

Mehr Bar, mehr Restaurant, noch mehr SCHWARZES KAMEEL

Das ganze Erdgeschoß samt Terrasse bietet neuerdings jene eigentümliche Mischung aus Café, Bistro und Bar, die bisher nur einen Teil des Lokals einnahm. Das Restaurant mit den stoffgedeckten Tischen übersiedelte einen Stock höher in die Beletage und heißt daher nun **RESTAURANT BELETAGE ZUM SCHWARZEN KAMEEL**.

Über eine Stiege oder den Lift erreicht man einen Raum mit 80 Sitzplätzen, an den sich ein abgesondertes Kaminzimmer für 10 Personen anschließt. Hier entstand ein prachtvolles Kleinod mit nobler und zugleich gemütlicher Atmosphäre. Der Architekt des 1901 fertiggestellten Hauses, Karl Mayreder (1856–1935), schuf schon damals in der Beletage ein Jugendstil-Juwel, das nun liebevoll revitalisiert wurde: goldene Weinreben-Stuckatur, Lobmeyr-Luster, alte Fliesen. Die bequemen Sitzbänke in Petrol wurden ebenso wie die Sessel und Tische von Robert Oerley (1876–1945) entworfen, dem einstigen Präsidenten der Wiener Secession.

Für das kulinarische Speisenangebot konnte Spitzenkoch Werner Pichlmaier, ein gebürtiger Steirer, gewonnen werden. Pichlmaier sammelte bereits Erfahrungen im Steirereck, im Hotel Sacher, im Wirtshaus Zum Herkner und im Restaurant Opus (Hotel Imperial). Seine Handschrift ist durch und durch österreichisch, er zelebriert eine ungekünstelte Wiener Küche auf hohem Niveau: Gerichte mit Tradition, subtil weiterentwickelt, aber ohne Eskapaden, konzentriert auf das Wesentliche. Selbstverständlich servieren wir weiterhin alle Kameel-Klassiker – den *Handgeschnittenen Beinschinken in Schinkensaftmarinade mit Schwammerln* ebenso wie das *Beef Tatar* oder die *Hechtnockerln*. Dazu kommen saisonale Spezialitäten mit Pfiff. Das *Heimische Reh* serviert Pichlmaier schon auch einmal mit *Pilzen, Holler, Curry & Topfenknödeln*. Zum *Filet vom Milchkalb samt Kalbskopf* dürfen es *Fisolen, Kerbel und Quinoa* sein. Auf Sellerie-Pastrami mit Gewürzgurke, Pumpernickel & Lattich kann man zurecht neugierig sein. „Leicht und zeitgemäß, aber immer fokussiert auf die Verwendung der besten Grundprodukte, die frisch und unverfälscht verarbeitet werden“, das ist Pichlmaiers Küchenphilosophie für das RESTAURANT BELETAGE ZUM SCHWARZEN KAMEEL.

BAR, CAFÉ, BISTRO

Im Erdgeschoß herrscht nach wie vor die gewohnte quirlige Atmosphäre mit dem vielseitigen Angebot – aber auf noch mehr Raum. Das SCHWARZE KAMEEL mit dem großen Schanigarten empfiehlt sich auch in Zukunft als erste Adresse für so ziemlich alles, worauf man im Laufe des Tages Lust hat: Man trifft sich zum ausgiebigen Frühstück oder nur auf einen Steh-Espresso, holt sich vormittags ein schnelles Brötchen aus der Sandwichvitrine, gönnt sich mittags einen leichten Lunch, beendet einen anstrengenden Arbeitstag mit einem Achterl oder zwei, lässt einen Abend nach dem Theaterbesuch stilvoll ausklingen.

Hier kann man sich von Montag bis Sonntag von 8 Uhr bis 24 Uhr an den Delikatessen laben, für die Chefköchin Sevgi Hartl nun bereits seit 17 Jahren von den Stammgästen geliebt und verehrt wird: der *Shrimpscocktail*, die „Kameel“-Fischplatte, der *geschmorte Häuptelsalat mit Ziegenkäse und Nüssen*, kleine Pikanerien von *Salzmandeln* bis *ingelegte Artischockenherzen*. Auf der Bar-Karte stehen die gewohnten Klassiker wie das *Wiener Schnitzel* (unbestritten eines der besten in Wien, geschnitten aus dem Kalbsfilet), ein *Rieslingbeuschel*, ein *Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln*. Auch der *Rostbraten vom Zander* genießt inzwischen Kult-Status – vom *Kaiserschmarren* oder den *Marillenpalatschinken* gar nicht zu reden.

RESTAURANT BELETAGE

ZUM SCHWARZEN KAMEEL

Bognergasse 5, 1010 Wien

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag von 12 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 24 Uhr (Küche bis 22 Uhr)

Reservierungen unter Tel. 01/533 81 25-11 oder online www.kameel.at

BAR, CAFÉ, BISTRO

ZUM SCHWARZEN KAMEEL

Bognergasse 5, 1010 Wien

Öffnungszeiten: täglich 8 bis 24 Uhr

Keine Reservierungen möglich, außer für das Frühstück bis 11 Uhr unter Tel. 01/533 81 25-11 oder online www.kameel.at

ZUM SCHWARZEN KAMEEL – allgemeine Informationen über diese urwienerische Institution:

Im Jahr 1618 erwarb Johan Baptist Cameel das schon damals traditionsreiche Haus in der Bognergasse 5 in der Wiener Innenstadt, errichtete eine Gewürzkrämerei und nannte das Geschäft in Anspielung auf seinen Nachnamen „Zum Schwarzen Kameel“. Zwei Jahrhunderte später übernahm ein gewisser Joseph Stiebitz das Reich der edlen Weine und duftenden Spezereien, erweiterte den Laden zu einer erlesenen Feinkosthandlung und avancierte 1825 zum Hoflieferanten. Immer schon war das Etablissement ein Magnet für ein Publikum aus allen Schichten. Junge Adelige und reiche Kaufleute entflohen hier der steifen Etikette und nippten an ihrem Glas neben den Stehachterl trinkenden Fiakerkutschern und tratschenden Diensthöfen. Der Maler Georg Ferdinand Waldmüller griff erst zum Wein und dann zum Skizzenblock, Friedrich August Kanne zog sich zum Komponieren und Dichten in den ersten Stock zurück, und ein gewisser Ludwig van Beethoven frönte hier seinen leiblichen Genüssen.

Als im Jahr 1901 an diesem Standort ein neues Haus gebaut wurde, erhielt es sein bis dato edles Jugendstil-Interieur. Heute hat sich die geschichtsträchtige Labstelle zu einer kulinarischen Institution hochgeschwungen. Mit dem Gespür für das, was die Gäste wirklich wollen, entstand unter der Ägide der letzten beiden Generationen der Familie Friese ein wahrer Mikrokosmos des Genusses, der wienerischer nicht sein könnte: eine Feinkosthandlung für Laufkunden, eine reich bestückte Sandwich-Vitrine zum Abholen oder zum Verzehren im Lokal, ein Ganztags-Kaffeehaus, eine

Weinbar, ein Bistro mit Wiener Küche, nicht zuletzt ein gehobenes Restaurant, das jetzt in die Beletage übersiedelt ist. Die geräumige und trotzdem stets überfüllte Terrasse gehört bereits zum unverzichtbaren Straßenbild der Innenstadt. Und noch heute macht die niedrighschwellige Offenheit einen wesentlichen Teil des Charmes aus: Hier stehen Spitzenmanager und Bühnenstars neben Arbeitern aus der Vorstadt, Sakko und Krawatte neben Jeans und T-Shirt, ohne Dünkel in die eine oder die andere Richtung.

Fernab aller Blicke liegt in drei tiefen Untergeschoßen noch ein Weinkeller, dessen Schätze für sich eine Entdeckung wert sind: die Vielfalt der österreichischen Regionen ist dort in beachtlicher Jahrgangstiefe ebenso vertreten wie die großen Wein-Nationen der Welt – von Frankreich über Italien und Spanien bis nach Kalifornien und noch einige mehr.

In all dieser facettenreichen Inszenierung herrscht eine pulsierende, einzigartige Atmosphäre, deshalb ist und bleibt das SCHWARZE KAMEEL ein Hort für all die guten Dinge, die das Leben in stilvoller Art und Weise zu bieten hat.