

Versorgungspflicht

30. November 2009, 09:48



Der Blick in die Küche ist mit durchaus verlockenden Angeboten verstell.



Im Gastraum geht es vom Start weg zünftig zu.

Das legendäre Schutzhaus in den Schrebergärten am Schafberg in Wien-Hernals wurde reanimiert

Dass die Kleingartenanlagen der Hauptstadt stets eines Schutzhauses bedürfen, sagt viel über den Expeditionsgeist des Wieners aus: Hinaus ins Grüne lässt er sich ja gern locken, auch ein bissl gärteln, Hasen mästen, Obst ernten darf sein - das wird schließlich in Form eines Papperls renumeriert. Allzu viel Natur und, vor allem, die düstere Aussicht, in ihr ganz auf sich gestellt zu sein, gilt es aber zu vermeiden. Also: Ein Wirt muss her - ein Schutzhaus.

So war es früher. Heute, wo die Gartenhütten längst zu winterfesten Eigenheimen aufgepöppelt sind (und die Gärten zu immer schmälere Zierstreifen verkommen), ist auch die Rolle der Schutzhäuser eine andere. Manche haben es zu durchaus grätzelübergreifender Prominenz gebracht. Jenes auf der Schmelz als Ort mehr oder minder wilder Partys und Konzerte - aber auch eines verzauberten Kastaniengartens, in dem das Budweiser unvergleichlich gut zischt. Das Schutzhaus am Ameisbach, weil z. B. Hubert von Goisern da seine erste Platte präsentiert hat. Das am Schafberg, weil hier einige der allerersten Punk-Konzerte abgingen, was die Busladungen von Senioren nicht ahnen sollten, die man später zum Fünf-Uhr-Tee mit Tanz abrud. Und alle diese Adressen zusammen natürlich für Krampuskränzchen und anderen Krawäu, der hier von Dr. Ostbahn verabreicht wurde.

Adrettes Schmuckkasterl

Zwischenzeitlich war der Glanz der Schafberghütte aber gar patiniert (vorrangig durch Frittierfett der übelsten Art), irgendwann musste da ein Neuanfang passieren. Vor zwei Monaten übernahmen Alexander Wiedermann und Philipp Keller (Palais Eschenbach) das Schutzhaus, um es binnen kürzester Zeit in ein adrettes Schmuckkasterl von Ausflugslokal zu verwandeln, mit Vorhängerl hier und Zierdeckerl da. Vor allem aber mit hochmotiviertem Service und einer günstigen Küche (im Schutzhaus gilt laut Statut "Versorgungspflicht"), die den familiären Geschmack der Gäste ziemlich punktgenau trifft.

Im November muss es natürlich Gansl sein, nicht bloß als Braten (sehr okay, bis auf die lebkuchenwürzige Rotkrautpampe), sondern auch als Verhackertes mit roter Zwiebel (gut!), oder als Gansleber im eigenen Schmalz paniert - eine Portion, die locker für zwei reicht. Ansonsten reißt man

sich ideenmäßig eher keinen Haxen aus, von Knödel mit Ei über Fleischlaberln bis Zwiebelrostbraten (ordentlich mit Salzgurke serviert) geraten die Klassiker aber durchaus ordentlich.

Überdurchschnittlich köstlich: die Linsen mit Ripperln - den Knödel kann man sich ja wegdenken. (Severin Corti/Der Standard/rondo/27/11/2009)

Schutzhaus am Schafberg

Czartoryskigasse 190-192

1170 Wien

Tel.: 01/479 22 79

Di-Sa 11-23, So & Fei 10-22 Uhr

VS EURO 3,10-7,80, HS EURO 6,80-16,80

Fotos: Gerhard Wasserbauer

© derStandard.at GmbH 2010 -

Alle Rechte vorbehalten. Nutzung ausschließlich für den privaten Eigenbedarf.

Eine Weiterverwendung und Reproduktion über den persönlichen Gebrauch hinaus ist nicht gestattet.