



Restaurant, Weinhandlung, Patisserie – das Traditionshaus „Zum Schwarzen Kameel“ ist ein Mikrokosmos der Genussfreude.

auf knapp 40 m² je nach Saison und Verfügbarkeit zwischen 100 und 150 verschiedene Produkte angeboten.

Den Shop gibt es schon länger, sagt Frieze. „Aber früher hatten wir nicht so viel Platz drinnen, weil die Leute ja drinnen waren. Das wird noch länger so bleiben, deshalb haben wir das Konzept erweitert.“ Was ein Produkt erfüllen muss, damit es als Delikatesse in den Shop kommt? „Es darf kein Massenprodukt sein, muss aus einer kleinen Manufaktur stammen und in einer kleinen Menge verfügbar sein“, sagt Frieze. (dp)

Edle Köstlichkeiten

Das Wiener Restaurant „Zum Schwarzen Kameel“ liefert Delikatessen auch direkt nach Hause.

”

WIEN. Er sei optimistisch, sagt ein gut gelaunter Peter Frieze am Telefon, als er gefragt wird, wie er der Gastro-Öffnung und den Lockerungen der Corona-Maßnahmen entgegenblicke. Seine Familie betreibt das Restaurant „Zum Schwarzen Kameel“ seit mittlerweile zwei Generationen und hat vor Kurzem den hauseigenen Delikatessenshop ausgebaut. „Wir freuen uns, dass wir wieder arbeiten dürfen. Aber

natürlich haben wir im Hinterkopf, dass eine Schließung irgendwann wieder auf uns zukommen könnte. Diese Furcht schwebt über uns. Das alles normalisiert sich nicht so schnell. Das braucht alles Zeit“, so Frieze.

Delikatessenshop erweitert

Seit jeher gehört es auch zum Stil des Betriebes, auf Wunsch zu den Gästen nach Hause zu

kommen. Die Kunden können sich verschiedenste Delikatessen bequem in die eigenen vier Wände liefern lassen. Der kulinarischen Vielfalt sind dabei keine Grenzen gesetzt: Von Klassikern der Wiener Küche, Beinschinken, Eingelegtem, Essig & Öl, Marmeladen, Pralinen und Süßem bis zu Geschenkkörben mit Campari, Crodino, Schokotrüffeln und Gebäck. Im hauseigenen Delikatessenshop werden

Es darf kein Massenprodukt sein, muss aus einer kleinen Manufaktur stammen und in einer kleinen Menge verfügbar sein.

Peter Frieze
Zum Schwarzen
Kameel

“

Feine Grilleria aus Ottakring

Staud's präsentiert sein feinsaures Sortiment.

WIEN. Gemüse kann viel mehr sein als ein Nebendarsteller auf dem Teller. Das weiß auch das Wiener Traditionsunternehmen Staud's, das kurz vor Beginn der Grillsaison auf sein feinsaures Sortiment verweist, das von karamellisiertem Krautsalat, über Rote-Rüben-Hummus bis hin zu Spargel-Frischkäse-Aufstrich reicht. Außerdem wird der Staud's Pavillon am

Brunnenmarkt in nächster Zeit mit Neuigkeiten belebt werden: Unter dem Motto „Staud's 2 Go“ werden gemeinsam mit regionalen Partnern Genusstaschen angeboten. „Zurzeit bieten wir unseren feinen ‚Heurigenschmaus 2 Go‘ an“, heißt es aus dem Unternehmen. Mit dabei sind unter anderem der Waldviertler Slow-Bäcker Kasses und Michlbauer aus dem Innviertel. (red)



Staud's macht sein feinsaures Sortiment zum Hauptakteur für die Sommerküche.