



In dem Ex-Gemeindebaugrundlokal werden die alten Hits der Beisküchen-Hitparade gespielt. Gut so

Gemeindebaustrandlokal

Ein neues **Wirtshaus** wagt sich ins kulinarische Brachland

LOKALKRITIK:
FLORIAN HOLZER

Schlechte Voraussetzungen: mit der U6 bis Endstation; außerdem ist das neue „Wirtshaus am Wasserpark“ ein verbliebener, frustrierender Rumpf aus einer gastronomischen Konstruktion, die Anfang des Jahres gestrickt wurde und Gutes verhiess.

Da expandierte dank Investor das kleine, feine, franko-önophile Aubergine nämlich um die Steirer Stub'n in der Wiedner Hauptstraße und eben ein bisher nicht weiter bemerkenswertes Gasthaus im Paul-Speiser-Hof unweit der oberen Alten Donau. Das Konstrukt zerbrach bald, Aubergine und Steirer Stub'n blieben auf der Strecke.

Was blieb, war der Investor und das Gemeindebau-Wirtshaus in Floridsdorf. Das jetzt, eigentlich zu spät, endlich aufmachte. Insgesamt also geeignet, um eine negative Grundstimmung in einem zu erzeugen.

Aber was soll man sagen: Das Wirtshaus am Wasserpark ist großartig. Allein der Platz. Der Paul-Speiser-Hof ist einer der wirklich schönen alten Gemeindebauten, weniger wehrhaft, eher verspielt und fantasievoll, mit Arkaden, Türmen, Terrassen. Das Wirtshaus, als bisheriges „Rita's Beisl“ eher heruntergekommen, in ei-

nem der Arkadentrakte, die den Brömannplatz umschließen, mit einem kiesgeschütteten Gastgarten, mit alten Bäumen, mit äußerst gelungen renoviertem Inneren, sehr dezent und schlicht, Betonung der alten Bogenfenster und der archaischen Kühl-/Schankanlage.

Und die Leute sind übrigens auch keine so schlechten: Josef Vinatzer, der Investor, war zwar bis 2009 Geschäftsführer der bulgarischen Telekom-Tochter, was ja automatisch Misstrauen generiert, ist aber andererseits Geschäftsführer von meineabgeordneten.at, einem lobenswerten, Transparenz schaffenden Stück Zivilgesellschaft. Und jetzt eben auch Wirt.



Wirtshaus am Wasserpark
21., Freytagg. 1, Tel. 01/960 16 77, Mo–So
10–22 Uhr

Verwunderlich, dass bei so viel Ambition und Investitionsbereitschaft an so einem speziellen Ort eine so unmutige Karte gekocht wird: Schnitzel, Backhendl, faschierte Laberln, Gulasch und Konsorten, überaus günstig kalkuliert, aber doch eher indifferent.

Zum Glück gibt's Tagesempfehlungen, etwa Kalbsbeuschel und Krautrouladen, und da änderte sich das Bild dramatisch: weil das Beuschel nämlich absolut fantastisch war, größer geschnitten als sonst und damit irgendwie auch saftiger, mit Essig ganz dezent abgeschmeckt, mit nur in ganz wenig Butter gebratenem Knödel, extrem gut (€ 9,-). Und die Krautrouladen überhaupt der Wahnsinn. Die macht nämlich die montenegrinische Frau des Oberkellners, in Löffelgröße und mit Sarma-Kraut, zwölf Stück herrliche Krautrouladen-Bonbons. Der ungarische Koch gab dann noch Sauerrahm und fetten, roten Gulaschsaft dazu; Himmel, so gut (€ 7,20).

Man wird sehen, ob die Leute der Umgebung so ein Beisl annehmen, gab's bisher hier ja nicht, und ob andere mit der U6 anzureisen bereit sind. Kann es nur sehr empfehlen.

Resümee:

Ein Floridsdorfer Gemeindebau-Grindlokal wurde zum Renovierschmuckstück mit gelegentlichen Beisküchen-Haupttreffern.