

AUFGEGABELT

Schmideinander beim Eisvogel

Gastronom Herbert Schmid erweckt eine Prater-Legende zu neuem Leben: Der einst berühmte Eisvogel soll erneut zu einem kulinarischen Aushängeschild des Vergnügungsparks werden.

Der Frühling bringt den Prater zum Blühen, nichtsdestotrotz ist beim neu gestalteten Entree der Eisvogel gelandet. Seinem Lockruf sollen Touristen, Wiener und Feinschmecker folgen, schließlich handelt es sich um das neue Restaurant von Herbert Schmid. Der Neo-Gastronom hat zuvor jahrzehntelang als Käsesommelier des Steirerecks seine feine Nase für die Wünsche der Gäste unter Beweis gestellt, nun hat sein Karriere-Karussell im Prater haltgemacht. Bereits im Vorfeld war die Gerüchte-Hochschaubahn über das genaue Konzept rasant in Fahrt, seit dieser Woche ist der Vergnügungspark um eine Attraktion reicher.

Die Geschichte geht weiter. Mit dem Eisvogel wird eine Wiener Kulinarik-Legende fortgeschrieben: 1805 wurde ebendort ein gleichnamiges Lokal zu einer der renommiertesten Gaststätten des Praters – der Name stand für gutbürgerliche Küche und Persönlichkeiten jener Zeit – etwa Schauspieler Alexander Girardi oder Komponist Philipp Fahrbach gingen ein und aus. 1945 fiel jedoch der Eisvogel den Flammen zum Opfer. Die Erfolge von damals sind für Schmid jedoch beflügelnd. Er will den 120 Plätze großen Betrieb, zu dem auch zwei separate Säle und eine große Terrasse gehören, zu seinem Wirts-



Rund 140 Gäste haben auf der Terrasse des neuen Prater-Betriebes Platz und können hier schmausen

haus mit Gourmet-Bereich machen. Dafür hat er sich Walter Schulz und Anton Schrei als am Herd zur Seite geholt, die sich ebenfalls im Steirereck als Souschef einen Namen gemacht haben. Begleitet wurden die drei übrigens von einer ganzen Reihe weiterer Mitarbeitern. Die neue Wirkungsstätte des Teams strahlt Wiener Gemütlichkeit aus, der allerdings noch ein wenig die typische Patina fehlt.

Kalbsbeuscherl und Schnitzel. Auf der Karte des Eisvogels finden sich eine ganze Reihe von alten Bekannten, die für ein Wirtshaus vor dem Prater unverzichtbar sind. Der Onkel aus Amerika darf sich auf Kalbsbeuscherl mit Salzstangerl (11,80€), Kaiser-

gulasch mit Serviettenknödel (11,80€), Paprikahenderl mit Rahmnocken (14,50€) und selbstverständlich Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Salaten (16,90 €) freuen und einen der rund 400 angebotenen Weine auswählen. Abseits solcher Klassiker, die hierzulande jedem aus Muttis Küche bestens bekannt sein dürften, finden sich etwa auch Flusskrebse mit Semmelkren und Liebstöckel (14,50€) oder Gänseberapfeltorte mit Ingwerrosinen und Brioche (15,50€) als Vorspeisen, sowie Wurzelwaller mit Lorbeerjus und Salzerdäpfeln oder Saibling mit Zitronenspinat und gerösteten Erdäpfeln auf der Karte. Zur offiziellen Präsentation in dem voll von neugierigen Feinspitzen bevölkerten Restau-

rant setzten Schmid, Schulz und Schrei auf einen Mix, der vor Augen führt, was einen künftig im Eisvogel erwartet. Gestartet wird mit einem gepressten Kalbskopf mit Spargel, dann folgt Wurzelwaller mit Suppennudeln und Kren und schließlich kommt Erdäpfelgulasch mit Salami und Jungfernbraten auf den Tisch. Gegen Ende des Abends wird aufgeföhren, worauf Schmid-Fans sehnlichst gewartet haben: Der Käsewagen, mit dem der gebürtige Wiener im Steirereck bekannt geworden ist, spielt auch hier im Wurstelprater alle Stückerl und lässt keine Wünsche offen. Als Finale folgen gebackener Reis, Kaiserschmarren mit Apfelkompott und Palatschinken mit Topfen und Granatapfel. (elmo/chp)





Hereinspaziert,
hereinspaziert:
**Herbert
Schmid** vor sei-
ner neuen Wir-
kungsstätte,
dem Eisvogel

Gemütlich
speisen im
**stilvollen
Ambiente**