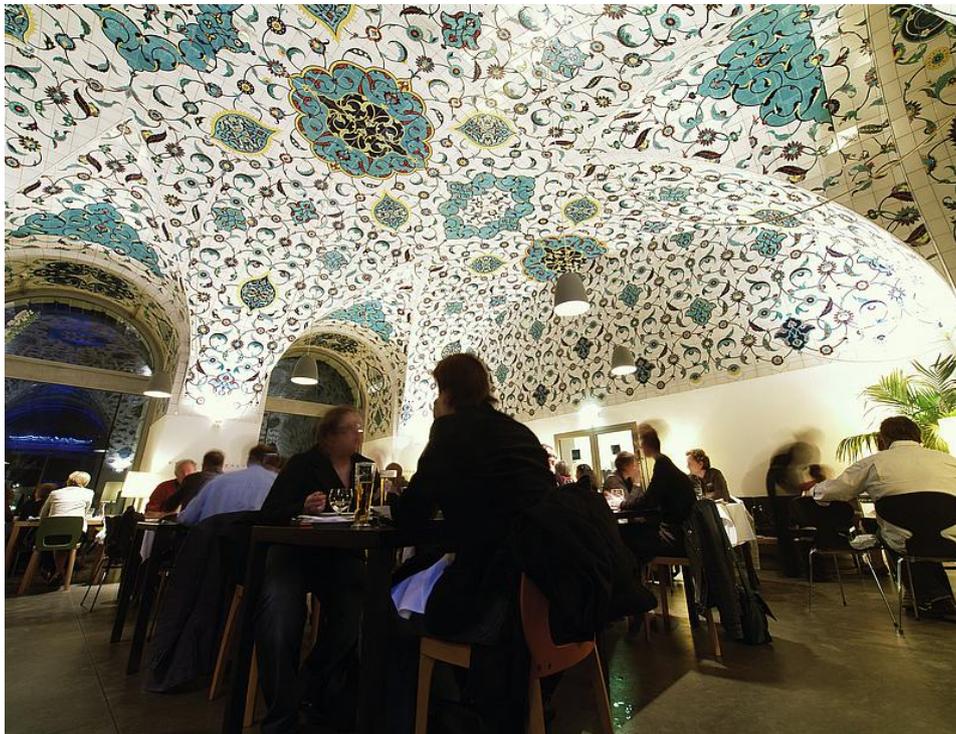


## Pop-Up: Wild at Heart im MUQA - Michael Stefanofsky bringt kreative Wildküche nach Wien

Der Filmmacher und Gastronom Michael Stefanofsky tischt im Architekturzentrum Wien unter seinem Markennamen WildHerz auf - vorerst bis Silvester 2024.



© MQ

Unter seinem Markennamen **WildHerz** bespielt Michael Stefanofsky seit einigen Wochen mit dem **Architekturzentrum** einen Ort mit schillernder Vergangenheit. **Una Abraham** stand hier einst am Herd, und **Attila Corbacci**, Mitbegründer des legendären **Café Engländer**, führte an diesem Standort ein Café unter den türkisfarbenen Fliesen der türkischen Künstlerin **Asiye Kolbai-Kafalier**.

Stefanofsky fühlt sich nach einigen Wochen „pudelwohl“ an diesem kunstvollen Ort. Sein Motto: **„Wir kochen aus dem Wald und mit der Natur, trinken aus großen und kleinen Flaschen und lassen es uns dabei gut gehen,“** trifft hier auf offene Ohren. Das Pop-up wird begeistert angenommen. Doch die Zukunft bleibt ungewiss, Stefanofsky, kann sich aber gut vorstellen, das Architekturzentrum fix zu bespielen. Derzeit läuft sein wildes Pop-Up bis Silvester, doch: „Ich werde den Betreibern um die Weihnachtszeit noch ein Angebot machen.“



© WildHerz

**Die Marke WildHerz: Regional und innovativ**

Die Idee zur Marke **WildHerz** sei bereits während der Pandemie und den damit einhergehenden Lockdowns entstanden.

„Während dieser Zeit erhielt ich von einigen Freunden, die große Jagden betreiben, Wildgeschenke, da die Nachfrage dafür stark zurückgegangen war. Ich begann damit, dieses Wild in Gläsern zu konservieren, stets bemüht, dem Produkt eine neue Dimension zu verleihen und es aus seiner saisonalen Verbindung – etwa von Maibock bis hin zum Wildragout zu Weihnachten – herauszuholen“, erzählte Stefanofsky 2023 in einem Gespräch mit dem **Falstaff**.

## **Das Pop-Up im MUQA: Kreative Wildküche trifft auf Ferment-Expertise**

Als Koch für sein Pop-up konnte Michael Stefanofsky **Stefan Beyer** gewinnen. Beyer, bekannt vom „Ferment“ (Nomen est Omen!) am Vorgartenmarkt, stand danach beim Praterwirt für eine beherzte Fleischküche.



© WildHerz

Im MUQA gibt es neben allerlei **Ragouts und Cuts vom Wild** auch **Pastrami, Blunzen vom Wildschwein** oder **Wildenten-Dim-Sum**. Ab und zu wird auch ein **Schweinsbraten** oder ein halber „Englischer“ direkt vor dem Gast auf dem Wagerl tranchiert. Zusätzlich bringt Beyer seine Expertise in Sachen **Fermentation** ein. **Kimchi** und anderes fermentiertes Gemüse sorgen für einen erfrischenden Frische- und Säurekick, der perfekt zu Wildgerichten passt.

Abends wird schließlich aufwändiger gekocht: **Alpen-Dashi mit Wildenten-Dim-Sum und Kerbel, Süßwasserfisch mit Sanddorn-Beurre-blanc und Schwarzwurzeln.**“

PS: **Wild at Heart** ist ein Film von **David Lynch**, doch das ist eine andere Geschichte.

**Architekturzentrum im MUQUA**

**WILDHERZ** Gastro Pop Up, Museumsplatz 1, 1070 Wien

Mittwoch-Sonntag: 12.00 -22.00 Uhr

**Reservieren** oder Tel.: 06643077582

*Autor: Marko Locatin*

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**