

Ein Sommelier wird Wirt

Einen beruflichen und persönlichen Traum hat sich Hermann Botolen, GaultMillau-Sommelier des Jahres 2016, vor wenigen Monaten erfüllt: sein eigenes Lokal. Nach zahlreichen Stationen als Sommelier im Altwienerhof, Taubenkobel, Wein & Co, Meiri am Graben und zuletzt dem Dornbeis in der Wiener Innenstadt, übernimmt er jetzt die Rolle des Wirtes. Und zwar im ehemaligen „Hohensinn“ im 8. Wiener Gemeindebezirk. „Fuhrmann“ heißt die neue Adresse für Weinfreaks und jeden, der sich für gutes Essen und guten Wein interessiert. Dass Hermann Botolen vor allem auch seine Liebe zu Weinen aus Frankreich mit den Gästen teilen will, verwundert natürlich nicht. Doch auch anderes Flüssiges soll seinen großen Auftritt bekommen: heimische Spitzen-Destillate. „Meine zweite Passion“, verrät der Neu-Gastwirt. Umrahmt wird das Angebot an herausragenden Weinen und Destillaten von österreichischer Küche mit modernen Akzenten aus den Händen von Küchenchef Sascha Hoffmann. Er begann seine Karriere im Gasthaus Plachutta und sammelte wertvolle Erfahrungen in renommierten Wiener Häusern wie dem Steirerack, Tian, Fabio's sowie bei Familie Döllner in Golling. Zuletzt arbeitete er bei Josef Fich in Langanlebam – dem Vorbild für die Küchenlinie im „Fuhrmann“. „Es gibt nicht viele junge Köche, die das können, was ich brauche. In Sascha Hoffmann habe ich den Richtigen für meine Küche gefunden“, ist Botolen überzeugt. Und so findet man auf der Speisekarte Steirisches Freilandhuhn, Wildfangsalbing, Kalbszunge und Rindsuppe ebenso wie Topfen-Nockerl oder hausgemachte Powiditascherl. Das Ziel von Hermann Botolen und seinem Team im „Fuhrmann“ ist am Ende ein ganz einfaches: Gutes Essen mit hervorragenden Weinen, ein toller Service im gemütlichen Ambiente, das im Sommer zudem um einen ruhigen Innenhof-Gastgarten erweitert wird – und das alles zu einem vernünftigen Preis.

Restaurant Fuhrmann. Fuhrmannsgasse 9, 1080 Wien, +43 1 9444324, www.restaurantfuhrmann.com
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 11.30–14.30 Uhr und von 18–23.30 Uhr, für Feste und Degustationen auch an Wochenenden

Nächtigen in der Sockelzone

„Grätzl“ – das ist ein ostösterreichischer, umgangssprachlicher Ausdruck für einen Teil eines Stadtviertels, speziell in Wien ist damit der Teil eines Wohn- und Geschäftsviertels gemeint. Solche fast eigenständigen Mikro-Stadtteile spiegeln die Identität Wiens wider und sprühen nur so vor Charme und lebendiger Urbanität. Mit dem grätzlhotel setzt die Urbanauts Hospitality Group neue Maßstäbe für Individualreisen. Hotelsuiten in ehemals leerstehenden Räumlichkeiten der Wiener Sockelzone bie-

ten Raum mit einzigartigem Charakter. Das grätzlhotel ist somit die professionelle Antwort auf den Airbnb-Trend: Es ermöglicht einen Aufenthalt, so individuell wie in einer Privatwohnung, aber umso mehr wie in einem Hotel. Schon bei der Ankunft im Grätzl, der wohl größten Hotellobby der Welt, erhalten Wien-Besucher einen ersten Einblick in das authentische Leben der Stadt. Sie holen ihre Schlüssel, informieren sich über den Aufenthalt, genießen erste regionale Schmankerl und beginnen, die Stadt aus dem Grätzl heraus zu entdecken.

Rund um die Anlaufstellen des grätzlhotels in den jeweiligen Nachbarschaften verteilen sich die Suiten. Das Besondere daran: Sie überzeugen schon beim Eintreten mit Alltagsnähe. Direkt von der Straße oder durch einen typischen Wiener Innenhof ge-



Gemütlich, hell, einladend – das ist der „Fuhrmann“ im 8. Bezirk.



Die Gastgeber: Hermann Botolen und Barbara K...