

essen & trinken

3x Ente

**GEBRATEN,
GESCHMORT
ODER ALS
PASTETE**

PLÄTZCHEN

Ein Teig,
drei Sorten

PIZZA

Frisch
aus
New York

**WIEN IM
WINTER**

Entenbrust mit
Süßkartoffelcreme
und Linsengemüse

Fröhliche Weihnachten

Drei festliche Menüs, die garantiert gelingen –
mit Fleisch, Fisch oder Tortellini

WINTER IN WIEN

Auf ihrem Kurztrip in Österreichs weihnachtlich geschmückte Hauptstadt bekam unsere Redakteurin kompetente Unterstützung: Sie zog mit Kennern über die Christkindlmärkte, ging mit einer Insiderin shoppen und backte unter Anleitung köstliche Kekse. Hier verrät sie die besten Touren

TEXT ANNA FLOORS

Foto: WienTourismus/Christian Stepper

Stimmungsvoll: Mit Schnee bedeckt sind Wiens prächtige Altbauten besonders hübsch

1

WEIHNACHTS-TOUR MIT WIEN-KENNERN

Ab Mitte November eröffnen in Wien auf knapp 20 Christkindlmärkten etwa 1000 Stände – da verlieren nicht nur Touristen schon mal den Überblick. Wie gut, dass sich Gabi und Basti Knöbl von „Rebel Tours Vienna“ bestens in ihrer Lieblingsstadt auskennen und ihr Wissen gern teilen. Bei der Weihnachts-Tour führen die Geschwister äußerst charmant über die schönsten Christkindlmärkte der Innenstadt. Dabei wird Stollen probiert und viel Wien-Know-how weitergegeben.

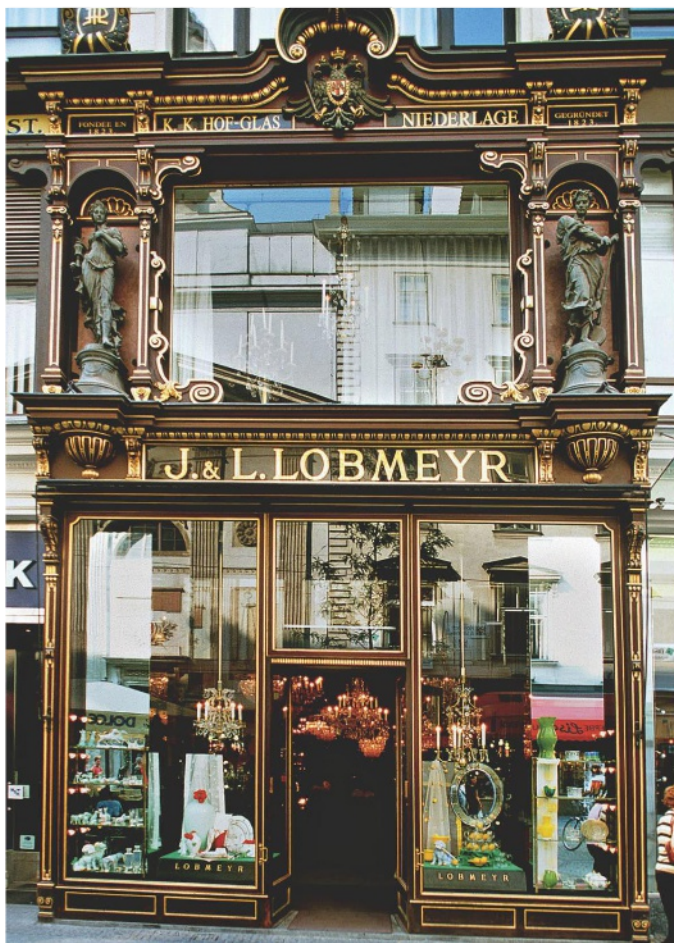
Etwas, das es eine der Wiener Schneekugeln, die auf dem Markt am Michaelerplatz verkauft werden, gar bis in Weiße Haus schaffte. Aber das erzählen die beiden Ihnen am besten selbst.

www.rebeltoursvienna.com

Gabis und Bastis Tour führt zum Altwiener Christkindlmarkt (links), der „Der Stille“ genannt wird: Dort gibt es ruhige Adventsmusik statt Dauerbeschallung. Das Pendant am Rathaus (rechts) ist trubeliger



Unten: Die Manufaktur Lobmeyr fertigt seit 200 Jahren Kunstvolles aus Glas – von der Karaffe bis zum Kronleuchter



2

BUMMELN IN BESTER BEGLEITUNG

Wir kennen es alle: Vorweihnachtliches Geschenke-Shopping kann schnell in Stress ausarten. Aber nicht, wenn Sie mit Fremdenführerin Elisabeth Wolf unterwegs sind. Die weit gereiste Wahlwienerin kennt Inhaber und Inhaberinnen vieler alteingesessener Traditionsbetriebe persönlich und ermöglicht so ganz besondere Einblicke. Sie weiß, wo es das hübscheste Geschirr und die köstlichsten Pralinen gibt, wo Sissi ihre Kleider nähen ließ und wo Brad Pitt und Madonna Hüte kaufen. Auch über spannende Neueröffnungen ist sie stets informiert. Ob kleine Kostbarkeiten oder große Wünsche, auf dieser Einkaufstour werden Sie bestimmt fündig.

„Christmas Shopping Tour“, auf Anfrage
www.artissimi.at



Elisabeth Wolf weiß, wo sich in Wien köstliche Schätze ergattern lassen, etwa die handgemachten Süßigkeiten aus der „Zuckerwerkstatt“

3

SCHNITTCHEN FÜR DIE SHOPPING-PAUSE

Das Trześniewski ist seit 120 Jahren eine Wiener Institution – und der perfekte Ort für eine kleine Stärkung zwischendurch. Hier gibt es Schwarzbrot-Schnitten mit 25 unterschiedlichen Aufstrichen, Tafelspitz und Meerrettich zum Beispielen, Räucherlachs auf Frischkäse oder Linsen mit roter Rübe. Die Gäste essen die kleinen Happen in dem meist rappelvollen Laden ganz unprätentiös an Stehtischen. Der unbestrittene Bestseller ist übrigens Speck mit Ei. Unsere Empfehlung: mindestens drei Stück bestellen und einen „Pfiff“ (1/8 Liter) Bier dazu trinken.

Stammhaus: Dorotheergasse 1, 1010 Wien,
Tel. 00 43/1/512 32 91, www.trzesniewski.at



Karotte mit Hüttenkäse, Ei mit Ei oder pikantes Ei (von links): Im Trześniewski können Besucherinnen und Besucher zwischen 25 verschiedenen Schwarzbrot-Canapés wählen

Fotos: Andreas Buchberger (1), ddp images (1), mauritius images/Hemis.fr (1), Rebel Tours Vienna (1), WienTourismus/Julius Hirtzberger (1), Zuckerwerkstatt (1)

 SOS KINDERDORF

Hilf vernachlässigten Kindern, deren Leid niemand sieht.

Alle 13 Minuten muss ein Kind in Deutschland zum Schutz aus seiner Familie genommen werden.

[Jetzt spenden](#)

Erfahre mehr unter sos-kinderdorf.de





MIT SENIORINNEN SÜSSES BACKEN

„Hier wird mit den Händen gearbeitet“, erklärt Kursleiterin Karin gleich zu Beginn. Unter ihrer fachkundigen Anleitung kneten und formen wir, bis jede Menge kleine Hörnchen auf den Backblechen liegen, die sich im Ofen in herrlich duftende Vanillekipferl verwandeln. Backen lernen von denen, die es am besten können: Oma und Opa. Das ist die Idee der „Vollpension-Backademie“, deren Gründer damit die Themen Isolation und Armut im Alter angehen möchten. Zur Weihnachtszeit werden im schmucken Backstudio diverse Plätzchenkurse angeboten. Wer keinen Trip nach Wien plant, kann auch online lernen.

Backstudio: Mariahilferstraße 101, 1060 Wien, www.backademie.com

Karin Hofbauer gibt als Rentnerin Backkurse, zum Beispiel für Ischler Taler

4

KLASSIKER IM KLEINFORMAT

Schnitzel, Backhenderl oder Knödel: Wer Deftiges liebt, hat in Wien die Qual der Wahl. Das muss nicht sein, finden die Gastronomen Matthias Schwarzmüller und Daniel Hirschmann. In ihrer „Feinkosterei“ servieren sie Wirtshausküche in Tapasgröße. So können Gäste gleich mehrere typisch österreichische Köstlichkeiten probieren. In der kürzlich eröffneten Filiale am Neuen Markt gibt es zudem eine Bar mit Fingerfood für alle, die es auf ihrer Tour durch die Wiener Altstadt eilig haben.

Neuer Markt 10–11, 1010 Wien, Tel. 00 43/13 96 12 82, www.feinkosterei.wien



Wiens erstes österreichisches Tapas-Lokal: In der „Feinkosterei“ gibt es traditionelle Gerichte wie Spinatknödel (links) in kleinen Portionen

Fotos: Valentina Hirschmann (1), Hotel Sacher (1), Stefan Knittel (2), Vollpension (2)



Gehört zu Wien: das „Hotel Sacher“ und die als Fiaker bekannten Kutschen

NOCH MEHR TIPPS FÜR DIE WIEN-REISE

Restaurants und Bars

Reznicek Das alte Wiener Beisl wurde jüngst von den beiden Spitzengastronomen Simon Schubert und Julian Lechner wiederbelebt. Hier gibt es zeitgemäß interpretierte österreichische Küche. Auch die Weinkarte ist beeindruckend. Reznicekgasse 10, 1090 Wien, Tel. 0043 13 10 44 07, www.reznicek.co.at

Gasthaus Wolf Uriges Eckrestaurant mit Holzvertäfelungen, in dem Rustikales und Innereien wie Kalbsherz oder -leber zugänglich und mit modernem Twist serviert werden. Große Neugasse 20, 1040 Wien, Tel. 0043 1 581 15 44, www.gasthauswolf.at

Die Rundbar Naturwein-Bar mit spannenden Flaschen aus aller Welt. Zum Wein können Gäste auch köstliche Kleinigkeiten zum Teilen bestellen. Lindengasse 1, 1070 Wien, Tel. 0043 676 83 85 86 96, www.weinskandal.at

Hotels

Hotel Sacher Das legendäre, auch heute noch familiengeführte Haus lädt in traditionellem Ambiente zu einer nostalgischen Zeitreise ein. Wer nicht zum Übernachten bleibt, sollte auf jeden Fall im zugehörigen Café auf ein Stück Sachertorte vorbeischauchen. Philharmoniker Str. 4, 1010 Wien, Tel. 0043 1 51 45 60, www.sacher.com

Hotel Rosewood Mitten in der Altstadt mit Blick auf die Hofburg gelegen, ist das Hotel ein optimaler Startpunkt für Sightseeing-Touren. In dem historischen Gebäude aus dem 19. Jahrhundert vereinen sich Tradition und moderner Luxus scheinbar mühelos. Petersplatz 7, 1010 Wien, Tel. 0043 1 799 98 88, www.rosewoodhotels.com

EXKLUSIVE TRAUMREISEN FÜR ENTDECKER

JETZT ZUM NEWSLETTER ANMELDEN: ÜBER UNSERE REISE-ANGEBOTE IMMER BESTENS INFORMIERT!

Einfach online oder über den QR-Code anmelden und 50 € Gutschein sichern:

▶ www.berge-meer.de/newsletter



UNSERE NEUEN KATALOGE: RUNDREISEN, KREUZFAHRTEN SOWIE BADE- UND AKTIVREISEN

Bestellen Sie jetzt kostenfrei unsere Kataloge direkt zu Ihnen nach Hause. Lassen Sie sich von den vielen Reise-Highlights inspirieren!

▶ www.berge-meer.de/kataloge

