



Proteste aus den Gemeinden
Neuer Takt für Badner Bahn behindert den Autoverkehr.

→ SEITE 22

GILBERT NOVY



Heidi Ratzinger (46) hat sich in der Wirtschaft am Markt eine Haube erkocht. Für die Wirtschaft ist es die erste, für Ratzinger nicht. Sie erkochte schon im Knappenhof eine

Notting Hill in Meidling

Meidlinger Markt. Erstmals wurde ein Markt-Lokal mit einer Haube ausgezeichnet. Auch sonst tut sich dort viel

VON **JULIA SCHRENK**
UND **CHRISTOPH SCHWARZ**

Dass der Meidlinger Markt längst nicht mehr den schlechtesten Ruf verdient, den er einst hatte, ist fast schon in ganz Wien bekannt. Aber: Der Meidlinger Markt ist nicht nur hipp geworden in den vergangenen Jahren. Er trägt jetzt auch Haube.

Genauer gesagt die Wirtschaft am Markt. Als erstes Restaurant auf einem Wiener Markt wurde es vor Kurzem vom *Gault Millau* mit einer Haube ausgezeichnet. Mit 12,5 von möglichen 20 Punkten.

Tatsächlich überzeugt das Lokal mit zurückhaltendem Ambiente – und mit umso mehr Aromen am Gaumen. Jeden Tag gibt's eine vegane Suppe (hervorragend cremig: Karfiolsuppe) sowie ein vegetarisches und ein Fleischgericht. Auf der Karte stehen dann Klassiker wie Majoranfleisch, Rehragout und Paprikahendl. Einer der Stars: die gebackene Chili-Blunze.

Gewürzt wird durchgehend mutig, weil intensiv. Da kann es schon mal passieren, dass neben den Quitten in Kardamom-Fond, die die Blunze begleiten, wenig anderes bestehen kann. Die gute Wein-Auswahl macht vieles wett.

Tag und Nacht

So oder so: Eine Haube für ein Marktlokal, das gab's in Wien noch nie. „Und das macht mich schon ein bisschen stolz“, sagt Chefin und Köchin Heidi Ratzinger (46, geb. Neuländt-

ner). Wenngleich ihr die Auszeichnung nicht so wichtig sei, wie der Umstand, dass auch die Gäste kommen. Und das tun sie. Die Wirtschaft ist praktisch täglich ausreserviert, zu Mittags werden die Tische zwei Mal vergeben.

Dass das Lokal jetzt so gut funktioniert, damit hat die Chefin (sie erkochte ihre erste Haube im Knappenhof in Reichenau an der Rax, war lange Küchenchefin in der Blauen Gans in Salzburg und kochte

zuletzt bei Christian Petz am Badeschiff und im Gußhaus) nicht gerechnet. Als ihr Bauträger und Erfinder der Wirtschaft – Hans Jörg Ulreich – von der Idee des gehobenen Restaurants am Markt erzählt hat, habe sie nicht gerade Luftsprünge gemacht.

„Ich hab' mir echt gedacht: der Meidlinger Markt? Das geht gar nicht.“ Zu jeder Tages- und Nachtzeit sei sie dort gewesen, um die Gegend auszukundschaften. Und als

sie dabei auch einmal um 8 Uhr Früh auf Dosenbiertrinkende Männer stieß, sei das Ulreichs Vorhaben nicht gerade zuträglich gewesen. Aber: Ratzinger ließ sich überzeugen. Und in der Zwischenzeit hat sich ihr Bild vom Meidlinger Markt fundamental geändert. „Es ist super hier, fast wie in Notting Hill.“ Man grüßt jeden und kennt viele. Wenn ihr das Schlagobers-ausgeht, läuft sie rüber zur Holzhütte und borgt sich

einen Liter aus (und umgekehrt). Als letztens das Brot zu früh aus war, hat sie bei Anna am Markt Nachschub geholt. „Ich hab so etwas nicht gekannt.“ Umso mehr schätze sie das.

„Der Markt hat schon Einfluss auf mich“, sagt Ratzinger. Und darauf, wie und was sie kocht. Die Lammschulter kauft sie bei Nuran, dem türkischen Fleischer am Markt. Gewürze und Gemüse bei Sheri. Und wenn zu Mittag

kein Hendl auf der Karte steht, aber ein Gast darauf besteht, läuft sie eben schnell rüber zu einem ihrer Kollegen und kauft eines.

Zwei und ein Café

Auch sonst hat sich im vergangenen Jahr am Meidlinger Markt so viel getan, wie so schon lange nicht mehr. Nach dem Aus des Milchbart hat Paul Kavsek im April den Stand von Christian Chvosta übernommen und die Marktbar daraus gemacht.

Im Juni hat Henriett Szantai „Die Zwei am Markt“ übernommen und betreibt dort mit Unterstützung ihrer Mutter Eva ein kleines, feines Bistro mit Frühstück und einem warmen Mittagessen (ansonsten gibt's aktuell hausgemachte Marmeladen und Kekse).

Ebenfalls im Juni hat Mark Ruiz Hellin seine Marktkonditorei Hüftgold zum Marktcafé Ignaz & Rosalia ausgebaut. Dort gibt's seitdem nicht nur mehr Platz, sondern auch Frühstück (und die üppigen Mehlspeisen natürlich auch noch). „Wir haben schon ein bisschen profitiert von der Wirtschaft. Es sind jetzt auch andere Leute da“, sagt Hellin.

Heidi Ratzinger weiß, welche. Unlängst habe ihr eine schicke alte Dame aus Hietzing erklärt, dass sie – als Hietzingerin – normalerweise ja nicht in Meidling anzutreffen sei. Für das Haubenlokal habe sie eine Ausnahme gemacht. Und sei dann ganz positiv überrascht gewesen, vom verhassten Nachbarbezirk.



Freitag und Samstag verkaufen am Meidlinger Markt auch Bauern ihre Produkte



Henriett Szantai (li.) hat „Die Zwei am Markt“ neu eröffnet, ihre Mama hilft mit. Aus dem Milchbart wurde im April die Marktbar



Wohin am Markt?

Wirtschaft am Markt

Hauben-Restaurant, Stand 89–92; Di.–Fr. 11.30–23 Uhr, Küche 11.30–21.30 Uhr; Sa. 8–15 Uhr, Küche 9–14 Uhr

Die Zwei am Markt

Bistro, Stand 65–70; Di.–Do. 9–18 Uhr; Fr. 9–21 Uhr, Sa. 8–14 Uhr

Ignaz & Rosalia

Marktcafé, Stand 37; Mo. 8–16 Uhr, Di.–Sa. 8–21 Uhr