



FOTO: WIENER TOURISMUSVERBAND

# „WIEN, WIEN, NUR DU ALLEIN...

- • • sollst stets die Stadt meiner Träume sein!“. Sind wir mal ehrlich: Jeder hat eine heimliche Liebe - ein „Gspusi“, wie der Österreicher sagen würde. Meines ist Wien. Ich halte es da mit Roncalli-Chef Bernhard Paul, der unlängst in einem Interview äußerte: „Wien mit Kölnern bevölkert, das wäre das Paradies auf Erden.“ Recht hat er! Wien ist irgendwie anders. A bisserl' morbid, a bisserl' durchgeknallt, aber vor allen Dingen wunderschön. Mit Zwanzig bin ich das erste Mal in einer der legendärsten Wiener Bars versackt – bis morgens um sechs gab's „Martini Dry“ in der Loos-Bar, die Chefin hinterm Tresen hatte Hausschlappen an, und nicht nur deshalb wird mir diese Nacht wohl unvergesslich bleiben. Von diesem Moment an war ich verliebt – verliebt in das herrlich Schräge, den „Schmäh“, das Schwarzhumorige, das es wirklich nur hier gibt. Die Loos-Bar existiert immer noch, sie feiert sogar hundertsten Geburtstag im nächsten Jahr. Leider hat sie den intimen Wohnzimmer-Charakter von einst verloren, dennoch ist sie nach wie vor einen Absacker wert (1. Bezirk, mittendrin). Ein kleiner Abstieg in die Tiefen des Bewusstseins gefällig? Dann lohnt sich der Besuch

von Sigmund Freuds Wohnhaus in der Berggasse - nicht unbedingt das typische Touri-Programm und außerdem die perfekte Einstimmung für einen Zug durch die Wiener Gemeinde. Vor Ort gibt's auch das passende T-Shirt mit Aufschrift: „How can I dream when I even cannot sleep.“ In diesem Sinne widme ich folgende Zeilen den Schlaflosen der Nacht und denen, die es werden wollen.



FOTO: WIENER TOURISMUSVERBAND

## SKY BAR

Nachts in einem Kaufhaus eingesperrt zu sein, ist der Traum eines Großteils der weiblichen Bevölkerung. Solche und andere Phantasien hegt frau, wenn sie der gläserne Panoramalift zu später Stunde lautlos in den sechsten Stock des Kaufhauses Steffl trägt. Die letzten Stufen zur Sky Bar säumen die berühmten Zeilen von Erich Frieds wunderschönem Gedicht „Was es ist“: „Es ist lächerlich, sagt der Stolz. Es ist leichtsinnig, sagt die Vorsicht. Es ist unmöglich, sagt die Erfahrung. Es ist, was es ist, sagt die Liebe.“ Nach so viel Poesie geht's am Eingang eher prosaisch zu. Frei nach dem Motto „Die Guten ins Töpfchen, die Schlechten ins Kröpfchen“ lassen dort ein paar muskelbepackte Beaus alles rein, was gut und wichtig aussieht. Wenn man drin ist, bleibt man am besten gleich ganz vorne an der ersten Bar stehen, denn dort hat man den besten Aus- und Überblick: Auf Wiens berühmteste Sehenswürdigkeiten, die Dank einzigartiger Glaskonstruktion in naher Ferne durch die Fenster leuchten. Aber auch auf jene hochbestieften Nacht-schönheiten, die elfengleich mit Shoppingtüte und einer der 350 verschiedenen Cocktailkreationen an einem vorbeirauschen. Alexander Taric, 2005 zum Barman des Jahres gekürt, hat hier die Hand am Shaker. Seine „Sky Bar Specials“ passen perfekt in die traditionsverhaftete Kulturmetropole und lesen sich wie der Auszug aus einem Opernlexikon: „Don Giovanni“, „Rigoletto“, „Rosenkavalier“ (ein genialer, ursprünglich von Tho-



mas Fischer in Hannovers Bar Oscar's kreierter Champagner Cocktail) oder „Lustige Witwe“ – ich entscheide mich für Letzteres, denn Whisk(e)y mit Erdbeereis klingt irgendwie spannend. Summa summarum – eine gut besuchte, stylische Bar, die vor allem von einem lebt: Sehen und gesehen werden.

### Sky Bar

Kärntnerstrasse 19

A-1010 Wien

Tel. +43 (1) 5 13 17 12

Fax +43 (1) 5 13 17 12 20

Mo - Sa: 13.00-3.00 Uhr

So: 18.00-2.00 Uhr

Di+Do: Live-Musik

## DINO'S AMERICAN BAR

“Die Idee war eine klassische American Bar: Eine Theke, an der man relaxed trinken kann, im Hintergrund läuft klassische Barmusik, das Licht ist gedämpft, die Gäste fühlen sich wohl“, so Dino-Chef René van de Graaf, der den Laden 1996 gegründet hat. Zehn Jahre zuvor bricht der gebürtige Holländer auf, um mit dem Rucksack die Welt zu umrunden. In Griechenland bekommt er einen Job hinter der Bar angeboten: „Am ersten Abend hinter der Theke habe ich das Licht gesehen und wusste: That's it! Das möchtest du für immer machen.“ Aus Liebe zu einer schönen Österreicherin zieht es den Erleuchteten 1990 nach Wien. Dort lernt er den Beruf des Bartenders von der Pike auf. Mario Castillo, Begründer der Wiener Barkultur und Inhaber des berühmten Barfly's, wird zu van de Graafs Mentor und lehrt ihn in fünf Jahren alles, was man braucht, um sich in der Szene einen Namen zu machen. „Gute Drinks zu mixen ist die eine Sache; die eigentliche Aufgabe eines Bartenders besteht darin, seinen Gästen ein Gefühl von Geborgenheit und Zuhause zu



vermitteln.“ Im Schummerschimmer des Dino’s kein Problem. Dunkles Holz, schwarzes Leder und warmes Kerzenlicht schaffen gediegene Gemütlichkeit. Wenn dann auch noch Barchef Heinz Kaiser Hand anlegt, fällt es schwer, sich wieder zu verabschieden. Die umfangreiche Karte ist gespickt mit jeder Menge origineller Eigenkreationen: Mit „Stir it up“ holte sich Herr Kaiser 2003 den 2. Platz beim Internationalen Wyborowa Cocktailwettbewerb in Polen, „Dino Sour-ier“ - eine Mischung aus Bourbon, Zitronensaft und Chartreuse Verte - klingt verdächtig grün und weckt beunruhigende Bilder von menschenverschlingenden Ungeheuern, für einen „Head Banger“ ist die Musik entschieden zu unrockig. Ich entscheide mich für den guten alten „Long Island Ice Tea“, der hat’s immer in sich und ist das einzige Getränk, das mich per Kniefall um die Hand eines Mannes anhalten ließ - öffentlich, versteht sich. Vom Ursprung dieses

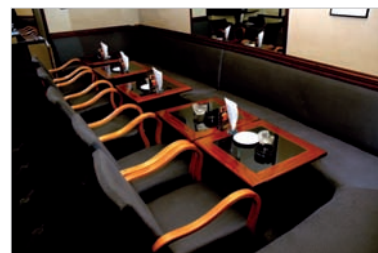
zugegebenermaßen nicht sehr einfallsreichen (aber umso wirkungsvolleren) Getränks gibt es übrigens mehrere Versionen. Die von der reichen, gelangweilten Hausfrau auf Long Island gefällt mir am besten: Beim heimlichen Griff in die Hausbar schüttete die trinkfreudige Dame von jeder Flasche nur eine geringe Menge ins Glas, damit der Gatte nichts bemerkte. Den Drink füllte sie mit Cola auf, das sah dann aus wie Eistee. Harmlos eben.

**Dino’s Bar**  
**Salzgries 19**  
**1010 Wien**  
**Tel. +43 (1) 5 35 72 30**  
**Mo - Do: 18.00-3.00 Uhr**  
**Fr/Sa: 18.00-4.00 Uhr**  
**So: 20.00-3.00 Uhr**

## NIGHTFLY’S CLUB

„Be prepared for the nightflight of your life“, so das Motto dieses kleinen aber feinen Clubs im Herzen der Innenstadt. Ich treffe Geschäftsführer Gerhard Wanderer zum Plausch an Bar. Er trinkt Kamillentea und kredenzt mir den ersten „Cosmopolitan“ meines Lebens – für Wanderer „der erotischste Drink überhaupt“. Vielleicht sollte ich künftig doch mehr amerikanische Serien mit hysterisch-überspannten Frauen gucken, denn der „Sex-and-the-City“-Klassiker schmeckt mir ausnehmend gut. Herr Wanderer kann stolz sein auf seinen 1993 gegründeten „Nachtflug“ - eine klassische American-Bar, in der Falco ein- und ausging. Kern- und Schmuckstück der heiligen Hallen ist die dezent in der Ecke angebrachte Theke mit Unmengen köstlicher Spirituosen. Die geschickt verspiegelte Regalwand beherbergt hun-

derte Whisk(e)y- und Rumspezialitäten, die in warmes Licht getaucht Spalier stehen und nur darauf warten, in einem der 250 Cocktails zu verschwinden oder pur genossen zu werden. Wer gerne eine pafft (in Österreich darf man das noch!), kann sich an vier verschiedenen Humidoren gütlich tun, in denen - laut Wanderer - „nur glückliche Zigarren wohnen“. Mit Edeltumpfen im Mund und Whisk(e)y in der Hand trifft sich im Nightfly’s alljährlich der Sinatra-Fanclub – in memoriam Frank und amerikanischer Barkultur schlechthin. Einen besseren Ort konnten die Fans kaum finden. Laut Wanderer sind die Bars in Österreichs Hauptstadt die „konsequente Fortführung der Kaffeehäuser“. Obwohl die Wiener am liebsten Wein trinken, wächst die Szene stetig: „Für unsere knapp zwei Millionen Einwohner haben wir ziemlich viele gute Bars.“ Das Nightfly’s ist eine davon – eine sehr gute sogar.



**Nightfly’s Club**  
**Dorotheergasse 14**  
**1010 Wien**  
**Tel. +43 (1) 5 12 99 79**  
**mobil: +43 699 /17 12 87 67**  
**Mo - Mi: 20.00-3.00Uhr**  
**Do - Sa: 20.00-4.00 Uhr**  
**So: 20.00-2.00 Uhr**



## KRUGER'S

Inhaberin Hedwig Zinöcker ist eigentlich gelernte Diplomdesignerin und betreibt eine gut florierende Werbeagentur. Zu deren Kunden gehörte auch der ehemalige Geschäftsführer des Kruger's. Als er aussteigen wollte, bot er Frau Zinöcker die Bar zum Kauf an. „Ich habe keine Sekunde gezögert.“ Zugegeben, Hedwig sieht nicht unbedingt aus wie die klassische Barchefin – sie ist jung, hübsch, blond und sehr natürlich (wobei wir jetzt nicht sagen wollen, dass Barchefinnen nicht jung, hübsch, blond und sehr natürlich sein können!). Ihren Job macht sie gut, sonst wäre der Laden nicht immer proppevoll. Neben Geschäftsleuten, Werbern und Normalos verirren sich ab und zu auch ein paar Promis in die etwas abseits gelegene Bar. „Superwoman“ Teri Hatcher zum Beispiel oder auch Brad und seine Angie (zusammen sind sie „Brangelina“) – die zwei schönsten Menschen der Welt – schlürften hier schon im Doppelpack. Für's besondere Ambiente sorgen neben der charmanten Hedwig noch vollständig erhaltene Holzvertäfelungen aus der Jahrhundertwende sowie Originalledergarnituren aus dem Paris der wilden 20iger. In die kann man sich so richtig schön hineinfläzen – im besten Fall mit einem frisch zubereiteten „Golden Cadillac“ in der Hand. Die sahnig-samtige Leckerei fällt wohl unter die Rubrik Frauenverführer und schmeckt so genial, dass man am liebsten ins Glas tauchen würde. Als Männerverführer

dürfte der bernsteinfarbene Jahrgangsrhum „La Mauny 1979“ gelten oder auch der 23 Jahre alte „Ron Zacapa Centenario“, die Nummer eins unter den Premium-Rums. Überhaupt: Die Getränkeauswahl ist hier first class, und auch die obligate Raucherware lässt keine Wünsche offen. Um ihre Gäste bei Laune zu halten, hat sich Frau Zinöcker einiges ausgedacht: Am Groovy Tuesday gibt's Live-Musik vom Allerfeinsten, beim Filmquiz-Brunch können passionierte Cineasten ihr Wissen rund um Kino und Cocktail erweitern, Kruger's Clubgespräche sind mittlerweile zur festen Institution geworden. „Für mich ist ein Traum in Erfüllung gegangen – ich hatte das große Glück, eine der schönsten Bars in Wien übernehmen zu dürfen. Ich bin ins kalte Wasser gesprungen und hab' im Haifischbecken der Wiener Gastro-Szene überleben gelernt.“ Mögest Du noch lange mit den Haien schwimmen, liebe Hedwig.

**Kruger's**  
**Krugerstraße 5**  
**1010 Wien**  
**Tel. +43 (1) 5 12 24 55**  
**Fax +43 (1) 5 12 24 55-20**  
**Mo - Do: 18.00-2.00 Uhr**  
**Fr/Sa: 18.00-4.30 Uhr**  
**So: 19.00-2.00 Uhr (bei Brunch ab 12.00 Uhr)**



Vergleichen, womit?  
 Absolut trocken.  
 Vollkommen im Geschmack.



## KESSLER KREATION KESSLER GRAUER BURGUNDER BRUT NATURE 2004

Ein absolut trockenes Gesamtkunstwerk: Null Gramm Zucker lassen die Vollkommenheit dieses Jahrgangssektes unverhüllt hervortreten. Hochwertige Grundweine aus der Lage Heilbronner Staufenberg, sorgfältig verarbeitet in traditioneller Flaschengärung. Weitere Informationen unter: Telefon 0711 31 05 93-40 oder [www.kessler-sekt.de](http://www.kessler-sekt.de)

Sektmanufaktur Kessler • Esslingen/Neckar

• DEUTSCHLANDS ÄLTESTE SEKTMANUFAKTUR •



## ONYX BAR IM HAAS-HAUS

Nein, es heißt nicht „Haas-Haus“, obwohl einem leicht ein Tippfehler unterläuft, und angesichts manch rigider Reaktion seitens der Wiener Bevölkerung liegt man mit dieser Schreibweise gar nicht so falsch. Als der anerkannte Architekt Hans Hollein das futuristische Hightech-Gebäude aus Glas und Stahl Ende der 80er entwarf, ging ein Aufschrei durch die konservative Liga der ehemaligen Kaiserstadt. Obwohl sich über Geschmack bekanntlich streiten lässt, muss man heute zugeben: Der „Haas-Tower“ sieht einfach göttlich aus! Doch wollen wir uns nicht bei Äußerlichkeiten aufhalten. Im Innern des legendären Gebäudes verbirgt sich ein erstklassiges Designhotel der internationalen DO&CO-Kette nebst Terrassenrestaurant und besagter Onyx-Bar im sechsten

Stock. Hier trifft sich die Hautevolee der Walzermetro-pole – Kreative, Künstler, Politiker und alles, was sonst noch „vip“ ist. Tagsüber schlürfen sie ihren Verlängerten (ein entschärfter Espresso), lümmeln in den eleganten weißen Sofas und genießen den atemberaubenden Blick auf den Stephansdom. Der ist hier wirklich zum Greifen nah, und nachts, wenn das gigantisch schöne Ungetüm beleuchtet ist, lohnt es sich wirklich, seine Nase an einem der Panoramafenster platt zu drücken. Man kann sich natürlich auch an den marmornen Tresen lehnen, mit einem soliden Cocktail in der Hand, und sich von Geschäftsführer Albrecht Clary erklären lassen, warum auf den Fotos der Wiener Bars nie ein Mensch zu sehen ist: „Wir leben von der Diskretion. In dieser Stadt pflegt jeder sein „Gspusi“, und keiner lässt sich gerne dabei erwischen.“

A geh! Auf diese Insiderinfo bestelle ich mir einen „Latin Lover“, das passt ja irgendwie thematisch.

**Onyx Bar im Haas-Haus**  
Stephansplatz 12  
1010 Wien  
Tel. +43 (1) 5 35 39 69  
Mo - So: 11.00-2.00 Uhr  
(Ein virtueller Vorabrundgang auf [www.doco.com](http://www.doco.com) lohnt sich!)

## BARFLY'S

„Die Bars sind sein Zuhause, Alkohol sein tägliches Brot und die nächtlichen Prügeleien mit Eddie, dem Barkeeper, sein zweitgrößtes Vergnügen: Henry Chinasky, saufender Nebenbei-Dichter ohne Ambitionen, ist eine ‚Barfliege‘, die sich an jeder Theke heimisch fühlt. Hauptsache, das Glas ist gefüllt.“ So die Kurzbeschreibung des 1987 gedrehten Films „Barfly“, für den Kultautor Charles Bukowski Romanvorlage und Drehbuch lieferte und in dem (wie kann es anders sein) Mickey Rourke die Hauptrolle spielte. Mitnichten ist das Barfly's





eine Trinkerbar, doch gehört es zu jenen Etablissements, die man aller Wahrscheinlichkeit nach erst im Morgengrauen verlässt. Egal, wen man aus der Szene trifft, immer und überall fällt sein Name: Mario Castillo, gebürtiger Dominikaner und Gründer des Barfly's. Mit der Eröffnung Anfang der 90er löste Castillo den American Bar-Boom in Wien aus. Bis heute gilt er als einer der Größten seines Fachs: „In eine professionelle Bar gehört kein Messglas, der Barmann sollte das Abmessen im Handgelenk haben. Wenn mir in einer Bar Whisk(e)y mit dem Messglas eingeschenkt wird, kann ich mich mit diesem Platz kaum anfreunden.“ Im 6. Bezirk, im hintersten Winkel des altehrwürdigen Jugendstilhotels Fürst Metternich, ist das Kleinod versteckt. Wer alleine kommt, kann in Ruhe in der Karte schmökern - sie ist spannend wie ein Buch, gespickt mit wundervollen Zitaten rund um die Kunst des Lebens und des Trinkens. Das Schönste aber ist das Vorwort eines begnadeten Kollegen, seines Zeichens Stammgast im Barfly's: Angelo Peer, einer der größten Texter und Journalisten Österreichs. In tiefer Verneigung vor seinem Talent überlasse ich ihm die letzten Worte, denn treffender kann man diesen Ort nicht beschreiben: „Fehl am Platz ist hier, wer Sensationen sucht, modische Drinks, schicke Keeper und noch schickere Gäste, den ganzen Talmi eben, der unter dem Halogenlicht der sogenannten In-Lokale seinen falschen Glanz verstrahlt. In einer Welt, die Veränderung geradezu zum Prinzip erhoben hat, braucht es solch sichere Plätze der Geborgenheit, Orte, von denen man weiß, dass sie da sind und genau so sind, wie man sie verlassen hat – gestern oder vor Jahren, das macht keinen Unterschied.“ Cheers, Herr Peer! Ich würde gern mal mit Ihnen trinken. Ich würde auch ganz bestimmt die Klappe halten.

**Barfly's**  
 Esterhazygasse 33  
 1060 Wien  
 Tel. +43 (1) 5 86 08 25  
 mobil: +43 664/3 38 80 99  
 Mo - Sa: 18.00-3.00 Uhr  
 So: 20.00-3.00 Uhr

Tamara Dragus



## Genießen in Perfektion

Schott Zwiesel ist in der Spitzengastronomie und im privaten Haushalt weltweit Synonym für höchsten Anspruch. Die Serie **Gentle** erfüllt diese hohen Anforderungen in besonderem Maß. Für die Kombination aus hauchdünnem, formschönem Design und besonders bruchfestem Kristallglas wurde **Gentle** mit dem begehrten Red Dot Award ausgezeichnet.



**TRITAN® TECHNOLOGY**  
 international patent

Das Glas  
 der Profis.

**SCHOTT  
 ZWIESEL**