

Wo gibt's Schnitzl, Knödel & Co im XXL-Format?

# Kalorien Supersize

In Zeiten wie diesen, wo das Geld mitunter knapp ist, aber der Hunger unvermindert groß, freut man sich schon mal über ein Wiener Schnitzel, das über den Tellerrand hängt. Große Portionen liegen im Trend – wer viel serviert, hat regen Zustrom.

VON CHRISTIAN CERNY-WOLF

Die Wirtschaftskrise macht's möglich – die Leute erfreuen sich wieder an den kleinen Dingen des Lebens. Obwohl – klein wäre das falsche Wort dafür – denn hier geht es um Riesenportionen, zum normalen Preis. Wir kennen das aus Omas Zeit, wo alle in genau das Gasthaus pilgerten, wo es die größten Portionen gab. Ja, und heute ist das nicht anders.

2-kg-Burger, die gratis sind, wenn man sie aufisst, Riesen-Wiener, die über den Tellerrand hinausragen, Knödel so groß wie Bowlingkugeln (na ja, nicht ganz), meterlange Spare-Ribs. Endgültig vorbei sind die Zeiten, wo Miniportionen, auch in der Haute Cuisine, en vogue waren (Riesenteller mit nichts drauf).

Wirtinnen und Wirte haben die Zeichen der Zeit längst erkannt und bieten was für's Geld. So zum Beispiel Renate Willisch, die „lustige Wirtin“, nach eigenen Angaben, vom Gasthaus Lindwurm.

Versteckt in einem Wald in Hietzing, genauer gesagt in der Ghelenstraße 44, liegt der malerische Gasthof zwischen blühendem Flieder und dem schönsten (grünsten) Ausblick von

Wien. „Wir sind ein Familienbetrieb seit 39 Jahren, meine Eltern helfen mit, meine Töchter auch“, erzählt Renate Willisch euphorisch. Ihre Spezialität sind „hauchdünne, riesige Wiener Schnitzel (€ 7,20), Grammelknödel (€ 7,20), Mehlspeisen“. Ja und die servieren sie von März bis November täglich außer Freitag von 10 bis 22 Uhr. „Manchmal wird's später, kommt immer drauf an“. Auch Prominente sieht man hier regelmäßig – so ein Geheimtipp spricht sich rum.

## „Die wilde Wirtin“

So wie Renate Willisch, die Lindwurm-Wirtin, wissen mittlerweile auch andere Gastronomen, dass sich Qualität und Quantität nicht ausschließen. „Was nützt der beste Koch, wenn die Portionen so klein sind, dass man nicht satt wird“, verrät mir eine Frau, die seit Jahren zum Lindwurm pilgert. Wo sie noch große Portionen zu einem vertretbaren Preis serviert bekommen, lesen Sie im Kasten auf dieser Seite.

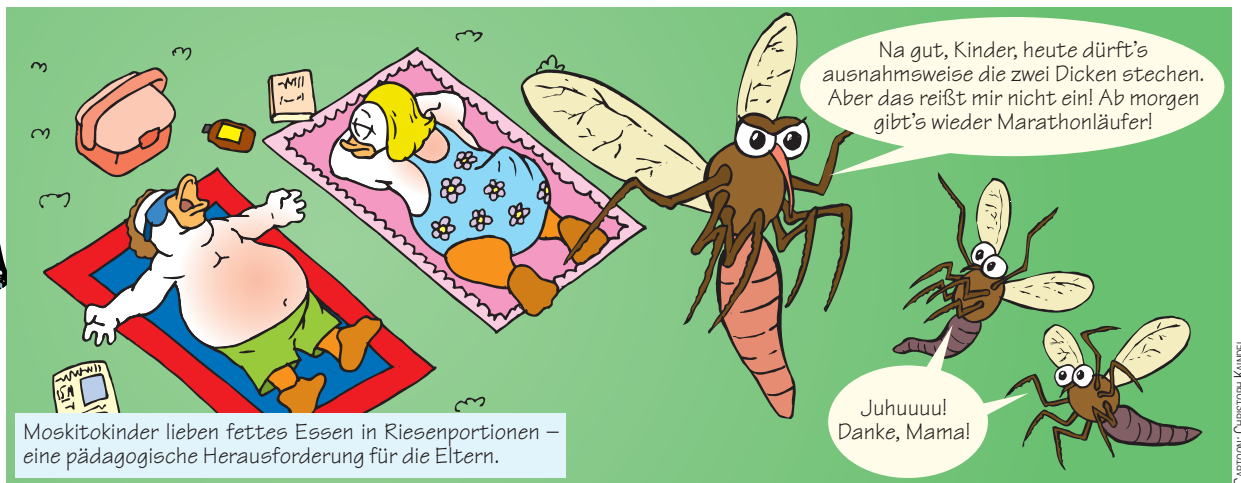
Portionen, fast zu groß zum Aufessen, serviert auch Renate Willisch vom Gasthaus Lindwurm.

FOTO: CERNY-WOLF



## DETAILinfo

Große Portionen – gute Preise: **Leopoldauer Alm**, 1220, Wagramerstr. 205 – **Schnitzlwirt**, 1070, Neubaug. 52 – **Hubertusstadl**, 1100, Humbergerstr. 20 – **Bacchuschenke**, 1210, Stammersdorfer Str. 73 – **Gasthaus Lindwurm**, 1130, Ghelenstr. 44 – [www. XXL-restaurant.at](http://www. XXL-restaurant.at)



Moskitokinder lieben fettes Essen in Riesenportionen – eine pädagogische Herausforderung für die Eltern.