

TRENDLOKAL

Immer wenn man glaubt, es kommt nichts mehr, sperren

NEUE LOKALE auf.

Wien darf doch Paris, Peking oder New York werden.

VON FLORIAN HOLZER



„Limes“



„Le Salzgries“



„Shanghai Tan“

RENE PROHASKA

World Wide Wien

Wien ist – kulinarisch gesehen – ein schwieriger Markt geworden.

Denn dass ein Lokal quasi durch Zufall ein Erfolg wird, also ohne prominenten Spitzenkoch, ohne ausgefeilten Business-Plan und eingehende Bedarfsanalyse und nicht zuletzt ohne cool-kontemporäres Design, das ist mittlerweile schon sehr unwahrscheinlich.

Umso erstaunlicher, dass dennoch eröffnet wird, als gäb's kein Morgen, und zwar nicht nur die üblichen Verdächtigen namens „Edelitaliener“, „Pan-Asiate“ und „Kultstätte der verfeinerten Bodenständigkeit“.

Paris. Mit dem „Le Salzgries“, das im März dieses Jahres im ehemaligen und legendären Journalisten-Hangout „Café Salzgries“ Quartier bezog, sogar ein Franzose, was in Wien zweifellos ein gewagtes Experiment darstellt. Aber der junge Denis König, geboren in Nizza und schon seit geraumer Zeit in Wiens französischer oder zumindest ansatzweise französischer Gastronomie tätig, machte hier einiges richtig: Das frühere Café wurde komplett umgebaut, mit einer gestylten Weinbar im Keller versehen, mit einer High-Tech-Küche ausgestattet, nur ganz wenige Details des Vorgänger-

lokals blieben bestehen, quasi als Zitat. Und vor allem macht Denis König keinerlei Kompromisse hinsichtlich der Speisekarte, also kein Mozzarella und auch kein Rieslingbeuschlerl, sondern französische Brasserie-Klassiker in einer Qualität, die einen durchaus mit einer gewissen Wehmut an den Boulevard Saint-Germain denken lässt: Salat mit Kerbel und gratiniertem Ziegenkäse, ein wunderbares Beef Tatar mit reichlich Dijon-Senf und exzellenten, handgeschnitzten Fritten, Teppichmuscheln in Safran-Sauce, Burgunderschnecken mit viel Butter und Petersil, aber wenig Knoblauch, dazu schöne, passende Weine und guter, passender Service. Sehr gut, setzen.

New York. Ebenfalls als mutig muss man das jüngst eröffnete Konzeptlokal der Gebrüder Haslauer bezeichnen, wo

es mit den bisherigen Erfolgen der Salzburger – „Cantinetta Antinori“, „Novelli“ – nämlich gleichsam nichts gemein hat. Vielmehr ist das „Limes“ – der Name rührt vom römischen Grenzwall her, der im Altertum unter dem Lokal verlief – ein schnelles, schickes, unkompliziertes Diner-Lokal ohne augenfällige Italophilie. Vielmehr gibt es ein bisschen Wienerisches wie Beuschl, ein bisschen Internationales wie Carpaccio mit Wasabi-Creme, ein bisschen Gemischtes wie geschmorte Schweinsbackerln mit Erbsenrisotto, ein bisschen Amerikanisches wie Rib-Eye und Ceasar's Salad, vor allem aber exzellente Sandwiches und Burger, die nicht nur aufgrund des von Küchenchef Rafael Pusch selbst gemachten Ketchup-Qualität besitzen. Dass das

„Limes“ zur Mittagszeit auch als Kantine der Anker-Versicherung dient, fällt abends, wenn das Szenepublikum in Scharen einfällt, übrigens beim besten Willen nicht auf.

Peking. Und apropos einfallen: Auch Wiens beliebtester Szene-Asiate, das „Ra'mien“ in der Gumpendorfer Straße, hat filialisiert. Das Schwesterlokal gleich daneben heißt „Shanghai Tan“ (der Name des legendären Prachtboulevards in Shanghai), wurde im Gegensatz zum strahlend hellen Großraumlokal „Ra'mien“ dunkel und verwinkelt gehalten und besticht durch eine schlichte Linie und gelungene Verbindung traditionellen China-Designs mit zeitgenössisch ökdizentraler Gestaltungsästhetik. Gereicht werden hier primär Udon-Nudelsuppen, selbst gemachte Dim Sums und mitunter hervorragende Spießchen (Lammfaschiertes auf Lemongrass!), besonders interessant dann, wenn man die Gerichte in den kohenartigen Miniaturräumen im Keller oder auf den Couches mit Opiumhöhlen-Appeal einnimmt. Erlebnisgastronomie auf gewisse Art, allerdings frei von jeder Peinlichkeit.

Reichlich frischer Wind also, und wie es scheint, lässt die Brise auch so bald nicht nach. ●

NEUERÖFFNUNGEN

■ „Limes“, Hoher Markt 10, 1010 Wien, Tel.: 01/905 80-0, Mo.–Sa. 8–1, So. 10–23 Uhr, www.restaurant-limes.at

VS: € 6,90–10,50, HS: € 8–17, NS: € 6,20–6,80

■ „Shanghai Tan“, Gumpendorfer Straße 9, 1060 Wien, Tel.: 01/585 49 88, Mo.–Do. 18–2, Fr., Sa. 18–4 Uhr, www.shanghaitan.at

VS: € 2,80–8,50, HS: € 3,50–13,50, NS: € 3,80–4,50

■ „Le Salzgries“, Marc-Aurel-Straße 6, 1010 Wien, Tel.: 01/533 40 30, Mo.–So. 12–23 Uhr, www.le-salzgries.at

VS: € 4,50–16, HS: € 9–25, NS: € 7,50–11,50