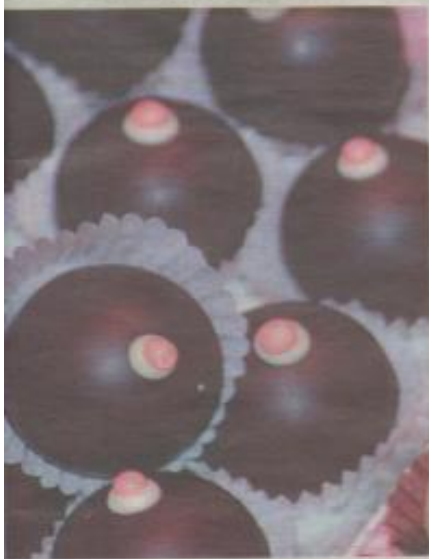




Klassische Leckerbissen

Es muss nicht immer Mozarts Kugel sein. Und seriöse Mozart-Gourmets mussten auch nicht erst auf das Mozartjahr 2006 warten, um sich an Köstlichkeiten wie Venusbrüschchen zu delectieren. Schon lange jubilierten Feinschmecker über diese süßen Verführungen im Namen Mozarts, die delikaten Venusbrüschchen, marinierte Maronen mit Schokocreme, in weißer oder dunkler Schokolade. Diese „Capezzoli di Venere“ sind ab Herbst sogar in Österreichs Delikatessenladen Nr. 1, bei „Meinl am Graben“ in Wien, erhältlich.



Auch Constanze Mozart liebte Naschereien

Und sagte: „Oh! Oh! Oh! Die sind köstlich“

In Frankreich würde dieses Lokal glatt als Bistro durchgehen. „Scio's Specereyen“ in der Sigmund-Haffner-Gasse, Wirkungsstätte von Familie Rigaud. Neben „Bodenständigkeiten“ wie Wiener Schnitzel und Gulasch ist hier auch Internationales zu genießen. Antipasti, Vitello Tonnato und natürlich die legendären Venusbrüschchen. Ob sich Wolfel selber daran delectiert hat, ist noch in keiner Abhandlung aufgedeckt. Constanze Mozart jedenfalls war total entzückt und meinte im Film „Amadeus“ zu Antonio Salieri, der ihr die besagten Venusbrüschchen angeboten hatte: „Oh! Oh! Oh! Die sind köstlich!“



Venusbrüschchen-Bar im Festspielbezirk

Unter der Marke „Stranz & Scio“ ließ Scio's Specereyen die Schokobrüschchen bereits zum Mozartjahr 1991 wieder aufleben. Als zeitgemäße Confiterie wurden sie damals nach einem alten Rezept adaptiert und verfeinert. Und zum Mozartjahr 2006 ließ Scio's Patron Ludwig Rigaud die Capezzoli di Venere auch nach dem Originalrezept und in Originalgröße produzieren. In den Genuss der Venusbrüschchen kommen neuerdings auch Festspielgäste bei der Venusbrüschchen-Bar vor dem Festspielpavillon am Max-Reinhardt-Platz. Mit Specereyen verbunden ist die Familie Rigaud bereits seit 170 Jahren. In

Mozarts Geburtshaus in der Getreidegasse betrieben die Rigauds geraume Zeit die „Alte Hagenauerische Specereywarenhandlung“. Dort befand sich bereits zur Zeit Mozarts eine „Factorei“.

Original-Zahlstisch aus Mozarts Geburtshaus

Als „Spezereien“ bezeichnete man einst exotische Gewürze, die über alte Handelswege nach Europa gelangten. Schon im Mittelalter verwendete man das Wort „specierie“ oder „spezerie“. Im Italienischen existiert der Ausdruck „spezierie“ nach wie vor für Gewürze und entstammt der Mehrzahl von „spezzeria“, der Gewürzhandlung oder Apotheke, was damals im Sinne einer Drogerie ein- und dasselbe war. Die italienische Spezzeria wiederum geht auf das ursprüngliche „spezia“ für Gewürz oder Droge zurück. Und alles wurzelt schließlich im lateinischen „species“.

Beislgulasch genießen. Weiters ist das allererste Jedermann-Plakat aus dem Jahre 1920 zu bewundern und ein Luster aus der Zeit der Hagenauer, die vor 250 Jahren Mietherren und Freunde der Familie Mozart waren.

In diesem historischen Rahmen bietet Scio's Küche klassisch Österreichisches, aber auch internationale Dauerbrenner wie Chili con Carne, Antipasti, Pasta, Pasteten, Ragouts, Schnecken in Knoblauchkräuterbutter, Blinis mit Forellenkaviar oder frische Austern.

Kommissar Rex-Wein

Mit einer Besonderheit kann auch die Weinkarte aufwarten: einem Uhuuder Frizzante der Familie Weinek, genannt „Weinnecco“, einer Wortschöpfung aus Wein und Prosecco. Den Namen „Weinnecco“ ließ Familie Weinek inzwischen auch schützen. Martin Weinek begann vor 17 Jahren als Hobby-

Seit 1994 führen Renate und Ludwig Rigaud die Tradition der Delikatessenhandlung Stranz & Scio unter dem Namen Scio's Specereyen in der Sigmund-Haffner-Gasse weiter. Das gemütliche Beisl-Bistro ist gespickt mit historischen Details. Originalansichten von Mozarts Geburtshaus und alte Preistafeln zieren die Wände. Am Original-Zahlstisch aus Mozarts Geburtshaus kann man heute Schnitzel oder ein Wiener

winner und Autodidakt. Vom TV-Schirm ist Martin Weinek als Fritz Kunz in der Krimiserie Kommissar Rex bekannt. Bei Güssing im Südburgenland bearbeitet Weinek heute 4,5 Hektar Weingärten und will sich auch weiterhin ganz bewusst auf ausschließlich handgefertigte Weine konzentrieren.

Info: Scio's Specereyen, Sigmund-Haffner-Gasse 18, 5020 Salzburg, Tel. 841 638, www.vmsundbrueeschchen.at