

Ein Shop für Feuer und Fleisch



Marco Simonis (l.) und Hannes Hönegger wollen vor allem auch Beratung bieten. Mirjam Reither

18.08.2022 um 12:57

von **Teresa Schaur-Wünsch**



Delikatessen-Spezialist Marco Simonis und Rinderlieferant Hannes Hönegger haben sich in Wieden mit einem eigenen Geschäft aufs Barbecue spezialisiert.

Marco Simonis' Großvater hängt immer noch dort - der Flugzeugingenieur, nicht der Wiener Fotograf (das wäre der Großvater väterlicherseits). Ein unglaublich spannender Mensch, sagt Marco Simonis, und als großformatiges Porträt inzwischen eine Art Maskottchen für seine Geschäfte.

Deren jüngstes ist eigentlich ein altes: Das Urban Appetite in der Taubstummengasse, das zuletzt coronabedingt außer Betrieb war. Ein großer Teil der Kundschaft des Delikatessenladens kam aus umliegenden Büros bzw. aus dem Funkhaus; Letzteres ist mit der Übersiedlung auf den Küniglberg nun überhaupt Geschichte. Weshalb Simonis das Urban Appetite nun quasi neu erfunden hat: Als Spezialgeschäft, wo man alles fürs Barbecue erhält - vom Big Green Egg und der Kohle über Fleisch, Fisch bis zur hausgemachten Chilisauce. Etwas, das es so in Wien noch nicht gebe.

Partner dabei ist der Lungauer Hannes Hönegger - auch er einer, der sich nach ungewöhnlichen Stationen (Skilehrer - **EU**-Parlament - Berliner Halbwelt - Gefängnis) neu erfunden hat: als Fleischlieferant. Kennengelernt haben einander die beiden vor einem Dreivierteljahr durch Zufall: Ein Bekannter hatte Hönegger mit zu einer Veranstaltung in Simonis' Stammhaus Bastei 10 genommen, „ich war mit dem Kopf ganz woanders, aber im Vorbeigehen hat er mir ein Stückerl Kalbstafelspitz über die Theke geschmissen“. Simonis kochte sich das Fleisch zu Hause, dann griff er zum Telefon: „Du, wir müssen reden.“

Tierwohl als Kriterium

Was sie verbinde, sagen die beiden, sei „das Streben nach Qualität, nach dem Besonderen“. Für Hönegger liegt der Schlüssel dafür im Tierwohl. Gemeinsam mit einem „Großmeister“ des Fachs schlachtet er seine Tiere selbst. Dabei hat sein Stiefvater ursprünglich einen Milchwirtschaftsbetrieb geführt. „Das“, sagt er, „hab ich nicht ganz verstanden, warum man so etwas in der heutigen Zeit macht: Man produziert ein Lebensmittel, das getrocknet und nach Italien verkauft wird, und lebt von Subventionen.“ Vor fünf Jahren jedenfalls stellte man auf Fleisch um, im April erschien im Brandstätter Verlag mit „Das Goldene Kalb“ sein Plädoyer für Tierwohl und nachhaltige Landwirtschaft.

„Weniger ist mehr“ gilt auch für seine Auswahl: „Wir versuchen, auf die Saison bezogene Fleischsorten zu präsentieren, und nicht immer nur die klassischen Cuts. Wir versuchen, unseren Kunden auch neue Dinge zu zeigen.“ Etwa ein Schulterscherz, „eigentlich klassisches Gulaschfleisch, daraus kann man ein Flat-Iron-Steak schneiden, das übertrifft jedes Rinderfilet. Und kostet ein Drittel.“ So gebe es um „fünf, sechs Euro“ heimisches Bio-Steak. Sagt der Produzent, dessen Rinder nicht nur aus Filet bestehen? Hönegger winkt ab. „Sagt der Vermarkter, der

kaum Filet verkauft. Unsere Gastronomiekunden wollen immer Varianten und Alternativen. Hier wollen wir dem Endkunden unsere Produkte näherbringen.“

Der Fisch (Goldforelle) kommt von Oberwasser an der Rax, Hühner liefert Hannes Scheibl der Domäne Wachter am Attersee. „Wenn man mal dort war, will man nur mehr von ihm Hendln essen“, schwärmt Simonis. Dafür dann auch High-End-Gerätschaften anzubieten, sei naheliegend gewesen. Das Big Green Egg ist ein sogenannter Kamado-Grill, aus mexikanischer Keramik und von vietnamesischen und japanischen Garküchen inspiriert; er eignet sich zum Smoken, Dünsten, Schmoren, Grillen oder Backen. Ab September planen Simonis und Hönegger einen monatlichen Stammtisch. „Für die echten Grillfreaks.“

Gugging – und neues Take-away

Abseits davon hat Simonis eben sein Stammhaus auf der Dominikanerbastei optisch aufgefrischt. Seit Kurzem fungiert selbiges auch als offizieller Wien-Standort der Galerie Gugging, Ende August eröffnet die nächste Ausstellung. Seinen zwischenzeitigen Standort in Mariahilf hat er inzwischen wieder geschlossen („Wir waren das falsche Produkt am falschen Ort“); aber die Brasserie im renovierten Casino Zögernitz in Döbling „blüht und gedeiht“. Und dann, verrät er, arbeite er auch noch an einem ganz neuen Projekt, das im Herbst spruchreif wird, „ein Take-away-Konzept, das es in dieser Form noch nicht gibt“. Die erste Filiale soll in der Innenstadt entstehen.

Auf einen Blick

Marco Simonis kommt aus dem Catering, er führt auf der Dominikanerbastei das Bastei 10 als Mischung aus Marktplatz, Concept Store, Deli und After-Work-Location sowie die Brasserie Zögernitz. **Hannes Hönegger** mästet unter der Biomarke Lungaugold 50 bis 60 Rinder aus der Region, schlachtet jede Woche selbst. Im **BBQ & Meat** in der Taubstummengasse 12 gibt es Fleisch (auch auf Bestellung), Antipasti, Getränke, Big Green Egg-Grillgeräte und diverse Accessoires. Öffnungszeiten Mi bis Fr 11 bis 18 Uhr, Sa 10 bis 17 Uhr.