



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



check freizeit MARONI-STANDLN

Maroni gehören zum Wiener Winter wie das Eis zum Sommer. Trotz großer Kälte schwärmte die hungrige *freizeit*-Redaktion aus, um das Maroni-Angebot zu testen.

CHRISTKINDLMARKT BEIM RATHAUS, WIEN 1

Das Schöne an Maroni ist, dass sie nicht nur gut schmecken, sondern dass man sich auch die kalten Hände daran wärmen kann. Meistens. Bei diesem Stanitzel vom Stand am Christkindlmarkt gleich beim Eingang an der linken Seite des Rathauses, ist das leider nicht der Fall. Sie sind schon ziemlich ausgekühlt. Ansonsten ist der Geschmack aber tadellos. Sollte er auch sein, bei diesem Preis. Keine einzige der Maroni ist wurmig und alle lassen sich ganz leicht schälen.

5 Stück/1,50 €, 9 Stück./2,50 €



NEUBAUGASSE RICHTERGASSE, WIEN 7

Die Braterdäpfel bei der Maronifrau in der Neubaugasse wären verlockend, doch auch die Maroni sehen gut aus. Die Schalen sorgfältig aufgeschnitten, alle gehen gut herauszulösen. Um 2 Euro gibt es acht Stück. Das liegt im Preisdurchschnitt. Optisch sind sie in Ordnung, aber leider schmecken zwei Maroni etwas muffig, zwei weitere sind nicht ganz durchgebraten und bröselig im Mund.

8 Stück/2 €



RIESENRADPLATZ, WIEN 2

Die Atmosphäre beim Wintermarkt auf diesem Platz ist unschlagbar. Vis-à-vis funkeln das Riesenrad und eine kleine Showbühne, das Aroma von gerösteten Mandeln und perfekt gemischtem Punsch liegt in der Luft und ein Jux-Straßenschild über dem Maronikessel verheißt selbstbewusst „Maroniplatz“. Da verzeiht man gerne, dass die Ware hier nur durchschnittlich schmeckt.

8 Stück/2,50 €



FLORISDORFER CHRISTKINDLMARKT AM FRANZ-JONAS PLATZ, WIEN 21

Die Maronifrau vom Stand in der ersten Reihe rechts vermietet im Sommer Räder auf der Donausinsel. Als Antwort auf kritisches Geschau sagt sie freundlich: „Ich hab die Teuersten vom italienischen Großhandel.“ Groß sind sie und so heiß, dass sie eine S-Bahnfahrt lang eiskalte Hände bestens aufwärmen. Der Geschmack? Nie wieder ein Wiener Winter ohne Maroni. Keine war faul, keine bröselig – und sofort lag so ein ganz besonderer Zauber über der Donau.

7 Stück/2 €



PUNSCHSTAND BEIM LEONARDIBRUNNEN PERCHTOLDSORF

Mission Maroni: Am Sonntag treffen wir um 19 Uhr beim Punschstand in Perchtoldsdorf ein. Leider zu spät: „Die Maroni sind aus.“ Am Sonntag regnet es und am Montag? „Schon wieder zu spät.“ Am Dienstag haben wir Glück und bekommen elf Maroni statt der angeschriebenen acht. „Für den Fall, dass schlechte dabei sind. Das sind die letzten Stück.“ Das Ergebnis: Nur bei einer war der Wurm schneller. Der Rest: Köstlich. Gute Größe, saftige Konsistenz und leicht zu schälen.

8 Stück/2,50 €



★★★★ Wunderbare Winterfreude

★★★★ Wir kommen gerne wieder ●●○○ Da hätten wir uns mehr erwartet

●○○○ Taugt nicht einmal zum Händewärmen

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



GRABEN SEILERGASSE, WIEN 1

Mitten im Trubel rund um den Stephansplatz geht das Geschäft mit den Edelkastanien wie am Fließband. Die Bedienung ist freundlich. Leider ist aber die Quote der verbrannten oder wurmigen Maroni besonders hoch – bei 6 Stück, kommt man fast immer auf ein bis zwei Schlechte. Dafür schmecken die eher kleinen, restlichen Kastanien gut und sind schön heiß. Wer will, kauft sich hier stattdessen einen Kartoffel-puffer – der ist zwar lauwarm, dafür nicht allzu fett und gut.

6 Stück/1,90 €



MARIAHILFER STRASSE STIFTGASSE, WIEN 7

Die Problemzone Fußgängerzone scheint sich auch auf den Maronistand auszudehnen. Denn obwohl bei diesem Stand fast rund um die Uhr die Passanten einkaufen, sind die Maroni in XS auch meist verbrannt und eher unfrisch. Aber immerhin essbar. Wo die frische Ware eigentlich bleibt, wenn rund um die Uhr gebraten wird, bleibt ein Rätsel. Auch warum Maroni verbrennen müssen, wenn Hungerige davor warten, um welche zu kaufen. Vielleicht weil die Kartoffeln weg sollen oder die trockenen Potato Wedges? Oder die viel zu fetten Kartoffelpuffer?

7 Stück/2 €



KAGRAN DONAUZENTRUM U1, WIEN 22

„Jetzt läuft das Geschäft noch gut“, sagt der Verkäufer der Maronihütte, die in direkter Nachbarschaft zum Blumenstand steht. Bis Weihnachten sei alles gut, danach sei das Geschäft leider eher schlecht. Die Maroni, die man hier bekommt, sind auf den ersten Blick mickrig klein. Zumindest am Testtag. Dafür waren sie von besonders guter Konsistenz mit diesem nussig-molligen Geschmack, der so wohltut. Rein damit in die U-Bahn, Leute, wenn ihr Hunger habt. Keine Ahnung warum, aber plötzlich fangen andere Fahrgäste dann an, einen anzulächeln.

6 Stück/1,50 €



HIETZING AM PLATZ, WIEN 13

Wer noch in diesem Jahr beim Tiergarten Schönbrunn vorbeischaun möchte, sollte hier unbedingt Halt machen. Erstens, weil ein Winterspaziergang hungrig macht, zweitens, weil dieser Maronimann sowohl Timing als auch Temperatur gut im Griff hat. Von neun Stück schmeckte kein einziges muffig, wurmig oder faulig.

Wir kommen gerne wieder. 9 Stück/2,50 €

