

Die besten Bio-Lokale der Stadt

GENUSSTOUR. Restaurants etwas abseits von Schnitzel und Leberknödelsuppe.



Kreativ und karitativ

Daniela Krois (l.) und Köchin Angelika vom Rasouli backen kalorienarmen Bio-Kuchen und spenden das „Fluchtachterl“ der Caritas.



Leichtes Essen mit Vitamin-Vielfalt

Antun Petrovic (Mitte) mit Tochter Sophie und seinem Bruder Mato, der veganisch-vegetarisch kocht.

BEST OF BIO: Die Top-Adressen in Wien

■ SAINT CHARLES ALIMENTARY.

Zutaten liefert der Biohof Adamah. Gumpendorfer Straße 33, 1060, www.saint.info

■ **RASOULI (FOTO).** Das Minilokal verführt mit hausgemachten Limos und frisch gebackenen Kuchen. Payergasse 12, 1160, www.rasouli.at

■ **SPIRALI.** Tipp für Studenten: Bio-Fast-Food mit hausgemachten Nudeln und Saucen. 1070, Kirchengasse 22, www.spirali.at

■ **WELTCAFÉ.** Suppen, Fingerfood, Risotto, Thai-Specials und Frühstücksteller. 1090, Schwarzspanierstr. 15, www.weltcafe.at

■ **OLIVA VERDE.** Italienische Pizzeria mit Mittelmeerspezialitäten und Essen zum Mitnehmen.

1080, Florianigasse 15, Tel.: 405 41 06

■ BIO BAR ANTUN (FOTO).

Vegane und vegetarische Spezialitäten, fettarm zubereitet. 1010, Drahtgasse 3, www.biobar.at

■ **Tewa.** Gefragter Treff am Naschmarkt mit köstlichen Highlights aus aller Welt. 1040, Naschmarkt, Stand 672, www.tewa672.com

■ **SUPPITO.** Manufaktur für Suppen, Sugo und Süßes, gekocht nach den 5 Elementen. 1060, Girardigasse 9, www.suppito.at

■ **DIE BURGERMACHER.** Ketchup nach eigener Rezeptur und Brot von Biobäcker Kaschik. 1070, Burggasse 12, www.dieburgermacher.at

Fünf Tische, eine Schauküche und eine kreative Speisekarte – das Rasouli am Yppenplatz ist überschaubar und trotzdem eine wahre Schatzkammer für Bio-Kreationen: Der gebratene Feta im Mohnmantel überzeugt ebenso wie das Rehragout mit Serviettenknödel und die täglich frisch gebackenen Kuchenvariationen. Die Chefs Daniela Krois und Freund Firouz Rasouli (daher der Name) haben das Lokal vor vier Monaten übernommen. Seitdem wird auch mit sozialem Engagement gewirtschaftet. Immerhin geht der Reingewinn des „Fluchtachterls“ stets an die Caritas Eisenstadt.

Wo man in Wien sonst noch vegetarisch, vielleicht sogar vegan, fettarm, in jedem Fall aber gesund isst, verrät der Kasten links.

PATRIZIA STEURER