



**Gastrokritiker  
Florian Holzer  
bloggt auch unter  
www.falter.at**

**Wo früher ein  
Wettcafé war,  
betreibt Livia Pálffy  
nun ein Fahrradge-  
schäft, in dem zwei  
Italiener kochen**

**FOTO:  
HERIBERT  
CORN**

# Das gelbe Trikot

**Noch ein neues Radgeschäft. Diesmal aber eins, in dem wirklich gut gekocht wird**

**LOKALKRITIK:  
FLORIAN HOLZER**

**D**ie Italiener haben zum Rad-sport ein sehr eigenwilliges Verhältnis, das man irgend-wo zwischen Götterverehrung, Enthusiasmus und Aberglauben einordnen muss. Sehr mystisch jedenfalls, sehr religiös.

Sie bauen und bauten Fahrräder, die in ihrer Schönheit und Präzision ganz offensichtlich die Herrlichkeit einer göttlichen Macht preisen, sie verehren Radrennfahrer mit einer rational schwer fassbaren Euphorie, und sie haben in Magreglio – über dem Comer See und dem gefürchteten Ghisallo-Pass gelegen – eine Wallfahrtskirche, die „Madonna del Ghisallo“, die 1948 von Papst Pius XII. zur Schutzpatronin der Radfahrer erklärt wurde. Dorthin pilgern seit jeher die Hohenpriester des Radsportes und bringen Opfer dar, Fahrräder, Medaillen, Trikots, so viel, dass vor zehn Jahren ein Museum eröffnet werden konnte (den Schlussstein setzte Papst Benedikt XVI.).

Vor zwei Wochen eröffnete Livia Pálffy in einem ehemaligen Wettcafé in der Schönbrunner Straße ein neues, elegantes Fahrradgeschäft mit eindrucksvoll inszenierter Werkstatthöhle, das sich vor allem dem Dreigestirn Bianchi, Colnago und Pinarello

widmet (in der Fahrradwelt entspricht das etwa Audi, BMW und Mercedes) und das den Namen Ghisallo trägt. Und weil die gelernte Tapezierermeisterin, die recht bald ins Sportmarketing wechselte und dort vom Fahrrad-Mystizismus erfasst wurde, auch sehr gerne isst, wird in dem Fahrradgeschäft auch gekocht. Und zwar von zwei Männern, die Orazio und Bartolomeo heißen und Italiener sind.

Eine ziemlich runde Angelegenheit also, rein atmosphärisch wirkt das Ghisallo halt schon nach wie vor wie ein modernes Fahrradgeschäft, wengleich man die reduzierte Gestaltung natürlich auch als „tempelartig“ bezeichnen könnte. Aber immerhin, eine

große Bar, in der ein paar obligatorische Italo-Amari stehen, und ein riesiges Wandbild, das eine Aufnahme von der Königsetappe der Tour de France, dem Mont Ventoux, aus der Vogelperspektive zeigt. Großartig! Und eine kleine Karte, einstweilen italienisch, die in Zukunft generell mediterran werden soll und – so ist zumindest der Plan – sich während des (live übertragenen) Giro oder der Tour an den Küchen der durchquerten Regionen orientieren soll.

Die Melanzani alla Parmigiana waren ganz okay, wenngleich nicht ganz das, was man sich an Herrlichkeit erwartet, wenn man „Parmigiana“ liest (€ 7,50), Spaghetti al pesce spada und Fritto misto am Nebentisch sahen sehr gut aus, wirklich großartig war dann aber das Braciola di maiale, ein unglaublich saftiges, mürbes Kotelett vom Mangalitzaschwein aus dem Ofen (statt der Bratkartoffeln wäre ein korrespondierendes Gemüse sicher passender, € 19,-).

Die Weinauswahl ist ein bisschen beliebig, der Kaffee von Hausbrandt, insgesamt die beste Rad-Ess-Kombination Wiens.

**Resümee:**

Ein neues Fahrradgeschäft mit heiligem Namen, das definitiv besser kocht, als von Fahrradgeschäften generell zu erwarten ist.



**Ghisallo**, 5., Schönbrunner Str. 97,  
Tel. 0677/61 29 58 80, Di-Sa 10-23 Uhr,  
www.ghisallo.cc