



Fotos: Philipp Kretsch, © Atelier Heiss

Das Wiener Schnitzel in Form gebracht

Wer das Imperium von Mario Plachutta kennt, der weiß, dass der „Rindfleischkönig“ nichts dem Zufall überlässt. Ob Ambiente, Service und Kulinarik – der Gastroprofi versteht sein Metier bestens. Nicht anders ist es bei seinem neuen Gastrostreich, dem „Gasthaus zur Oper“.

von Peter A. de Cillia

Die Erwartungen waren groß, denn fast zwei Jahre dauerte der Umbau der zwei zusammengelegten Gastwirtschaften „Paulus Stuben“ und „Königsbacher“ in unmittelbarer Nähe der Wiener Staatsoper, die Plachutta übernahm und miteinander verband. Die beiden alten Wirtshäuser hatten ihre Hochblüte schon längst hinter sich – sowohl kulinarisch als auch atmosphärisch. Plachutta engagierte das Architektenbüro Heiss für die Planung, und was dabei herauskam, wird aller Voraussicht nach ein Vorzeigeprojekt für die gesamte österreichische Gastroszene werden. Ein „Wiener Gasthaus“ neuer Generation war der Auftrag, und die Architekten verstanden es gekonnt, Altes mit Neuem zu verweben.

Der massive Umbau der historischen, teils denkmalgeschützten Substanz und die Zusammenführung zweier Häuser wurden von den Heiss-Architekten mit viel Feingefühl gemeistert. Traditionelles Gastrovokabular wurde neu interpretiert, handgemachte Fliesenreliefs, aufwändig restaurierte Lamperien sowie dezente Farbnuancen vermitteln ein modernes Flair. Eigens entworfene Vollholztische stehen für den hohen Anspruch an die Qualität des Lokals und betonen mit ihren „tanzenden Tischbeinen“ die örtliche Nähe zum Ballett der Wiener Staatsoper. Die Vielfalt an Räumlichkeiten wird durch das durchgehende Design und klare Raumachsen zu einem logischen Ganzen.





PROJEKTDATEN

Projektname: Plachutta's Gasthaus zur Oper

Nettogrundrissfläche: ca. 630 m²

Fertigstellung: August 2011

Architekt: ATELIER HEISS ZT GmbH; Arch. DI Christian Heiss, DI Michael Thomas, DI Thomas Mayer

www.atelier-heiss.at

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Service					
Kulinarik					

die geschichtlichen und darstellerischen Wurzeln zu vergessen oder zu vernachlässigen. Das Planungsteam schuf damit nicht das x-te neue Gasthaus mit Einheitsdekor, ein bissl bunter Farbmischung sowie neuen Stühlen und Bänken. Ja und über das Essen muss man an dieser Stelle nicht viel schreiben, denn wo Plachutta draufsteht, ist Plachutta drinnen, und dies bedeutet: beste Qualität der Produkte und deren Verarbeitung. Auch hier wurde ganz gezielt auf die verschiedenen wienerischen Wirtschaftsklassiker, allen voran natürlich das Wiener Schnitzel, zurückgegriffen. Ein Schnitzel, das so besser nicht serviert sein kann.

Fazit

Eine wirklich gelungene Neuinterpretation des Wiener Gasthauses. Aber nicht gewaltsam auf neu getrimmt, sondern stimmig und nachvollziehbar. Der Gast, ob nationaler oder internationaler Herkunft, weiß sofort, in welcher Stadt er sich befindet. Das Gasthaus zur Oper könnte sehr schnell zu einem weiteren erfolgreichen kulinarischen Botschafter Wiens aus dem Plachutta-Imperium werden.

Vom Empfangs- und Barbereich gelangt man zu zwei elliptischen Separees, die als heimelige Stammtische funktionieren. Der Hauptgastroraum mit mittelalterlichen Gewölben erhält durch den Umbau eine unverwechselbare, urbane Atmosphäre auf bewährter Basis. Der „Küchenraum“ schließt das Lokal ab; von hier blickt man zum einen in das Geschehen der Küche und genießt den Ausblick auf den Platz. Ein weiteres Highlight bildet der Gastgarten mit imposanter Markise. Er wurde ebenfalls neu gestaltet und aufgewertet (hochwertiger Granit und neue Beleuchtung) – und somit eine Belebung dieses Teils der Innenstadt ermöglicht. Im Sommer bietet der Garten 150 Personen Platz, um das zu genießen, was hier im Mittelpunkt steht – das weltberühmte Wiener Schnitzel in neuem urbanen Flair.

Vom Rindfleischkönig zum Schnitzelkaiser

Hell, freundlich und trotz mehrerer Räumlichkeiten und Nischen großzügig gestaltet, vermittelt das Gasthaus Wiener Kultur, wie viele sie so sehr lieben, aber immer seltener finden. Natürlich neu interpretiert, denn hier gibt es kein grantiges Personal, keine muffigen Ecken und auch keine Alkohol- und Zigaretten-geschwängerte Luft. Ein Gasthaus auch für eine neue Generation, für eine Klientel, die auf hoher Qualität speisen möchte und das in einem schönen Ambiente und zu fairen Preisen. Das Interieur wirkt weder alt getrimmt, noch ist es mit Gewalt neu interpretiert. Man spürt die Idee dahinter, die Sensibilität und den historischen Zugang der Planer. Heiss und der Bauherr schafften es, ein neues, stimmiges Gasthaus so zu gestalten, ohne