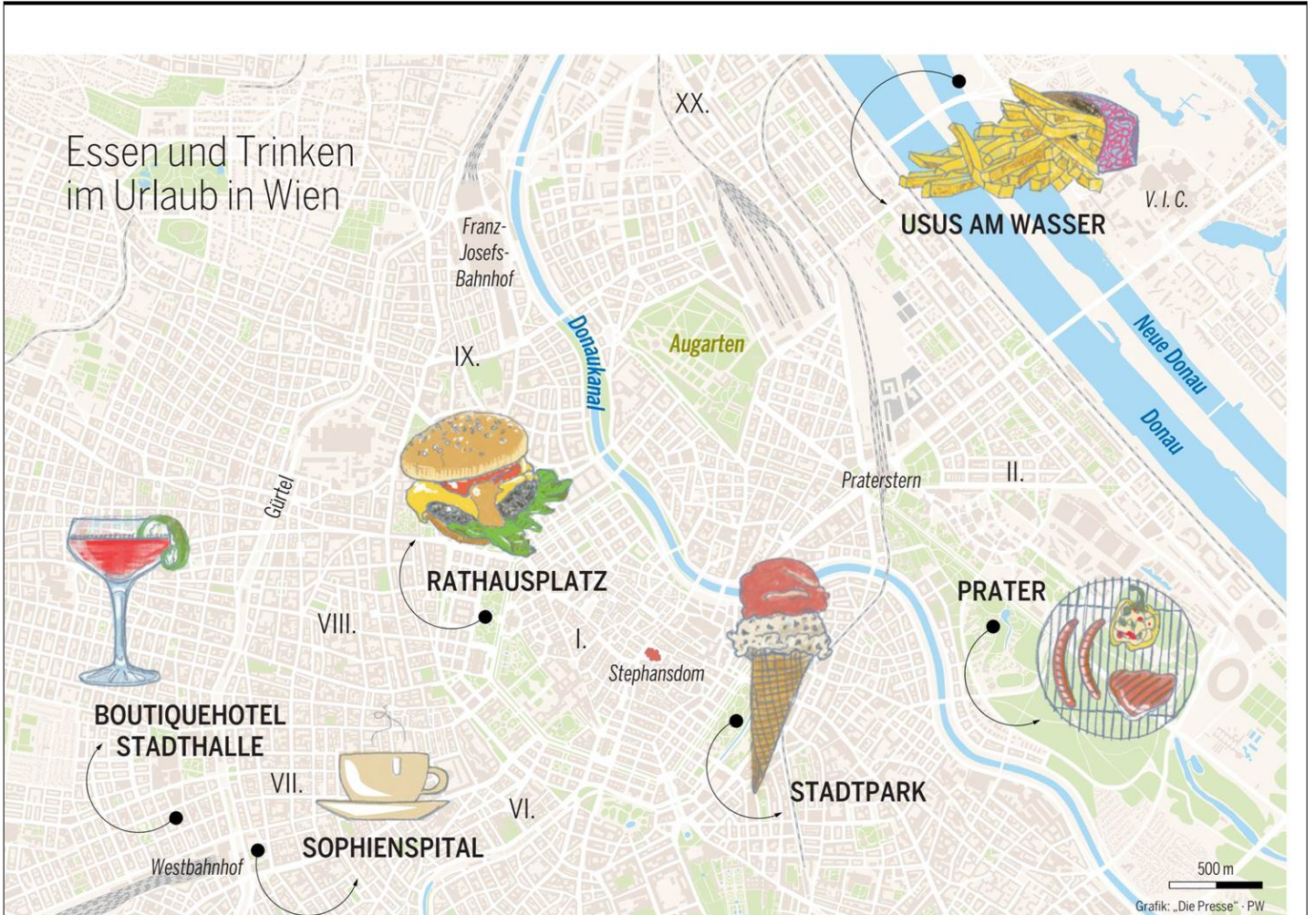




Thema: Prater Wien

Autor: Mirjam Marits



Ein Wiener Sommer wie niemals

Kulinarik. Vieles wurde abgesagt - und doch gibt es im Sommer viel Neues zwischen Stadtpark und Prater.

VON MIRJAM MARITS, TERESA SCHAUR-WÜNSCH, JULIA WENZEL UND EVA WINROITHER

Wien. Es wird, so viel lässt sich sagen, kein Sommer wie damals: Viele Festivals und andere Outdoor-Programme finden gar nicht statt, andere in coronabedingt ungewohnter Variante - wie etwa das Filmfestival auf dem Rathausplatz, das heuer nicht ganz unpassend mit dem Hashtag #soWIENie wirbt. Die außergewöhnliche Lage macht erfinderisch - und so gibt es, von Neuer Donau bis in den Prater, vom Stadtpark bis in einen sonst verschlossenen Hotelgarten,

eine Reihe an kulinarischen Freiluft-Orten, wie man sie in dieser Form (oder auch noch gar nicht) kannte. Kein Sommer wie damals - aber wohl einer, den man so schnell nicht vergessen wird.

Filmfestival Rathausplatz 

Die Corona-Auflagen haben das Filmfestival am **Rathausplatz** sozusagen zweigeteilt: Da, in Rathausnähe, das Gratis-Open-Air-Kino mit musikalischem Filmprogramm, in dem die Zuseher heuer in Logen aufgeteilt sitzen. Dort, in Burgtheaternähe, der Kulinarik-Bereich. Irgendwie keine ganz ungeschlüssige Lösung, wurde doch das Filmfestival schon in der Vergangenheit von vielen Wienern weniger wegen der (Musik-)Filme besucht, sondern wegen der langen Gastro-Meile davor.

Die gibt es heuer wieder (und zwar täglich ab 11 Uhr), wenn auch in anderer Form: Stehplätze wie sonst gibt es nicht, Tische sind so arrangiert, dass die Mindestabstände eingehalten werden. Eine Reservierung wird empfohlen, man kann aber auch spontan sein Glück versuchen.

Do & Co ist (wieder) für das gastronomische Angebot verantwortlich, das wie gehabt von asia-

tisch bis mediterran, von wienerisch bis, unvermeidlich, Burger reicht. Neu sind Servierwagen, die als mobiles Take-away über den Rathausplatz rollen.



Sommer in den Parks

Unter der Prämisse „Stadturlaub statt Urlaub“ will das neue Gastro-Konzept „Sommer im Park“ im

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag



Thema: Prater Wien

Autor: Mirjam Marits

Stadtpark rund um den Kursalon Hübner bis 12. September ein umfangreiches Kulinarik-Programm bieten: 10 Gastro-Pavillons (Trześniewski, Hell's Kitchen) und elf Bars aus Wien und Linz (Frau Dietrich, Eberts Bar) bespielen 2400 m² Fläche rund um den historischen Prunkbau am Parkring und servieren - in Kooperation mit der Cocktailmesse Liquid Market - internationale Schmankerl, Cocktails und österreichischen Wein.

Täglich ab 11 Uhr (an Samstagen und Sonntagen schon ab 8 Uhr) wird auf 2400 m² zum Brunch geladen; Sushi-Pralinen, Burger oder Bison-Trüffelbratwurst sollen aber auch bis zum After-Work-Cocktail für volle Mägen sorgen. Josip Susnjara (siehe Foto) verantwortet als Geschäftsführer des Kursalons die sommerliche Gastronomie, Unterstützung kommt vom ehemaligen Albertinapassage-Dinnerclub Manager Martin Schulz Wulkow.

Zwischen Liliputbahn und Riesenrad bietet man über den Sommer Besuchern ebenfalls kulinarische Neuigkeiten. Der „Genuss Garten Prater“ sorgt dort seit 26. Juni (bis Ende September) für gastronomische Abwechslung im grünen Kastanienhain der Hauptallee: Asiatische Fusionsküche von Miss Maki, süße Waffeln von Wonder Waffles, Grill und BBQ von einer neuen Pop-up-Variante des (vom Donaukanal bekannten) Feuerdorfs sowie der Fahrradverleih Almrader sind Teil des temporären Konzepts.

Unter Federführung von Anna Kleindienst, Patrick Nebois und Hannes Strobl findet man den Gartengenuss von Dienstag bis Sonntag, von 11.30 bis 23 Uhr, zwischen „Hauptbahnhof“ der Liliputbahn, Sturmboot-Wiese, Super8-Hochschaubahn und dem Riesenrad.

Ein früheres Spital



Abends leuchtet dann alles pink. Unter der Aufschrift „Kenyon Kranken-Pavillon“ im ehemaligen **Sophienspital** stehen dieser Tage Foodtrucks, Sonnenschirme und Sitzgelegenheiten. Das Wild im West, das Zwischennutzungsareal im ehemaligen Sophienspital, ist mittlerweile angekommen.

Das Areal soll in den nächsten Jahren komplett neu gestaltet werden mit Wohnungen, Geschäften, einer Volksschule etc. - bis dahin können die Wiener die 4000 m² im Park nutzen. Auch ein gastronomisches Angebot gibt es: Die Wilde Sophie ist die Freiluft-Dependance des Café Monic. Außerdem gibt es zwei Foodtrucks. Das „Sazón“ bietet lateinamerikanische Speisen wie Arepas oder Wraps mit Fleisch und Bohnen.

„Zum hungrigen Hans“ ist eine vollwertige mobile Küche aus Berlin, in der aktuell zwei Köche asiatisch angehauchte Speisen kochen. Das Konzept soll laut Organisatoren laufend ausgebaut werden, etwa mit Steckerlfisch. Jeden Samstag gibt es außerdem einen Flohmarkt sowie regelmäßige Workshops. Der Park ist täglich bis 23 Uhr geöffnet.



Cocktailbar im Hotel

Mangels Touristenmassen hoffen viele Hoteliers, vermehrt auch die Wiener in ihre Hotels zu holen. Das Boutiquehotel Stadthalle im Fünfzehnten hat dafür nicht nur seine Hotelbar nun explizit für Nicht-Hotelgäste geöffnet. Samstags (ab 11. Juli) wird auch der begrünte große Innenhof des Hotels, der sonst den Hotelgästen vorbehalten wird, zur temporären Cocktailzone.

Jeweils ab 17 Uhr mixt hier ein Barkeeper in einer Pop-Up-Bar Cocktails aus Bio-Zutaten. Dazu wird es auch Snacks wie italienische Antipasti, serviert auf Upcycling-Etagères geben. Den ganzen Sommer über, jeweils samstags ab 17 Uhr.

Kurzurlaub am Wasser



Zusammengefunden hat das Kreativkollektiv Usus einst über das Zwischennutzungsprojekt Creau auf dem Gelände der Trabrennbahn, dessen Nachfolger ist nun das „Usus am Wasser“ an der **Neuen Donau** bei der Brigittenauer Brücke: Montags bis mittwochs kann man sich ab 14 Uhr beim Baden am Ki-osk mit Eis und Kleinigkeiten ver-

sorgen, am Donnerstag öffnet der Gastgarten mit Steak Fries, Sandwiches und kalten Suppen. Dazu gibt es auf dem „Sonnendeck“ eine Veranstaltungsreihe mit Kabarett, Lesungen, Musik und Kinderprogramm. An der Neuen Donau 1, U6-Station Neue Donau.



Josip und Daniela Susnjara sowie Martin Schulz Wulkow vor dem Kursalon. [Fabry]