf belegte Brote spezialisiert hatte, gehört zu einer fixen Größe der Wiener Gastronomie. Das Geschäftslokal übersiedelte in die noch heute gut erhaltenen, traditionsreichen Räumlichkeiten bestehend aus Stehbüffet und einig-wenigen Sitzplätzen. Zu verkosten gab es Brot mit Eiaufstrich und Speck, dazu gereicht, dass von Trzesniewski erfundene Achtel Bier, auch besser als „Pfiff“ bekannt.

Gestärkt spazierten wir weiter über den Graben in Richtung Am Hof. Dort angekommen wurden wir im Babette's Spice and Books nett empfangen. Die charmante Kombination aus Kochbücherei, Gewürzladen und Café ist wirklich ein Unikat. Vor Ort wurden unsere Sinne erneut geschärft, indem wir 3 unterschiedliche Gewürze verkosten durften, 2 unterschiedliche Zimtsorten und ein Apfelstrudelgewürz, platziert auf Apfelspalten.

Die finale Verkostungsortlichkeit befand sich in der historischen Palais-Ferstel-Passage. Der Schokoladekondor „Xocolat“ bietet vor Ort um die 400 Sorten Schokolade und 100 Sorten Konfekt. Ein wahres Paradies für Liebhaber der süßen Köstlichkeit. Auch hierbei werden wir erneut mit Hintergrundinformation versorgt zum Beispiel, dass es in Österreich nur 3 Firmen gibt, die direkt Schokolade von der Bohne an verarbeiten. Dazu zählen die Firmer Manner, Hofer und Zotter.



Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

Als Highlight gab es die Lieblings-Pralinen von Elisabeth zu probieren, die eine schmeckte nach Marillenknoedel. Gut gesättigt trennten sich unsere Wege nach einer sehr spannenden-zweistündigen Führung durch die Vielfalt der Wiener-Schmankerlszene.



Mit lieben Grüßen,

Rainer Gruber – Ritz Carlton