

PRESSEINFORMATION

Was wär' Wien ohne Figlmüller?

Traditionsreiche Schnitzelmanufaktur feiert 100. Geburtstag

Wien, 22. September 2005 – „Wien ohne Figlmüller? Das wär' wie „Wien ohne Grinzing“. Dieser Meinung von Schauspiel-Urgestein Herbert Fux waren viele und so feierten etwa 250 geladene Gäste ausgelassen das 100jährige Jubiläum des für seine Schnitzel bekannten Traditionshauses in der Wiener Innenstadt. Anlässlich des Jubiläums gab es aber nicht nur die schon vom chinesischen Außenminister gepriesenen Riesenschnitzel – Starkoch Professor Franz Zodl präsentierte der Feiargesellschaft Köstlichkeiten aus der 100jährigen Figlmüller-Küche. Auf diese kulinarische Zeitreise begaben sich Thomas und Hans Figlmüller jun. – in vierter Generation für den Familienbetrieb verantwortlich – und eine Reihe aus Gesellschaft, Wirtschaft und Politik bekannter Persönlichkeiten: Lifeball-Chef Gerry Keszler, Wien-Kandidatin Ursula Stenzel oder Kammerpräsident Walter Netzig.

Gefeiert wurde im erweiterten, neu ausgebauten Lokal in der Bäckerstraße, nahe dem eigentlichen „Geburtshaus“ der wohl berühmtesten Schnitzel-Manufaktur der Stadt in der Wollzeile. Der Erfolg des ursprünglich kleinen Stadtheurigen – da sind sich Hans Figlmüller sen. und seine beiden Söhne einig – beruhte damals wie heute auf derselben Philosophie: Tradition und hoher gastronomischer Anspruch – Wiener Flair und Gastfreundschaft gepaart mit bester Qualität in stilvollem Ambiente. Mit demselben Qualitätsanspruch hat sich zu den beiden Innenstadtlökalen seit vergangenem Jahr das ebenfalls erfolgreiche Bierlokal „Figs“ in Grinzing gesellt.

Seinen Ruf verdanken die Lokale jedoch seinem Gründer Johannes Figlmüller, der die Vision hatte, seine Gäste mit Schnitzel der besonderen Art zu verwöhnen. Für ein Figlmüller-Schnitzel wird nicht nur das beste Fleisch verwendet. Die Brösel der „Kaisersemmel“ werden speziell für Figlmüller gemahlen. Hauchdünn geklopfte Schnitzel werden in einer wohltemperierten Pfanne in reinem Pflanzenöl 30 Sekunden heraus gebraten. Das Öl wird nach drei bis vier Durchgängen entsorgt.

An diesen, weit über den Tellerrand ufernden Köstlichkeiten erfreuten sich bereits bekannte Gäste wie Leonhard Bernstein oder Bud Spencer. Das „Figmuller Beisl“ wurde in der New York Times gelobt und in der Reisebeilage der renommierten „Zeit“ beschrieben. CNN, ZDF und viele andere ausländischer Fernsehsender berichteten über die „Schnitzel Manufaktur“. Und auch die führenden heimischen Gastronomiekritiker von „Gault Millau“ bis „A la carte“ fanden wohlwollende Worte für die Küche des Familienbetriebs.

„Wien ohne Figlmüller wär' nur halb so schön“, meinte noch EU-Abgeordnete und Wien-Kandidatin Ursula Stenzel. Weshalb sie neben dem runden Jubiläum auch gleich noch ihren eigenen Geburtstag in der Bäckerstraße feierte.

Kontakt und weitere Informationen:

Thomas Figlmüller
Grinzinger Straße 55
1190 Wien
T.: 3204257
F. 320425720
M. thomas@figlmueLLer.at
W. www.figlmueLLer.at, www.figls.at

Bildunterschrift Foto 1:

(v.l.n.r.) Ursula Stenzel, Thomas und Hans Figlmüller

Bildunterschrift 2:

(v.l.n.r.) Hansi Figlmüller jun., Hans Figlmüller sen., Starkoch Franz Zodl, Thomas Figlmüller mit Geburtstagstorte