Gastwirtschaft & Fleischerei: Praterwirt feiert Eröffnung

Das Team vom Dogenhof eröffnet in der Praterstraße eine neue Gastwirtschaft mit eigener Fleischerei!

Das Team vom Dogenhof eröffnet in der Praterstraße eine neue Gastwirtschaft mit eigener Fleischerei und Bier aus dem Tank. © Bianca Kübler

Wien ist um einen Fleischhotspot reicher: In einem Ecklokal neben der Pfarrkirche St. Johann Nepomuk in der Praterstraße hängen jetzt Schweinehälfen und Rinderhaxen in der Auslage. Dabei handelt es sich um die hauseigene Fleischerei des **Praterwirts**. In dieser neuen Gastwirtschaft widmet man sich ganz bewusst dem Thema Fleisch. „Fleischproduktion und

-konsum zählen zu den meistdiskutierten Themen unserer Zeit“, sagt Simon Steiner. Gemeinsam mit seinen Geschäfspartnern Mile Palikukovski und Geronimo Schiedlbauer hat er nun den Praterwirt eröffnet. „Wir wollen ein traditionelles Thema und altes Handwerk in die Gegenwart holen und mit einem zeitgenössischen Qualitätsanspruch und transparenter Produktion präsentieren.“

„Wenn Fleisch, dann so"

Die hauseigenen Fleischermeister Max Klaghofer (**Fleischerei Klaghofer**) und Stefan Bauer (**Fleischerei Bauer**) produzieren vor den Augen der Gäste frische Fleisch- und Wurstwaren und spezialisieren sich dabei auf Nose-to-Tail-Verarbeitung. Regional geschlachtete Tiere im Ganzen liefern die **Fleischerei Hödl**, die **Fleischerei Hans Schmölz** und **X.O. Beef**. Alex Mayer **(Mayer & Freunde**) steht an der Schnittstelle von Fleischerei und Gastwirtschaft beratend zur Seite.

Küchenchef Lukas Stagl, der sich schon im Dogenhof der Feuerküche widmet, fokussiert sich im Praterwirt nun auf das Grundnahrungsmittel Fleisch. „Die traditionelle Küche ist eine der fleischlastigen überhaupt. Wir erfinden hierfür nichts neu, sondern tragen einfach bodenständige und unkomplizierte Produkte von höchster Qualität sorgsam zusammen.“ Dazu wird ein Lieferantennetzwerk aus Bauern und Lebensmittelproduzenten aufgebaut und es gibt natürlich auch vegetarische und vegane Speisen.

In der hauseigenen Fleischerei werden vor den Augen der Gäste frische Fleischwaren produziert. © Bianca Kübler

Der Wiener Dorfwirt

Die Fleisch- und Wurstspezialitäten kann man aus der Fleischerei-Feinkost mit nach Hause nehmen, unkompliziert im Imbiss-Teil oder gemütlich in der Gastwirtschaft genießen. Letztere wurde vom Innenarchitekten Benedict Wilhelm in bewusst klassischer und dabei puristischer Art gestaltet: die Holzver- täfelung strahlt Gastlichkeit und Bodenständigkeit aus, ohne altmodisch zu wirken.

„Der Praterwirt soll ganz einfach ein Ort zum Wohlfühlen sein“, sagt Simon Steiner „Und wenn man dann draußen im Schanigarten neben der Kirche sitzt, kann man sich wie beim Dorfwirt fühlen, den es in Wien so bislang noch nicht gab.“

Im gemütlichen Schanigarten neben der Kirche fühlt man sich wie beim Dorwirt. © Bianca Kübler

Bierspezialitäten in Wien

Als erste Gastwirtschaft Österreichs serviert man im Praterwirt nichtpasteurisiertes Bier. Das **Budweiser** Lagerbier wird direkt aus der Tschechischen Republik geliefert, in vier eigens eingebauten Tanks zu je 500 Li- tern gekühlt und ohne Zusatz von Kohlensäure direkt aus dem Kugelhahn in das vorgekühlte Krügerl gezapft .

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at