



trend verrät die Adressen der letzten **EDELGREISSLER** – für den gepflegten Small talk und den feinen Einkauf. VON SYLVIA M. SEDLITZKY

Natürlich war die Sache mit den Weinbauern für jedes Partygespräch das dankbarste Thema. „Ja, also ich hab’ beim Kollwenz schon meine Kisterln reserviert. Der Andy legt mir automatisch die guten weg. Ah, Sie kaufen noch beim Händler?“ Das saß immer.

Heute ist man mit derartigen önologischen Prahlereien ziemlich abgesagt. Nicht nur, weil ohnehin schon jeder weiß, daß die Winzer ihre Ware ab Hof genauso teuer verkaufen wie in der Vinothek. Sie schlagen dem Städter einfach ein kleines Weinkeller-Besichtigungs-Schmerzengeld drauf. Sind ja nicht blöd, die Herren.

Die Sache mit dem Edelwinzer-Name-dropping ist halt schon ziemlich abgestanden. Im Augenblick werden auf Events und Cocktailparties ganz andere Namen heiß gehandelt: die der letzten wirklich guten Edelgreißler. Solche, wo Sie auf den Wunsch nach einem in Asche gerollten Ziegenkäse „Seine de Negresse“ die Frage ernten: „Wünschen der Herr den zweimal, viermal oder sechsmal gewälzten?“ Solche Horte des exklusiven Handels sind mittlerweile rar geworden. Und wer so beiläufig fallenläßt, daß er für sein Wurstsem-

merl natürlich nur zum Keck geht, zeigt sich als wahrer Connoisseur und Mensch mit Stil.

trend bringt eine Auswahl der besten Edelgreißler.



Keck's fine Kost
Herrengasse 15,
1010 Wien
Tel.: 01/533 63 67
Fax: 01/533 63 67

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 10.00–18.00 Uhr, Sa. 10.00–15.00 Uhr

Nach dem Motto „Das Beste aus Österreich“ sorgt in edel-dezentem Ambiente ein Angebot aus würzigen Schinken und Speck, feinen Salaten, hausgemachten Kuchen, Honig, um nur einige zu nennen, für ein ganz besonderes Einkaufserlebnis. Mittags werden kalte und warme Schmanckerln angeboten.



Gebrüder Wild
Neuer Markt 10–12,
1010 Wien
Tel.: 01/513 53 03
Fax: 01/513 95 15

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 8.30–18.30 Uhr, Sa. 8.30–13.00 Uhr

Der 170 Jahre alte Familienbetrieb gilt als die „Königin unter den Delikatessenhandlungen“ in Österreich, 80 Prozent der Kunden sind Stammkunden und werden mit Namen begrüßt. Seit einiger Zeit gibt es neben dem Buffet im Erdgeschoß wochentags ein kleines Restaurant im ersten Stock; eigener Partyservice, während der Wintermonate Hummer- und Austerbecken, im Sommer frische Flußkrebse.



Fa. Hans Böhle
Vinothek – Spirituosen
Wollzeile 30,
1010 Wien
Tel.: 01/512 31 55

Fax: 01/513 96 71

E-Mail: BOEHLE@BOEHLE.AT

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 8.30–19.00 Uhr, Sa. 8.30–17.00 Uhr

Der (seit 60 Jahren) alteingesessene Delikatessenladen in der Innenstadt zählt schon zu den klassischen Institutionen der Stadt. Neben täglich frisch gekochten Kleinigkeiten ist „der Böhle“ für seine extrem große Bierauswahl (80 Sorten) und seine kompetente Beratung bekannt; Partyservice, Madeira und Portsammlung, hausgemachte Gansleber.



**Edelgreißlerei
Opocensky &
Opocensky**
Favoritenstraße 25,
1040 Wien

Tel.: 01/505 08 52

Fax: 01/503 63 11

Öffnungszeiten: Mo. bis Do. 9.00–
19.30 Uhr, Fr. 8.00–19.30 Uhr,
Sa. 8.00–13.30 Uhr

Durch ständigen Kontakt mit den Lieferanten, konsequente Beobachtung der Feinschmeckerszene und moderne Erweiterung bemüht sich der Familienbetrieb, seinen Kunden stets Besseres zu bieten. Mittags werden täglich frisch gekochte Happen zu moderaten Preisen kredenzt. Neben diversen hausgemachten Aufstrichen, internationalem Käseangebot und frischem Beinschinken wird das Programm durch Kaffeespezialitäten und einen Partyservice ergänzt.



Feinkost Urbanek
Naschmarkt, Stand 46,
1046 Wien
Tel.: 01/587 20 80
Fax: keines

Öffnungszeiten: Mo. bis Do. 9.00–
18.30 Uhr, Fr. 8.00–18.30 Uhr,
Sa. 7.30–16.00 Uhr

Der kleinste Feinkostladen Österreichs ist nicht nur für den einmaligen Wiener Schmäh, sondern auch für sein besonderes Käse-, Speck- und Schinkensortiment über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Hier trifft sich die oftmals prominente Kundschaft zum Plausch und zu kleinen Weinverkostungen; täglich frischer Beinschinken, warmer Kümmelbraten und Roastbeef.



**Feinkost Springer
Johann Springer's
Söhne KG**
Nußdorfer Straße 1,
1090 Wien

Tel.: 01/317 72 65

Fax: 01/315 50 03

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 8.00–
18.30 Uhr, Sa. 8.00–13.00 Uhr

Das kürzlich modern adaptierte Feinkostgeschäft befindet sich schon seit 100 Jahren in Familienbesitz und bietet seit dem Umbau einen kleinen Mittagstisch im Geschäft an. Außerdem wurde das bestehende Aufstrich-, Salat- und Bratensortiment erweitert.



Feinkost Narzt
Rainerstraße 20a,
4020 Linz
Tel.: 0732/66 24 61
Fax: 0732/66 24 61

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 7.00–12.30,

15.00–18.30 Uhr,

Sa. 7.00–12.30 Uhr

Der geprüfte Diplom-sommelier versucht nicht nur, seinen Kunden die ausgefallensten Wünsche zu erfüllen, er hält auch Wein- und Käse-seminare ab. Für besondere Kompetenz wurde er von der AMA mit dem Titel „Käsekaiser“ ausgezeichnet. Im Sortiment: 136 Sorten Essig, zirka 80 verschiedene Öle, zirka 70 Sorten Marmeladen und 15 Sorten Gansleber, Rum- und Malt-Whiskey-Spezialitäten, über Kirschholz geräucherter Saiblingskaviar.



**Robert Reichl
Delikatessen**
Wiener-Philhar-
moniker-Gasse 3,
5020 Salzburg
Tel.: 0662/84 27 53
Fax: keines

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 7.30–
18.30 Uhr, Sa. 7.30–14.00 Uhr

Der ehemalige Gemüseladen im pracht-

**„Küss' die Hand
gnä' Frau, darf's
ein bisserl mehr
sein?“**

vollen Palais Kienburg ist die Nummer eins für die Feinschmecker Salzburgs. Neben unzähligen frischen Nudelsorten, Antipasti und beispielsweise frischgeräucherten Wildforellen aus dem Attersee wird man hier auch im

umfassenden italienischen und österreichischen Weinangebot fündig. Zum Wochenende und vor Feiertagen muß man manchmal größere Wartezeiten in Kauf nehmen.



Feinkost Gallbauer
Siebenstädter-
straße 8,
5020 Salzburg
Tel.: 0662/43 21 09

Fax: 0662/43 21 09-3

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 7.30–
18.30 Uhr, Sa. 7.30–13.00 Uhr

Neben einem Partyservice und einem kleinen Bistro ist das ehemalige Gemischtwarengeschäft Gallbauer am Rande der Stadt Salzburg, das schon seit über 70 ▶

EDELMÄRKTE

Die feinen Großen

Auch die Supermärkte geben sich höchst delikates.

Meinl am Graben

Graben 19,
1010 Wien
wegen Umbau bis
Oktober: Haarhof 4,
1010 Wien

Tel.: 01/533 33 34

Fax: 01/533 45 86-20

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 8.30–19.00
Uhr, Sa. 8.00–17.00 Uhr

Zweifelsohne ist der Meinl am Graben „die“ Feinschmeckeradresse Österreichs schlechthin, was letztlich auf den allgegenwärtigen Helmut Touzinsky zurückzuführen ist. Nach dem umfangreichen Umbau wird die Präsentation des lukullischen Sortiments auf drei Verkaufsebenen erheblich erweitert. Im Kellergeschoß gibt es dann erlesene Weinraritäten, im Erdgeschoß Obst, Gemüse und Trockenwaren, und im ersten Stock will man mit perfekter Präsentation von Fleisch, Käse, Fisch etc. zum Sofortgenuß verführen. Außerdem wird die eher ungemütliche „Lukullusbar“ durch eine feine Brasserie im ersten Stock mit Blick auf den Graben,



Panoramalift und geschäftsunabhängigen Öffnungszeiten abgelöst. Man darf gespannt sein!

Billa Corso

Ringstraßen-Galerien
Kärntner Ring 9–13, 1010 Wien
Tel.: 01/512 66 25

Fax: 01/512 66 25-14

Öffnungszeiten: Mo. bis Do. 7.30–19.00
Uhr, Fr. 7.30–19.30 Uhr, Sa. 7.30–
17.00 Uhr

In der Billa-„Vorzeigefiliale“ in den eleganten Ringstraßen-Galerien werden die Kunden auf zirka 1000 Quadratmetern in einer erweiterten Feinkostabteilung mit fast 300 heimischen und internationalen Wurst- und Schinkenspezialitäten und einer Auswahl aus rund 150 verschiedenen Käsen, einer eigenen Italieninsel und einem Frischfischstand zu gutem Geschmack erzogen. Für den kleinen Hunger zwischendurch finden sich kalte und warme Schmankerln wie Tramezzini, Sushi und Gebratenes.