



Christian Berger mit Lebensgefährtin Sandra Simon



**Zur goldenen Kugel**  
Lazarettgasse 6  
1090 Wien  
Tel.: 01/405 83 63  
Küche: täglich 11.30–22 Uhr  
kein Ruhetag  
R/NR, keine Kreditkarten

Fotos: Stoklasa.com, masch



# Ein Tipp (nicht nur) zur Ganszeit, „Zur Goldenen Kugel“

Das „Restaurant zur Goldenen Kugel“ im neunten Wiener Gemeindebezirk ist eine gute Adresse für unverfälschte Wiener Küche. Christian Berger, 42, der seit dem Jahr 1985 im Haus

Ich bin im Jahr 1970 in Krems (NÖ) geboren und in Etsdorf am Kamp aufgewachsen. Nach der Übersiedlung nach Wien und der Schulzeit habe ich meine Lehre in der ‚Goldenen Kugel‘ gemacht, und da bin ich auch geblieben“, lacht Christian Berger, der gut gelaunte Wirt. „Der frühere Chef, Herr Täuber, hat mir von Anfang an viel zugetraut, und von seiner Frau habe ich kochen gelernt“, erzählt der 42jährige. „Das hat mir schon damals großen Spaß gemacht, ich war immer am liebsten im Wirtshaus, länger, als ich hätte müssen.“

So viel Fleiß beeindruckte, daher wurde Christian Berger zunächst im Jahr 1998 Küchenchef, und als Herr Täuber in Pension ging, übergab er das Restaurant seinem besten Mitarbeiter. „Am 11. Februar 2002 habe ich das Lokal übernommen, in diesem Jahr feierte ich mein zehnjähriges Jubiläum als Wirt. Im Haus bin ich freilich schon viel länger, seit dem Jahr 1985.“

Während in der Gastronomie die meisten Menschen versuchen, möglichst viele unterschiedliche Erfahrungen zu sammeln, hat Berger einen anderen Weg gewählt. „Ich bin gleich da geblieben, wo es mir gefallen hat, und das hat sich bis heute nicht geändert. Ich bin jeden Tag vierzehn, fünfzehn Stunden im Betrieb, das macht mir gar nichts aus. Im Sommer gehe ich vielleicht schon einmal früher, wenn es draußen schön warm und sonnig ist, aber jetzt, im Herbst und Winter, gefällt es mir nirgends besser als hier in meinem Wirtshaus.“

In den gemütlich eingerichteten Gaststuben gibt es 80 Sitzplätze. Im Sommer finden 20 Gäste im Schanigarten vor der Tür Platz, und hinter dem Restaurant wartet noch eine Innenhofterrasse. Christian Berger kümmert sich mit einem Team von acht Mitarbeitern um seine Gäste. Seine Partnerin Sandra Simon, 34, die das Service leitet, ist seit vier Jahren mit dabei und eine Quereinsteigerin in der Gastronomie. „Sie hat das mir zuliebe begonnen, und sie hat sich super entwickelt“, freut sich Berger.

Die Stimmung ist gut, der Schmah rennt, wie sich das in einem Wiener Wirtshaus gehört, abends wird gerne Karten gespielt, und gekocht wird eine ehrliche, unverfälschte Wiener Küche. „Bei uns wird alles selbst gemacht, wir verwenden keine Fertig-Produkte. Der Fisch kommt vorwiegend vom Gut Dornau, das Fleisch bekomme ich vom Karl Sterkl.“

Dieser in Fachkreisen geschätzte Fleischhauer aus der Ottakringer Brunnengasse liefert Berger auch die Innereien, die viele Stammgäste gerne essen.

„Mittags haben wir immer zwei verschiedene Menüs ab €8,-. Und wir versuchen, auf ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis zu achten.“ Die Karte wechselt täglich, derzeit finden sich darauf zur Ganszeit passende Gerichte, was sich schon bei den Suppen bemerkbar macht. Es gibt eine Maronischaumsuppe mit gebratenen Apfel-Gänsebruststücken (€6,-) oder eine Rindsuppe mit Gänseleberknö-

tätig ist, hat hier eine Karriere vom Lehrling bis zum Wirt hingelegt.

del und Gemüsestreifen (€4,60). Als Vorspeisen locken Markknöchenscheibe und Gansschmalz mit getoastetem Kürbiskernbrot (€10,-) oder Gänseleber gebraten mit Marillen-Chili-Chutney und hausgemachtem Brioche (€15,-). Wer danach noch ein Gansl mit Erdäpfelknödel und Rotkraut (€23,-) schafft, verdient Respekt.

Ganzjährig werden Klassiker der Wiener Küche serviert, wie kleine Kalbsbutterschnitzel auf Vogerl-Erdäpfelsalat (€8,-), kleine Grammelknödel auf Bergrahmlinsen (€7,80) oder feines Kalbsbeuschel mit Serviettenknödel (€14,-). Es versteht sich von selbst, dass es hier auch hervorragende Schnitzel, Backhendl, Zwiebelrostbraten, Wildgerichte und vegetarische Gerichte gibt. Zu hoffen ist, dass auch noch Platz für hausgemachte Mohnnudeln mit flüssiger Butter (€7,-) oder einen mürben Apfel-Zimtkuchen mit Schlagobers (€5,-) bleibt.

Dazu werden hervorragende Weine aus unserem Land, aus Frankreich, Italien, Portugal und Spanien serviert oder ein mit Sicherheit perfekt gezapftes Bier, denn die „Goldene Kugel“ ist regierender Bierzapfkaiser. Kein Wunder, dass sich Berger über eine große Zahl von Stammgästen freuen darf, zu denen neben den Ärzten vom nahe gelegenen Allgemeinen Krankenhaus auch Professoren und Minister gehören.

Der Wirt, der hier einmal der Lehrling war, ist trotzdem am Boden geblieben. „Ich freue mich auch über jeden Hackler, bei mir ist jeder gleich.“

## Gansl mit Erdäpfelknödel und Rotkraut

### Zutaten:

1 Gans (ca. 4,2 kg), 1 Apfel, 1 Karotte, 1 Gelbe Rübe, 1 Knolle Sellerie, etwas Majoran und Salz, ½ l frischer Orangensaft, eventuell etwas Stärkemehl; für die Erdäpfelknödel: 1 kg gekochte, mehligte Erdäpfel (geschält und durch die Erdäpfelpresse gepresst), 250 g Erdäpfelstärke, 50 g Grieß, 2 Eidotter, etwas Salz; für das Rotkraut: 1 kg rotes Kraut (geschnitten), 1 mittlere Zwiebel, Essig, Salz, Zucker, Kümmel (ganz), eine Prise Zimt, Pfeffer, 1 EL Stärkemehl, ¼ l Gemüsesuppe

**Zubereitung:** Die Gans reinigen und putzen (Kiele entfernen), mit Salz außen und innen einreiben. Das Gemüse und den Apfel schälen und klein schneiden, mit Majoran würzen, den Bauchraum damit füllen. Mit Küchenspagat die Flügel und Keulen über Kreuz fest zusammenbinden. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 3 Stunden braten, dazwischen 2 bis 3 Mal umdrehen. Die Gans herausnehmen, den Ganssaft abseihen, mit frischem Orangensaft und Majoran verfeinern und leicht binden.

Die Gans 10 Minuten rasten lassen, dann portionieren und kurz vor dem Servieren etwa 5 Minuten nochmals in das Backrohr (Grillfunktion) schieben, damit sie knusprig bleibt.

Alle Zutaten für die Erdäpfelknödel zu einem Teig verarbeiten und 8 gleich große Knödel formen. Die Knödel in Salzwasser 15 Minuten leicht kochen lassen, danach mit kaltem Wasser abschrecken. Für das Rotkraut die Zwiebel glasig rösten, das Rotkraut begeben und mit Essig ablöschen. Danach mit Salz, Zucker, Zimt, Kümmel und Pfeffer würzen. Die Gemüsesuppe zugießen und bei schwacher Hitze weich dünsten. Zuletzt das Stärkemehl mit wenig Wasser vermischen und in das Rotkraut einrühren. Das Gansl mit den Beilagen portionsweise anrichten.

### Wein-Tipp:

Dazu empfiehlt Christian Berger einen Blaufränkisch Eisenberg 2010 vom Weingut Uwe Schiefer aus Welgersdorf (Südburgenland), würzig, warme Ausstrahlung, 13 %.

