



Heinrich Karasek war Banker, jetzt hat er sich ein Lokal gebaut, das möglichst vielen zum „verlängerten Wohnzimmer“ werden soll.  
Fotos: Gerhard Wasserbauer

# Anlageziel Gemütlichkeit

Ein ehemaliger Investmentbanker eröffnet ein Innenstadtlokal mit mehr als sozialer Preisgestaltung.

Wo früher die Austropopper-Tankstelle Apropos und danach eine ebenso berühmte Abfüllstation für Teenager waren, gibt es jetzt ein neues Lokal. Dieses sollte der Bezirksvorsteherin Stenzel (in ihrer Funktion als Chefaufseherin in Sachen Nachtruhe, Polizeipräsenz und Sauberkeit am Rudolfsplatz) jedoch weniger Sorgen bereiten als die notorischen Vorgänger.

Betreiber des Heinz ist nämlich ein früherer Investmentbanker, der ganz und gar nicht im Verdacht steht, seine Kundschaft mittels Tequila-Dumpings ködern zu wollen oder sonst wie zur Gehsteigverunreinigung der Innenstadt beizutragen. Das exzessiv G'schlechte vieler Berufskollegen fehlt Heinrich Karasek mit seinem wuchernden Vollbart und den abgetragenen Jeans völlig. Auch dass er das Lokal selbst renoviert hat, mag nicht ins Bild passen, das man sich gemeinhin von einer Heuschrecke macht. Dass die Preise von geradezu rührender Kulanz sind, ist dann fast schon erwartbar. Offenbar hat da jemand genug verdient, um es nunmehr entspannt und menschenfreundlich angehen zu wollen.

Im hinteren Raucherbereich des luftigen, hellen Lo-

sich Karasek in Frankreich besorgt hat. Vorn wird gegessen und gegessen, und zwar sowohl gemütlich wie auch anständig – vor allem aber ganz entspannt. Eine so unaufgeregte Speisekarte wie jene des Heinz bekommt man in der Innenstadt kaum je präsentiert, schon gar nicht bei einer Neueröffnung.

Einen wichtigen Teil macht das Frühstück aus, von dem es sowohl ein ganz kleines (Kaffee und eine Marlboro) wie auch ein ziemlich großes (etwa das nordische mit Lachs, Matjes, Roten Rüben, Mayo-Ei, Honig-Senf-Dillsauce und Roggentoast) gibt.

Dass die klaren Suppen mit klassischen Einlagen sowohl vom Rind wie auch vom Gemüse sind, ist Karaseks Lebensgefährtin zu verdanken – sie ist Vegetarierin. Bei den Vorspeisen überzeugt die geräucherte Forelle mit Roten Rüben, Kren und Zitronenfilets ganz besonders. Surschnitzel vom Schopf wird in Butterschmalz gebacken und befriedigt dementsprechend nachhaltig, auch die Krautfleckerln kommen klassisch und gut. Beim Gulasch überzeugt der dichte, kraftvolle Saft, das Fleisch aber wirkt gar grobfaserig. Besonderes Lob verdient die Zapfkultur: Aus dem altertümlichen Kugelhahn rinnen Murauer wie auch Ottakringer pur mit exemplarischer Süffigkeit ins Glas. *Severin Corti*



Das Heinz, Rudolfsplatz 12, 1010 Wien, Tel.: 01/532 03 78. Mo-Fr 8-22 (Frühstück bis 11), Sa 10-23 (Frühstück bis 16 Uhr).

B  
K  
Com  
und  
viel  
Ferry  
re, d  
der E  
ser a  
läng  
gibt  
„The  
dem  
die a  
tert v  
Ich  
verla  
gefab  
ry“ n  
gewo  
rühr  
Surte  
Pub  
nen  
Pub  
sich  
darf  
Deko  
Sitzg  
eng v  
dort  
das s  
Ma  
erwa  
das f  
nach  
wird  
säure  
der S  
ganz  
zeige  
halte  
sche  
le M  
eben