

Champagner im Schutzhaus

15. März 2011, 16:36



Geht ohne Fleisch: Schafkäse und Salat im Schutzhaus am Schafberg



Geht eher nicht ohne Fleisch: Beef Tatare (in größtmäßig etwas verharmlosender Perspektive)



Geht ohne Fleisch, aber besser mit: Ravioli mit Zucchini

Mögen auf dem Schafberg Snapper und Garnele heiraten, der Fidler versucht die Grammelknödel vom Wildschwein

Hinten, im Nebenzimmer, feiert eine gewaltige Vorstadtseniorinnenrunde Geburtstag. Gleich daneben bullert der Kaminofen. Da lässt sich einen Tisch weiter locker auch im frischesten Februar strumpffrei in High Heels und Leggings oder blauem Karohemd fröhlich vorglühen für den Samstagabend.

Panoramafototapete

Womöglich fürs Palais Eschenbach, wo die Betreiber des noch relativ neuen Schutzhauses auf dem Schafberg schon vor der Vorstadthüttenrenovierung veranstalteten. Drunten, in der Stadt, jedenfalls. Auf die hat man von hier einen wunderschönen Blick, wenn auch vom Schutzhüttengastgarten nur als Panoramafototapete - hier geht man also sympathisch selbstironisch mit kleinen baulich-strategischen Schwächen der Vorpächter um.

Nun ist der neue Betrieb im Schutzhaus am Schafberg nicht mehr ganz neu, zugegeben, aber den Neuigkeitswert von Wirtschaften überlässt Schmeck's ohnehin den Profis. Und wenn mit dem Jahr auch Fidlers Fastenzeit beginnt, die sich natürlich nicht aufs Essen bezieht, fährt sich's auch viel ungenierter in entlegenere Gegenden, die mit öffentlichen, also achtelkompatiblen Verkehrsmitteln eher nicht so lässig erreichbar sind. Ab in die Vorstadt!

Wo Snapper und Garnele heiraten

Profigastrokritiker empfehlen hier etwa die kraftvolle Suppe um die handgeformten Leberknödel, das sämige Gulasch, das formidable Reisfleisch, den feinen Zwiebelrostbraten. Umso überraschter war ich von Kartenpositionen wie "Hochzeit von gegrilltem Snapper und Garnele" und gegrillte Scampi, andererseits gehören die natürlich längst zu den Klassikern der Landwirtshausküche, die ein bisschen

auf Rucola



Geht auch mit Fleischsaft: Wildschwein-Grammelknödel

weltmännische Abwechslung ins Land- oder Vorstadtleben bringen wollen. So reist auch mal ein Hummer auf die Alm, ein Scampo ins Kamptal oder eine Garnele nach Hernalis.

Ich nehme den Fidlerschen Mittelweg, kein Golasch, wie die Oma sagte und machte, kein Leberknödel, aber auch kein Snapper. Wo ich gerade mindestens eine Woche kein Fleisch zu mir genommen hab: Beef Tatare, passt ohnehin zu meiner rohen Art. Wie auch jene Lebewesen, deren Fett meine darauf folgenden Knödel füllte: Wildschweingrammelknödel.

Wild im Wald

Beginnen wir im Inneren: die Grammeln erfreulich-knackig, ob das Schwein wild im Wald oder Stubenhocker war, lässt sich in diesem Aggregatzustand nur noch schwer feststellen. Der Teig rundum kein Grund zum Meckern, etwas stärker vielleicht, als die Connaissance mögen, aber ich hab's ja gern ein bisschen dicker. Das Krautbett gemütlich.

Nur zwischen all den erwartbaren Komponenten wunderte mich ein bisschen die dunkle, dicke, kräftige und salzigbetonte, wohl wildschweinische Sauce. Natürlich hätte ich damit rechnen können, wenn ich in der Karte "mit Bratensaft!" beachtet hätte. Und sieht, dass sie schlecht gewesen wär, sie überraschte in dieser Versuchsanordnung nur ein wenig, und sie dominierte mir ein bisschen zu sehr die ganze Vorstellung. Das Tatare davor übrigens umso dezenter, die Schärfe sollte ich wohl mit der kleinen roten Schote selbst ins Spiel bringen, hab ich aber ausgelassen.

Fleisch bringt's bisweilen doch

Den Salat mit dem Schafkäse gibt es auch ohne Schinken, die hausgemachten Schutzhausravioli, gefüllt mit Zucchini, gefüllt und gebettet auf Rucola wiederum bietet die Karte auch ohne den Tiroler Rauchsinken an. Sagen wir so: Die Vermutung liegt nahe, dass sie mit den Fleischkomponenten etwas interessanter daherkommen und auch auf diese Variante der Ganzheitlichkeit ausgerichtet sind. So hielt sich die Spannung in Grenzen, befundet die Vegetarierin. Gut, sie hätt ja auch mit Tier ordern können. Wo der Berg schon eines im Namen trägt.

A propos Tier und Schafberg: Wenn Sie a) kein Problem mit Raucherlokalen haben und b) einmal ordentlich Fleisch einnehmen wollen: Ordern Sie (am besten vor und mit ein paar hungrigen Freunden) den balkanischen Fleischtopf im Café Restaurant am Schafberg (Czartoryskigasse 55). Liegt auf dem Weg vom Schafberg ins Tal. Falls Sie - was selbst ich allerdings für unwahrscheinlich halte - hungrig vom Schutzhaus zurückkehren sollten.

Schmecks ist keine professionelle Lokalkritik. Harald Fidler und Freunde schildern hier ihre Erlebnisse beim Essen und Trinken. Als Dilettanten im Wortsinn: Laien, Amateure, Nichtfachleute, die eine Sache um ihrer selbst willen ausüben - also zum reinen Vergnügen. Was nicht immer gelingt.

© derStandard.at GmbH 2011 -

Alle Rechte vorbehalten. Nutzung ausschließlich für den privaten Eigenbedarf.
Eine Weiterverwendung und Reproduktion über den persönlichen Gebrauch hinaus ist nicht gestattet.