

Mehr davon: Schutzhäuser

Erstaunlich: Es gibt irrsinnig viele Schutzhäuser in Wien. Klar, es gibt ja auch irrsinnig viele Klein- und Schrebergartenvereine, deren Benützer diese Nahversorger ursprünglich ja auch zum Schutz und zur Verpflegung dienten. Das sind andere Welten, hier herrschen andere Gesetze.

Haiderörslein Ein absolut prächtiges Schutzhäuser, sehr zentral im (äußerst akkurat gepflegten) KLGV Simmeringer Haide gelegen. Feiner Garten, riesige Karte und vor allem eigener Fleischhauer, der auch fürs Haus-geselchte sorgt. Die Tagesgerichte sind an Bodenständigkeit schwer zu überbieten.

11., KLGV Simmeringer Haide 432G/
Lindenbauerg., Tel. 769 71 70,
Di-Sa 9-22.30, So 9-20.30 Uhr

Schutzhäuser Heuberg In mehrfacher Hinsicht sehr besonders: erstens in der (heute kaum noch erhaltenen) Mustersiedlung von Adolf Loos be-findlich, zweitens von Roger Sridha-ran Bhashyam geführt, der hier nicht nur Wiener Küche und Heurigenkost serviert, sondern an Thementagen schon auch mal Südindisches.

17., Röntgen 39, Tel. 489 82 10,
Di-Sa 9.30-22, So 9.30-22 Uhr,
www.restaurant-heuberg.at

Schutzhäuser Zur Zukunft Der Klassiker schlechthin. Erstens, weil für heu-tige Verhältnisse doch ziemlich mitten in der Stadt, zweitens so riesig groß, drittens treten hier alle auf – von Bodo Hell bis Wolfgang Ambros. Und vier-tens ist das Essen ganz gut (Cevapci-cil), und man kann Bier zapfen.

15., Auf der Schmelz, Tel. 982 01 27,
tägl. 9-24 Uhr, www.schutzhäuser-zukunft.at

Schutzhäuser Wasserwiese Auch nicht gerade klein, der Schutz, der einem hier gewährt wird. Viel Platz innen und außen, riesige Karte, und sogar eine recht anständige Auswahl an Weinen.

2., KLG Unterer Prater (Wasserwiese Ost),
Tel. 203 86 60, tägl. 9-22 Uhr,
www.wasserwiese.info

Kleines Schutzhäuser Rosental Es gibt auch ein großes Schutzhäuser, das ein bisschen netter – also weiter oben am Berg – gelegen ist. Aber im kleinen ist das Essen besser. Es gibt hier so ziem-lich alles, was sich panieren und grillen lässt, und das schmeckt dann gar nicht so schlecht.

14., Rosentalg./Parzelle 667, Tel. 914 08 18,
tägl. 11-24 Uhr



Florian Holzer
beschreibt seit
1988 jede Woche
ein neues Lokal

**Alexander
Wiedermann (l.)
und Philip Keller**
machen jetzt mit
Gerhard Podbrany
(nicht im Bild) das
Schutzhäuser gut

Fast wie Last Christmas

Ein Schutzhäuser in den Wiener Bergen wurde zu einem echten Lokal gemacht

**LOKALKRITIK:
FLORIAN HOLZER**

Irgendwo da unten, 150 Meter tiefer, leuchtet die Stadt. Autos fahren jetzt abends am Schafberg kaum mehr, sind ja auch alle schon zuhause in ihren Einfamilienhäuschen. Von drinnen leuchtet's warm heraus, ein dicker Filzvorhang hält die Wärme in der Stube.

Hübsch ist's hier, ein properer Holzboden, frischgestrichene Lampe in Hellgrau, farblich gut abgestimmt mit den braunen Tischtüchern und den feinkarierten Vorhängen. Der schwarze Kamin knistert leise, in der Luft liegt smoother Downbeat. Gleich kommt George Michael rein, denkt man sich.

Wer das Schutzhäuser am Schafberg vor dem Herbst noch nicht kannte, könnte den Eindruck gewinnen, dass die drei jungen Männer, die das Lokal seit November führen und hauptberuflich hippe Events veranstalten und das Palais Eschenbach mit Szene füllen, einen ziemlichen Glücksgriff getan haben. Das relativiert sich ein wenig, wenn einem Philip Keller dann anhand des Lagerraums zeigt, wie das Schutzhäuser vor der fünfjährigen Intensivbehandlung ausgesehen hat – alle Achtung!

Nachdem Philip Keller, Gerhard Podbrany und Alexander Wiedermann aber eh immer schon etwas Lo-

kaltartiges machen wollten und außerdem alle in der Nähe wohnen und Schutzhäuserbetreiber Josef Tschida nach 30 Jahren in Pension ging, überlegten sie nicht lange. Dass sie dann mit Respekt und Sensibilität an die Sache rangingen, dafür muss man dem Trio wirklich danken.

Weil das Schutzhäuser eben nicht zu einer einträglichen Szene-Location mit oberkörperfreien Flaschenwerfcocktailmixern und Mozzarella-Lemongrass-Clubsandwich wurde. Gekocht wird, was in so ein Schutzhäuser halt gehört, mit dem kleinen Unterschied, dass aber eben nicht aus dem Convenience-Topf geschöpft, sondern alles selbst gemacht wird: die Suppe, der Leberknödel, das Erd-

äpfelpüree ... „Wenn schon, dann gleich ordentlich“, sagt Philip Keller. Und nicht anders als ordentlich ist dann schon einmal die Rindsuppe. So ordentlich, dass sie in den Mundwinkel klebt, großartig. Die Leberknödel sind übrigens besser als die Griefnockerln (€ 3,10). Das Gulasch – sämig, kräftig, mürbe – war hervorragend (€ 8,90), die fasziierten Laibchen vielleicht etwas sehr semmelig, aber dafür mit tollem Bratensaft benetzt, mit *home-made* Zwiebelringen und echtem Püree aus echten Erdäpfeln (€ 8,20). Ja, über so was kann man sich heute schon freuen.

Die Idee, die Sachen dann eben doch ein ganz klein bisschen zu verbessern, kommt etwa bei den „cremig-gegen Linsen“ zur Geltung, die nämlich nicht nur cremig sind, sondern auch ganz leicht nach Curry schmecken. Und dazu in Butter gebratene, mit ordentlich Muskat gewürzte Serviettenknödel – yes (€ 6,80).

Zu trinken gibt's Schnaitl-Bier, ein paar ordentliche Weine und guten Espresso. Das Schutzhäuser ist jetzt fast jeden Tag voll – vielleicht ein Indiz dafür, dass es noch nicht ganz zu spät für authentisches Essen ist.

Resümee:

Ein Schutzhäuser am Rande der Stadt, das ein bisschen hübscher und besser ist, als man sich das eigentlich erwarten würde.



Schutzhäuser am Schafberg

17., Czartoryskig. 190-192, Tel. 479 22 79,
Di-Sa 11-23, So, Fei 10-22 Uhr,
www.schutzhäuser-schafberg.at



Falter's LOKALFÜHRER

WIEN, WIE ES ISST ... /10

Mehr als 4000 Lokale – vom Beisl ums Eck über trendige Bars bis zum Haubenlokal – mit Kurzcharakteristiken, Adressen, Telefonnummern, Öffnungszeiten und Preisangaben.

Falter Verlag
Die besten Seiten Österreichs

832 Seiten, € 16,50

Bestellen unter: service@falter.at
faltershop.at, 01/536 60-928
oder in Ihrer Buchhandlung