

Das ist der neue Prater-Vorplatz



Der neue Riesenrad-Vorplatz, fotografiert vom höchsten Punkt des Riesenrads aus.

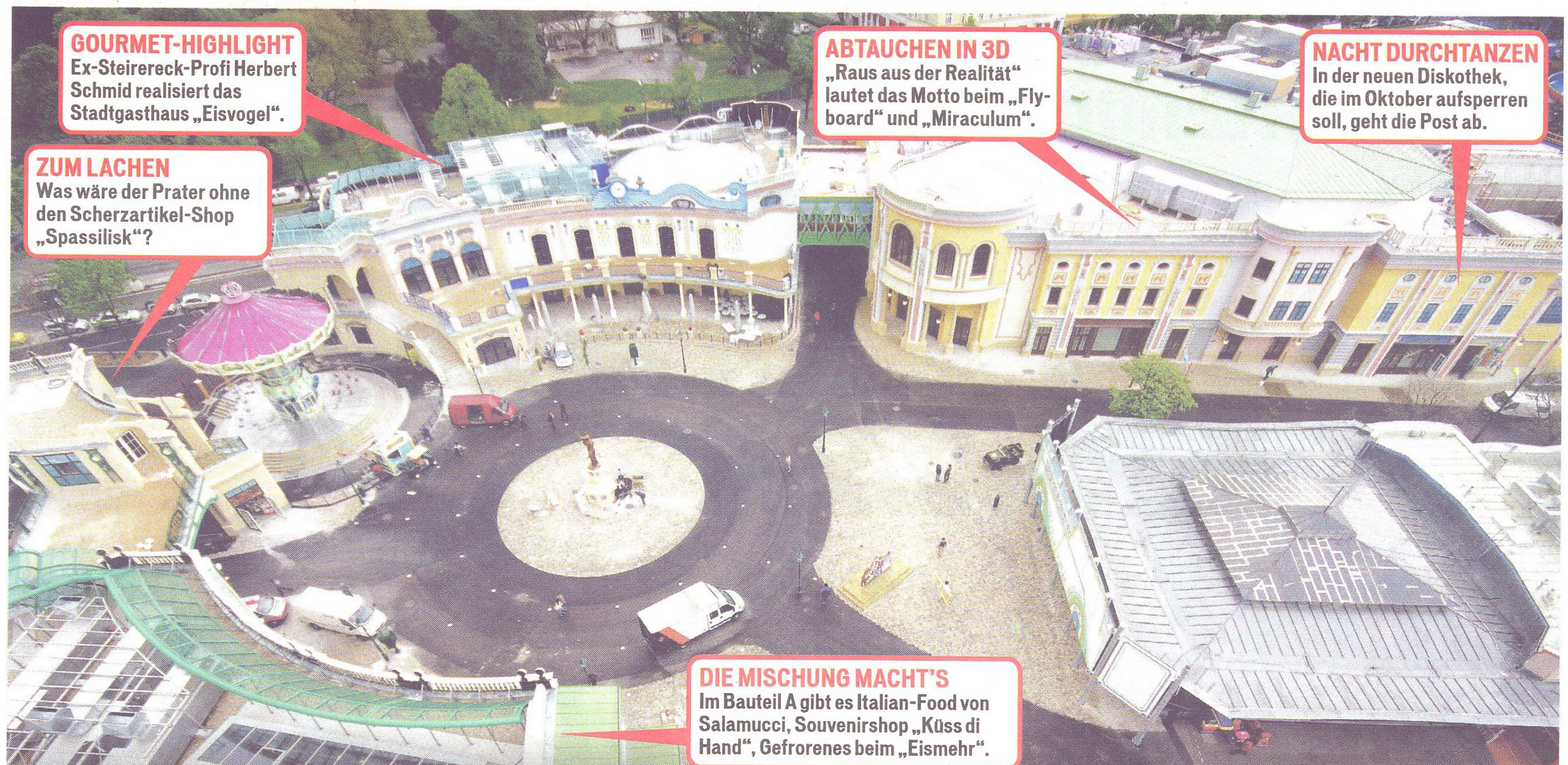
Der Eingang zum Wurstelprater wurde um 32 Millionen Euro neu gestaltet – seit heute ist er offen

Er war bis zum Tag der Eröffnung umstritten wie kaum ein anderes Projekt in Wien: Der neue Riesenrad-Vorplatz im Stil von Wien um 1900. Um 32 Millionen Euro, von denen die Hälfte die Stadt Wien beisteuerte, wurde der de-

solate Eingangsbereich in den Wurstelprater neu gestaltet. Seit heute ist er für alle Wiener offen – und sie können sich selbst ein Bild davon machen, ob sich die Investitionen gelohnt haben. Geboten werden jedenfalls jede Men-

ge neue Attraktionen: Die Restaurants Eisvogel und Salamucci sollen gehobene Gastronomie bieten, wie sie bisher im Bereich des Praters nicht zu bekommen war. Die Prater-Klassiker wie Eisshop Eismehr, der Souvenirshop

„Küss di Hand“ und der Infopoint sind ebenso neu designt wie eine riesige Diskothek, die ab Oktober öffnet. Jetzt bleibt nur noch abzuwarten, wie die Wiener die spannende Kombination „Alt-Neu“ annehmen. **Seite 19**



GOURMET-HIGHLIGHT
Ex-Steirereck-Profi Herbert Schmid realisiert das Stadtgasthaus „Eisvogel“.

ZUM LACHEN
Was wäre der Prater ohne den Scherzartikel-Shop „Spassilisk“?

ABTAUCHEN IN 3D
„Raus aus der Realität“ lautet das Motto beim „Flyboard“ und „Miraculum“.

NACHT DURCHTANZEN
In der neuen Diskothek, die im Oktober aufsperrt, geht die Post ab.

DIE MISCHUNG MACHT'S
Im Bauteil A gibt es Italian-Food von Salamucci, Souvenirshop „Küss di Hand“, Gefrorenes beim „Eismehr“.

Prater-Vorplatz hat eröffnet

Neues Eingangstor zum Wurstelprater mit 7 Attraktionen

Viel Wirbel gab es um die Neugestaltung des Riesenrad-Vorplatzes. Heute macht das neue Tor zum Wurstelprater zum ersten Mal auf.

Leopoldstadt. Zugegeben, einen neuen Eingang hat der Prater vor der EURO mehr als nötig gehabt. Ob aber die im Stil von „Wien um 1900“ gehaltene Fassade tatsächlich die Vorliebe der Wiener und Touristen trifft, wird sich ab heute weisen. Jedenfalls hat der 60 Meter breite Platz vieles, was ein perfektes Entrée braucht: Elegantes Eingangstor, Infostände, Kästchen für Besucher, Lokale und Shops (*Grafik*).

Vorplatz eröffnet. Die Gestaltung kostete 32 Millionen Euro, die Hälfte zahlte die Stadt. Bis zur letzten Minute wurde an Fassaden und

Interieur geschraubt, gleich sieben Attraktionen öffnen heute zum ersten Mal.

Für Gourmets. Absolutes Highlight ist das Stadtgasthaus *Eisvogel* von Ex-Steirer-eck-Profi Herbert Schmid – *Kritik siehe rechts*. Zudem realisierte die *Calafatti GmbH*, die zehn Millionen Euro in den Vorplatz pump-te, das Eisgeschäft *Eismehr* und die Eventlounge *Waggon 31*. *Eismehr* bietet Gefrorenes aller Art, *Waggon 31* hat den besten Blick über den Platz. Gegenüber des *Eisvogels* lockt das *Salamucci* mit italienischen Spezialitäten. Ab heute haben auch der neue Souvenirshop *Küss di Hand*, der Scherzartikel-Laden *Spassilisk* und die 3D-Highlights *Flyboard* und *Miraculum* geöffnet.

Gratwanderung alt-neu. Was den Vorplatz spannend macht, ist das kreative Spiel aus Alt und Neu. Einerseits treten am Vorplatz die traditionellen Figuren Calafati und Salamucci auf und setzt der Souvenirshop auf Vergangenheit, andererseits versprühen die coole Eventlounge *Waggon 31* und die geplante Diskothek (ab Oktober) jugendlichen Esprit.

Zick-Zack-Weg. Kritiker wie der Praterverband, Grüne und ÖVP warfen der Stadt einen Zick-Zack-Weg vor. Ein zwei Millionen Euro teures Konzept des Themenpark-Profis Emmanuel Mongon sei nur teilweise umgesetzt. Die Grünen sagen, dass die Bauhöhe zu hoch sei und die Kosten explodieren würden. (prj)



Die Eisvogel-Crew hat viel vor: Ex-Steirer-eck-Profi Herbert Schmid, Andreas Windhager (hinten) und die Köche Anton Schrei und Walter Schulz (vorne).

Wiens neue Gourmetperle

„Nein, das neue Steirer-eck wollen wir nicht sein. Unsere Zielgruppe ist viel breiter angelegt“, sagen die Macher des *Eisvogel*. Das Stadtgasthaus am Vorplatz, das gestern seine Eröffnung feierte, hätte zumindest alle Voraussetzungen. *Eisvogel*-Chef ist nämlich Herbert Schmid, der 25 Jahre beim Steirer-eck tätig war. Unterstützt wird er von Walter Schulz, Ex-

Souschef im, erraten, *Steirer-eck*. Das „Konzept für die gehobene Wiener Küche“ umfasst Wiener Klassiker von Rindfleischsalat über Paprikahenderl mit Rahmnocken bis zum Wiener Schnitzel. Auch Ochsenfilet, Flusskrebse und Teigtascherl finden auf der Speisekarte Platz. Vorspeisen kosten um 10 Euro, Hauptspeisen von 14,50 bis 22,50 Euro.

Das Restaurant Eisvogel hat In-Lokal-Potenzial.
