

# Wo man eine Gans verzehrt



**E**s gibt zwar viele Traditionen, wenn es ums Essen geht, aber keine wird so präzise und konsequent gepflegt. Gibt es zu Weihnachten und Ostern unzählige, mehr oder wenige individuelle Varianten, das Festessen zu bestreiten und den Tag zu feiern, ist der wichtigste Namenstag Österreichs, der des heiligen Martin am 11. 11., klar vorgegeben: Kindergartenkinder und Volksschüler ziehen mit Laternen durch die Straßen, die Eltern schauen gerührt zu und verzehren dann – oder schon davor – eine fette Gans. Längst ist die Ganssaison für viele Lokale ebenso wichtig wie die Spargelwochen und die Weihnachtszeit, in der das Saison Gemüse eben Alkohol heißt. Sonderbarerweise erkundigt man sich ab Anfang November verlässlich im Bekannten- oder Expertenkreis, wo es denn gute Gansln gäbe. Kaum wer erkundigt sich im Mai hingegen, welche Küche guten Spargel zubereite.

Für den Kritiker und Essnavigator ist das ein echtes Problem, nach der dritten Ganslhälfte wird es bekanntlich

schwierig, wie folgende Eindrücke einer mehrtägigen Ganslexpedition durchaus belegen.

Beginnen wir im Regen: Das großartig gelegene Gasthaus Mirli schaut so putzig aus wie es klingt, der Ausblick wäre theoretisch auch schön. In den Stuben braucht man nicht einmal eigene Kinder, irgendwie mutiert man selber zu einem. Der Koch würzt gern und stark, etwa bei einer exzellenten Rindsuppe und einem schönen Wildfäschierten (Reh!). Die Gans aber bekam quasi eine zweite Haut aus allerlei Gewürzen, dann musste sie (zu) lange braten. Dafür kann man vermutlich noch nach Tagen an ihr nagen! So ähnlich behandelt man sonst nur Spare Ribs. Das Mirli bleibt zwar eine Empfehlung, aber nicht für die Gans.

Ähnlich hymnisch berichten Vieleser gern über das gar nicht so alte Wirtshaus Stern in Simmering, vor allem die Innereienkarte und -küche ist die Anfahrt absolut wert. Sehr schön ist das Wirtshaus nicht, aber sehr gut besucht und irgendwie sympathisch. Auch hier löst die

**Wo gibt es die beste Gans? Diese Frage taucht verlässlich jedes Jahr rund um den heiligen Martin auf.**

AW Corbis

Gans keine Stürme der Begeisterung aus – dagegen wird das Wiener Schnitzel unter Applaus geteilt. Irgendwie wurde das Federvieh wieder sehr stark mit Gewürzen taub gemacht, aber dafür war es nicht zu trocken. Was bekanntlich ein häufiger Zustand von Gänsen auf Tellern ist. Nahe des Sterns ist das Barbanek, das auch für seine Rostbraten über die ohnehin weiten Bezirksgrenzen hinaus bekannt ist und optisch vergessen lässt, wie nahe die Gasometer-Welt ist. Beim Barbanek genießen die Ganslwochen derartigen Ruhm, dass die Tische heiß umkämpft sind. Der Einsatz zahlt sich aus.

Die beste Martini-Session legte aber Adi Bittermann in Göttelsbrunn hin: unfassbar saftig, fast schmelzig, die Haut krustig, aber nicht erstarrt, der Geschmack intensiv, aber nach Gans und nicht nach der aktuellen Pfeffer-Martini-Mischung. So pur, so schön. Der Rest schmeckt beim früheren Wien-Fünfhäuser-Helden, der hinter dem Westbahnhof mit dem Wickerl ein edles Gasthaus führte, hervorragend, die Weinkarte ist aber ein Grund, nach Göttelsbrunn zu

ziehen. Manche Gerichte wie etwa ein Filet vom Wildhasen, der zu einer Roulade gerollt wird, sind verwirrend gut für ein Dorfwirtshaus, aber Bittermann ist ja auch nicht irgendwer. Und wer selbst zu Martini nicht auswärts essen will: Im Hotel Herrenhof in der Herrngasse bietet man eine „Gans to go“ für vier Personen über die Straße.

## ADRESSEN

**Gasthaus Mirli** Tullnerbach  
Heinratsberg 69, Tel.: 0664/222 31 31

**Wirtshaus Stern**  
11., Braunhuberg. 6, Tel.: 01/ 749 33 70

**Barbanek**  
11., Fuchsröhrenstr. 13, Tel.: 01/749 21 18

**Bitterman-Vinarium** Göttlesbrunn  
Abt-Bruno-H.-Platz 1, Tel.: 02162/811 55

**Hotel Herrenhof**  
1., Herrngasse 19, Tel.: 01/534 04-920