



Stefan Kreidl ist selbst ein großer Bierfan – aufs Bier alleine will er sein Lokal aber nicht reduzieren lassen.

Fotos (2): Ulrike Kozeschnik-Schlick



Im Verde 1080 werden täglich frische Menüs serviert, die man sich zusammenstellen kann.

600 Biere für jeden Geschmack

Das „Verde 1080“ wurde 2013 zum Bierlokal des Jahres gewählt

■ (uko). Hausherr Stefan Kreidl, selbst ein großer Bierfan und Koch aus Leidenschaft, zu seinem „Bier-Ruhm“: „Ich möchte nicht alleine auf meine Bierspezialitäten reduziert werden, auch wenn niemand sonst so viele unterschiedliche Biere im Angebot hat.“

Bier und noch viel mehr

Im Verde 1080 wird auch täglich frisch gekocht. Es gibt fünf verschiedene Hauptspeisen, mehrere Suppen und Würste aus eigener Produktion. Das

Lokal entwickelt sich mit neuen Ideen und den Wünschen der Gäste immer weiter.

Toptreff in der Josefstadt

21 Jahre ist Stefan Kreidl bereits vor Ort in der Josefstädter Straße 27 und längst ein unverzichtbarer Bestandteil des lebendigen Grätzels, das einiges an Kulinarik aufzuweisen hat. Stefan Kreidl sieht das aber nicht als Konkurrenz zu seinem Laden, weil dieser ohnehin ein Unikat ist, genauso wie der humorvolle Besitzer.

Das vielfältige Angebot im Wiener Bierlokal des Jahres 2013 reicht vom leichten „Nixe Extra Dry“ bis zu gehaltvollen Bierspezialitäten aus Belgien und Großbritannien. Auch einheimische Biere und solche vom Fass kann man kosten. Und man findet sogar Bier, das gar nicht nach Bier schmeckt, etwa das „Tripel Karmeliet“ aus Belgien, das Stefan Kreidl gerne jenen Gästen zum Essen serviert, die den „normalen“ Biergeschmack nicht mögen. Infos: www.verde1080.at