

Kutschker 44 – wo der Koch mit den Gästen kommuniziert

Birgit und Georg Stadthaler setzen auf moderne Küche und Wiener Gemütlichkeit

Sie kommt aus der Medienbranche, er hat im Steirerleck gelernt und war zuletzt Küchenchef im Wrenkh. Seit sechs Wochen betreiben Birgit Stadthaler und ihr Mann Georg das Kutschker 44 in Währing. „Wir haben wenig Zeit füreinander gehabt und es war immer unser Traum, gemeinsam zu arbeiten“, erklärt die 26-jährige Birgit.



Wiens

WIRTE

Eigentlich waren die Stadthalers ja auf der Suche nach einem alten Wiener Beisl, das sie modernisieren wollten, aber es ist doch anders gekommen. Die Räumlichkeit in der Kutschkergasse 44 war Liebe auf den zweiten Blick.

ENTSCHEIDUNG „Zu Beginn waren wir unsicher. Das Lokal war schon fertig eingerichtet und es war ein anderer Stil, als wir ursprünglich im Auge hatten“, beschreibt Georg die Entscheidungsphase. „Jetzt ist es halt ein modernes Wiener Beisl, dem wir jede Menge Gemütlichkeit einhauchen wollen“, hat der 28-Jährige vor.

Zentrum des lang gezogenen Lokals mit dem stilvollen Interieur ist die Showküche. Wenn es zischt und brodelt ist Georg in seinem Element. Besonders wichtig ist ihm die Kommunikation zwischen Koch und Gast. „Die Gäste schauen dem Koch zwar ger-



CLAUDIA STELZEL-PRÖLL

Birgit und Georg haben sich ihren Traum, gemeinsam zu arbeiten, verwirklicht

ne zu, aber man redet nicht mit ihm“, weiß Stadthaler aus Erfahrung. Das soll im Kutschker 44 anders sein. „Bei uns können ruhig Fragen zur Zubereitung der Gerichte gestellt werden, das ist ja der Sinn der Sache“, erklärt Birgit das Konzept.

Die Karte wechselt beinahe wöchentlich. Ständige Bewegung ist gefragt. „obwohl wir noch sehr am Austesten sind“, sagen die beiden. Zurzeit ist die Karte noch eher bescheiden, man will erst se-

hen, was die Kapazitäten betreffend möglich ist. Das aktuelle Angebot klingt aber bereits viel versprechend.

Da gibt es etwa gebratenes Lachsfilet aus Kochsalat mit Erbsen und Buttererdäpfeln (12,50 €), Lammkoteletts auf Semmelstoppelpilzen mit Kräuterpolenta (14,90 €) oder Gemüsenockerln mit Paradeisern, Basilikum und Bergkäse (8,50 €). Vielfältig gestaltet sich die Weinkarte. Zwölf Weiße und zehn Rote, alle aus Österreich, stehen zur Wahl.

Nach den ersten Wochen im eigenen Betrieb sind die beiden Jung-Gastronomen hochzufrieden. Kein Wunder, das Erfolgsrezept lautet immerhin moderne Küche, stilvolles Ambiente und Währinger Charme.

– CLAUDIA STELZEL-PRÖLL

► **INFO**
„Kutschker 44“ (18., Kutschkergasse 44). Montag bis Samstag 16 bis 24 Uhr, Sonn- und Feiertag geschlossen. ☎ 470 20 47.

► **INTERNET**
www.kutschker44.at