



# TOP 5

## CRAFT BEER IN WIEN

Der Trend handwerklich & individuell gebrauter Biere kommt auch zu uns. Hier schmecken sie am besten:

**1 1516 BREWING COMPANY**  
Horst Asanger ist gewissermaßen der Vater von Österreichs Craft-Beer-Szene. In seinem Pub bekommt man Hausgebrautes, wie man es sonst selten trinkt.

Wien 1, Schwarzenbergstr. 2, ☎ 01/961 15 16, Mo-So 11-2, www.1516brewingcompany.com

**2 LICHTENTHALER BRÄU**  
Erst seit Kurzem braut Malte Feldmann mit einer winzigen Brau-Anlage extrem kreative und spannende Haus-Biere. Die Braumeister-Spezial-Serie ist top.

Wien 9, Liechtensteinstraße 108, ☎ 01/315 22 57, Mo-Fr 12-23.30, Sa 16-23.30, www.lichtenthalerbraeu.at

**3 VERDE 1080**  
Ursprünglich Bio-Laden mit Mini-Küche, mittlerweile beste Quelle für extravagante Kreativ-Biere aus aller Welt zu köstlichen Tagesgerichten. Bier-Pilgerstätte.

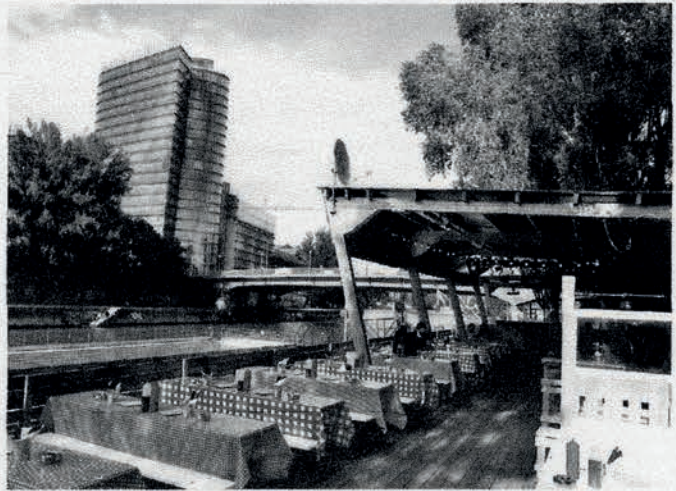
Wien 8, Josefstädter Str. 27, ☎ 01/405 13 29, Mo-Fr 10-18, www.verde1080.at

**4 A BAR SHABU**  
Georg Aichmayr entdeckte schon den Kräutertlikör neu. Die Bierkarte des Pioniers listet alles, was das Herz des Craft-Beer-Freundes höher schlagen lässt.

Wien 2, Rotensterng. 8, ☎ 0650/544 59 39, Mo-Fr 16-2, Sa 19-2, So 11-1

**5 KADLEZ BRAUHAUS FLORIDSDORF**  
Auch das Kadlez war schon vieles. Seit zehn Jahren etwa eine der besten Kleinbrauereien der Stadt. Christian Schneider braut unter anderem ein Top-Pils.

Wien 21, Floridsdorfer Hauptstr. 9, ☎ 01/278 33 52, Mo-Sa 16-24, www.kadlez.at



## salz & PFEFFER BIG SMOKE

Big Smoke, Wien 1, Donaukanal, Höhe Biberstraße, keine Reservierungen, Mo-So 17-23, www.bigsmoke.at

Als Christian Petz und Brian Patton einander vergangenes Jahr kennen lernten, war der eine noch Chefkoch des „Holy Moly“ am Badeschiff und der andere hatte gerade daneben, am Festland, in einem umgebauten Schiffscontainer das großartigste Burger-Pop-up („It's all about meat, Baby“) des Landes gestartet. Die zwei erkannten ihre Seelenverwandtschaft rasch, im September ging's als Vorbereitung für das gemeinsame Projekt dann nach Texas (ein Filmteam wurde mitgenommen, auf www.youtube.com „BIG SMOKE IN TEXAS“), und vorige Woche war's dann so weit: Barbecue am Donaukanal wie an der 11th Street in Austin. Und man muss sagen: Es wurde wirklich sehr echt. „Brisket“, „Ribs“, „Pulled Pork“ und Sausages, die im original texanischen Smoker stundenlang im heißen Rauch garen, in Email-Näpfen serviert, dazu Cocktails, Bier und Musik. Das Rezept für die „southern fried“ Maishendlhaxen hat ihnen die 79-jährige Miss Tootsie, BBQ-Legende aus Lexington, verraten: Die Panier wird mit Buttermilch gemacht, ist unglaublich dick und genauso knusprig (11,90 €). Gegen die „spicy smoked“ Lammwürstel mutiert jede Waldviertler zur Weißwurst, wirklich großartig (11,90 €), den Pulled Pork-Sandwich sollte man ohnehin probiert haben, auch, wenn man nicht mehr kann (11,90 €), und Brisket ist ohnehin der Star: Brustkern vom irischen Beef, 16 Stunden gesmoked, so unsagbar saftig, mürbe, köstlich, derzeit vielleicht das beste Rindfleisch in Wien (15,90 €). Die Portionen sind übrigens kleiner als in Texas, aber bei Weitem groß genug. Brot und Beilagen sind allerdings sehr viel besser als dort.

		Max.
Küche	26	35
Keller	5	10
Service	14	15
Atmosphäre	11	15
Preis/Wert	18	20
Familie	4	5
	78	100

FOTOS: FRANZ CRUBER

Mehr Restaurant-Tipps im Tafelspitz 2014