



Heuriges Bier

Und noch ein Bierlokal unter Weinschenken: Die Söhne der Schnitzelbrater-Dynastie Figlmüller erfüllen sich ihren Traum vom Zapfhahn in Grinzing.



Im Namen des Vaters stand man lange Zeit im „Guide Michelin“, der französischen Feinschmeckerbibel, die dieses Jahr erstmals auch in Österreich erscheinen wird.

Im Namen des Vaters trägt man auch heute noch – Jahre nach dem Verschwinden der Einträge im „Michelin“ – riesige Schnitzel in den kleinen Garten des Häuserdurchgangs zwischen Bäckerstraße und Wollzeile. Der Name des Vaters: Figlmüller.

Die Plachuttas haben den Tafelspitz okkupiert – und mit ihm die Wiener Rindfleischkultur –, die Figlmüllers das Schnitzel. Das geschah lange vor den Plachuttas und war eine wegweisende Entscheidung: So wurde ein Traditionsgericht mit einem Namen verheiratet. In den Sechzigern und Siebziger galt dem authentizitätsgeilen Touristen der Besuch beim *Figlmüller* als gastronomische Pflicht. Und die wenigen österreichischen Geschäftsleute – ein

freies, prosperierendes Unternehmertum gibt es ja in Österreich bis heute nicht – zwangen ihre ausländischen Kunden dortselbst zum Verzehr riesiger Stücke breitgehämmerter Kalbsfilets. Ein Orgienort. Doch das Schnitzel war lange das Beste der Stadt. Erst Spitzenkoch Reinhard Gerer und Matt-Schüler Richard Hedrich konnten Figlmüllers Flunder flachen Fleisches toppen: Ihre Panier war knuspriger, das verwendete Fleisch aus merklich besserem Stall.

Heute verschlingt der Wiener sein Schnitzel nur mehr in unsäglich schlechten Fast-Food-Hütten; die absurd niedrigen Preise für diese minderste Qualität verderben ihm nicht einmal den Appetit. Hauptsache billig: Es ist zum Kotzen.

Im Namen des Vaters ging der Betrieb des *Figlmüller* unverändert und ohne Adaptionen weiter. Doch die Neugier am Schnitzel nahm Jahr für Jahr ab, dieser

Aufführung traditionellster Gastronomie wurde Schreckliches angetan. Am Ende verlor Figlmüller sein Monopol und mit diesem Verlust verlor das Schnitzel seinen Stellenwert als adeliges Gericht der Wiener Küche. Heute ist das Schnitzel proll. Der Name des Vaters ist auch der Name seiner beiden Söhne, er prangt nun – modern verkürzt – über dem Eingang eines neuen Lokals in Grinzing, dem *figls*. Ein Bierlokal.

In Grinzing.

Genau genommen ist es kein neues Lokal, denn hier stand schon der erste *Figlmüller*, der Stammbetrieb, ein gutes Heurigenrestaurant. Hier wurde vor lange verwehten Jahren der Gang in die Innenstadt eronnen, die Einnahmen dieser Küche haben die Erweiterung finanziert.

Es war einmal.

Ein Weinlokal.

In Grinzing.



Bierseligkeit in Grinzing: Das neue *figls* hat das richtige Konzept für ein Auswärtsspiel in Wiens Weinviertel

Man möchte annehmen, dass nur solches hier geht. Doch schon das *Grinzing Bräu* bewies das Gegenteil: Im Geburtsort des Heurigen findet auch andere Gastronomie eine Existenz. Sie darf nur nicht luxuriös daherkommen.

Und nichts ist luxuriös am *figls*, ein Bierlokal, wie man ein modernes Bierlokal erwartet: Holz, vor allem Holz; hell, vor allem hell. Und alles Urige ausgespart. Das Vorbild ist schnell ausgemacht, Plachuttas *Grünspan* in Ottakring. Es waren ja auch die gleichen Architekten am werken und die gleiche Brauerei liefert das Bier.

Außergewöhnlich die Dimensionen: 240 Sitzplätze innen, 300 Sitzplätze im Garten. Wenn alle kommen, müssen alle verköstigt werden. An eine elaborierte Küche darf man nicht denken, die Menge ist gefragt. Mittags und abends geöffnet, ein Vollbetrieb, der von jeder Menge Personal begleitet wird. Keine Kleinigkeit, eher schon ein Wagnis.

Das Wichtigste, das Hausbier, ist mild und süffig, naturtrüb und etwas zu malzig. Zweifelsohne eine gute Beratung der Brauerei, zweifelsohne jedoch weit hinter dem besten Hausbier der Stadt unterwegs, dem – auch schon modern gepolten – Budweiser des *Schweizerhauses*. Auch die Auswahl der Flaschenbiere hält sich in Grenzen, reicht aber allemal, zwei Abende lang Altbekanntes neu zu verkosten. Mit leisem Seufzer ist man auf Durchschnittliches eingestellt und wird von der Küche überrascht.

Banales wie eine Laugenbrezel mit Land-schinken (€ 5,50) oder ein Hausbrot mit Schweinsbraten (€ 5,20) begeistern geradezu: Simples in bester Qualität.

Bestens die Weißwurst (€ 5,50 und laut bayerischen Experten vor 14.00 Uhr zu essen), bestens auch das kleine Saftgulasch (€ 5,90), das durchziehende Fett war tadellos verkocht.

Spareribs (€ 11,50) und Krustenschwein mit Zwicklkraut (€ 8,60) zählen zu den „Schmankerln“ (ein Unwort, das man füslieren sollte). Selbst eine von der Massengastronomie gedemütigte Speise wie Schweinerippchen gelingt den Köchen des *figls* außerordentlich – vielleicht, weil es ihrem Geschmack entspricht.

Schief hingegen hängt modern Angehauchtes, wie etwa eine Karottencremesuppe mit grünem Curry (€ 2,50), oder gefüllte Melanzani mit Couscous (€ 6,-); beides nur mittags aufgetragen, beides eine andere Schicht ansprechend.

Wer vom Bier genug hat, der findet im *figls* eine außerordentliche Wiener Weinkarte vor, die jeden Winzer enthält, der im Wiener Weinbau Rang und Namen hat. Das ist dann das Einzigartige, das Großartige am *figls*.

Die Weinkarte.
In einem Bierlokal.
In Grinzing.

FIGLS
19., Grinzing Straße 55
Tel. 320 42 57

ar, mk

VINARIA TIPP

Der Wein der Päpste

Die Weine aus dem französischen Rhonetal zählen zu den bekanntesten der Welt: Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône oder Hermitage sind nur ein paar Appellationen, die dieses Weinbaugebiet so berühmt gemacht haben. Châteauneuf-du-Pape gehören fünf Gemeinden an, in denen hauptsächlich Grenache, Syrah und Mourvedre angebaut werden. Die Cuvées dieser Rotweinsorten gehören zu den körper- und alkoholreichsten in Frankreich, allerdings auch zu den haltbarsten. So braucht ein guter Châteauneuf fünf bis zehn, ein sehr guter 20 bis 30 Jahre, um seine wahren Qualitäten zu zeigen.

Der 2002 Châteauneuf-du-Pape von Château Grande Gardiole ist ein fordernder Wein, der nach Rumtopf, Dörrzwetschken und Lakritze duftet, am Gaumen präsentiert er sich kräftig und maskulin, schmeckt nach vollreifen roten Beeren, ist ruhig strömend und schon gut antrinkbar. Ein idealer Begleiter zum gegrillten Straußensteak.

www.weinwelt.at

Preis: € 14,99
Alkohol: 13,5% Vol.
Restzucker: trocken
Dekantieren: eine Stunde
Trinktemperatur: 17°C
Lagerfähigkeit: zumindest drei Jahre

www.vinaria.at

