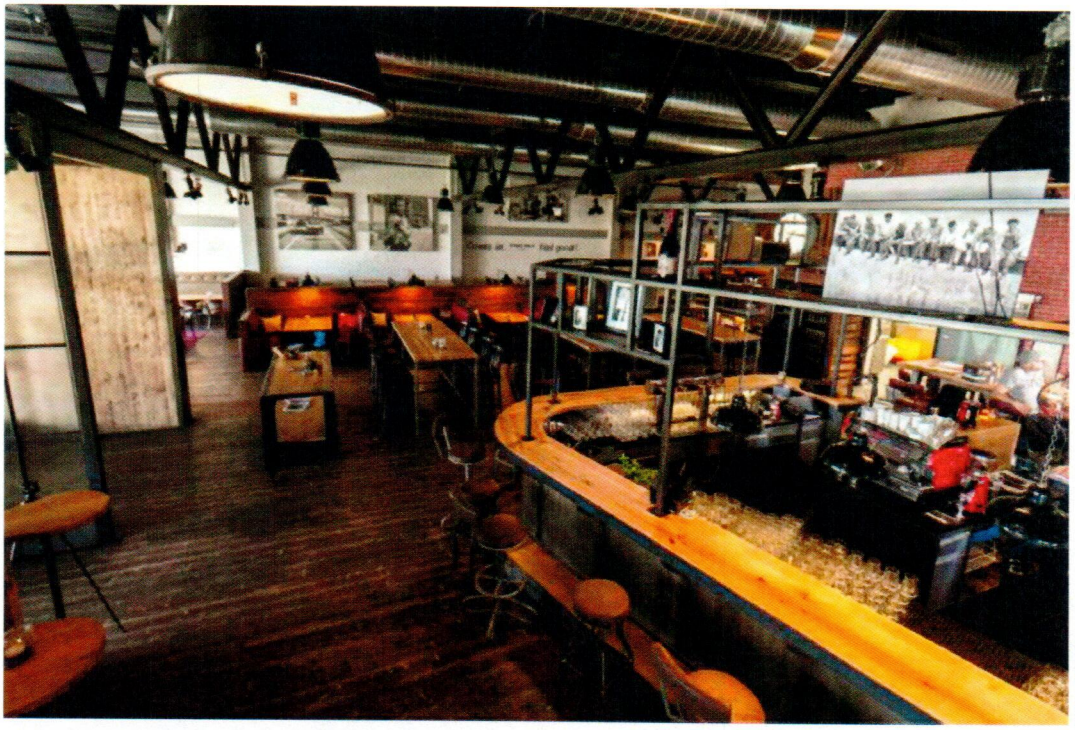
DA SPRINGT der Funke über

Steaks, Burger und Bier – Das Zündwerk in Strasshof besinnt sich auf die besten Momente der US-Gastronomie der 60er Jahre.

Viele träumen davon, nur wenige tun es wirklich: In einem Alter jenseits der 40 noch einmal etwas Neues anfangen, sein Leben neu ein- und ausrichten und noch einmal so richtig durchstarten. Erich Windisch hat es durchgezogen. Nach vielen Jahren in leitenden Positionen in der österreichischen Porsche Holding, bei Europas größtem Autohändler, sattelte der studierte Betriebswirtschafter von vier auf zwei Räder um. Windisch etablierte sich 2012 als Harley-Davidson-Händler in Strasshof, der wirtschaftlich aufstrebenden Marchfeldgemeinde im Nordosten von Wien.

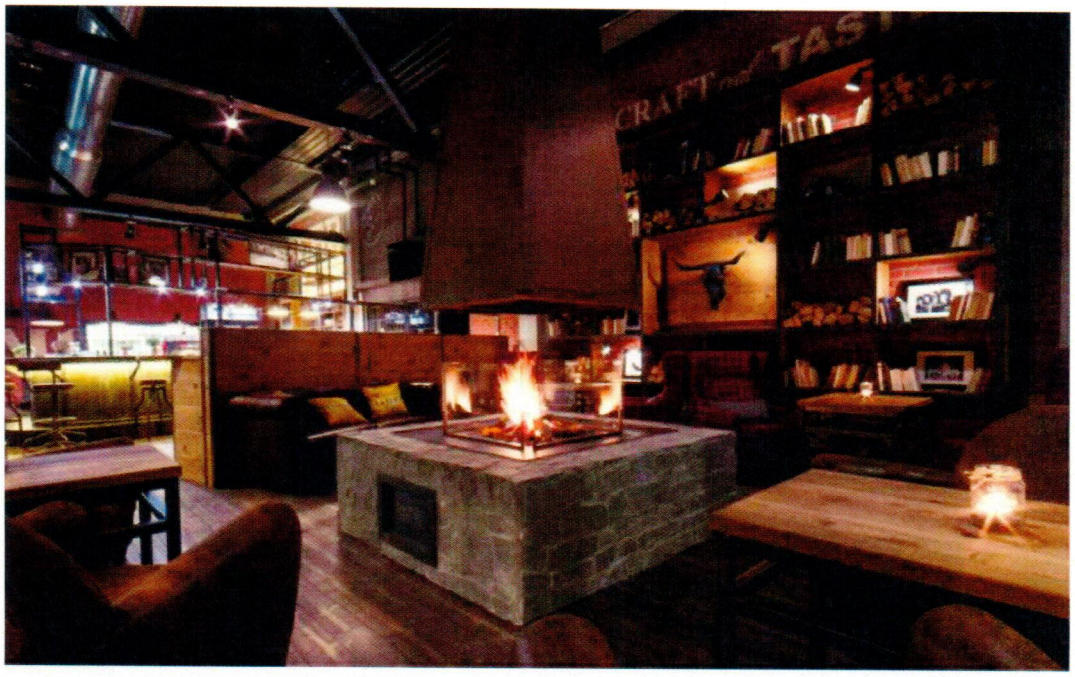
Handel und Service der kultigen Zweiradmarke ließen sich vom Start weg gut an. Trotzdem war von Anfang auch die Idee da, den Harley-Shop mit einem gastronomischen Angebot zu verbinden. Da traf es sich gut, dass rund um das Zündwerk Harley-Davidson Center noch genügend Gewerbegrund übrig geblieben war, um ein zweites Gebäude an das Motorradcenter anzudocken. Dabei scheint Erich Windisch eine Eigenschaft zu besitzen, die auch bei der deutschen Kanzlerin stets als positiv vermerkt wird: Er denkt die Dinge vom Ende her. Der künftige Gastronom hatte also schon eine ungefähre Vorstellung davon, wie die Dinge einmal laufen sollten. Und er plante, in der Gastronomie eher unüblich, sehr weit voraus.

Um seinen Vorstellungen einen festen Rahmen zu geben, versicherte sich Windisch der Dienste von Koll Gastro Konzept. Als Dienstleister für gelingende Gastronomie und Hotellerie begleitete Koll das Vorhaben beratend bei der gemeinsamen Ideenfindung, bei Exkursionen zu pas-



Bilder: Derenko

„Zündwerk – Fine Steaks, Burger & Beer". Das Lokal hat schon vor der Eröffnung Hockenbleiber-Qualität.



Der Lounge-Bereich Denver erfreut mit Bibliothekscharakter und offenem Kamin.

Klassische Hochtische zum Herumlungern vor der ausladenden Bar.

Ein Tisch aus einem Stück für 20 Personen. Links der Blick in die Küche.

senden Fallbeispielen, im Rahmen der Konzeptfindung und der Gesamkostenschätzung, aber auch bei Materialauswahl sowie bei der Visualisierung des Projektes in 3D. Der Beratungsauftrag gipfelte schließlich in der Übergabe des Projektes an Objektspezialist Derenko zur Einrichtung und Finalisierung des Lokales.

Die gedeihliche Zusammenarbeit trägt sichtbar schöne Früchte. Das „Zündwerk – Fine Steaks, Burger & Beer", Zündwerk genannt, weil auch Harley-Handel und Werkstatt unter diesem Namen laufen, ist ein Lokal geworden, das an die besten Zeiten US-amerikanischer Gastronomie in den 50er und 60er Jahren erinnert. Als die Lokale in den Kleinstädten entlang der Highways noch mehrere Funktionen erfüllten: Sie dienten als Labestation für Reisende ebenso wie als Orte des Fine-Dinings für Familien, als Frühstücksrestaurant ebenso wie als Bar, an der sich am Abend die Einheimischen auf ein paar Budweiser trafen.

Tatsächlich ist im Zündwerk ein großer Raum geschickt auf verschiedene Ebenen aufgeteilt. Natürlich findet sich die große Bar an zentraler Stelle, gleich daneben, bei der großen Scheibe, die den Durchblick in die Küche gewährt, steht ein langer Tisch aus roh behauenem Holz, an dem 20 Gäste Platz finden. Wie in den US-Vorbildern gruppieren sich vor der ausladenden Bar Hochtische für schnelles Essen und fürs gemütliche Herumlungern.

Dahinter sind die typischen, auch aus vielen Filmen bekannten Diner-Nischen angeordnet. Hinter halbhohen Raumteilern und etwas abseits vom Lärm an der Bar schließlich die Vierer-Tische für den „feineren" Restaurantbetrieb. Nicht zu vergessen ist schließlich noch die Bühne am Kopfende, für deren Nutzung bereits einiges in Planung ist.

Die Ausführung von Derenko ist perfekt gelungen. Die Wände zeigen roh bemalte Ziegel, das verwendete Holz ist erstklassig gealtert und der Holzboden sieht aus, als hätte er schon einigen Generationen von Harley-Fahrern als Unterlage für einen Square-Dance gedient. Die einzelnen Bereiche heißen intern El Paso oder New York (Fine Dining) oder New Orleans (Bar und Hochtische). Denver heißt die gemütliche, etwas abgetrennte Lounge mit ihrem zentralen, offenen Kamin. An die 165 Sitzplätze kommen so zusammen, ergänzt durch die Stehplätze an der Bar.

Obwohl auch vom Harley-Davidson-Schauraum ein Gang ins Lokal führt, ist das Zündwerk kein ausgewiesenes Biker- und schon gar kein Harley-Lokal geworden. „Eine zu enge thematische Anbindung haben wir bewusst vermieden, schließlich soll die Zielgruppe alle umfassen, die gerne erstklassige Getränke und gute Steaks oder Burger lieben und das in einer entsprechenden Atmosphäre genießen wollen."

Das Speisenangebot ist strikt amerikanisch ausgerichtet. Steaks und Burger dominieren, dazu Ribs und Wings. Viel Rind, einiges vom Schwein und ein bisschen

gastro goes **future**
KOLL
GASTRO • KONZEPT
www.koll.co.at

Fleisch vom Huhn, dazu ein kleines, feines Angebot an Seafood und eine beispielhafte Dessertauswahl, bestehend aus Cheesecake, Brownies, Waffeln, Pancakes oder Apfelkuchen. „Die Karte und viele Rezepte sind US-amerikanisch, die Rohware aber kommt aus der Region. Es wäre schon schräg, bei einem Standort mitten im Marchfeld nicht auf das hiesige Angebot zurückzugreifen", bekennt sich Windisch zur heimischen Landwirtschaft. Auch das Fleisch für die Steaks kommt als Dry-aged-Ware direkt von Fleischguru Höllerschmid im niederösterreichischen Walkersdorf. Erich Windisch und sein Team greifen im Zündwerk aber auch den nun aus den USA auch auf Österreich überschwappenden Trend zu Handwerksbieren auf. Craft Beers machen einen großen Teil der umfangreichen Bierkarte aus. Als Hauptbier hängt das Münchener Augustiner Edelstoff an der Leitung, neben vier weiteren Fassbieren: Budweiser Original, Gold Fassl Rotes Zwickl, Zwettler Saphir und das von der Ottakringer Brauerei extra für dieses Lokal eingebraute „Zündwerk – Erster Streich". Das dunkle Imperial Stout ist in seiner Qualität durchaus dazu angetan, die Trinkgewohnheiten der Wiener nachhaltig zu verändern.

Die Fassbiersorten gibt es auch auf einem Probierbrettl zum Verkosten. Auch das ein bereits aus den USA bekannter Brauch, der langsam auch hierzulande um sich greift. Zum Verkosten gäbe es im Zündwerk allerdings noch viel mehr. Die Getränkekarte weist eine schöne Reihe an Craft-Bieren aus Österreich, aus Belgien, Italien, Irland und natürlich den USA aus.

Da könnte man sich schon verlieren, unter all diesen Köstlichkeiten. Wie das Zündwerk – Fine Steaks, Burger & Beer" generell ein Lokal geworden ist, das schon im Probebetrieb vor der offiziellen Eröffnung am 27. September die optimale Hockenbleiber-Atmosphäre ausstrahlt. Manchmal empfiehlt es sich dann halt, das Bike einmal stehen zu lassen. -hal-