



## Wo der Sommer am besten schmeckt

**Eröffnungen.** Philip Rachinger setzt Stelze und Mühlviertler Sushi in Szene – auch andere Gastronomen beweisen Mut

VON ANITA KATTINGER

Ob ein hipbes Bräugasthaus im Grünen oder der etwas andere Heurige in der Kellergasse – Österreichs Gastronomen zieht es ins Grüne. Verschaffen Sie sich einen Überblick über die wichtigsten Neueröffnungen.

### 1 Hopfen und Schmalz, Neufelden (OÖ)

Der 31-Jährige könnte sich auf seinen Lorbeeren ausruhen – Philip Rachinger zählt mit vier Hauben zur Kochelite des Landes. Vater Helmut lässt seinem Sohn im „Mühlthof“ (4120 Unternberg) freie Hand und werkt autark in seinem „Fernruf“. Jetzt hat der junge Haubenkoch ein altes Bräustüberl übernommen: „Ich sehe die Krise als Chance. Je weiter oben man mitspielt, desto beengender wird es. Auf der einen Seite will man das Niveau halten, auf der anderen Seite wünscht man sich eine Spielweise.“ Das in die Jahre gekommene Braugasthaus der Biobrauerei Neufelden bekam Rachinger „fast pachtfrei“. Die nächsten Monate will er testen, ob Stelze und Mühlviertler Sushi angenommen werden.

Damit Miriam und Nora ihren Vater auch weiterhin sehen, haben Stefan Mandl und Benjamin Hartl das Sagen im „Hopfen und Schmalz“. „Wegen Corona leben wir in einer Zeit ohne Zeltfeste: Bis jetzt gab es hier nirgends eine gute Stelze und wir haben eine wunderschöne Wiese. Es sollte weniger über Fine Dining gesprochen werden, sondern über Luxus Dining: Auch eine Stelze kann fein sein.“

Info: Bräuhausgasse 3, 4120 Neufelden, [www.hopfen-undschmalz.at](http://www.hopfen-undschmalz.at)

### 2 Weiss, Bregenz

Event-Managerin Theresa Feurstein wollte sich in der Vorarlberger Gastronomie selbstständig machen und fand über Freunde die Immobilie (1926 bis 1980 das „Café Weiss“) sowie Jungköchin Milena Broger. Über die 27-Jährige hörte man bisher wenig – obwohl sie für das „Klößlerle“ in Lech/Zug zwei Hauben erkoche. Wird also eine Haube angestrebt? „Das können wir gar nicht vermeiden.“

Broger und Lebenspartner Erik Pedersen – gemeinsam werkten sie im weltbekannten Kopenhagener Restaurant „Kadeau“ – haben im „Weiss“ schon losgelegt: Auf der Karte stehen Beef Tatar mit Heuemulsion und Straciatella-Käse mit Kohlrabi sowie Kalbsbeuscherl und Kaspressknödel. Broger: „Wir wollen nicht etwas machen, wo man viele Leute ausschließt. Meine Freunde waren sehr interessiert an dem, was ich mache, aber sie konnten es sich nicht leisten.“

Ungewöhnlich: Das Team tischt bis Mitternacht (ab 15. Juni) warme Speisen auf.



Philip Rachinger und Stefan Mandl (sitzend im Bild) tischen im „Hopfen und Schmalz“ Stelze sowie Saibling in der Maki-Rolle auf (o.)



Im „Weiss“ in Bregenz werken zwei Ausnahme-Köche: Milena Broger und Erik Pedersen setzen auf traditionelle Gerichte mit Pfiff



Ein alter Heuriger wurde zum stylischen „Franz von Grün“ – im „La Scaletta“ kredenzt Luigi De Felice hausgemachte Pasta und Pizza



Neue Adresse: Das Dots ist umgezogen, bleibt seinem Stil treu



Im „Fischwirt im Urmeer“ ist der Räucher-Saibling der Star

Info: Anton-Schneider-Straße 5, 6900 Bregenz, [www.weiss-bregenz.at](http://www.weiss-bregenz.at)

### 3 Franz von Grün, Arbesthal (NÖ)

Kulinarik-Autor Alexander Stranig und Werbe-Profi Florian Mainx haben einen alten Heurigen in Arbesthal – mit dem Auto nur 25 Minuten vom Wiener Schwedenplatz entfernt – gepachtet und restauriert. Stranig: „Wir verstehen uns als Location für Hochzeiten und Events, außerdem als Treffpunkt für Kulinarik-Affine.“

Ende Juni startet ein Pop-up-Heuriger, sonntags gibt es Brunch im idyllischen Weingarten. „Es wird eine kleine Karte mit regionalen Produzenten geben. Die Stimmung lebt vom Weingarten – bei Schlechtwetter lässt es sich nach drinnen ausweichen.“ Im Keller lagert Edles abseits der Carnuntum-Region.

Info: In der Kellergasse 71, 2464 Arbesthal, [www.franz-vongruen.at](http://www.franz-vongruen.at)

### 4 La Scaletta, 1010 Wien

Gastronomin Jana Chen – sie leitet mit ihrem Vater Anshen 17 Restaurants – schließt die „D'Lounge 1st“ in nobler Lage auf der Kärntnerstraße. Stattdessen eröffnet sie am 16. Juni an der gleichen Stelle den Italiener „La Scaletta“ – das Treppchen als Anspielung auf das obere Stockwerk. Für authentische neapolitanische Pizza hat sie Pizzaiolo Luigi De Felice engagiert, der schon im „Pizzquartier“ die Teigfladen schupfte. Auf der Karte steht selbst gemachte Pasta des italienischen Chefkochs.

Info: Kärntnerstraße 10, 1010 Wien, Softopening ab 16. Juni

### 5 Dots, 1070 Wien

Martin Ho ist mit seinem Dots umgezogen: Das Konzept des 400 Quadratmeter großen Lokals – inklusive 200 Quadratmeter Terrasse – bleibt dem alten treu.

Info: Mariahilfer Straße 36, 1070 Wien

### 6 Fischwirt im Urmeer, Sulztal (ST)

Das Gasthaus „Tschepp“ in Sulztal an der Weinstraße wird Ende Juli als „Fischwirt im Urmeer“ von der Gastronomen-Familie Grossauer-Widakovich neu eröffnet. Der Ausblick über die Weinberge reicht weit nach Slowenien.

Info: Sulztal an der Weinstraße 18, 8461 Sulztal

### 7 Kaffeefabrik, 1060 Wien

Die Wiener Bezirke Mariahilf und Neubau haben sich als Geheimtipps für Kaffee-Aficionados etabliert. Es fehlt nur noch das behördliche Go, dann eröffnet die „Kaffeefabrik“ ihren zweiten Wiener Standort nahe der Mariahilfer Straße.

Info: Otto-Bauer-Gasse 23, 1060 Wien, [www.kaffeeabrik.at](http://www.kaffeeabrik.at)