



⊕ Eine Viertel Gans mit Rotkraut und Knödel. Natascha Orlik bietet mehrere Varianten. ⊕



## Klassisch, Knödel, Pastete: Im November ist Ganszeit!

Das Gansessen ist für viele Wiener eine lieb gewonnene Tradition. Gut auch, dass die Zubereitung immer raffinierter wird.

Jedes Jahr im November prägt vor allem ein Gericht die Speisekarte der Restaurants: das Martini Gansl. Doch die Zeiten, in denen es „nur“ das Klassische mit Rotkraut und Erdäpfelknödel gab, sind vorbei. Im Wiener Wiazhaus (4., Karlsgasse 22) etwa kredenzt Wirtin Natascha Orlik auch hausgemachte Gansl

Knödel, Gänseleberpastete im Glas mit Walnuss-Brioche oder ein Gröstel mit Äpfeln.

Orlik hat das Lokal vor 22 Jahren übernommen und zu dem gemacht, was es heute ist – obwohl sie nie Wirtin werden wollte. Es ist ihr wichtig, dass das Wirtshaus nicht ausstirbt, und sie will auch wieder die

Jugend dafür begeistern. Das klappt auch: Vom Stammkunden und Touristen über den Professor bis zum Studenten ist der Gästemix bunt. Orliks Geheimnis: „Wichtig ist, der Schmäh muss rennen.“