

Philipp Keller, einer der drei Protagonisten, die dem Schutzhaus am Wiener Schafberg neue Dynamik verleihen.



Bild: O. Tenczer

Reisfleisch statt Fingerfood

Die Sehnsucht nach der gastronomischen Basis

Drei junge Eventcaterer aus Wien übernahmen das alteingesessene „Schutzhaus am Schafberg“ in Wien-Hernals. Mit einem ehrlichen Konzept auf Basis klassischer österreichischer Küche mit Pfiff gelang ihnen ein gastronomischer Volltreffer nebst eigener Selbstverwirklichung.

Neu ist es nicht, das „Schutzhaus am Schafberg“ im 17. Wiener Gemeindebezirk, im Gegenteil. Errichtet wurde das Holzhaus in den 30er-Jahren des letzten Jahrhunderts, als Schutzhaus bei Unwettern für die Betreiber der umliegenden Schrebergärten.

In seiner 90-jährigen Geschichte gelangte das Wirtshaus am idyllischen Hernalser Schafberg durchaus zu lokaler Bekanntheit. In den 80er-Jahren wegen der deftigen Küche des Burgenländers Josef Tschida einerseits, als Veranstaltungsort für schräge Konzerte, vom Ostbahn-Kurti über die Neuwirth-Schrammeln bis zu Punk-Bands, andererseits.

Nach über 30 Jahren ging Pächter Tschida in die wohlverdiente Pension und das Schutzhaus an neue Betreiber, die auf den ersten Blick so gar nicht ins verträumte Schrebergarten-Idyll passen: Philipp Keller, Gerhard Podbrany und Alexander Wiedermann, ihres Zeichens „jung-dynamische

Szene-Menschen“ und Event-Caterer von „any.act“. Keine Unbekannten in der Wiener Partycommunity, so betreuen sie etwa das Palais Eschenbach oder den heurigen Life Ball.

Wirtshaus, in dem man „wia z'haus“ ist

Selbst bei kritischer Distanz betrachtet, machen sie ihre neue Sache aber besser und engagierter, als man das wohl erwarten mochte. Was vermutlich am Wunsch der drei nach einem soliden Ankerpunkt gegenüber dem flüchtigen Szene- und Eventleben liegen mag. Ein Wirtshaus, in dem man „wia z'haus“ ist, wollten sie schaffen.

Philipp Keller: „Wir suchten etwas Fixes. Eine Zuflucht, in der wir uns für den Gast gastronomisch verwirklichen können. Klassische, bodenständige, saisonale österreichische Küche, aber mit Pfiff, an einem urgemütlichen Ort“, wie Keller betont, „so wie

wir es selbst gern hätten.“ From fingerfood back to the roots, sozusagen.

So gingen die Neo-Schutzhaus-Wirte im Spätsommer 2009 daran, ihre Ambitionen umzusetzen. Als Resultat präsentiert sich nun das Schafberg-Schutzhaus in frischem Glanz: Neuer Boden, frische Farbe und ein knisternder Ofen im „Rosenzimmer“ schaffen eine heimelige Atmosphäre auch im Winter.

Frisch und adrett, ohne dass dabei die eigentliche gemütliche Schutzhaus-Atmosphäre verloren ging. Die separierbaren Räume wie das Jägerstüberl, das Panoramazimmer, eine überdachte Veranda oder das Rosenzimmer als Nichtraucherbereich fassen über 60 Personen. Der Veranstaltungssaal nochmals 120 Personen. (An ein mögliches Konzertgeschehen will man vorerst nicht herangehen, die Anrainer sollen nicht gleich wieder vergrämt werden.) Nicht zu vergessen der Gastgarten, der weiteren 120 Besuchern Platz bietet.

Logistische und finanzielle Herausforderung

Was auf den ersten Blick nach „bissel frischem Lack“ aussieht, war finanziell und zeitlich eine echte Herausforderung. Die Sanierung der alten Böden, ange-

griffene Holzwände, uralte, desolate Leitungen, „die noch aus Anfangszeiten gestammt haben dürften“, von der Küche gar nicht zu sprechen, neue Adaptationen wie die Verglasung der Veranda verschlangen eine „fünfstellige Eurosumme im oberen Bereich“, wie Keller – etwas zögernd – zugibt.

Auch logistisch gelang den dreien eine respektable Leistung. Nach einer Vorlaufzeit von dreieinhalb Wochen, ging's nach dem Umbau am 11. 11. 2009 „an den Gast“. Und die Neo-Wirte haben sich bei diesem binnen kürzester Zeit etabliert.

Nicht nur die Stammgäste, sondern viele Neo-Gäste finden sich zum Mittagmenü, Abendessen, zu privaten Festen und Firmenfeiern im Wirtshaus ohne Ruhetag laufend ein. „Ohne dass es dem Team oder uns langweilig wird“, wie der Endzwanziger Keller schmunzelnd bemerkt, der selbst im Service und in der Küche anpackt.

Küche ohne Fertiggerichte

Zu Recht, denn nicht nur das heimelige Ambiente, sondern auch die Küche kommt gut an: „Wir wollten von Anfang an eine Küche ohne Convenience machen“, sagt Keller stolz. Also wird von den Nockerln bis zur Suppe alles





selbst gemacht, heute sicher eine Seltenheit.

Das Preis-/Leistungs-Verhältnis überzeugt, wie der „Schnitzel-Index“ beweist: Ein Wiener vom Schwein mit Erdäpfel-Vogelsalat um 8,90 Euro ist ein Preis, den man in Wien schon suchen muss. Originelles wie die Erdäpfel-Präsentation oder ein Stanitzel im Blechkübel überzeugt ebenso wie Traditionelles. Also Reisfleisch, Schinkenfleckerln, kräftige Rindsuppe mit flaumigen Leberknödeln, Linsen und Wiener Süßspeisen. Ebenso die Kleinigkeiten für zwischendurch, wie das kleine Gulasch mit Jour-Semmeln. „Alles saisonal angepasst“, so Keller.

Gepflegte Schnaitl- und Muraubiere vom Fass und feine Weine – allesamt aus Österreich – runden das Angebot ab. Gepflegte Tröpferl wie vom Mayer am Pfarrplatz, der übrigens die gleich ums Eck gelegenen Dornbacher Weingärten des Salzburger Stifts St. Peter bewirtschaftet, kommen



bei den Gästen sehr gut an. Ebenso Sabathi, Strauss, oder ein Wellansitz.

Stolz ist Philipp Keller auch auf die Biosäfte, direkt vom Erzeuger aus dem Burgenland: von der klassischen Limonade, Kräutersaft bis zum Holunderblütensaft, die nicht jeder im Programm hat. Auf den Sommer im lausigem Kiesgastgarten mit Fassbier freut sich nicht nur der Wirt. Der „Brachialbiertgarten“ ist aber nicht angesagt. An lauen Sommerabenden wird es speziell für die weiblichen Gäste auch Selbstangestetztes im Schaumwein geben, etwa lockeren Salbei-, Minze- oder Feige-Rosinen-Prosecco. Alles in allem: Schutzhaus, was willst du mehr. *-hai-*



Stilgerecht röhrt der Hirsch im Jägerstüberl.

Beim Fototermin lag noch Schnee, doch ab Mai ist der Gastgarten bevölkert.



Die behutsame Renovierung stellte sich als logistische und finanzielle Herausforderung dar.

Die Sehnsucht nach den alten Zeiten wird in der guten Stube bei bestem Essen gestillt.

Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

Nach bewährter Tradition und mit all unserer Liebe produzieren wir im naturbelassenen Hochplateau des Waldsteins unsere vielfältigen Käse, Käsemitosen, Schnittkäse- und Antipastispezialitäten.

Milch- und Käseverarbeitungs GmbH, Raiffeisenstraße 23, A-3830 Waidhofen/Thaya

