

Wiener Küche im Aufschwung: Figlmüllers Schnitzel erobern die Stadt!

LEADERSNET.tv berichtet über den Einfluss der Figlmüller Brüder auf die Wiener Gastronomie und die Herausforderungen der Branche.

Lugeck, 1010 Wien, Österreich - Die Wiener Küche erlebt ein Comeback! In einem aktuellen Besuch im Lugeck Figlmüller informierten sich Vertreter der Wirtschaftskammer Wien über die aktuellen Herausforderungen der Gastronomie. Wie **LEADERSNET.tv** berichtete, sind die beiden Brüder Hans und Thomas Figlmüller nicht nur für ihre köstlichen Schnitzel bekannt, sondern auch als Vorreiter der Wiener Wirtshauskultur. Ihr Restaurant ist ein wahrer Magnet für Touristen, die die Kunst des Schnitzel-Essens zelebrieren wollen.

Mit einem Gewicht von über 250 Gramm pro Stück und einer speziellen Zubereitungsart haben die Figlmüller-Schnitzel einen Kultstatus erreicht. Statt Kalbsfleisch verwenden sie Schwein, und die Zubereitung erfolgt in der Pfanne mit Pflanzenöl und nicht in einer Fritteuse. Ihre innovativen Gerichte schlossen sogar vegane Schnitzel ein, die großen Anklang finden und zeigen, dass die Wiener Küche modernisiert wird, so die Auskunft von Hans Figlmüller. „Die Wiener Küche ist wieder en vogue“, bemerkte er, trotz der Herausforderungen wie steigenden Personalkosten und Bürokratie.

Die Effekte dieser Modernisierung werden durch den Besuch von Markus Grießler, dem Spartenobmann der Wirtschaftskammer, und Wolfgang Binder, dem Obmann der Kaffeehäuser, verstärkt, welche die Effizienz und die Erhaltung traditioneller Gastronomie in Wien betonten.

Geschichte und Tradition vereint

Das Lugeck selbst ist nicht nur ein Restaurant, sondern auch ein Stück Geschichte. Der Regensburger Hof, in dem das Lugeck untergebracht ist, hat eine jahrhundertealte Geschichte und war einst ein wichtiger Treffpunkt für Kaufleute. Berühmt dafür, dass gekrönte Häupter dort feierten, ist der Hof bis heute ein prägender Teil des Stadtbildes. Wie **lugeck.com** erklärt, verwandelte sich das Gebäude im Laufe der Zeit, doch sein Charme blieb erhalten.

Hans Figlmüller sieht die bedeutende Rolle seiner Küche in der modernisierten Gastronomiewelt, während die Wirtschaftskammer aktiv Lösungen für die drängendsten Probleme sucht, um die Wiener Gastronomie in ihrer Originalität zu bewahren und gleichzeitig die Herausforderungen der heutigen Zeit zu meistern. Die Wiener Küche ist wieder auf dem Radar und setzt mit innovativen Ideen neue Maßstäbe.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Lugeck, 1010 Wien, Österreich
Quellen	• www.leadersnet.at • www.lugeck.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at