

Wien, wo es isst Stadionbad: Es lebe der Sport



**Florian Holzer begibt sich auf die Suche nach kulinarischen Mikrokosmen in Wiener Grätzeln – im Sommer in Freibädern**

Hier ist alles voller Sport. Das Stadion, die Trainingsplätze, der Cricketplatz, das Rugbyfeld, die Trabrennbahn, die Hakoah, Tennisplätze ohne Ende, es gibt sogar ein Haus des Schachsports, das Radstadion ja leider nicht mehr. Und natürlich die Hauptallee, Wiens Marathon-Hauptverkehrsroute.

Dem Fun-Aspekt wird im Stadionbad selbst zwar mit einer Rutsche und einem Wellenbad Rechnung getragen, aber in Wirklichkeit geht's hier natürlich um die Leistung.

Das wirkt sich auch gastronomisch aus, soll heißen, im Stadionbad gibt es eine Grundversorgung, mehr nicht. Das Buffet verströmt unmissverständlich sportlichen Retro-Charme, die Sessel sind aus blauem Plastik, das Eis von Schöller, gekocht wird das, was selbst in einem Sport-Bad unverzichtbar zu sein scheint.

Dieser Spirit zieht sich durch den gesamten Wiener Sport-Bezirk, muss man sagen. Die gesamte Gastronomie rund um Österreichs größtes und wichtigstes Stadion besteht aus drei Würstelständen, von denen der versteckteste auch der charmanteste ist: Die **Stadion Kantine** ist ein kleines Hexenhäuschen hinterm Stadion. Herr Vinca, der Pächter dieses Imbiss-Häuschens, kompensiert die Lage mit Freundlichkeit und schneidet auch den Pferdeleberkäse schön dick ins (labbrige) Semmerl, Ottakringer gibt's hier auch vom Zapfhahn.



**Der letzte Schutz**

Die Distanzen sind hier im grünen Prater doch eher weiter, die zwei Kilometer zum **Schutzhaus Heustadlwasser** lohnen aber: Nach dem Ende des riesigen Schutzhauses Wasserwiese – seine Internet-Domain gehört mittlerweile einem indonesischen Sportwetten-Anbieter – ist das Heustadlwasser das einzig verbliebene seiner Art im Prater. Im Garten steht zwar nur ein einziger Baum, aber der ist über 250 Jahre alt, wie der Wirt Robert Müller erklärt. Seit sieben Jahren koche er hier, und auch wenn er Paniertes nicht mehr sehen könne, gehe es ohne Schnitzel halt nicht, wie er sagt. Am Mittwoch hat er sogar Schnitzzeltag, Schulter-scherzl mit Kürbis, Eierschwammerlgulasch oder Wildschwein mit Rotkraut, Speck und Pilzen gibt's aber auch. Und am Wochenende das, was ihm gerade Spaß macht.

Peter Blaha hat seit fünf Jahren Spaß am Imkern, stellte sich ein paar Bienenstöcke in seinen Kleingarten und erzeugt hier biologisch zertifizierten **Praterhonig**. Und nachdem er den Bienen einen Teil seines Honigs belässt, ist der Output relativ gering, aber dafür „fair“. Gegen Voranmel-

dung kann man ein Glas Praterhonig abholen.

**Selbstoptimiertes Essen**

Ganz anders die nächste Station: Die meisten Lokale der neuen Marina-City rund um den Marina-Tower stehen noch leer, eines hat vorige Woche aber schon eröffnet. Das **Anabol** befindet sich im ersten Stock des Marina-Towers, also auf Höhe der Handelskai- und Nordbahn-Überplattung. Das Lokal ist groß, hell und modern, der Name stammt aus seiner früheren Zeit als Kantine eines nahen Fitnessstudios. Dort entwickelte Andreas Pürzel über Jahre hinweg ein Programm, das es ermöglicht, Gerichte aufs Gramm genau nach ihren Nährwerten zu analysieren, und nicht nur das, auch

mittels App die jeweiligen Gerichte nach individuellen Bedürfnissen zu „customizen“. Was nach dem Feuchttraum eines Kontroll-Freaks klingt, macht sowohl im Leistungssport als auch bei medizinisch indizierten Diäten Sinn. Andreas Pürzel hat übrigens einen Oberkörper wie Conan der Barbar, was aber wohl nicht nur am Essen liegt.

Über den neuen Steg kommt man im Nu zur **Marina**, die zuvor nur mit Umweg zu erreichen war. Das Lokal mit unvergleichlichem Donaublick gehört ja seit einiger Zeit zum Veggie-Lokal Yamm!, setzt auf Nachhaltigkeit und Süßwasserfisch.

**Der Mehler-Countdown**

Und jetzt wird's wunderbar und schrecklich zugleich: Das **Gasthaus Mehler** gibt es seit 140 Jahren, Donauschiffer und Kutscher kehrten hier ein, der Fachwerk-Turm hat die Zeit überdauert, der schattige Hof ist eine Zeitreise, in der gut erhaltenen Stube geht einem das Herz auf. Auf der Karte stehen gekochter Brustkern mit Kürbisgemüse oder Hühnerrahmfilet mit Kürbispanade oder Leberkäse-Cordon-bleu. Ein Traum. Aber nur mehr bis Dezember, dann wird der Mehler abgerissen und Immobilienentwickler bauen dort noch ein Hochhaus neben den zukünftigen Fernbusbahnhof hin. Bravo. Endlich noch mehr spekulativer Vorsorge-Leerstand, dieselbetriebene Busse und „entwickelte“ Immobilien statt Gstätten und 140 Jahre alter Gasthäuser. Wien, die Stadt, deren Planung in den 90ern verharret.

Wie das dann sein wird, lässt sich ein paar Meter weiter im einladenden Stadion Center feststellen: Kommerz, Vermeidung von Tageslicht, das Gasthaus **Zum Burgenländer** hat zwar nichts Burgenländisches, aber zumindest eine Terrasse auf den Olympiaplatz.



Im Anabol lassen sich Gerichte exakt nach ihren Nährwerten analysieren



**Buffet Stadionbad**  
2., Meiereistraße 7,  
tägl. 9–20 Uhr

**Stadion Kantine**  
2., Marathonweg,  
ggü. Stadion Sektor E

**Schutzhaus Heustadlwasser**  
2., Stemmerallee 80,  
Tel. 0660/121 51 41,  
Mi–So 10–20 Uhr,  
www.schutzhaus-heustadlwasser.at

**Wiener Praterhonig**  
2., KLG Ober dem Heustadlwasser 65a,  
www.praterhonig.eu

**Das Anabol**  
2., Handelskai 340,  
Tel. 0664/251 72 26,  
tägl. 11–21 Uhr,  
www.anabol.at

**Marina**  
2., Handelskai 343,  
Tel. 0660/507 48 42,  
Di–Sa 11.30–21.30,  
So 11.30–18 Uhr,  
www.marina-restaurant.at

**Gasthaus Mehler**  
2., Handelskai 338,  
Tel. 01/728 00 65,  
Mo–Fr 6.45–22 Uhr,  
www.gasthaus-mehler.at

**Zum Burgenländer**  
2., Olympiapl./Stadioncenter,  
Tel. 0664/431 50 76,  
Mo–Fr 10–19,  
Sa 9–18 Uhr,  
www.zumburgenlaender.at



Das Gasthaus Mehler ist 140 Jahre alt, verschwindet aber bald