Sechs Tipps, wo man in Wien orientalisch essen gehen sollte

Die Wiener Influencerin Amina Al-Rawi postet auf ihrem Account Yallahkitchen orientalische Rezepte und Lokale. Wir haben sie um Empfehlungen in Wien gebeten.

Amina Al-Rawi am Brunnenmarkt. © Zoe Opratko

Der Vorspeisenteller? Größer als ein Schweizer Käse. Im Korb daneben liegt ein riesiges Fladenbrot. Amina Al-Rawi bestellt dazu eine Limonade und erklärt uns noch schnell, welche Speisen auf dem gigantischen Teller vegetarisch sind und welche nicht. Wir sitzen mit der Wienerin mit irakisch-iranischen Wurzeln in ihrem Lieblingslokal, dem Babylon im dritten Wiener Gemeindebezirk.

Al-Rawi ist entspannt, dabei war die 27-Jährige noch bis vor einer halben Stunde im Büro, sie verdient als Consultant in einer Agentur ihr Geld. Einem größeren Publikum geläufig ist Amina Al-Rawi aber mit Yallahkitchen. Auf Instagram und Tiktok erklärt sie, wie Maamouls, arabische Dattelkekse, oder vegetarisches Börek zubereitet werden. Die Foodfluencerin hat sich auf die orientalische Küche spezialisiert. Und empfiehlt Lokale, die sie mit Freundinnen, Geschwistern oder ihrem Vater, dem SPÖ-Politiker Omar Al-Rawi, in und um Wien besucht. 2020 hat sie damit begonnen. Mittlerweile folgen ihr auf Instagram 101.000 Followerinnen und Follower.

Videodrehs am Wochenende Wenn sie wollte, könnte Al-Rawi als Influencerin gutes Geld verdienen. Darauf verzichtet sie vorerst. Die Authentizität ihrer Inhalte mache eben auch ihren Erfolg aus, erklärt sie. So dreht sie die Videos meist an den Wochenenden, geschnitten werden sie unter der Woche oft in der U-Bahn.

Anne Feldkamp, 30. Juni 2024, 18:06
https://www.derstandard.at/story/3000000225335/sechs-tipps-wo-man-in-wien-orientalisch-essen-gehen-sollte

Sechs Tipps, wo man in Wien orientalisch essen gehen sollte

"Wenn man nicht regelmäßig postet, fällt man aus dem Algorithmus", sagt Al-Rawi. Die Influencerin weiß, wovon sie spricht. Zuletzt habe sie während des Ramadans weniger Zeit auf Social Media verbracht, sofort habe sie Followerinnen und Follower verloren. Amina Al-Rawi muss nicht erklären, dass sie einen gewissen Ehrgeiz hat, den spürt man. An ihren Prinzipien aber hält die Wienerin, die auch vor gesellschaftspolitischen Themen nicht haltmacht, fest: Wenn sie Restaurants empfiehlt, dann nur, weil sie eine besondere Geschichte haben. Wichtig ist auch, dass die Lokale auch halal oder vegetarische Speisen anbieten.

So wie Ashrafs kleiner syrischer Imbiss am Wiener Brunnenmarkt. Dem Stand mit der Nummer 64 hat Al-Rawis Empfehlung nicht nur den Besuch des Wiener Bürgermeisters, sondern auch den einiger deutscher Touristinnen und Touristen beschert. Fast 70 Prozent der Followerschaft von Yallahkitchen kommen aus Deutschland und der Schweiz, viele sind Teil der muslimischen Community. Ab und an wird die Influencerin mit dem Kopftuch aber mittlerweile auch in der Wiener U-Bahn erkannt. Dann werden gemeinsam Selfies gemacht – zu Amina Al-Rawis Erfolgsgeheimnis gehören ihre Zugewandtheit und ihr Interesse an Menschen.

In ihrem Lieblingslokal Babylon wird derweil eine Kanne Tee an den Tisch gebracht. Ob es nicht noch eine Hauptspeise sein darf? Die Influencerin lehnt dankend ab – mit Blick auf den üppigen Vorspeisenteller. So schnell mag der Betreiber des Lokals allerdings nicht aufgeben. Am Ende gibt's noch ein Gericht zum Mitnehmen, für den Papa.

Aminas Tipps:

Al Zaytouna

- Ashraf
- Babylon 3
- Band Amir
- Pars
- Bab Al Yemen

Anne Feldkamp, 30. Juni 2024, 18:06
https://www.derstandard.at/story/3000000225335/sechs-tipps-wo-man-in-wien-orientalisch-essen-gehen-sollte

Sechs Tipps, wo man in Wien orientalisch essen gehen sollte

Al Zaytouna

In dem libanesischen Restaurant esse ich gern die Bulgurbällchen Kibbeh Maklieh, die in einer warmen Joghurtsuppe serviert werden. Dazu gibt's hausgemachte Limonade. Auch gut: das Preis-Leistungs-Verhältnis – angesichts der Lage im ersten Bezirk.

© Amina Al Rawi

Stubenring 18, 1010 Wien
01/710 34 47, Mo–Fr 11.30–23, Sa–So 12–23
alzaytouna.at

Ashraf

Ashraf, der Betreiber des kleinen Standes am Brunnenmarkt, ist Iraker, sein Koch Syrer. Der Stand wird mit viel Liebe betrieben – Falafel gibt es hier in Herzform. Fast alle Speisen sind vegetarisch wie die Fatthe mit frittiertem Brot, Kichererbsen und Joghurt-Tahin-Sauce.

© Zoe Opratko

Brunnenmarkt Stand 64,
1160 Wien
instagram.com/syrischer_imbiss

Sechs Tipps, wo man in Wien orientalisch essen gehen sollte

Babylon 3

Die Auswahl an Vorspeisen ist großartig, am liebsten mag ich gegrilltes Huhn mit Reisteller. Das orientalische Feeling kommt im Lokal gut rüber, deshalb fühle ich mich heimisch hier. Sehr gut für Familien und Gruppen geeignet.

© Amina Al Rawi

Rennweg 92, 1030 Wien,
01/798 01 10, Mo, Mi–So 13–21
restaurant-babylon3.eatbu.com

Band Amir

Das Lokal liegt etwas außerhalb, aber das Ambiente, ein Mix aus hölzerner Gasthaustheke und orientalischer Ausstattung, passt. Es gibt Gegrilltes am Spieß, afghanisch gewürzten Reis, Tee mit Safran und Kardamom, in den man Kandiszucker taucht.

© Amina Al Rawi

Simmeringer Hauptstraße 385, 1110 Wien
0677/617 78 028, Di–So 12.30–22
instagram.com/bandamirrestaurant

Sechs Tipps, wo man in Wien orientalisch essen gehen sollte

PARS

Das Pars ist das Restaurant meiner Kindheit, deshalb handelt es sich bei dem Lokal auch um eine Empfehlung meiner Familie. In dem persischen Restaurant gibt es typisch iranisches Essen mit Safranreis, gebratenem Hühnchen und einer feinen Linsensuppe.

© Amina Al Rawi

Lerchenfelder Straße 148, 1080 Wien
01/405 82 45, Di–Sa 11.30–22.30
pars.at

BAB AL YEMEN

Das jemenitische Restaurant habe ich erst vor kurzem entdeckt: Das Essen wird in heißen Steintöpfen serviert, es gibt viele Eintöpfe, aber auch Mandi, ein jemenitisches Reisgericht, dazu wird frisches Brot - gereicht. Auch eine Sitzecke gibt's hier.

© Amina Al Rawi

Simmeringer Hauptstraße 385, 1110 Wien
0677/617 78 028, Di–So 12.30–22
instagram.com/bandamirrestaurant

„Welche Essens-Tipps hast du?“

5–10 Minuten | Einstieg | Bewegung + Identität

Ablauf

RUNDE 1

Musik

Ein Lied wird abgespielt, Schüler:innen gehen im Klassenzimmer herum. Wenn die Musik stoppt, bleiben sie stehen und sprechen mit der Person, die ihnen am nächsten ist.

RUNDE 2

Essens-Tipps?

Schüler:innen sprechen über Essens-Tipps, was sie gerne essen (auswärts oder zu Hause), was ihnen daran schmeckt.

RUNDE 3

Wiederholung

Die Übung wird mehrmals überholt und darauf geschaut, dass unterschiedliche Schüler:innen miteinander ins Gespräch kommen.

RUNDE 4 (2 Minuten)

Meta-Ebene / Mini-Reflexion

Im Kreis: Welche Tipps sind doppelt? Welche Tipps tauchen nur einmal auf? Welche hast du zum ersten Mal gehört? Damit wird Vielfalt normalisiert, ohne über Herkunft zu sprechen.

Ziel

Vielfalt von Essensmöglichkeiten lernen
Lieblingsrestaurants und Orte sichtbar machen
Zugehörigkeit spielerisch öffnen ohne intime Fragen

Material

Musikbox