



Holzer im Grätzel: Die Windmühlgasse entlang



Florian Holzer
begibt sich auf die
Suche nach
kulinarischen
Mikrokosmen in
Wiener Grätzeln

Der Vorort namens Windmühle bestand aus zwei verschiedenen, eineinhalb Kilometer entfernten Ortsgebieten; dann verfügte er über eine Kirche, die Anfang des 20. Jahrhunderts aus verkehrstechnischen Gründen von der Mahü in die Windmühlgasse verlegt wurde; und schließlich hieß der Ort so, weil ein kaiserlicher Günstling hier eigentlich Windmühlen errichten hätte sollen. Eine baute er, sonst aber nur Zinshäuser.

Die Windmühlgasse verbindet den Fritz-Grünbaum-Platz mit der Mariahilfer Straße fast schnurgerade und außerdem eben, beides in diesem Teil Mariahilfs eher eine Seltenheit, und sie beheimatet ein paar sehr interessante kulinarische Adressen.

Etwas die **Luster Bar**: Anfang 2018 machten da die Betreiber des erfolgreichen Szenelokals Zweitbesten eine Bar auf, die mit einem ziemlich eindrucksvollen Interieur, tollen Cocktails und außerdem dem damals besten Bar-Food der Stadt punkte-

te. Das mit dem Bar-Food wurde leider aufgegeben, der Rest blieb gleich. Cocktail-Chef ist aktuell der Vorarlberger Adrian Zach. Er baut seine Signature-Cocktails sehr aufwändig und mit selbst angesetzten Zutaten wie geklärter Passionsfrucht oder Koriander-Spirit.

Zur Vorspeise: Vinyl

Noch ein wenig beeindruckender dann ein Lokal namens **Rhythms Vienna** des recht jungen Hotels Jaz in the City, das da vor drei Jahren in die vorherige Zentrale der AK NÖ einzog: Es ist riesig, es ist bunt und es wurde vom aktuell ziemlich gefeierten Architektenbüro BMW gestaltet. Im siebten Stock gibt es dann noch eine Dachterrassenbar, in der Lobby können Hotelgäste aus vielen LPs wählen, um sie im Zimmer dann auf den Plattenspieler zu legen, Kurzbesucher können das auch im Foyer machen.

Christian Pöttler, Geschäftsführer des Echo-Medienhauses, besitzt seit ein paar Jahren auch eine kleine Fischzucht im steirischen Mürzer Oberland. Saiblinge, Forellen und Lachsforellen von **Freiner Fisch** kann man gegen Vorbestellung im Medienhaus abholen. Die **k.u.k. Bierkanzlei**, in der es immer wieder einmal Bier-



Luster Bar

6., Windmühlg. 32,
Tel. 01/264 23 62,
Di-Do 18-1, Fr, Sa 18-2 Uhr,
www.luster.bar

Rhythms Vienna

6., Windmühlg. 28,
Tel. 01/253 00 61-900,
Mi-Sa 18-1 Uhr,
hrewards.com/de/
jaz-in-the-city-vienna/
restaurant-bar

Freiner Fisch

6., Windmühlg. 26,
Mi, Do 10-17, Fr 10-13.30 Uhr,
www.freinerfisch.at

K.u.k. Bierkanzlei

6., Windmühlg. 20,
Tel. 0676/414 41 57,
Mo-Do 12-21 Uhr

Bruder

6., Windmühlg. 20,
Tel. 0664/135 13 20,
Mi-Sa 17-1 Uhr,
bruder.xyz

Stella Marina

6., Windmühlg. 7,
Tel. 01/587 32 45, Mo-Sa
12-14.30, 18-23 Uhr

Daniel's Gastronomie

6., Capistrang. 6,
Tel. 0664/307 61 67,
Mo-Do 8-24, Fr,
Sa 9-2 Uhr,
www.danielkocht.at

Stehbeisl

6., Windmühlg. 6,
Mo-Sa 18-4. So 18-2 Uhr

Raritäten aus Böhmen zu kosten gab, beschränkt sich seit einiger Zeit auf Bier der uralten böhmischen Brauerei Svijany, wo noch nach alter böhmischer Methode mit Doppelmaisung und offenen Gärbottichen gearbeitet wird. Immerhin.

Der fermentierte Bruder

Im **Bruder** wird auch vergoren. Hubert Peter und Lucas Steindorfer hatten schon in vielen, sehr tollen Lokalen gearbeitet, das beste davon war wahrscheinlich die Griensteidl-Zwischennutzung „Rien“. Anfang 2019 übernahmen sie den gescheiterten G'schupften Ferdl und machten daraus ein Konglomerat aus Bistro mit Veggie- und Fermentationsschwerpunkt, einer avantgardistischen Bar, einer Weinhandlung und einer Wermut-Manufaktur.

Und sollte sich wer fragen, warum vor dem wunderbaren, seit 1980 an diesem Ort existierenden Platten-geschäft Alt & Neu immer so viele Asiaten stehen und Selfies von sich machen: In dem Laden spielte eine kleine Szene des Kultfilms „Before Sunrise“, seit 2019 und dann besonders nach Corona pilgern die asiatischen Teenies her, erfährt man. Warum genau, bleibt ein Rätsel.

Stella Marina ist einer der speziellen Italiener der Stadt: In dem Ein-Mann-Betrieb mit dem seltsamen Pyramiden-Plafond gibt es keine Karte, serviert wird, was es eben gerade gibt. Gut so! Dass ein paar Kisten herumstehen, darf einen nicht stören.

Daniel Hnolik wiederum übernahm vor drei Jahren das frühere Time Out Café des kleinen Boutique-Hotels darüber, nachdem das Hotel auf E-Booking umstellte, und betreibt es vom Hotel getrennt seither als **Daniel's Bistronomie**. Die Karte bietet Thai, Italienisches und Österreichisches, „Edel-Döner“, Pinsa und Bowl aber auch, „internationales Streetfood“ lautet die Devise. Und seit August gibt's Frühstück auch noch.

Prä-Bermuda-Szenebeisl

Aber nicht nur das: Im Sommer übernahm Daniel Hnolik auch das **Stehbeisl** gleich daneben, das seit 1976 existierende Lokal galt in den grauen Jahren Wiens als wichtiger Treffpunkt der Wiener Kultur- und Musikszene, verkam in den vergangenen Jahren aber zur Tranklerhütte. Das Interieur des düsteren Lokals liegt irgendwo zwischen Pub und Bar, ist jedenfalls einzigartig und schützenswertes Kulturgut. 