

18.02.2023, 08:00

## Wer ins "Servus" geht wird "Aber Hallo!" sagen



Österreichische Küche ins Heute übersetzt: Die beiden Gründer Alexander Schwendemann und Kevin Patrick Nedoluha mit ihrem Bestseller, dem Backhendl, und dem selbst gebackenen Brot.  
Helmut Graf

### Österreichische Küche modern übersetzt, dazu stilvolle Einrichtung und nachhaltige Zutaten – das ist das Konzept des neuen "Servus" am Schottentor.

Das "Servus" startete ohne Soft Opening und hat "gleich Vollgas losgelegt", so der Geschäftsführer Alexander Schwendemann. Sieben Monate hatte der Umbau des Universitätsgebäudes gedauert. Dann zog "Servus" in die Räumlichkeiten in der Ecke Hohenstauffengasse/Helferstorferstraße (City) ein. Das Konzept der Gründer Alexander Schwendemann und Partner Kevin Patrick Nedoluha ist, die österreichische Küche ins Heute zu holen: "Im Winter bringen wir die wärmende, im Sommer die leichte österreichische Küche auf den Teller."

Innen gibt es 100 Plätze, im Schanigarten noch weitere 50 – genug Platz für die "Studenten, Büroleute, Touristen, Pensionisten und Freunde österreichischer Küche", die zum Lunch oder am Abend vorbei kommen. Es gibt Mittags täglich zwei Gänge für 14,90 Euro von elf bis zwei Uhr. An Donnerstagen gibt es künftig außerdem einen DJ am After Work Abend. Ob da auf den Tischen getanzt wird? "Oh, wer weiß. Der Gast bestimmt", lachen die beiden.

#### Regionalität und Tradition

Dass die Zutaten soweit möglich aus Österreich kommen und auch in Bioqualität sind, sei zum einen natürlich Zeitgeist. "Was anderes kann man heute kaum noch anbieten", aber es decke sich auch komplett mit ihren Überzeugungen und denen des Küchenchefs Reinhard Sommereder. "Die österreichische Küche gibt so viel her, auch im vegetarischen Bereich – Regionalität bei den Zutaten ist da ein Muss".



1/5: Das Brot wird selbst gebacken und kann to go gekauft werden für fünf Euro  
Helmut Graf

Das Fleisch ist aus Österreich. Und sogar der Öster-Reis ist aus Österreich. Das Brot und der Senf kommen von einem besonders nahen Ort: direkt aus der Küche. Der Küchenchef mit 20 Jahren Erfahrung in der Welt der Hauben bäckt außerdem selbst Brot, das kann man auch zum Mitnehmen kaufen (1 Kilogramm/5 Euro) und ein Glas hausgemachter Senf (als Giveaway an die Gäste) dazu: eine prima Jause.

#### Auf Vegetarier eingestellt, aber die Leute wollen es deftig

Die populärsten Gerichte seien, trotz vegetarischer und leichter Menüs auf der Karte: Das Backhendl (15,50 Euro), das Wiener Schnitzel (20,90) und die Käsespätzle (12,50). "Die heftigen Dinge sind populär", so die Beobachtung Schwendemanns. Er vermutet, das Lokal fülle eine Lücke mit seinem Angebot. Viele Kunden sagten immer wieder selig und zufrieden: "Endlich mal wieder österreichische Küche!" Vom Schottentor in die Welt: Das "Servus" will eine Kette werden. Die beiden Gründer planen, österreichweit zu expandieren.

#### Gastlichkeit zu Ende gedacht

Die beiden Gründer haben die Stoffe, die Bezüge, die Farben und die Sofas, Sessel und Tische im Lokal selbst ausgesucht und sich bei der Ausstattung einige Gedanken gemacht. Ihr Tischler sitzt in Kärnten. "Wir sind hingefahren und haben Probe gegessen", scherzt Schwendemann. Der Aufwand hat sich gelohnt, das Interieur ist geglückt: Es wirkt luftig, behaglich und stilvoll. Die dominierenden Farbtöne sind altrosa, lindgrün und anthrazit. Die Musik ist gediegen, die Atmosphäre ist entspannt. Das Konzept "Gastraum" ist hier wirklich mal zu Ende gedacht.