

Soberl testet den Breitenleer Dorfheurigen

Eine Ganslzeit wie damals

*Besuch vor Ort: Beim Dorfheurigen von Mario Kocian fühlten wir uns alle wohl!*

Für die aktuelle Ausgabe der DBZ - Donaustadt im Blick war ich mit lieben Freunden im Herzen von Breitenlee - beim Dorfheurigen von Mario Kocian.

Mario hat das Lokal von seinem Vater übernommen und führt es mit seiner entzückenden Frau Lisa und dem herrlich sympathischen Team. Breitenlee wurde 1160 als „Preitenle“ erstmals urkundlich erwähnt. Durch einen Schirmbrief Herzog Leopolds VI., des Glorreichen kam das Dorf im Jahre 1200 an das Schottenstift als Grundherrn. 1258 zählte Breitenlee 28 Bauernlehen, den Zehent teilten sich der Fürstbischof von Passau, das Schottenstift, das Chorherrenstift St. Dorothea und der Landesfürst. Die Kuruzen und Türken fügten dem Dorf starke Schäden zu. 1529 wurden im Zuge der ersten Wiener Türkenbelagerung alle Einwohner von Breitenlee getötet. Es dauerte 165 Jahre, bis das Schot-

tenstift durch den Verkauf wenig ertragbringender Güter das Dorf wieder aufbauen konnte. Schottenabt Sebastian Faber erstellte 1694, nach der zweiten Wiener Türkenbelagerung, einen genauen Plan zum Wiederaufbau, wobei die Höfe im Stile der Barockzeit nach den vier Himmelsrichtungen ausgerichtet wurden und der 1698 errichtete Gutshof des Schottenstiftes den Mittelpunkt bildete. Die Breitenleer Pfarrkirche, die der Heiligen Anna gewidmet wurde, errichtete man in den Jahren 1697–1699. Als einzige im Marchfeld erhielt die im ländlich-barocken Stil erbaute Kirche zehn Meter hohe Türme. 1696 wurde das Bestandswirtshaus der Schotten gegenüber der Kirche mit dem Na-

men Lindenhof gegründet.

Nun genau in der alten Gasse, die ihr Erscheinungsbild nie verändert hat, kocht und betreut die Familie Kocian ihre Gäste und vor allem die zahlreichen Stammgäste. Wir haben uns diesmal zeitgemäß und saisonbedingt für Martini-Gansl entschieden. Mit einer einzigen Ausnahme: Unser Sohn Nico ist mehr der Spaghetti Bolognese-Fan. Aber auch hier gibt es in der großzügigen Karte zahlreiche Alternativen.

Gesagt-gegan haben wir klassisches Gansl mit Rotkraut und Erdäpfelknödel bestellt: Zart, saftig und einfach nur (ma sogt afoch ned lecker) „ure gut“. Nico konnte sich von den Holzhackernockerl überzeugen. Ansonsten entspricht die Karte dem, was man von einem klassischen Heurigen erwartet. Kalte Platten, Brote, Presswurst, aber auch allerlei Gebackenes und viele herzhaft Schmankerl. Natürlich gibt es auch von Montag bis Freitag ein tolles Mittagsmenü um ab € 9,80. Als passionierter Weinliebhaber möchte ich auch noch auf die gut bestückte Weinkarte des Hauses mit zahlreichen Schmankerl, Perlen und natürlich regionale Produkte hinweisen. Der Dorfheurigen Breitenlee hat in etwa Platz für mehr als 280 Personen. Davon 140 im gemütlich-urigen Innenbereich und die andere Hälfte im überdachten Garten. Es steht auch den RaucherInnen eine eige-

*Schaut gans gut aus - und schmeckt!*

ne Ecke zur Verfügung und man findet direkt vor dem Lokal genügend Parkplätze.

Die Familie Kocian betreut natürlich gerne jegliche Veranstaltung wie Taufen, Hochzeiten und Geburtstagsfeiern und stellt sich auf die Wünsche Ihrer Gäste ein. Die Speisekarte variiert je nach Saison und so finden alle sicherlich etwas Geeignetes. Bärlauch, Spargel, Eierschwammerl, Wild-Wochen und vieles mehr lassen das Herz eines jeden kulinarisch begeisterten Menschen höher schlagen. Der Dorfheurigen Breitenlee und sein Team sind immer einen Besuch wert. Schaut's vorbei und vielleicht - oder wahrscheinlich ganz sicher - treffen wir uns dort.

Mahlzeit und bis zum nächsten ma(h)l. Eurer Soberl vom Wiener Wahnsinn

*Idyllische Atmosphäre gibt es vor Ort.**Da rinnt einem das Wasser im Mund zusammen, wenn man das Foto nur sieht...*

Dorfheurigen Breitenlee

Breitenleerstraße 257

1220 Wien

Alle Infos zur Öffnungszeiten

und Reservierung so

wie Speise und Getränke-karte

findet Ihr unter

dorfheurigen-Breitenlee.at