Gastronomie im Aufschwung: Ober St. Veit lädt zum Schlemmen ein!

Hietzing, bekannt für Villen und Hunde, erlebt kulinarische Entwicklungen mit neuen Restaurants und Angeboten in Ober St. Veit.

Hietzing, Österreich - Das Flanieren in Hietzing und insbesondere in Ober St. Veit wird immer mehr zum kulinarischen Erlebnis. Dieser charmante Stadtteil, oft als ȝdas Dorf in der Stadtȝ bezeichnet, erfreut sich nicht nur großer Beliebtheit aufgrund seiner idyllischen Villen und hundefreundlichen Spaziergänge, sondern auch wegen eines aufblühenden gastronomischen Angebots. Laut Falter haben sich in den letzten Jahren viele neue Restaurants angesiedelt, die mit kreativen Konzepten und einer geschmackvollen Vielfalt aufhorchen lassen.

Ein Paradebeispiel ist die Neo-Osteria ȝLa cantina della cucina alchimiaȝ, die vor eineinhalb Jahren das Licht der Welt erblickte.

Hier arbeiten gleich drei kreative Köpfe aus der Genuss- und Designszene zusammen und experimentieren mit einer innovativen Fermentationsküche. Die Besucher dürfen sich auf spannende Geschmackserlebnisse freuen, die das kulinarische Bild in Ober St. Veit bereichern.

Vielfalt der Küchen

Diese Mannigfaltigkeit zeigt sich auch im Restaurant ȝDas Pizzȝ, das von Gastronom Mamdouh Moftah in der Hietzinger Hauptstraße 115a eröffnet wurde. Seit 2019 verwöhnt er die Gäste mit einer Mischung aus österreichischer, italienischer und ägyptischer Küche. Täglich bietet ȝDas Pizzȝ ein feines dreigängiges Menü an, das heute italienisch inspiriert ist, mit delikaten Antipasti und einer herzhaften Lasagne al forno. Ein besonderes Highlight sind die Kokosgrießschnitten, eine süße Köstlichkeit, für die viele Gäste seine Herkunft erfragen, berichtet Mein Bezirk.

Die Fischliebhaber kommen im Restaurant ȝKalkalpenfischȝ auf ihre Kosten. Hier dreht sich alles um frische Fische aus den Alpen ȷ ein Angebot, das von den Betreibern Jasna Scherz und Maximilian Weißenbacher seit mittlerweile zehn Jahren gepflegt wird. Nach den ersten Jahren, in denen vor allem frische Fische verkauft wurden, erweiterte das Lokal seine Karte um hausgemachte Fischgerichte. So stehen Backfisch und Fischsuppe jetzt ebenfalls auf dem Speiseplan.

Ein Blick auf Gastronomietrends

Die gastronomische Entwicklung in Ober St. Veit spiegelt sich auch in einer breiteren Palette von Trends wider. Die Bedeutung von Regionalität gewinnt immer mehr an Gewicht, wie der Foodreport 2024 von Hanni Rützler zeigt. ȝRegional schlägt Bioȝ wird dabei zum neuen Leitmotiv. Innovative Technologien, wie beispielsweise der 3-D-Druck von Pflanzenprodukten, erfreuen sich wachsender Beliebtheit und stehen stellvertretend für eine zukunftsgerichtete Küche. Gleichzeitig gibt es einen Gegentrend,

der auf ausgefallene Fleischqualitäten setzt und die Massenproduktion ablehnt, wie in Gast.at berichtet wird.

Ein buntes Bild, das sich in Ober St. Veit entfaltet: von experimenteller Fermentationsküche über die Vielfalt an Fischgerichten bis hin zur kreativen Mischung im Restaurant ȣDas Pizzȣ. Die Gastronomie hier ist lebendig und dynamisch, und es bleibt abzuwarten, welche neuen kulinarischen Überraschungen die nächsten Jahre bringen werden.

Details	
Ort	Hietzing, Österreich
Quellen	• www.falter.at • www.meinbezirk.at • www.gast.at

Besuchen Sie uns auf: mein-wien.net