



Florian Holzer
beschreibt seit
1988 jede Woche
ein neues Lokal

Brasserie heißt
Bierlokal auf
Französisch. Ach so

Im Namen des Bieres

Das Café Krugerhof wurde zu etwas, was sich **Brasserie** nennt, aber keine ist

LOKALKRITIK:
FLORIAN HOLZER

Rituale sind wichtig. Es ist wichtig, im Flugzeug einen Tomatensaft zu trinken. Es ist wichtig, im Speisewagen Frankfurter zu essen. Es ist wichtig, beim Tschauener eine Knackwurst zu ordern. Rituale geben unserem Leben Halt und Ordnung in einer Welt, die für den Einzelnen längst haltlos und chaotisch ist. Und wenn man als Schüler schon alle Ordnung infrage stellte, indem man dem Unterricht unerlaubt fernblieb, dann brauchte es zumindest eine Ersatzordnung. Und die fand man im Café Krugerhof, unwidersprochener Fixpunkt aller Schulstangler.

Das Café Krugerhof war weder besonders gut, noch schön, noch groß, noch sonst was, warum man gerade hier stangelte, blieb im Dunkel der Geschichte verborgen. 2010 reichten die Umsätze, die man mit den Schülern machte, jedenfalls nicht mehr, und das Krugerhof sperrte zu. Und sagen wir so: Wenn hier, direkt an der Hochfrequenzzone Kärntner Straße, was Geschmackvolles, Individuelles, Non-Mainstreamiges aufgemacht hätte, wäre das eher ein Wunder gewesen.

Es machte die Brasserie Stadtboden auf, eine Bierlokal-Kooperation von Omar Shoukry, ehemals *Format*-Redakteur und jetzt Betreiber des Le

Bol, und Georg Jordan, einst Ottakringer-Eventmanager. Vom Krugerhof blieb nichts, dafür wurde das Lokal in dunkles Furnier gehüllt, mit Spiegeln, Bretterboden und einer zentralen Theke ausgestattet und natürlich mit reichlich Lautsprechern, die das Bierlokal effektiv bewummern. Brasserie? Na eher nein, aber Georg Jordan erklärt, die Bezeichnung käme ja daher, weil's ein Bierlokal ist und Brasserie auf Französisch Brauerei heißt.

Was auch die Karte (in den Ottakringer C.I.-Farben) erklärt, die sich neben ein paar Varianten des elsässischen Flammkuchens und Unvermeidlichem wie Hamburger und Filetsteak hauptsächlich dem Thema Wurst wid-

met – generell keine schlechte Idee und seit dem geschmacklichen Downgrading des Xpedit Kiosk ja auch kaum mehr behandelt: Currywurst, Käsekrainer, Bratwurst, Salsicce, Chorizo, Merguez, Weißwurst und Morcilla pur oder in Begleitung. Wunderbar, die Preise (€ 7,- bis € 12,-) sind allerdings ein bisschen hoch. Die rumänischen Grillwürstel Mititei, eine Art Cevapcici ohne Zwiebel und Gewürz, waren absurd versalzen, wurden aber nicht nachgewürzt, erfuhr ich, die kämen so vom Importeur (€ 9,-).

Convenience dann auch die Flammkuchen: Tiefkühlblättereig mit Rahmcreme, Schinkenwürferln und einer Prise Lauch (€ 8,90), und der Kalbsleberkäse sah aus wie Leberkäse, roch wie Leberkäse, schmeckte wie Leberkäse, kostete aber 6,90 Euro. Komisches Gefühl, wenn man am Tag zuvor um knappe neun Euro Alpenlachs mit kunstvollen Gemüseminiaturen bekam (im Lux).

Unterm Strich ist die Brasserie ein weiteres Bierlokal im an Bierlokalen nicht gerade armen East of Kärntner Straße, nicht besser, nur näher am Puls

Resümee:

Ein Bierlokal, das nichts anderes sein will als ein Bierlokal, sich aber Brasserie nennt, und das noch dazu im ehemaligen Krugerhof.



Brasserie Stadtboden
1., Krugerstraße 8, Tel. 01/512 16 37,
Mo–Sa 10–24 Uhr, www.stadtboden.at