



Eine Schwarte, die muss krachen. Strandcafé an der Alten Donau serviert jetzt traditionelle Wiener Stelze

17.04.2024 | Kunde: Strandcafé an der Alten Donau | Ressort: Wien / Gastronomie |
Presseaussendung

Österreichs Ripperl-Hochburg, das Strandcafé an der Alten Donau, erweitert ihr Angebot um einen Klassiker der Wiener Küche. Ab 20. April serviert der seit 1921 bestehende Traditionsbetrieb im Lokal und -ab 1. Mai -auf dem legendären Holzfloß neben den legendären Ripperln, Budweiser Budvar oder Grieskirchner vom Fass auch eine ganze Stelze mit rund 1,6 Kilo Rohgewicht am Holzbrett zum Fixpreis von 28,90 Euro. Tischreservierungen unter www.strandcafe-wien.at

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright siehe Dateinamen, finden Sie in unser [Mediendatenbank](#)

Wien, 17. April 2024. Stelze, Haxe, Eisbein – der krachende Genuss hat viele Namen, doch egal wie man zu ihr sagt, die „Stözn“ ist so urösterreichisch wie das berühmte Wiener Schnitzel. Ab dem 20. April wird die ca. 1.6 Kilo schwere Spezialität (Rohgewicht) am rustikalen Holzbrett mit Kren, Senf und Brot in der Florian-Berndl-Gasse 20 serviert.

Feuriges Finale damit die Stelze „kracht“

Bevor das gute Stück auf dem Teller landet, ist Geduld gefragt. Zuerst wird die Stelze in einem Gewürzsud bei geringer Hitze vorgekocht. Danach folgt ein „Schröpfen“ der Schwarte und das Einreiben mit Salz und Kümmel. Erst dann wandert sie in den Ofen, wo die Stelze bei sanfter Hitze etwa 3 -3,5 Stunden langsam gebraten und am Schluss mit viel Oberhitze knusprig gebraten wird. Das brennheiße Finale ist entscheidend, sorgt es doch für das typisch krachende Geräusch beim Reinbeißen in die Kruste. „Es soll ja Leute geben, die nur die Kruste essen, was ich schade finde, denn das Fleisch ist von bester Qualität und stammt von heimischen Schweinen. Mit einer Haxe werden mindestens zwei oder mehr Personen satt“, so Strandcafé-Chef **Andranik Yeritsyan** .

Für alle, die es genau wissen wollen: Der Bereich des Schweinebeins, der sich zwischen Knie-oder Ellbogengelenk und den Fußwurzelgelenken befindet, wird im Allgemeinen als Stelze, Eisbein oder aber auch als Haxe, Schweinshaxn, Knöchla, Gnagi oder Bötel bezeichnet. Eine ordentliche Stelze ist stark durchwachsen und kommt meist mit dicker Fettschicht und Schwarte in den Handel. Der Fleischanteil ist sehr aromatisch und zart, muss aber lange gekocht werden, um ihn leicht vom Knochen lösen zu können. Im Gegensatz zur Surhaxe wird die Schweinshaxe nicht gepökelt, sondern vorgekocht und dann im Ofen oder am Grill knusprig gebraten. Die Bezeichnung „Haxe“ stammt vermutlich vom althochdeutschen Wort „hahsina“, was „Achillessehne“ oder „Kniebug des Hinterbeins“ bedeutet. Sie könnte aber auch aus dem Lateinischen kommen: „coxa“ heisst Hüfte. Durch eine Verschiebung der Bedeutung beider Begriffe könnte die Haxe entstanden sein. In Wien wird sie meistens aber „Stözn“ oder „Stelze“ genannt. Dazu passt am besten Bier. Im Strandcafé an der Alten Donau wird dazu Budweiser Budvar oder Grieskirchner vom Fass

serviert. Als Beilage reicht vielen Kren und Brot, ein frischer Krautsalat und süßer Senf können aber auch ein Gegengewicht zu dem doch recht deftigen Genuss bieten.

Strandcafé: Seit 1921 die Ripperl-Institution an der Alten Donau

Das Strandcafé ist eine Wiener Institution mit langer Tradition. Seit 1921 werden an der oberen Alten Donau die Wiener mit Schmankerln verwöhnt. In ganz Wien und weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist das Strandcafé für seine einzigartigen Ripperln. Nirgendwo sonst sind sie in dieser einmaligen Kombination aus zartem, österreichischem Fleisch, ausgewogener Würze und perfekter Kruste zu finden. Kulinarik am Wasser wird im Sommer am legendären Holzfloß geboten, das Platz für bis zu 264 Gäste hat und einen einzigartigen Ausblick über die Wiener Skyline bietet.

Öffnungszeiten und Reservierung

Florian-Berndl-Gasse 20

1220 Wien

Mo -So & Feiertage

11:30 -23:00

Telefonische Reservierungen sind in der Zeit von 10-17h unter der Nummer +43 (0)1 203 67 47 möglich.

Reservierungen per Mail bitte an die servus@strandcafe-wien.at schicken oder auf www.strandcafe-wien.at

Erreichbar ist das Strandcafé an der Alten Donau mit öffentlichen Verkehrsmitteln (U1 Kagran, Straßenbahn Linie 26), zu Fuß, mit dem Fahrrad direkt über die Uferpromenade „An der unteren Alten Donau“ oder mit dem Auto.

www.instagram.com/strandcafe_alte_donau

www.facebook.com/anderAltenDonau

www.strandcafe-wien.at