



Foto: amriphoto

Kulinarischer Streifzug durch das neue Parlament

Seit Jänner hat das renovierte Parlament am Ring seine Tore geöffnet. Gleich vier Lokale laden Besucher, Politiker und Touristen zum Essen ein.

Die Qual der Wahl haben die Besucher, wenn es um die Kulinarik im Parlament geht: Café, Bistro, Cafeteria und Fine-Dining-Restaurant stehen zur Verfügung.

Im Erdgeschoß lädt das Café Agora zu Kaffee und Kuchen ein. Die haus-eigene Pâtisserie lässt das Herz von Naschkatzen höher schlagen: Neben Klassikern wie Punschkräpfel und Sachertorte gibt es Som-

Kelsen-Chef Thomas Hahn mit Kaffee und Zeitungen im Café Agora.

lauer Nockerln ebenfalls in Torten-Form. Nebenbei kann in Ruhe Zeitung gelesen werden, und ab und zu hört man vielleicht auch eine bekannte Stimme.

Bei unserem Lokalausganschein spazierte Nationalratspräsident Wolfgang Sobotka mit einer Besuchergruppe durchs Haus. Wie der Gästeservice verrät, ist sein goldenes Klavier eine beliebte Attraktion. So mancher Besucher kommt scheinbar nur wegen diesem Instrument ins Haus an der Ringstraße. Was wohl Hans Kelsen dazu sagen würde? Er ist der Verfasser unserer Verfassung.

Am Mittagstisch mit Nehammer und anderen Politikern des Landes

Apropos Kelsen: Kelsen ist auch der Name der Lokale im Dachgeschoß des Parlaments. Mit einem Lift geht es in den ehemaligen Dachboden, der vor dem Umbau ungenutzt war.

Von Montag bis Freitag verwöhnt die Cantina Parlamentarier, aber auch Gäste von



Fotos: Marcel Drabits

außen mit einem Mittagsbuffet. Vegetarisch kostet das Menü 12 Euro. Die Fleisch-Variante 15 Euro. Salate, Suppen und Nachspeisen stehen ebenfalls auf der Tageskarte. „Auch Politiker speisen hier gerne“, verrät Kelsen-Chef Thomas Hahn. Für sie gibt es keinen Extra-Service. Auch die Herrschaften müssen sich Eintopf oder Schnitzel selber nehmen. Aber am besten kommen bei Nehammer und Co. die belegten Brote an. Die Chance, einen Polit-Promi zu sehen, ist vor allem an Tagen der Nationalratssitzung sehr wahrscheinlich.

Frühstücken unter den Lustern vom Architekt Theophil von Hansen

Das optische Highlight ist auf alle Fälle das Bistro. Unter den Lustern – konstruiert von Theophil von Hansen – nimmt man auf den gemütlichen Sesseln Platz. Serviert

wird hier Wiener Küche – anscheinend war das der Wunsch der Parlamentsorganisation. Auf der Karte stehen unter anderem Käsespätzle, Wiener Schnitzel und Buchteln mit Powidels und Vanillesoße. Für Zwischendurch serviert man hier Käferbohnenhummus oder Schinkensemmel.

Ein besonderes Highlight im Bistro ist das tägliche Bio-Frühstück bis 12 Uhr. Bircher Müsli, Wiener Frühstück, eine vegane Alternative und ein Schinken-Camembert-Frühstück verwöhnen am Morgen. Wenn es schnell gehen muss, wird an der Theke Espresso und Co. getrunken.

Naschereien aus der haus-eigenen Pâtisserie gibt es unter anderem im Bistro.

» Seite 14

Top-Events mit nur 400 limitierten Tickets, Meet & Greet, Fotos und Autogrammen

- Mai:** Roland Düringer 6. | Frühsommerball 12. | Amelie Ricca & Maibritt 14. | Marc Pircher im Duo (CD-Präsentation) 17. | Claudia Jung & Markus Wohlfahrt 20.
- Juni:** Anna-Carina Woitschack & Menderes 3. | Paldauer & Bianca Holzmann 9.
- September:** Nockis & Silvio Samoni 1. | Jazz Gitti & Udo Wenders 9. | Ross Antony, Simone & Charly Brunner 23.
- Oktober:** Pete Art & Special Guest Zachi Noy aus Eis am Stiel 7. | Heino 14. | Party Italiano 21.
- November:** Wolkenfrei (Vanessa Mai Comeback) 4. | Hansi Hinterseer & Franky Leitner 25.
- Dezember:** Johnny Logan 16. | Silvester mit Pete Art & Band 31.

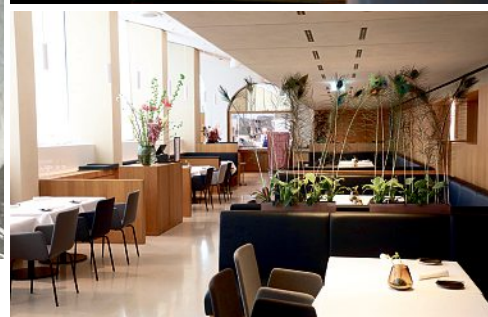
Portofino

Tickets unter: www.portofino.at | 01 748 5555 | 1110 Wien, Karl-Gunsam-Gasse 1





Fine-Dining im Restaurant.
Zu Mittag gibt es in der
Cantina ein Buffett.



Fotos: Marcel Drabits

» Wer Wiener Küche auf höherem Niveau und experimenteller will, reserviert einen Tisch im Fine-Dining-Restaurant. „Wir wollen Wiener Küche neu denken. Daher bringen wir Gemüseraritäten als vegane Köstlichkeiten auf die Teller oder zerlegen unser im Ganzen gekauften Biofleisch nach dem ‚Nose to Tail‘-Konzept (dt. von der Nase bis zum Schwanz) direkt im Parlament“, erklärt Geschäftsführer Thomas Hahn. Mittags und abends gibt es im Restaurant die Wahl zwischen verschiedenen Gänge-Menüs – auf Wunsch mit Weinbegleitung. Die Speisekarte wird regelmäßig geändert, je nachdem was gerade verarbeitet werden muss.

90-köpfiges Team verwöhnt die Besucher mit Kulinarik und Co.

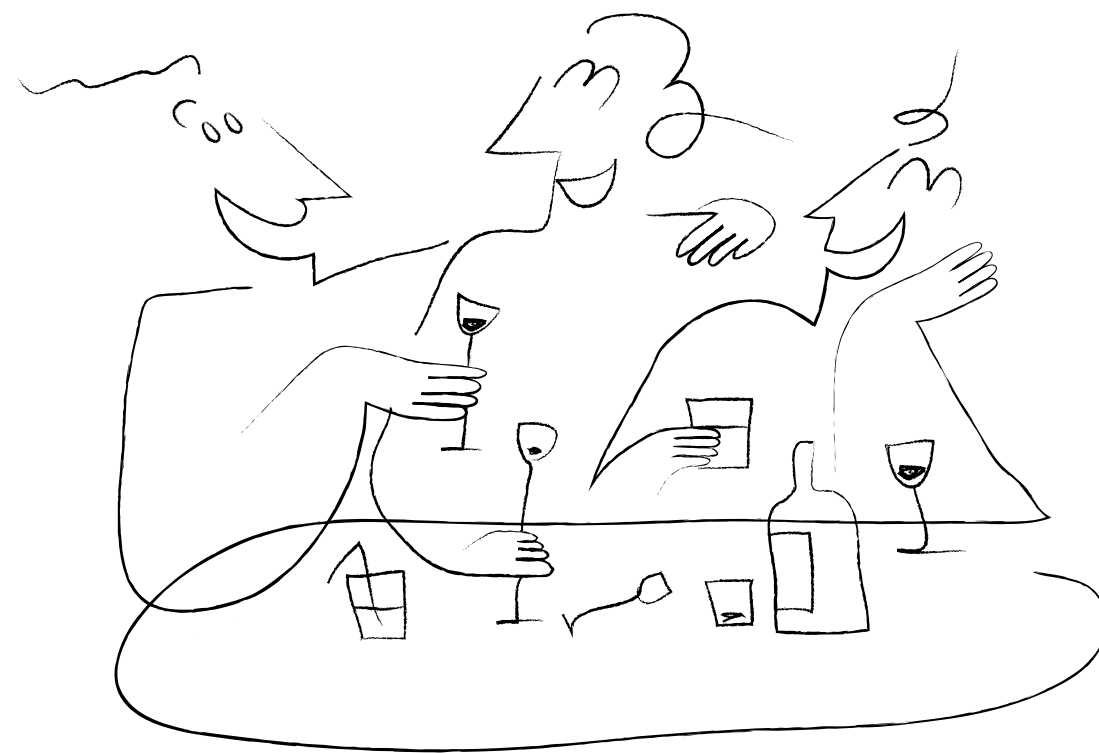
Hahn ist kein Unbekannter in der Gastro-Szene. Seit mehr als zehn Jahren führt er das Restaurant Labstelle in der City. Ihm ist es gelungen, binnen kurzer Zeit ein 90-köpfiges Team für alle vier Lokale zusammenzustellen und das in Zeiten von Fachkräftemangel. Sein Geheimnis: Ein guter Ruf und ein Entgegenkommen. Will ein Mitarbeiter nur tagsüber arbeiten oder nur an bestimmten Tagen, dann überlegt man sich etwas, damit es funktioniert. Aber es ist keine leichte Aufgabe. „Das Gute ist, dass man vorher nicht genau weiß, was auf

einen dann zukommt. Aber wir haben uns mittlerweile gut eingearbeitet. Wir müssen nämlich Besucher, Touristen, Politiker und teilweise sogar ganze Busse versorgen. Eine Herausforderung“, so Hahn.

Als nächstes freut sich der Gastronom, wenn die beiden Terrassen im Mai aufsperrt und dort mit Blick auf die Ringstraße Cocktails geschlürft werden.

Aber Achtung: Zutritt ins Parlament nur mit Registrierung: online oder vor Ort. ■

Mein Ort, wo Freunde zu besten werden.



Das ist die Wiener Gastronomie.

MEI WIRT IS' WERT. Eine Initiative von Freunden und Partnern der Wiener Gastronomie. Mehr erfahren Sie auf meiwirt.at



Mehr Infos unter
www.kelsen.at

