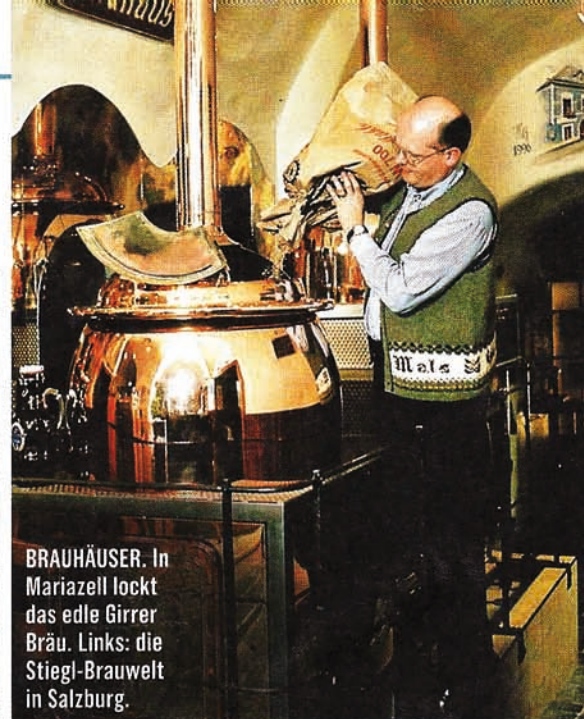




GOURMET

DIE GENUSS-TIPPS DER WOCHE

von CHRISTOPH WAGNER



BRAUHÄUSER. In Mariazell lockt das edle Gիրrer Bräu. Links: die Stiegl-Brauwelt in Salzburg.



SCHWEIZERHAUS. Das echte Budweiser schmeckt hier am besten.

Wo der Gerstensaft am besten mundet

TOP-BIERLOKALE. Bierkultur erfordert eine spezielle Esskultur. Und die ist nicht immer nur ‚à la gourmandise‘.

Bei Wo die Brauer hausen, dort können sich die Winzer brausen“, besagt ein altes Sprichwort – und das galt, zumindest bis um 1900, auch für die heutige Weinstadt Wien. An die hundert Brauereien gab es hier einst, und die Sperrstunde läutete in Sankt Stephan keineswegs ein Wein-, sondern traditionsgemäß ein Bierglöcklein ein.

Bier aus Wien. Erst in den letzten Jahrzehnten hat die Bierkultur dem Wein auch in Wien wieder ernsthaft Konkurrenz gemacht. Am Anfang dieser Entwicklung stand zweifellos die winzige Privatbrauerei im „Fischerbräu“, das alle Bierspezialitäten vom Bock übers Sommerbräu bis zum Weißbier selbst braut und im fast verwunschen anmutenden Biergarten zu Brauhausklassikern wie Rostbratwürsten, Surstelze und Jungschweinsbraten kredenzt.

Trotz vielerlei Versuchen, edle Biere auch in der Spitzengastronomie heimisch und Gourmets mit einem weiten

Bierherz ein fein gehopftes Pils auch zu Zander, Stubenküken & Co schmackhaft zu

machen, ist und bleibt der Gerstensaft doch eher der bodenständig-traditionellen Küche zugeneigt. Was nicht zuletzt durch den Dauerseller der „Schweizerhaus“-Küche im Prater belegt wird, die – unpatriotisch, aber köstlich – bestens gepflegtes Budweiser mit den wohl knusprigsten Stelzen der Stadt zu kombinieren weiß.

Etwas moderner geht es indessen – inmitten der Höhle des „Weinlöwen“ in Grinzing – die Familie Figl an, die im „Figls“ nicht nur eines der schönsten und modernsten Bierlokale Wiens geschaffen hat, sondern auch einen „Ceasar’s Salad“ oder ein Steak vom Holzkohlegrill im (ehemaligen) Heurigenarten als „bieromanisch“ entdeckt hat.

meidlichen Knoblauchkarpfen auch mit Edelhopfen-schmankerln gefülltes Schweinsschnitzel im Dinkelbierteig köstlich mundet. Und in den Kärntner Nockbergen tritt in Radenthein in seiner „Gartenrast“ der überzeugte Bieromane und Braumeister Uli Bacher den Beweis an, dass seine Hendln gebacken, als Brust, Nugget, Burger, Flügel, Spieß, Schnitzel, Leber, asiatisch oder im Salat die geradezu idealtypische Begleiterscheinung zu insgesamt 40 Bieren vom fränkischen Landbier bis zum irischen Porter sind.

Wer es lieber genuin österreichisch hat, der ist unweit davon beim „Pumpe“ in Klagenfurt bei einem bestens gepflegten „Steirischen“ und dazu Kärntner Kasnudeln vielleicht noch besser aufgehoben. Biergenießer mit einer Liebe zu Osttiroler Schlipfkrapferln kehren indessen lieber im 900 Jahre alten Lienzer Ansitz „Haidenhof“ ein, einem der schönsten und besten Bierlokale Österreichs.

Und noch ein Tipp. Da die besten aller Biertrinker stets die frommen Wallfahrer waren, lohnt es sich auch, ins „Brauhaus Mariazell“ zu pilgern. Es zählt dank seinem hausgebräuten Gիրrer Bräu und dem angeschlossenen Öko-Bauernhof zu Österreichs besten Bierhäusern und wartet mit einem „bierigen“ Vierhaubengericht auf: Rohrahmbutter auf hausgebackenem Biertreibernbrot mit hausgemachter Biermarmelade.

Biere des Westens. Gambrinus-Verehrer werden übrigens auch im Stiftskeller von Stift Schlägl, Österreichs letzter Klosterbrauerei, fündig, die zu ihren Biobieren auch mit fünfgängigen Bierkulinarien und „Bierfondue“ lockt.

Auf das Jahr der Entdeckung Amerikas wiederum geht die berühmte Paracelsusstube in Stiegl’s sehens- und kostenswerter Brauwelt zurück, wo Küchenchef Ramon Mayer im Biergarten unter Kastanien zu edlen Bieren eine moderne, inspirierte Küche bietet.

Und noch ein Tipp. Da die besten aller Biertrinker stets die frommen Wallfahrer waren, lohnt es sich auch, ins „Brauhaus Mariazell“ zu pilgern. Es zählt dank seinem hausgebräuten Gիրrer Bräu und dem angeschlossenen Öko-Bauernhof zu Österreichs besten Bierhäusern und wartet mit einem „bierigen“ Vierhaubengericht auf: Rohrahmbutter auf hausgebackenem Biertreibernbrot mit hausgemachter Biermarmelade.

ÖSTERREICHS BESTE BIERLOKALE

■ **STIFTSKELLER STIFT SCHLÄGL.** 4160 Aigen/Schlägl, Schlägl 1, Tel.: 0 72 81/880 12 80, www.stift-schlaegl.at

■ **KARL KOLARIK'S SCHWEIZERHAUS GMBH.** 1020 Wien, Tel.: 01/728 01 52-13, www.schweizerhaus.at

■ **ZUM PUMPE (GASTHAUS ZUM GROSSLOCKNER).** 9020 Klagenfurt, Lidmanskýgasse 2, Tel.: 0 46 3/571 96, www.lokal Tipp.at

■ **BRAUHOTEL.** 3970 Weitra, Rathausplatz 6, Tel.: 0 28 56/293 60, www.brauhotel.at

■ **GARTENRAST.** 9545 Radenthein, Gartenraststraße 9, Tel.: 0 42 46/20 17, www.backhendl.at

■ **FIGLS.** 1190 Wien, Grinzing Straße 55, Tel.: 01/320 42 57, www.figls.at

■ **HAIIDENHOF.** 9900 Lienz, Grafendorfer Straße 12, Tel.: 0 48 52/624 40, www.haidenhof.at

■ **FISCHERBRÄU.** 1190 Wien, Billrothstraße 17, Tel.: 01/369 59 49, www.fischerbraeu.at

■ **PARACELSUSTUBE IN STIEGL'S BRAUWELT.** 5020 Salzburg, Bräuhausstraße 9, Tel.: 0 66 2/83 87-1492, www.brauwelt.at

■ **BRAUHAUS MARIAZELL.** 8630 Mariazell, Wiener Straße 5, Tel.: 0 38 82/25 23, www.bierundbett.at



Bierkarpfen & Backhendlbier. Noch etwas elaborierter legt das chic-gemütliche „Brauhotel“ in Weitra seine Bioküche zu erlesenen Bierspezialitäten wie Haus-, Holler-, Honigbier oder dem hausgebräuten naturtrüben Braunbier an, zu dem neben dem im Waldviertel unver-