

► Essen & Trinken: In der Wiener Innenstadt

Harry's goldene Hand

VON GABRIEL GANTENBEIN

Harald Prandstätter
oder besser Harry ist
das, was man einen alten
Haudegen im Gastrono-

fen des Gastgewerbes. Das Sowieso ist heute nur noch Legende, gastronomisches Urgestein. Viele Jahre später eröffnete Harry dann in Wien an der Hülben 1 das Lokal **Harry's Time**, nach-



Das neue Harry's Time: Dem alten Fuchs gelang eine der besten Neugründungen

miegeschäft nennt. Vor grauer Urzeit machte er in Wien mit einem Szenelokal namens „Sowieso“ Furore.

Harry war damals seiner Zeit weit voraus und kennt seither alle Höhen und Tie-

flott zu bekommen. Harry's Time entwickelte sich bestens und wurde bald ein gut besuchtes Lokal. Vor allem Business-Leute aus der Umgebung schätzten die preisgünstigen Menüs in einer weit über dem sonstigen Durchschnitt befindlichen Qualität.

Irgendwann überraschte ihn dann sein Sohn **Florian** mit dem Wunsch, Koch zu werden, und Harry schickte ihn zu seinem Freund Christian Domschitz, einem haußen- und sternegekrönten Wiener Starkoch. Florian erwies sich rasch als Talent und zählt heute zu den hoffnungsvollsten Jungköchen Wiens.

Vor etwas mehr als einem Jahr übersiedelte dann Harry's Time an den Luegerplatz 5, eine weitaus attraktivere Adresse, wie sich schon bald herausstellen sollte. Die Prandstätters beauftragten das Architektenatelier Heiss mit der Gestaltung der Inneneinrichtung und schufen damit ein Lokal modernen Zuschnitts mit einem von der

Adressen

Harry's Time

1010 Wien, Dr.-Karl-Lueger-Platz 5, Tel. 01/512 45 56
Mo bis Fr 9–2, Sa 8–2 Uhr

Goldene Zeiten

1010 Wien, Dr.-Karl-Lueger-Platz 5, Tel. 01/513 47 47
täglich 11.30–15, 17.30–23.30 Uhr

Kurz

1010 Wien, An der Hülben 1, Tel. 01/512 85 59
Mo bis Fr 11–24 Uhr

Lage her prachtvollen Schnärgarten.

Das neue Harry's Time ist eine der gelungensten Neugründungen der letzten Zeit. Florian Prandstätter am Herd sorgt für eine phantastische, aber nie allzu abgehobene Küche, die vor allem durch ein konkurrenzlos gutes Preis-Leistungs-Verhältnis besticht. Und weil Harry ein alter Fuchs ist, lässt er die stimmigen Kuchenkreationen seines Sohns von sympathischen jungen Damen servieren, was besonders von der männlichen Klientel geschätzt wird.

Die Weitsicht dieses erfahrenen Gastronomen zeigt sich aber auch an anderen Beispielen: Als er erfuhr, dass gleich nebenan ein Lokal eröffnen sollte, half er bei der Suche nach einem geeigneten Nachbarn. Wohl um zu verhindern, dass er künftig mit einem McDonald's oder einer lauten Bierkneipe Tür an Tür leben muss.

Und so kam es, dass sich heuer im Sommer eines der besten chinesischen Restaurants der Stadt nebenan ansiedelte: Unter der Bezeichnung **Goldene Zeiten** machte das Lokal in der Prager Straße in Floridsdorf seinem Namen alle Ehre. Das Goldene Zeiten hatte sich innerhalb von zehn Jahren zu einem chinesischen Kultwirtshaus entwickelt – mit einer rundum unüblichen und authentischen Shanghai-Küche aus der Hand von **Jian Zhaso**, einem kochenden Autodidakten mit Doktortitel. Einziger Nachteil: die Lage abseits vom Schuss.

Das hat sich nun geändert. Und weil sich Harry auch um das äußere Erscheinungsbild des neuen Nachbarn Sorgen machte, empfahl er jenen Architek-



Foto: Goldene Zeiten

ten, der auch sein Lokal entworfen hat. Ergebnis: Beide Betriebe sind von der ästhetischen Grundkonzeption ähnlich und wurden deutlich sichtbar von einer Hand gestaltet.

Die Küche in den Goldenen Zeiten ist tatsächlich besser als bei den meisten Chinesen und hält unter anderem auch seltene Schöpfungen mit Fisch, Krustentieren und Innereien bereit. Allerdings scheint es im Service noch größere Probleme zu geben, wer Pech hat und das Lokal gerade übervoll vorfindet, der bekommt eine

Goldene Zeiten am Karl-Lueger-Platz: eine der besseren chinesischen Küchen



Andreas Kurz (re.) mit Koch Thomas Knittl: ein höchst empfehlenswertes Lokal

Ahnung, wie aufregend ein chinesisches Chaos sein kann. Harry freilich hat sich in der Zwischenzeit auch um sein ehemaliges Lokal gekümmert. Dort, wo früher Harry's Time residierte, versucht es nun der Vorarlberger **Andreas Kurz** zusammen mit dem Tiroler Koch **Thomas Knittl**. Und es scheint, als hätte der gute Harry auch beim Verkauf seines alten Lokals eine strenge Qualitätskontrolle durchgeführt. Denn das **Kurz**, lapidar nach dem Besitzer benannt, ist ebenfalls ein höchst empfehlenswer-

tes Lokal. Schon bei einem einfachen Beef Tartar zeigt sich, dass hier hervorragende Produkte verwendet werden, auch der Neusiedler-See-Zander mit Rahmgurken sowie ein zartes Filet vom Biorind mit einer Schwammerl-Kräuter-Kruste erhärtet diesen Eindruck. Ein überaus freundlicher Service und eine höchst moderate Preisgestaltung runden das Bild noch zusätzlich ab.

Somit schließt sich der Kreis auf wundersame Weise und Harry kann sich beruhigt zurücklehnen. Er hat ganze Arbeit geleistet.

Foto: Julia Stix