

Die besten Souvenirs der anderen Art

Das Goldene Wiener Herz – der wirklich andere Souvenirshop

Hier ist der Name Programm. Die ansprechenden Porzellanbecher sind mit den für Wien typischen Motiven gestaltet und in Echtgold verziert. Es werden die klassischen Wienbilder aufgegriffen und neu interpretiert. Die Manufaktur produziert Porzellanbecher mit unterschiedlichen Serien, wie etwa die Serie »Jugendstil in Vienna«, die sich mit sechs verschiedenen Details bekannter Jugendstilbauwerke, wie etwa der Secession, beschäftigt. Eine andere Serie ist »Couples in Vienna«. Diese Portraitserie hat, wie könnte es anders sein, Kaiserin Elisabeth »Sisi« und Kaiser Franz Joseph als Motiv. Auf der jeweiligen Verpackung sind Geschichten und Fotos zum Motiv zu finden.

Ein beliebter Verkaufsschlager sind Gläser, die die alte Wiener Heurigentradition aufgreifen. Es sind kleine, bauchige Achtelgläser ohne Stil, deren Rand mit einem grünen Rebenmuster verziert ist. Ähnlich verhält es sich bei den Gläsern vom Goldenen Wienerherz – hier sind diese Weinrebenmuster in Echtgold umgesetzt. Heute findet man immer weniger dieser Achtelgläser beim Heurigen.

- **Das Goldene Wiener Herz** • Kirchberggasse 17, 1070 Wien • U-Bahn: U2 bis Volkstheater; Straßenbahn: Linie 49 bis Stiftgasse • Di–Fr 13–19 Uhr, Sa 11–17 Uhr • www.dgwh.at
- **Gräfin vom Raimundhof** • Mariahilfer Straße 45 (Raimundhofpassage) • U-Bahn: U3 bis Neubaugasse • Mo–Do 11–18 Uhr, Fr 10–19 Uhr, Sa 10–17 Uhr • www.graefinvomraimundhof.at
- **Wall** • Westbahnstraße 5a, 1070 Wien • Straßenbahn: Linie 49 bis Dr.-Karl-Renner-Ring; Bus: Linie 48A bis Dr.-Karl-Renner-Ring • Mo–Fr 11–19 Uhr, Sa 11–17 Uhr • www.kaufhauswall.com

Eine Flasche Gemischter Satz – der perfekte Wiener Wein

Die Besonderheit unter den Wiener Weinen. Seit 2011 gibt es eine eigene Bezeichnung für den *Wiener Gemischten Satz*, womit auch die Bezeichnung und die Qualitätsmerkmale in einer Verordnung festgelegt sind. Diese besagt, dass in einem Weingarten mindestens drei verschiedene Rebsorten angebaut werden müssen. Der größte Sortenanteil darf nicht höher als 50 % sein. Der Wiener Gemischte Satz ist immer ein Weißwein und besteht aus bis zu 20 unterschiedlichen Rebsorten. Unter anderen werden verwendet: Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger, Gewürztraminer, Rosenmuskateller, Jubiläumsrebe und Österreichisch Weiß.

- **Feuerwehrwagner** • Grinzinger Straße 53, 1190 Wien • Bus: Linie 38A bis Neugebauerweg • Mo–So 16–0 Uhr • Tel.: +43 1 320 24 42 • www.feuerwehrwagner.at

Die berühmte Sachertorte im Holzkisterl aus einem der großartigsten Hotels der Welt

Das weltberühmte Original im Holzkisterl aus dem weltberühmten Hotel Sacher. Eine Übernachtung im Hotel Sacher kann teuer werden, aber ein Mitbringsel im Form einer original Sachertorte passt immer. Die Sachertorte ist ein süßer Gruß aus Wien, der immer gut ankommt. Die Preise variieren je nach Größe zwischen 25 und 50 Euro.

- **Hotel Sacher** • Philharmoniker Straße 4, 1010 Wien • U-Bahn: Linie U1, U2 oder U4 bis Karlsplatz; Straßenbahn: Linie 1 oder 2 bis Kärtner Ring/Staatsoper • www.sacher.com

Plachutta Kochbuch: Die gute Küche – die Speisen sind weltbekannt und einfach selbst zu kochen

Damit macht man garantiert jedem Hobbykoch eine Riesenfreude und gleichzeitig Lust auf die Wiener Küche. In dieser Kochbibel sind an die 1.000 Rezepte zu finden. Diese decken das gesamte Repertoire der österreichischen Kochkunst ab. Eine Freude für jeden, der gerne kocht und isst. Erhältlich ist dieses Meisterwerk in jeder guten Buchhandlung und in den Plachutta Restaurants der Stadt.

- **Plachutta** • Wollzeile 38, 1010 Wien • U-Bahn: Linie U3 bis Stubentor • Mo–So 11.30–0 Uhr • www.plachutta.at

Ein »Punschkraperl« in der rosa Holzschachtel von der Konditorei Aida

Das Wahrzeichen der Konditoreikette Aida. Diese Kalorienbombe erstrahlt in rosafarbenem Zuckerguß und freut sich darauf, verschenkt zu werden. Unter dem Zuckerguß verbirgt sich ein feines Biskuit und eine ansprechende Punschfüllung mit viel Rum. Verpackt wird diese Leckerei in einer ebenfalls rosafarbenen Holzschachtel.

- **Konditorei Aida** • Stephansplatz/Singerstraße 1, 1010 Wien • U-Bahn: U1 oder U3 bis Stephansplatz; Bus: Linie 1A bis Stephansplatz • Mo–Fr 7–22 Uhr, Sa 8–22 Uhr, So & Feiertag 8–22 Uhr • www.aida.at
- **Konditorei Aida** • Währinger Straße 47, 1090 Wien • Straßenbahn: Linie 5, 33, 37, 38, 40, 41, 42 bis Währinger Straße/Spitalgasse • Mo–Fr 7–19 Uhr; Sa 7–19 Uhr; So & Feiertag 9–19 Uhr • www.aida.at