

Zutritt nur mit Passwort

Ein Alkoholverbot in den USA inspirierte Wiener Bars zu einem spannenden Konzept: Man kann sie nur betreten, wenn man Passwort und Lage kennt.

Die US-amerikanische Alkoholprohibition Anfang des 20. Jahrhunderts war für die damaligen Bewohner purer Ernst. Sie trafen sich in sogenannten „Speakeasy Bars“. Nur Eingeweihte wussten von den Standorten und wie man dort hin gelangt. Entweder musste man das aktuelle Passwort kennen oder an der richtigen Tür läuten. Im Inneren musste man im

Flüsterton miteinander sprechen, damit die Nachbarn die geheime Bar nicht melden können. Was vor hundert Jahren strafbar war, ist heute ein Spaß. Vier Wiener Gastronomen haben diese Idee der versteckten Bars aufgenommen und feiern damit einen großen Erfolg – obwohl die Gäste quasi vorab etwas leisten müssen, um zu ihrem Cocktail zu kommen. ■

Rätsel lösen und feiern

Wie ein längst geschlossenes Geschäft schaut es von außen aus. Wer die Tür zur Bar Plus43 in der Westbahnstraße gefunden hat, ist einen Schritt weiter, aber steht vor einem Rätsel. Zwölf schwarze Knöpfe an der zweiten Tür müssen in der richtigen Reihenfolge gedrückt werden. „Unsere Gäste erfahren bei der Reservierung einen vierstelligen Code, den sie hier eintippen müssen. Die Knöpfe

sind den Zahlen einer Handytastatur nachgeahmt“, verrät Barbetreiber Semih Aybar. „Ich muss immer wieder ergänzen, dass die Knöpfe einfach zu drücken sind, denn manche glauben, dass die Tasten zum Ziehen sind.“ Der Name der Bar – die österreichische Vorwahl – soll bereits ein Hinweis auf das spezielle Code-Schloss sein.

Im Inneren angekommen, dominiert vor allem die Bar mit Riesenspiegel und den di-



Fotos: Christian A. Pichler

versen Spirituosen. Serviert werden Eigenkreationen, aber auch klassische Cocktails. „Ich bin offen für die Wünsche meiner Gäste. Die österreichische Gastfreundschaft steht im Mittelpunkt.“

Liköre und andere Zutaten werden an den Ruhetagen selbst zubereitet. „Daher bestehen wir auch auf die Reservierungen. Nur so können wir gut vorplanen und auch nachhaltig wirtschaften. Mein Ziel ist es, so wenig wie möglich an Lebensmitteln wegzuschmeißen“, so Aybar.

Inspiration für seine Kreationen holt sich der Barchef von Reisen und beim Es-



Spicy Mitro

5 cl Ketel One Wodka
5 x frische Ingwerscheiben
1 Barlöffel Honig
1 Stück getrocknete Chili
2 cl Limettensaft
Rest Ginger Beer

Die ganzen Zutaten kommen in den Shaker und werden 15 Sekunden lang geschüttelt. Danach durch ein Sieb abseihen und einschenken.



sen. Derzeit bekommen die Gäste unter anderem einen Spicy Mitro (siehe Rezept). Ingwer und Honig dominieren im Geschmack. Auch zum Naschen gibt es etwas in der Bar Plus43: getrüffltes Popcorn. ■

» Seite 26

Web
plus43vie.com



Bei Barbetreiber Semih Aybar steht Qualität bei den Cocktails an erster Stelle.



STREBERSDORFERHOF

ESSEN SCHLAFEN LEBEN

Save the date
SPANISCHE WOCHE
16. – 19.1.2023

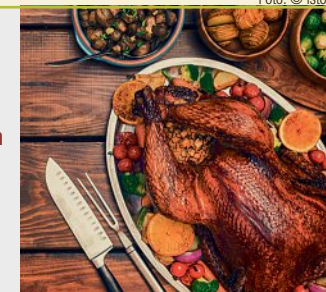


Fran Haas
Inhaberin & Köchin
freut sich auf Sie!

Ein „heißer“ Herbst/Winter erwartet Sie im Strebersdorferhof!

Das wunderbare „Ganslessen“ gibt es noch bis 17.11. sowie laufend abwechslungsreiche Wildspezialitäten.

Highlights
Am Donnerstag dem 24.11.2022 feiern wir „THANKSGIVING“ mit österreichischen Truthähnen
Am 10. 12. 2022 Nostalgie 5 Uhr Tee TANZABEND
Infos auf der Homepage



Strebersdorferhof – Wirtshaus und Hotel
1210 Wien, Rußbergstraße 46, Tel. 01-292 88 69-0
info@strebersdorferhof.at, www.strebersdorferhof.info

Küche geöffnet Mo.–Do. von 11:30 – 14:00 Uhr & 18:00 – 21:00 Uhr
Hotel durchgehend Mo.–So geöffnet – täglich Frühstücksbuffet

23.12.2022 bis 05.01.2023 Gastro geschlossen (Hotel geöffnet)

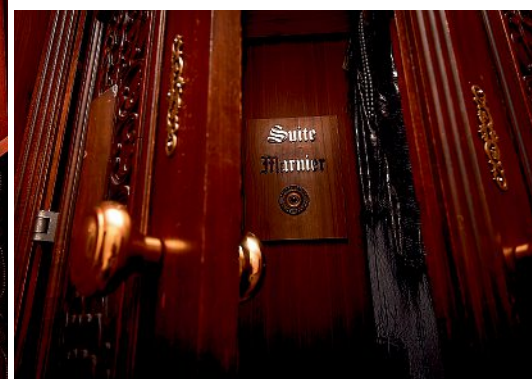


» Geheime Hotelsuite

Schnell sein heißt es bei der Bar Suite Marnier – Speakeasy à Vienne im Ritz-Carlton. Denn das Pop-up-Lokal wird zu gegebener Zeit die Tore schließen. So war das auch, als in Amerika der Alkohol verboten war. Je bekannter damals die Bar war, desto höher die Wahrscheinlichkeit, dass sie verraten wird. Also musste das versteckte Lokal irgendwann schließen.

Zurück nach Wien: Wer die geheime Location besuchen will, muss zuerst das Passwort herausfinden. Nur der Bartender in der Pastamara kennt das richtige Wort. Gleichzeitig bekommt man eine Karte, die es einem erst ermöglicht, den Aufzug in das

richtige Stockwerk freizuschalten. Aber keine Angst, niemand muss auf seinen Cocktail in der umgebauten Hotelsuite verzichten: Es werden kleine Hilfestellungen vom Bartender gegeben. Auch kleine Details im Stockwerk leiten einem den Weg. Die Bar wurde von Campari in Zusammenarbeit mit Büro Hirtzberger Event Agency geplant und designt. Im Vordergrund steht die Spirituose Grand Marnier. Es dominieren Rot- und Orangetöne und die Bar ist komplett im Design der „Bell Epoque“ gehalten. Auf der Cocktailkarte spielt natürlich der bekannte Cognac-Orangen-Likör die größte Rolle. Wer gerne Bier oder Spritzer trinken möchte, ist hier falsch. Sollte die Bar voll sein, wird der Zutritt vorübergehend gestoppt und es gibt kein Passwort mehr. ■



Fotos: Ritz-Carlton

Web
ritzcarlton.com

Sesam, öffne dich!

Versteckt hinter einem Getränkeautomaten befindet sich das Eldorado für Cocktail-Liebhaber. Nur wer den richtigen Knopf drückt, hört die Glocke läuten und dann öffnet sich die Schiebetür. Es ist wie bei Ali Baba und die 40 Räuber: „Sesam, öffne dich“.

Die Betreiber des Fitzcarraldo in der Neubaugasse sind keine Unbekannten. Tausendsassa Hendrik Genotte alias Hank Ge und Sammy Walfisch, der sich bereits mit dem Moby Dick einen Namen machte und Yüksel Türkmén stehen hinter dieser Geheimbar. „Mittlerweile wissen wir gar nicht mehr, wer die Idee mit dem Getränkeautomaten und der Schiebetür hatte“, erzählt Sammy Walfisch.

Techniken der
Molekularküche
machen solche
Drinks möglich.



Barbetreiber Hendrik Genotte alias Hank Ge (re.) und Sammy Walfisch vor ihrer Geheimtür.

Fotos: © Adrian Almasan | www.adrianal

Web

fitzcarraldo-bar.com

Die unscheinbare Adresse ist so bekannt, dass sich Menschentrauben anstellen. Tipp: Vorab reservieren! Serviert werden hier Cocktails mit Geschichte. Teilweise sogar mit ergänzendem Snack, ein sogenannter One-Bite. Zubereitet werden viele Drinks mittels Molekularküche. ■

» Seite 28



EIS HIT

Eissalon Enrico bürgt für Qualität

Der etwas andere Eissalon in Liesing hat eine besonders lange Eissaison: Der letzte Tag der diesjährigen Saison ist Sonntag, 30. Oktober 2022. Bis dahin kann man hier „eisige“ Köstlichkeiten genießen. Nicht nur die verschiedenen Eissorten ziehen Liebhaber des guten Geschmacks zu „Enrico“, sondern auch die einfallsreichen Varianten an Pizzen. Zum Glück dauert die Winterpause hier nicht lange, denn die neue Saison startet bereits am Donnerstag, 2. Februar 2023. Dann können die Eistüten wieder gefüllt werden. Mehr Informationen gibt es auch online auf www.enrico.at



Foto: Enrico

ANZEIGE



» Sünde in der Kapelle

Die 10 Gebote gibt es in der Bar The Chapel zum Trinken.

Von außen ist nichts zu sehen – kein Hinweis auf die Bar oder gar ein Schild mit dem Namen The Chapel. „Ein paarmal die Woche bekommen wir von irritierten Gästen einen Anruf, dass sie uns nicht finden“, verrät der Gastronom Marius Willenbücher. Wer in seiner Bar einen Cocktail kosten will, muss zuerst durch das Restaurant Mozart's in der Haidmannsgasse. Beim Beichtstuhl angekommen, ist man auf dem richtigen Weg. Dieses gewöhnungsbedürftige Wohnacces-

soire war ausschlaggebend für die Einrichtung und den Namen der Location.

Mit den Themen Kapelle und Kirche spielte das Barteam auch bei den Cocktailkreationen. „Unsere Karte gliedert sich in das Alte Testament, das Neue Testament, die 10 Gebote, die 12 A-prost-el, die Holy Spirits, die 7 Sünden, den Zölibat und das letzte Abendmahl“, verrät der Chef.

Inspiration für die Drinks kommt nicht vom Heiligen Geist. „Manchmal ist es ein Gast, der einen speziellen Wunsch hat. Dann entsteht ein Drink, der einfach auch wunderbar in die Karte passen würde. Oder ein Gespräch mit den Kollegen, eine saisonale Zutat mit der man immer schon mal was machen wollte, ein Instagram-Post oder ein YouTube-Video kann aber auch schon mal die Fantasie und die Inspiration anregen. Genauso wie eine neue Spirituose oder ein Likör, der uns in die Hände fällt.“ Preislich liegen die Drinks im Schnitt zwischen 11,50 bis 13,50 Euro. Aber es gibt auch ein paar ausgefallene Ausreißer nach oben bis 17,50 Euro. ■



facebook.com/
thechapelbarvienna



Fotos: Christian A. Pichler



Foto: Kurt Patzak

Martini Gansl auf maritime Art

Rund um den Feiertag des heiligen Martin steht das Martini Gansl ganz oben auf der Speisekarte der DDSG Blue Danube Tagesausflüge und Themenfahrten.

Ein Blick von den großzügig dimensionierten Freidecks der MS Admiral Tegetthoff und MS Kaiserin Elisabeth ist schon eine Schifffahrt wert. Die Reiseroute führt die Gäste entweder stromaufwärts bis in die Wachau oder stromabwärts nach Bratislava.

Kulinarischer Tagesausflug mit Geschmack

Ein interessantes Genuss-Angebot ab Wien bietet DDSG Blue Danube jedes Wochenende ab Ende Oktober bis Mitte November. Immer sonntags führt die Reise in das pittoreske Dürnstein mit dem blauen Kirchturm, über welchem die geschichtsträchtige Ruine thront. Auf dem Weg dorthin geht es vorbei am Kahlenberg, dem Stift Klosterneuburg, Tulln und Krems. Samstags lautet das Ziel Bratislava. Die Burg, das Alte Rathaus und das Michaeler Tor sind neben der Altstadt nur einige Sehenswürdigkeiten, die man in der slowakischen Hauptstadt erkunden kann. Beide Ausflüge bieten Zeit für Sightseeing und einen Spaziergang am Ziel. Garniert werden die Impressionen mit kulinarischen Angeboten an Bord, rund um die „Martini Gansl“. Das herbstliche Spezialitätenbuffet bietet neben einem Frühstücks- und Antipasteller sowie den Vor- und Nachspeisen, ein knuspriges Gansl mit Apfelrotkraut und Knödeln. Die Kosten für den Tagesausflug inkl. Buffet betragen 79,- pro Person.

Abendfahrt am Martinstag

Am 11.11., dem Martinstag, wird eine stimmungsvolle und genussreiche Abendfahrt angeboten. Die Tour startet um 19 Uhr bei der Schiffsstation Reichsbrücke und führt stromaufwärts Richtung Schleuse Greifenstein. Gäste an Bord sehen das „moderne Wien“ mit der Skyline sowie die abendlich beleuchteten Gebiete rund um Korneuburg und Klosterneuburg. Neben einem „Martini Gansl“ mit Apfelrotkraut wird ein reichhaltiges Buffet mit Vor-

und Nachspeisen angeboten, für die richtige Stimmung an Bord sorgt die Band Funfair. Fahrtdauer ca. 3,5 Stunden. Preis inkl. Schifffahrt, reichhaltigem Buffet und Musik € 59,- pro Person. „Entspannte Atmosphäre, kombiniert mit saisonalen Köstlichkeiten und dem einmaligen Flair an Bord eines Schiffes sind Garant für einen unvergesslichen Abend“, erklärt DDSG Blue Danube Geschäftsführer Wolfgang Fischer. „Themenfahrten auf der Donau bezaubern unsere Gäste stets aufs Neue und zeigen Sehenswürdigkeiten aus einer neuen Perspektive“, ergänzt DDSG Blue Danube Geschäftsführer Wolfgang Hanreich.

Weiters bietet DDSG Blue Danube Linien- und Themenfahrten in der Adventzeit in Wien an. Mehr Details zum Gesamtprogramm unter www.ddsg-blue-danube.at oder unter Tel.: 01/588 80-0.



Foto: Bratislava Tourist Board



Zum beeindruckenden Ausblick wird Martini Gansl serviert.

Foto: stock.adobe.com