

DER HIMMEL AUF ERDEN IL PARADISO IN TERRA

Ein Wiener Lokal bietet rund 600 Destillate an
A Vienna una trattoria con 600 distillati in carta

CHRISTA HANTEN



„Weiße Rauchfangkehrer“, eine der traditionsreichsten Gaststätten Wiens. Mit einem hochgeistigen Getränkeangebot, das man so schnell nicht anderswo finden wird. Grund genug, sich in dieser Kultstätte der österreichischen Küche auch den passenden Digestif im ebenso sorgfältig ausgewählten Glas servieren zu lassen

Im gemütlich-verwinkelten Edelhölzambiente mit dem bürgerlichen Charme des späten 19. Jahrhunderts fühlt man sich ganz einfach wohl. Die Küche ist „Altwiener Urgestein“, meint Gourmet-Guru Christoph Wagner. Hier wird klassisch-kreativ gekocht, die Zutaten werden großteils von österreichischen Bauern täglich frisch geliefert. Bestehend sind auch der freundliche Empfang und der aufmerksame Service.

100.000 Weine mit Schwerpunkt Österreich warten im Keller, und die Spirituosenkarte glänzt mit 600 Positionen. Dieses geistreich-gehaltvolle Buch liest sich spannend: Schon die Liköre lassen aufhorchen – mit Namen wie Kössler, Lager, Pirker oder Schosser. Bei den Spirituosen findet sich alles, was Rang und Namen hat: neben Armagnac, Calvados, Cognac, Gin, Grappa, Rum, Whisk(e)y, Wodka und Co ein österreichisches Brenner-ABC der Sonderklasse mit gut 250 Destillaten. Das ist volle Akzeptanz einer hochgeistigen Landeskultur: Äpfel mit und ohne Holz, Beeren in allen Farben und Formen, Birnen in allen Varianten, Kirschen, Kriecherl, Marillen, Mirabellen, Nektarinen, Obstler, Pfirsiche, Quitten, Trester und Trauben, Wildfrüchte, Weichseln, Williams und Zwetschken. Das wars aber noch lange nicht, denn auch „Exoten“ wie Banane, Karotte, Enzian und Co warten – und last but not least trendige Zigarrenbrände. Herz(stück), was willst du mehr.

La “Weiße Rauchfangkehrer” è una delle trattorie più tradizionali di Vienna. Qui si offre una scelta quasi spirituale di bevande che difficilmente si trova altrove. Un motivo in più per farsi servire, in questo tempio della cucina austriaca, il giusto digestivo servito nel bicchiere scelto con cura. Nei piccoli spazi accoglienti rivestiti di legni pregiati che trasudano lo charme della società borghese del tardo XIX secolo ci si trova a proprio agio. La cucina offre antichi piatti viennesi, come sostiene il guru culinario Christoph Wagner. Qui si servono piatti classici e creativi, preparati con ingredienti acquistati ogni giorno dai contadini della zona. Da segnalare anche l'accoglienza cordiale e il servizio impeccabile. Ma ecco il clou: 100.000 etichette, per la maggior parte austriache, vi attendono nella cantina e la carta dei liquori primeggia con ben 600 offerte! Un avvincente libricino, il menu, pieno di spirito. Già i liquori attraggono l'attenzione con nomi come Kössler, Lager, Pirker o Schosser. Ma si trovano davvero tutti i nomi più famosi. Oltre ad armagnac, calvados, cognac, gin, grappa, rum, whisky, vodka e altri ancora, ampia è anche la proposta austriaca, con una scelta di ben 250 distillati. Espressione carica dello “spirito” della cultura nazionale: distillati di mela invecchiati in botti di legno, bacche di tutti i tipi e colori, tutte le varietà di pere, ciliegie, albicocche, gocce d'oro, peschenoci, pesche, cotogne, vinacce e uva, frutti spontanei, amarene, pere williams e susine. E non è tutto! Si trovano anche distillati di frutti “esotici” come banana, carote, genziana e altre ancora... e dulcis in fundus gli attualissimi distillati da sigaro. Tutto quel che si possa desiderare!



Zum weißen Rauchfangkehrer
1010 Wien, Weihburggasse 4,
Tel. 01/5123471
www.weisser-rauchfangkehrer.at
orario di apertura:
da martedì a sabato dalle 18 alle 24,
gruppi su prenotazione;
cucina aperta fino alle 23.30
previa prenotazione
Öffnungszeiten:
Dienstag-Samstag von 18 bis 24
Gruppe bitte reservieren
Warme Küche bis 23.30 auf
Vorbestellung

