

Werbung und Information der Kaufleute des Stuwerviertels.

lebensviertel stuwerviertel

Wiener
EINKAUFSTRASSEN
einkaufsstrassen.at

Juni 2020

www.stuwerviertel.at

Süßes im Doppelpack

Ella's Twins versüßen den Markt

Gegen Infektionen

Genussvoll essen mit TCM

Gewinnspiel

Lust auf Essen im Grätzl?



Editorial



Foto: © Foto Fally

Gerhard Fally, Sabine Breuss und Patrick Rosenberger
Vorstand des Vereins „Lebensviertel Stuwerviertel“

Liebe Stuwerviertlerinnen und Stuwerviertler, liebe Bewohnerinnen und Bewohner des Nordbahnviertels,

Unser Grätzl beginnt wieder aufzublühen. Nach dem Lockdown geht es nun wieder bergauf. Man spürt wieder, wie das Leben in unser Viertel zurückkehrt.

Wir alle können nun dazu beitragen, dass es uns wieder gut geht und in unserer Nähe, bei lokalen Anbietern einkaufen. Ein wichtiges Lebenszeichen sind die offenen Gastlokale und der Wiener Prater. Auch der Vorgartenmarkt lädt mit vielen kulinarischen Köstlichkeiten zum Verweilen ein.

Wir, der Vorstand vom Verein Lebensviertel Stuwerviertel, Gerhard Fally (Obmann und Fotograf bei FOTO FALLY), Sabine Breuss (Schriftführer und Finanzierungsberater bei KONTRAKTA) und Patrick Rosenberger (Kassier und Betreiber der Apartments PRATER-LOFT), versuchen die kleinen Unternehmer im Grätzl zu unterstützen, damit diese gestärkt aus dieser Zeit kommen.

Mit herzlichen Grüßen aus dem Stuwerviertel,

Gerhard Fally, Sabine Breuss und
Patrick Rosenberger

Vorstand des Vereins "Lebensviertel Stuwerviertel"

PS: Kommen Sie doch mal bei mir im Fotostudio in der Stuwerviertelstraße vorbei! Plaudern wir über unser schönes Grätzl. Oder schreiben Sie uns: fotofally@aon.at

bezahlte Anzeige



Uschi Lichtenegger

Bezirksvorsteherin für den 2. Bezirk

Das Stuwerviertel ist ein lebenswertes Grätzl!

Wenn Sie Ideen, Anregungen oder Vorschläge
haben, kontaktieren Sie mich bitte!

E-Mail: uschi.lichtenegger@wien.gv.at

Tel.: 01 4000 02110

www.leopoldstadt.wien.gv.at

Foto: © Inés Bacher

Mit ganz viel Amore

Mit der Pizzeria "Il Mercato" gibt es seit Anfang dieses Jahres ein bisschen Napoli am Vorgartenmarkt. Denn die Inhaber Florian Hoffer und Mihaly Czine haben sich der original neapolitanischen Pizza verschrieben und überraschen dennoch immer wieder mit Experimenten.

"Das Geheimnis einer perfekten Pizza lautet: gute Zutaten, ein guter Ofen und ganz viel Amore", erklärt Florian Hoffer. Der gebürtige Italiener hat gemeinsam mit seinem Geschäftspartner Mihaly Czine Anfang dieses Jahres die Pizzeria "Il Mercato" am Vorgartenmarkt, Stand 4 eröffnet. Das Konzept: Original Neapolitanische Pizza. "Dafür verwenden wir ausschließlich Zutaten aus Neapel, um auch den Wienern den Genuss einer echten Pizza zu schenken", erzählt Hoffer. Aber nicht nur die Zutaten kommen aus Süditalien, auch der Pizzaofen und sogar der Pizzakoch stammen aus Napoli.

Teig und Ofen müssen passen

Außer Pizza stehen eine Auswahl an Vorspeisen und Salaten auf der Speisekarte. Pasta sucht man hier vergeblich und das aus gutem Grund: "Wir machen lieber nur eine Sache, die aber dafür perfekt" erklärt Hoffer. Dafür wird in Sachen Pizza gerne verschiedenes ausprobiert. Teig aus Dinkel- und Vollkornmehl stehen ebenso auf der Karte wie süße Pizze mit Nutella, Mascarpone-Topping oder Pistaziencreme. "Unser Pizzakoch überrascht unsere Gäste jede Woche

mit einer kreativen Variation", verspricht Mihaly Czine. Für den Teig nimmt man sich im "Il Mercato" ebenfalls besonders viel Zeit. Man könne nicht einfach so schnell Mehl, Germ und Wasser mischen und schon wäre der Teig fertig. Am Vorgartenmarkt hat der Teig rund 48 Stunden Zeit zu ruhen. Erst dann wird er weiterverarbeitet und mit sorgfältig ausgewählten Zutaten belegt. Auf die Frage, was denn gar nicht auf eine Pizza gehört, antwortet Florian Hoffer lachend: "Ketchup oder Ananas!"

Auch das Zusammenspiel von Teig und Ofen ist nicht zu vernachlässigen. "Unser Ofen ist der Ferrari unter den Pizzaoefen. Damit kann auch nicht jeder Koch arbeiten. Dafür braucht man viel Erfahrung und muss auf viele Kleinigkeiten achten. Daher: Koch, Teig und Ofen müssen aufeinander abgestimmt sein", versichert Hoffer.

Seine Lieblingspizza ist die Pizza Margherita – nur mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum belegt. "Mit einer Margherita teste ich die Qualität einer Pizzeria. Schmeckt diese einfache Variante gut, dann passt auch der Rest."



Foto: © Pizzeria "Il Mercato"

Der gebürtige Italiener Florian Hoffer (li.) und sein Geschäftspartner Mihaly Czine (re.) ein Stück Neapel nach Wien gebracht.

Lieferservice möglich

Zurzeit gibt es in dem kleinen Marktlokal nur fünf Tische, die Platz für rund zehn Gäste bieten. Im Außenbereich laden allerdings gleich 40 bis 50 Plätze zum Sitzenbleiben ein. Mihaly Czine und Florian Hoffer setzen aber auch – und nicht nur Coronabedingt – auf die Lieferservices "Foodora" und "Mjam".

GEWINNSPIEL

Lernen Sie unsere Grätzl-Gastronomie kennen!

Wir verlosen gemeinsam mit "Habibi & Hawara", dem Gasthaus "Zum Reinthaler" und dem "Stuwer-Neues Wiener Beisl" einen Einblick in die internationale und heimische Küche.

1. Überraschungsmenü im Habibi & Hawara für zwei Personen (exkl. Getränke)
2. Langos für Zwei im "Stuwer-Neues Wiener Beisl" (exkl. Getränke)
3. Das wahrscheinlich beste Cordon Bleu der Stadt im Gasthaus Reinthaler inkl. ein Getränk Ihrer Wahl für eine Person.

Bitte senden Sie die Antwort auf folgende Frage an: info@sawka.at
Einsendeschluss: 30. Juni 2020

Gewinnfrage: Wie heißen die drei Küchenchefs im Habibi & Hawara im Nordbahnviertel mit Vornamen? (Hinweis: Lesen Sie doch unseren Gastrotipp auf der Seite 6.)

Die Ziehung findet unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Der Gewinn ist nicht in bar ablösbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Nur vollständig ausgefüllte Teilnahmequpuns nehmen an der Verlosung teil. Die Teilnahme am Gewinnspiel ist nicht an einen Kauf gebunden. Teilnahmeberechtigt sind alle Personen, die zum Zeitpunkt ihrer Teilnahme das 18. Lebensjahr vollendet haben. Mitglieder des Vereines „Lebensviertel Stuwerviertel – Einkaufen im Stuwerviertel“ und deren Familienmitglieder sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Mit Ihrer Zusendung erklären Sie Ihr Einverständnis, über Neuigkeiten aus dem Lebensviertel Stuwerviertel auf dem Laufenden gehalten zu werden.



Bei uns ist alles Bio, sogar das Salz im Leberkäse

Das Bioviertel am Vorgartenmarkt verwöhnt alle, die keine Zeit zu einen Einkaufs-Ausflug ins grüne Yspertal haben, mit feinstem Bio-Fleisch von dortigen Bauern.

Saša Grujiš ist gelernter Fleischhauer, liebt seine feine Ware, und das sieht man ihm auch an. Strahlend berät er bei der Auswahl des richtigen Gustostückerls, lässt kosten, erzählt, wo die vielen Fleischspezialitäten, gesmokten oder geräucherten Leckereien, die Naturfische, Käse und Eier herkommen. Regelmäßig fährt er selbst ins schöne Yspertal, um die Schmankerl eigenhändig auszusuchen und auf den Vorgartenmarkt zu bringen, wo er sie im Bioviertel anbietet. Doch das war nicht immer so. 18 Jahre lang hat er im Lebensmittelgroßhandel gearbeitet, dahin möchte er nicht mehr zurück. Durch einen glücklichen Zufall bekam er die Möglichkeit, im Bioviertel am Vorgartenmarkt anzufangen. Die Bio-Qualität überzeugte zuerst ihn und dann die vielen Stammkunden.

„Das Schönste ist das Lächeln auf dem Gesicht meiner Kunden, ich könnte ihnen nichts anbieten, was ich nicht auch meinen Kindern geben würde.“ Hier ist

alles 100 % bio, das schmeckt man, und es ist auch der Grund, warum er so gesund ist, ist Saša Grujiš überzeugt. Sogar das Salz im Leberkäse ist bio, so wie auch alle anderen Zutaten und Gewürze.

„Mit dem Rhythmus der Natur“

Neu im Angebot sind fangfrische Saiblinge, Forellen und andere Bio-Fische, an manchen Tagen auch geräuchert. Zudem entspricht das Angebot dem Rhythmus der Natur, keine Spezialität gibt es durchgehend. Wenn zum Beispiel auf den liefernden Höfen gerade viele Kälber geboren werden, bekommt er weniger Bio-Milch geliefert, da steht er voll und ganz dahinter.

Auf seinen Fahrten ins Yspertal konnte er sich mit eigenen Augen von der Lebensqualität der Tiere überzeugen. „Das ist auch meinen Kunden wichtig, viele



Foto: © Magdalena Guillarte

Bei Saša Grujiš ist alles 100 % bio – auch die Leberkäs-Semmel aus Rindfleisch.

kommen aus der Nachbarschaft, ich bin sehr gerne hier im Stuwerviertel!“, betont er. Und beißt genussvoll in seine Lieblingsjause: Bio-Leberkäse vom Rind.

Dolce Vita – mitten in Wien

Ersatz für den kulinarischen Teil der entfallenen Italienreise gibt es bei "Mein Naschmarkt" am Vorgartenmarkt. Dort bietet Stefan Oswald und sein Team auch frisch gemachte Pasta und würzige Speisen zu Mitnehmen an.

Der Besuch erweist sich tatsächlich als genussreiche Kurzreise. Die Pasta, mit Basilikum-Ricotta und Schafskäse-Rosmarin gefüllte Ravioli, sieht toll aus, sie sind von Doris Wasserburger aus Straß im Straßertale, die frische Lasagne und das von einem anwesenden Stammkunden in den Himmel gelobte Tiramisú macht Federica selbst. Federica stammt aus einem Dorf bei Rom und ist die (derzeit hinter einer Maske) lächelnde Botschafterin des "Mein Naschmarkt." Der gemütliche, ganz und gar unkitschige Laden wurde vor vier Jahren ursprünglich als Verkoste- und Abholstation für online bestellte, italienische Spezialitäten und besondere Biere eröffnet. Inzwischen hat sich der Stand zu einem prallvoll mit Essigen, Ölen, Pasta, feinen Getränken und einer verlockenden Vitrine gemausert. Der getrüffelte

Beinschinken und der würzige Käse, Pecorino Sardonar, wie Federica erklärt, duften verführerisch.

Schule des Genießens

„Ich sehe das hier als eine Schule des Genießens und des Lebens. Auch für mich. Ich lerne täglich dazu. Für das Genießen muss man sich Zeit nehmen“, Stefan Oswald, einer der Inhaber und im anderen Leben IT-Spezialist und Craft Bier Auskenner, zeigt auf ein kleines Schüsselchen in der Vitrine, „in Salz eingelegte Kapern. Unsere neueste Entdeckung, sie sind enorm vielseitig und ersetzen Salz in Saucen.“ Rezeptideen und Kochtipps bekommt man hier freundlich dazu. Und eine Erfahrung in Lebensart. „Es ist so belohnend, Menschen Genuss zu bereiten. Wir machen jeden Freitag und Samstag vor dem

Laden eine kleine Verkostung. Sobald es wieder möglich sein wird, werden wir unsere Craft Bier Verkostungen wieder aufnehmen.“ Die Preise sind fair kalkuliert, um möglichst Vielen den Zugang zum Genießen möglich zu machen. „Unsere Kunden fühlen sich hier wohl, manche kommen auch gerne zum Tratschen. Das ist schön.“



Foto: © Magdalena Guillarte

"Ich helfe Menschen, selbständig mit Krisen umzugehen."

Milan Lulic sorgt dafür, dass zum menschlichen Leid nach einem Unglücksfall nicht auch noch finanzielle Not dazukommt.

Milan Lulic liebt seinen Beruf. Er hat sich als Jugendlicher bei einem Schuhhändler beworben und als Beamter im Rathaus, ein großer Zu- und Glücksfall führte ihn in die Allianz Versicherung und da wurde er bald Vertriebsleiter. Vor einigen Jahren hat sich Milan Lulic dann selbständig gemacht, jetzt strahlt er in den hellen Räumen seiner Agentur Ruhe und Vertrauen aus. Dabei war er zunächst nicht ganz sicher, was den neuen Standort angeht. „Wir waren vorher am Kärntner Ring. Und das Stuwerviertel hatte so einen zweifelhaften Ruf“. Dann hat ihm ein Freund den leerstehende Eissalon angeboten, nach einem Umbau eröffnete die Agentur und aus dem Zweifler ist ein Stuwerviertel-Fan geworden. „Dieses Viertel ist so dynamisch, es tut sich so viel, ist in den letzten Jahren extrem aufgewertet worden, und ich bin in einer halben Stunde mit dem Fahrrad im Büro“, kommt Lulic ins Schwärmen.

Freude am Helfen

Seine Berufsehre geht ihm über alles. „Ein guter Versicherungsagent muss auch über Juristisches, etwa über Steuerrecht, Datenschutz und die Möglichkeiten der gesetzlichen Krankenversicherung Bescheid wissen, um bestmögliche Lösungen für seine Kunden finden zu können.“ Sich im Internet über Preisunterschiede und verschiedene Versicherungspakete vor zu informieren, hält er für sinnvoll. Online dann einen Abschluss ganz ohne Berater abzuschließen, würde er nicht empfehlen. „Ob das eine gute Entscheidung war, zeigt sich erst im Schadensfall. Das ist so wie der Umgang mit Online-Banken. Im Notfall ist dann keiner zuständig oder erreichbar. Wenn man krank ist, geht man ja auch zu einem Arzt, und schaut nicht im Internet nach, was es sein könnte, oder?“ Milan Lulic liebt den Umgang mit Menschen, seine Familie, ist stolz auf



Foto: © Magdalena Guillarte

Milan Lulic ist Versicherungsagent mit Herz und Seele.

sein gutes Team und lebt im Augenblick. „Die größte Freude habe ich, wenn ich helfen konnte. Einmal konnte ich eine Dame, die von einer bestimmten Versicherung nichts wusste, nach einem Schadensfall mit einer großen Summe überraschen.“

Sich stark machen gegen Infektionen – mit TCM

Gerade jetzt fühlen viele das Bedürfnis, ihr Immunsystem zu stärken. TCM beschränkt den Menschen und sein Wohlbefinden nicht auf den Körper, sondern geht von einem gesamtheitlichen Ansatz aus, so Dr. Claudia Radbauer.

„Das Wichtigste ist, vorzubeugen, so zu leben, dass man gesund bleibt, nicht darauf zu warten, bis akute Beschwerden eintreten und erst dann zu reagieren. Das für meine und mit meinen Patienten zu erreichen, ist mein erklärtes Ziel“, so Dr. Claudia Radbauer, Allgemein- und Ernährungsmedizinerin und Ärztin für TCM. Gemeinsam mit den Patienten findet sie mögliche Ursachen für Leiden und baut dann systematisch deren Immunsystem auf. Sie sieht sich selbst als „Begleiterin für gesunde und kranke Tage“. Ich habe in China TCM-Mediziner bei der Arbeit beobachten dürfen und war völlig fasziniert, wie konsequent und selbstverständlich sie dort etwa in Krankenhäusern mit der Schulmedizin zusammenarbeiten. Auch während dem Höhepunkt der Covid-19 Pandemie hatten wir Kontakt zu dortigen Instituten. Die TCM hat gerade in dieser Zeit dort vielen Menschen das Leben gerettet.“

Um Gesundheit zu erhalten und bestehende Erkrankungen zu heilen, bietet die TCM mehrere Methoden an, die auch miteinander kombiniert werden können: 5-Elemente Ernährung, Kräuter, Massage, Akupunktur und Qui Gong. Die ersten 4 genannten Methoden bietet Dr. Radbauer in ihrer Praxis im Stuwerviertel an. Die Akupunktur Anwendungen erfolgen in einer Salzgrotte in Wien, wo durch die entzündungshemmende Wirkung der Salzpartikel in der Atemluft die Akupunktur noch besser wirkt. Die Abwehrkräfte werden gestärkt, Stress und Erschöpfung klingen ab.

Genussvoll Essen

Dr. Radbauer ist besonders von der Kraft der immunstärkenden UND genussvollen Ernährung überzeugt und hat deshalb gemeinsam mit Ernährungswissenschaftlerin Mag. Veronika Otten-schlager das Kochbuch "Ea(s)t meets

West" geschrieben. Seit 2015 halten sie Kochworkshops, bald sollen Webinare und Videos folgen. Der Themenschwerpunkt? „Infektionskrankheiten und deren Vorbeugung mithilfe der TCM. Das ist zur Zeit sehr wichtig. Ein gesunder Darm ist mit schmackhafter, aber bewusster Ernährung zu erreichen und garantiert ein starkes Immunsystem. Das ist das nächste Video, das wir herausbringen werden.“



Foto: © Magdalena Guillarte

Saftige Schnitzel und schöne Seifen

Dass man beim "Reinthal" vorzügliche Hausmannskost und viel Gemütlichkeit bekommt, ist bekannt. Dass Chefin Kirsten Reinthaler, auch kreativ arbeitet und Kunst-Seifen fertigt, ist noch ein Geheimtipp.

Die Einzelstücke, bunt, duftend und außergewöhnlich, Kunst-Seifen eben, können direkt im Wirtshaus oder online erstanden werden. Ansichtsexemplare liegen meist an der Theke bereit. „Nach meiner Ausbildung zur Friseurin wollte ich etwas Kreatives machen“, so das Multitalent Kirsten Reinthaler. „Ein Zufall brachte mich zum Seifenmachen. Die eignen sich als Geschenk oder einfach, wenn man sich schöne Naturkosmetik gönnen möchte. Die Muster, die Farben, das ist wie Malen.“ Die optimistische Steirerin, die sich selbst als Kämpferin bezeichnet, ist auch zum Wirtinnensein erst über Umwege gekommen. Als gelernte Friseurin hat sie neu angefangen und an der Seite ihres damaligen Ehemannes, der aus einer Gastronomenfamilie stammt, alles gelernt, was so dazu gehörte. So ist sie Wirtin, Köchin, Kellnerin und Motivationsstrainerin für Team und Stammgäste geworden.

Eine große Familie

Unterstützt von einem tollen Team, das wie eine Familie wirkt, hat sie ihr „Baby“, das Gasthaus Reinthaler, zum Inbegriff für die besten gefüllten Schnitzel und andere Hausmannskost in riesigen



Foto: © Magdalena Guillarte

Kirsten Reinthaler und ihr Mann Karl haben das Gasthaus Reinthaler zum Inbegriff für die besten gefüllten Schnitzel gemacht.

Portionen gemacht. Die vielen Stammgäste, die ihr jetzt, nach der Covid-Krise, ihre Treue beweisen, schätzen außerdem die selbstgemachte Rindsuppe, die frischen Zutaten und besonders den Humor und die Herzlichkeit der Wirtin.

Zusammen mit ihrem jetzigen Mann Karl, der übrigens aus Liebe zu ihr bei ihrem Ex-Mann eine Kellnerin Lehr gemacht hat, ihrem Bruder Jürgen und „der besten Küchen- und Servicemannschaft der Welt“ schupft sie den Laden.

„Wir sind wie eine große Familie“, schmunzelt sie. „Und wir bekommen von den Gästen soooo viel zurück. Einmal hat mir eine Lieferantin zum Stockerlplatz bei der Wahl zum Wiener Lieblingswirt gratuliert. Dabei hab ich gar nicht gewusst, dass wir nominiert worden und gewählt worden sind. Danach haben wir auch den zweiten Platz gemacht und Jahre drauf auch gewonnen. Aber der dritte Überraschungsort war der schönste.“

Restaurant-Tipp: Habibi & Hawara

Schon der erste Eindruck überzeugt uns: Kein Orient-Kitsch, dafür ein großzügiges, urbanes Raumkonzept, gemütlich im Vintage Look eingerichtet. Farbenprächtige Wände und vergoldete Caritas-Objekte ergeben ein stimmiges Ambiente, hier kann man sich wohl fühlen. Zum Durchkosten entscheiden wir uns nach einem Blick auf die „Koartn“, auf der sich orientalische und heimische Klassiker finden, für das Family Dinner Set Menü, ein Überraschungsmenü in 3 Gängen. Auf den Tischen beweisen feine Gläser und Stoffservietten, dass das keine Kantine mit sozialem Background ist, sondern ein Restaurant, das mit mehr als einem humanitären Konzept überzeugen möchte. Gut so. Denn es gelingt. Das Team ist super freundlich und aufmerksam. In der Küche geben die

Köche Mohammad und Mohammad und Köchin Abir ihr Bestes. Ihre Speisen gelingen wunderbar gewürzt und farbenprächtig. Auf ein erfrischendes Labneh (Libanesischer Minz-Frischkäse) folgen auf Etagern als Vorspeisen Mutabbal (Melanzanidip mit prickelndem Gemüse), die (unserer Meinung nach) besten Falafel der Stadt, eine gut abgestimmte Tahini mit Grillgemüse. Dann als Hauptspeisen arabischer Spinat (mein Highlight – säuerlich, würzig, außergewöhnlich), Lamm Köfte, molliges Hühnerragout, feine Linsen und ein tomatiges Okragericht. Obwohl mehr als ausreichend gereicht wurde, machte uns die nette Anna darauf aufmerksam, dass von allem nachgenommen werden könnte „die Vorlieben sind ja unterschiedlich, darauf wollen wir eingehen“. Als süßer Abschluss

kamen Happen von Apfelkuchlein, Baklava, einem fluffigen Schokokuchen und einem in Rosenwasser getränkten Basbousa. In Allem sehr gelungen, nur hätten die Vorspeisen weniger kühl noch aromatischer geschmeckt.

Fazit: Ein Fest für Auge und Gaumen! Sowohl etwas für „egal, was, Hauptsache Fleisch!“-Fans als auch für „sanft gewürzt soll es sein, und viieeel Gemüse“-Genießer.

Habibi & Hawara
Mo bis So: 11:00 – 23:00 Uhr
Bruno-Marek-Allee 23
1020 Wien
nordbahn@habibi.at
Tel.: 01/212 75 34
<https://habibi.at/nordbahn>



Die süßen Zwillinge vom Vorgartenmarkt

Der Vorgartenmarkt entwickelt sich zu einer kulinarischen Oase. Grund dafür sind auch die Brüder Menashe und Elijahu Babaev, die nicht nur für süße Verführungen mit der Patisserie "Ella's Twins" sorgen, sondern auch das elterliche Fischgeschäft modernisiert haben.

Menashe und Elijahu Babaev sind mehr oder weniger am Vorgartenmarkt aufgewachsen. Die Zwillingbrüder haben am Fischstand ihrer Großeltern, später ihrer Mutter Ella das Marktleben kennengelernt. "Goldenen Fish" war für seine frischen Fische und gebackenen Spezialitäten bekannt. 2017 wurde vis à vis ein Marktstand frei, da haben die Zwillinge, die im Hauptberuf Steuerberater und Molekularbiologe sind, eine Lücke in der Angebotspalette des Vorgartenmarktes entdeckt: es gab keine Konditorei. Aber es sollte nicht irgendeine werden, sondern etwas moderenes und innovatives. Statt großer Tortenstücke setzen Menashe und Elijahu auf ausgewählte Patisserie in ihrem "Ella's Twins". Wiener und internationale Klassiker ziehen sich wie ein roter Faden durch die Vitrinen: Kardinalschnitten, New York Cheesecake, bunte Macronen und echte Pariser Croissants. "Wir wollen unseren Kunden auch ein Einkaufserlebnis bieten. Vor allem, da auch die Marktkunden zunehmend jünger werden und ein anderes Angebot suchen", ist Menashe Babaev überzeugt. "Die Gesellschaft hat sich auch im Stuwerviertel verändert, viele WU-Studenten sind dazugekommen – das zwingt auch den Markt dazu, sich zu verändern und auf die gestiegenen Ansprüche zu reagieren."

Mehr als nur Torte

Cake-Art hat sich in den letzten Jahren auch hierzulande etabliert. Einfach Buttercreme oder Schokoglasur auf die Torte drauf und fertig, das war gestern. Mittlerweile werden Torten verziert, geschmückt und dekoriert was das Zeug hält. Dabei entstehen wahre Kunstwerke, die fast zu schade zum Essen scheinen. "Es geht auch ums Aussehen. Der Genuss beginnt schon beim Anschauen und nicht erst beim Essen der Torte", ist Menashe überzeugt. Statt Tortenstücke setzen "Ella's Twins" auf Portionstörtchen, die mehr dem Zeitgeist entsprechen.

"Wir wollen bewusst eine jüngere Zielgruppe ansprechen und ähnlich wie Starbucks zu einem Treffpunkt im Grätzl werden", wollen sich die Zwillinge bewusst von klassischen Kaffee-Konditoreien absetzen.

Es geht ums Einkaufserlebnis

Frischer Wind weht seit einiger Zeit aber auch beim gegenüberliegenden Fischgeschäft. Aus dem "Golden Fish" wurde letztes Jahr das "Fisch am Markt". Nicht nur der Name ist neu, auch das Angebot ist moderner geworden. Wie gehabt kann man zwar frischen Fisch kaufen oder sich im Lokal zubereiten lassen, aber genau hier erkennt man das neue Konzept. "Auch



Foto: © Menashe Babaev

Menashe Babaev ist einer von den "Ella's Twins".

hier geht es um ein Einkaufserlebnis. Wir setzen auf nachhaltigen Wildfang bzw. Bio-Fische. Wir achten genau auf die Fanggebiete und -methoden. Zum Beispiel wird unser Thunfisch mit der Hand gefangen, um Beifang zu verhindern", versichert einer der Babaev-Brüder und ergänzt "Der Lachs stammt aus Schottland, der Branzino und die Dorade bekommen wir aus Kroatien." Der Fisch wird selbstverständlich küchenfertig vorbereitet, Rezepte gibt es gratis dazu. Aber auch das Angebot der Speisekarte ist moderner geworden: weniger gebackenen, dafür mehr gegrillten Fisch gibt es jetzt.

"Die Märkte müssen ständig am Ball bleiben, um die Kunden nicht an die Supermärkte zu verlieren. Die Gastronomie spielt da eine große Rolle. Nicht umsonst finden Sie in den großen Superketten immer auch ein Restaurant angeschlossen", weiß Menashe Babaev. Leider gäbe es wenig Austausch zwischen dem Verkauf und der Gastronomie am Vorgartenmarkt, bedauern die Brüder.

Der Markt ist auf alle Fälle ständig in Veränderung. Laufend sperrt ein neuer Stand auf und belebt den Markt. Und auch der Elan der Babaev-Brüder ist noch nicht erschöpft.

Wir sind gespannt, was noch kommt.



Die Unternehmer, Handwerker und Kaufleute des Stuwerviertels

HANDWERK

1a-Installateur P. Riedel GmbH
1020, Ennsgasse 7-11
Tel.: 01/728 05 58
www.kleinbad.at

Foto Fally
1020, Wohlmutterstraße 31
Tel.: 0664/161 28 29
gerhard.fally@aon.at
www.fotofally.at

Bärtil Bosch Service
1020, Stuwerverstraße 41
Tel.: 01/729 39 39
www.baertl.at

GASTRONOMIE

Zur grünen Hütte
1020, Prater 196
Tel.: 01/729 27 10
www.zurgruenenuette.com

The Cake Tree
1020, Wolfgang Schmäzl G.14
Tel.: 0677/62479796
www.thecaketree.at

Ella's Twins **NEU**
1020, Vorgartenmarkt, St. 11+13
Tel.: 0676/535 59 89
m.babaev@outlook.com
www.ellas-twins.at

Bioviertel **NEU**
1020, Vorgartenmarkt, Stand 38
Tel.: 0699/11694819
office@jovanovic-bioviertel.at

Pizzeria Il Mercato **NEU**
1020, Vorgartenmarkt, Stand 4
Tel.: 0660 1231288
pizzeriamercato@gmx.at

STUWER-Neues Wiener Beisl
1020, Stuwerverstraße 47
Tel.: 0660/6010369
www.stuwer.com

Gasthaus Reinthaler
1020, Stuwerverstraße 5
Tel.: 01/726 82 82
office@gasthaus-reinthaler.at
www.gasthaus-reinthaler.at

DIENTSTLEISTUNG

Praterloft – Ferienwohnungen im Stuwerviertel
1020, Ausstellungsstraße 33-35
Tel.: 0650/941 42 11
Mail@praterloft.at
www.praterloft.at

Unita Hair
1020, Obermüllner Straße 13
Tel.: 0676/5612904
www.unita-hair.com

Top Event Veranstaltungen GmbH
1020, Ilgplatz 5/Top 1
Tel.: 8906287
office@topevent.at
www.topevent.at

Kontrakta Finanzierungsberatung
1020, Wohlmutterstraße 25
Tel.: 01/804 91 92
www.kontrakta.at

Versicherungsagentur **NEU**
Milan Lulic
1020, Vorgartenstraße 174
Tel.: 01/9092080
milan.lulic2@allianz.at

GESUNDHEIT + SCHÖNHEIT
Channoine Beauty Point
Sabine Sevecka
1020, Wohlmutterstraße 31
Tel.: 0699/127 08 476
www.channoine-partner.com/
sabine.sevecka

Allgemeinmedizinerin und TCM Ärztin
Dr. Claudia Radbauer
1020, Hakortstraße 7
Tel.: 0650/7220209
www.tcm-aerztin.at

Kosmetik Fußpflege
Wagner
1020, Arnezhofstr 10
Tel.: 01/726 84 42

Tanzschule Chris
1020, Wehlistraße 150
Tel.: 01/212 12 00
www.tanzschulechris.at

Vienna Beauty MED
1020, Schrotzbergstraße 6/2
Tel.: 01/908 15 25
www.vbm.wien

EINKAUFEN

Farbenanstalt
1020, Stuwerverstraße 36
Tel.: 01/94 64 755
www.farbenanstalt.at

Mein Naschmarkt **NEU**
1020, Vorgartenmarkt, Stand 37
Tel.: 0699/108 435 00
stefan.oswald@cardsys.at
facebook.com/meinnaschmarkt

Geflügel Christian Schneider
1020, Vorgartenmarkt, Stand 1-3
Tel.: 01/7286925

BAUMSCHEIBEN BEGRÜNEN GARTELN UMS ECK

Garteln Sie gerne?

Mit unserer Initiative „Garteln ums Eck“ kann jede/r ein Stückchen Stadtnatur hegen und pflegen und eine Baumscheibe begrünen.



Wie's funktioniert, lesen Sie hier:
www.gbstern.at/garteln

Wir sind für Sie da!

Sie erreichen uns im GB*Stadtteilbüro wie gewohnt telefonisch und per E-Mail zu unseren Öffnungszeiten.

Gebietsbetreuung Stadterneuerung
GB*Stadtteilbüro für die Bezirke 1, 2, 7, 8, 9, 20
Max-Winter-Platz 23, 1020 Wien
T: (+43 1) 214 39 04 mitte@gbstern.at

NACHBARSCHAFTSINITIATIVEN ONLINE

Einige unserer Stadtteilpartner-Aktivitäten im GB*Stadtteilbüro finden derzeit via Videochat statt:

Jeden Montag (bis 6.7.)

Zen-Achtsamkeits-Meditation

„Zen“ ist eine Form der Meditation aus Asien. Die offene Gruppe meditiert derzeit zu Hause mit Anleitung über Videochat. Jede/r ist willkommen!

MI, 17.6.2020

Online-Yoga mit Conni

Auch die Yogastunde mit Conni wird vorübergehend in den virtuellen Raum verlegt. Jede/r ist herzlich willkommen, unabhängig vom Fitnesslevel!

2.6. - 30.6.2020

„Ich habe nicht - ich bin Corona“.

Ausstellung im GB*Stadtteilbüro
Max-Winter-Platz 23, 1020 Wien

MO, DI, MI, FR, 14-18 Uhr, Do 9-18 Uhr

GB*FRAUENCAFÉ DIGITAL WIR BLEIBEN VERBUNDEN!



Im **Frauencafé** der GB* treffen sich Frauen aus dem Stadtteil zum Austausch und für gemeinsame Aktivitäten. Derzeit finden die wöchentlichen Treffen online per Videochat statt.

DO, 18.06.2020 Lesetipps

Wir tauschen uns über Bücher aus

DO, 25.06.2020 Sommertreff

Ideensammlung für die nächsten Treffen jeweils von 14-16 Uhr

Wie Sie teilnehmen, erfahren Sie auf gbstern.at

E-Mail: mitte@gbstern.at

T: **01 / 214 39 04**



[gbsternwien](https://www.facebook.com/gbsternwien)



[@gbsternwien](https://www.instagram.com/gbsternwien)



gbstern.at



Für die
Stadt Wien