

Osfizio in Hernals: Italienisches Streetfood für neugierige Gaumen

Das Osfizio in Hernals bietet eine faszinierende Perspektive auf die italienische Küche jenseits von Pizza und Pasta, mit köstlichem Streetfood aus Neapel. Entdecken Sie die Vielfalt der Aromen!

In Hernals steht ein Restaurant, das mit traditioneller italienischer Küche bricht. Das Osfizio, geleitet von Luigi Mastracchio, setzt seit 2017 auf kreative italienische Streetfood-Spezialitäten, die weit über Pizza und Spaghetti hinausgehen. Mastracchio, ein gebürtiger Neapolitaner, bringt das kulinarische Erbe seiner Heimat in die österreichische Hauptstadt. Er will den Hernalsern zeigen, dass die italienische Küche viel vielfältiger ist.

Das besondere Konzept des Osfizio sieht keine klassischen Hauptgerichte vor. Stattdessen bietet das Restaurant ausgefallene Snacks und Speisen, die im italienischen Alltag weit verbreitet sind, aber in Österreich nur selten zu finden sind. „In Neapel gibt es viel Streetfood, und genau das wollte ich nach Wien bringen“, erklärt Mastracchio. Der Teig für die Nudeln wird nach Familienrezepten von seiner Tante gefertigt, und die Pestos stammen von den Rezepten seiner Großmutter.

Einblicke in die Herkunft

Mastracchio hat eine gastronomische Familiengeschichte, die ihn früh prägte. Sein Ziel ist es, die Klischees der italienischen Küche zu überwinden und stattdessen regional inspirierte Gerichte aus Neapel anzubieten. Die Zutaten für seine Speisen,

darunter erstklassige Öle und frisches Gemüse, werden einmal pro Woche direkt aus Italien geliefert. Dies garantiert nicht nur die Qualität, sondern ermöglicht es den Gästen auch, die Zutaten im Restaurant zu kaufen.

Der Gastronom weiß, dass es eine Herausforderung war, in Hernals Fuß zu fassen, aber die harte Arbeit zahlt sich aus: „Die Nachfrage wächst stetig“, freut sich Mastracchio über den anhaltenden Zuspruch von Stammkunden und neuen Gästen.

Besonders ans Herz legt er den Besuchern die „Parmigiana di melanzane“, einen Melanzani-Auflauf, der mittlerweile zu einem Favoriten unter den Gästen avanciert ist. Mastracchio macht deutlich: „Ich verkaufe nur Speisen, die mir wirklich schmecken. Wenn mir ein Gericht nicht zusagt, biete ich es auch nicht meinen Kunden an.“

Das Osfizio ist von Montag bis Freitag von 11.30 bis 22.30 Uhr und samstags ab 12 Uhr geöffnet, sodass sowohl Mittagsgäste als auch Abendessen-Besucher in den Genuss der kreativen italienischen Speisen kommen können. Weitere Informationen sind auf der Website www.osfizio.at zu finden.

Darüber hinaus gibt es in Hernals auch spannende Entwicklungen zu beobachten, etwa den Rückgang eines Gesetzeshüters sowie verschiedene Aktivitäten für Kinder, die auf die Gefahr des toten Winkels aufmerksam machen.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at