



Gefördert aus Mitteln der Stadt Wien durch die Wirtschaftsagentur Wien. Ein Fond der Stadt Wien, mit Unterstützung der Wirtschaftskammer Wien



SPARGEL
Spitzen
SPARGEL
Schinken
SPARGEL

LEBENS-Mittel Monika Adam
Porzellangasse 50
Tel. 319 57 92,
Mo-Fr 8.30-18.00 Uhr,
Sa 8-12 Uhr

Die Spezialisten

Eine gute Nahversorgung braucht Individualisten. Davon gibt es am Alsergrund jede Menge.

(net). Der 9. Bezirk hat zwar nur drei Quadratkilometer Fläche, aber trotzdem einiges zu bieten: Er beheimatet u.a. die „Spezialisten im Alsergrund“, die über den ganzen Bezirk verstreut zu finden sind. In unmittelbarer Gehreichweite finden die Bewohner alles, was man zum



In ihrem Spezialitätengeschäft in der Porzellangasse: Monika Adam versorgt die Alsergrunder bereits seit sieben Jahren. Fotos (2): WHI

Spezialisten im Alsergrund

Leben braucht – von der Nahversorgung mit Lebensmitteln über hochwertige Seidenblumen bis hin zu einzelnen Schrauben. Eine dieser Spezialisten ist Monika Adam, die seit sieben Jahren ein Spezialitätengeschäft in der Porzellangasse führt. Neben frischem, heimischen Obst gibt es auch Exotisches wie Köstlichkeiten vom Mangalitzaschwein oder mit Currygeschmack verfeinertes Schmalz. An der Käsetheke findet man Bio-Käse von der Edelziege oder auch Büffelmozzarella, beim Brot und Gebäck Vollkornsauerteigbrote von Waldviertler Bio-Bauern. Zum Genuss verführen aber auch hausgemachte Marmeladen und Mehlspeisen, Biosäfte,

Dinkel- oder Haferwhisky und edle Destillate, darunter auch Nuss- oder Himbeerlikör. Donnerstags ist Frischfischtage. Dann kann man zwischen Forellen, Saiblingen und Lachs wählen. „Die meisten dieser Produkte stammen aus dem Waldviertel. Die Schafbrimsen kommt aber aus der Wachau“, sagt Monika Adam. Für besonders Eilige gibt es im Geschäft auch warme Köstlichkeiten zum Mitnehmen. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich dabei die Schinkenfleckerl, das Kürbiscurry und auch das Erdäpfelgulasch.

Rind, Huhn und Co.

Die gängigen Fleischsorten wie Rind, Schwein, Lamm und Huhn genügen Ihnen nicht? Dann sind Sie bei Andreas Mader am

Währinger Gürtel 170 an der richtigen Adresse. Das kleine aber umso feinere Fleischerfachgeschäft direkt bei der U6-Station Nussdorfer Straße wartet mit exquisiten Spezialitäten von der anderen Seite des Erdenrundes auf. Um zarte Filetstücke vom Krokodil, Strauß oder Känguru zu genießen, müssen Sie nicht höchstpersönlich um die halbe Welt reisen. Andreas Mader und sein Team halten für Sie die gesamte Vielfalt des australischer Outbacks bereit. Kunden des seit 1930 bestehenden Familienbetriebes müssen natürlich nicht auf eine breite Auswahl an österreichischen Fleisch- und Wurstspezialitäten verzichten. Das komplette Angebot eines klassischen Fleischermeisters trifft hier am Alsergrund auf inter-

Unser Garten ist wieder für Euch geöffnet!

www.blueorange.co.at



**Besser Essen
Besser Leben**

9., Alserbachstraße 1

fürs Grätzel



seit 1930 am Alsergrund: Die ganze Welt des Fleisches gibt es bei Andreas Mader am Währinger Gürtel 170.

nationale Köstlichkeiten, die in Wien sonst kaum zu finden sind. Wer seine Gäste mit mehr als dem Üblichen auf dem Teller überzeugen will, holt sich bei Mader die besten Tipps zur Zubereitung exotischer Fleischgerichte. Für Ihre Festivität bereiten die Mitarbeiter der Traditionsfleischerei gerne warme und kalte Wurst- und Fleischvariationen vor.

Blumen voll im Trend

Der Muttertag am 14. Mai naht mit großen Schritten. Auch dafür ist am Alsergrund bestens vorgesorgt: Von einzelnen Blumen über Gestecke bis hin zu großen Blumenarrangements bietet das Geschäft „Rosenwalzer“ in der Fuchsthallergasse 3 für jeden Anlass die passende Floristik. „Wir verwenden stets

frische Blumen und überzeugen durch kreative und individuelle Arrangements. Unsere Gestecke können wir auch ganz nach Ihren Vorstellungen gestalten und wir gehen dabei flexibel auf Ihre Wünsche und Erwartungen ein“, so Ursula Lettner. Ihr Tipp für den heurigen Muttertag: handgesteckte Frischblumenherzen und -kränze. **WERBUNG**

ZUR SACHE

Die „Spezialisten im Alsergrund“ sind eine Einkaufsstraßenvereinigung im 9. Bezirk. Sie veranstaltet allerdings keine Straßenfeste, sondern kleinere Events direkt in den beteiligten Geschäften im Grätzel. Mehr Informationen dazu im Internet unter www.ihrespezialisten.at

GAS - WASSER - HEIZUNG



Öffnungszeiten:

Mo - Do: 7.30 - 12.00 und 13.00 - 16.30
Fr: 7.30 - 12.00

Liechtensteinstraße 112, 1090 Wien
Tel. 01 / 315 46 60

office@mannsbarth.at www.mannsbarth.at

Find us on Facebook 0676 / 304 37 39

Wir wünschen den Lesern der bz - Wiener Bezirkszeitung einen schönen Muttertag!



9., Fuchsthallerg. 3
Tel. 0699/1170 47 66
www.rosenwalzer.at

Rosenwalzer
Ursula Lettner



Zum Muttertag nur das Beste!

FLEISCHER A.Mader

Unsere Muttertagsempfehlung:
Kalbsnierenbraten und junges Lamm



Bei Andreas Mader am Währinger Gürtel 170 sind Sie an der richtigen Adresse.

Das kleine aber umso feinere Fleischerfachgeschäft direkt bei der U6-Station Nussdorfer Straße wartet mit exquisiten Spezialitäten von der anderen Seite des Erdenrundes auf.

Spezialitäten des Hauses:

Hausgemachter Beinschinken
Straußeneier & Straußenfleisch
Feine Filets vom Känguruh und Krokodil
Catering und Partyservice



Währinger Gürtel 170
1090 Wien
Tel.: 01 / 3177 298

Öffnungszeiten:
Mo-Fr von 6.30 - 18 Uhr
Sa von 6.30 - 12 Uhr