

Mise en place

Branchengeflüster, Köcherochaden und aktuelle Neueröffnungen/auf & zu und hin & weg



&FLORA / HOTEL GILBERT

Süßer Essig — Klingt wie ein Widerspruch, ist aber keiner. Erwin Gegenbauer, für gewöhnlich im sauren Milieu zu finden, stellt neuerdings eine Flasche „Süßer Sanddorn“ ins Regal. „Sanddorn ist so spannend, weil er mit Sauer und Bitter gleich zwei Geschmacks-komponenten mitbringt. Für mich lag die Herausforderung darin, Süße mit einzubinden. Das haben wir durch das Einkochen des Fruchtsuds geschafft“, erklärt der Wiener Essigmacher. „An dem Produkt habe ich sechs Jahre gearbeitet, es hat mich fast irre gemacht. Die Essenz der „Zitrone des Nordens“ würzt bei Gegenbauer daheim „mit ein paar Tropfen die Bolognese, sie funktioniert aber auch toll mit Prosciutto und einer intensiven Melone“.

gegenbauer.at



Floral — Die Bundeshauptstadt hat wieder ein neues Hotel, in dessen Restaurant auch Wiener oft Platz nehmen werden. Im Restaurant *&Flora* der von den **BWM**-Architekten geplanten kosmopolitischen, schicken Herberge *Gilbert* hinter dem MuseumsQuartier (übrigens nicht zu übersehen, die Fassade ist vertikal bepflanzt und wird mit wärmeren Temperaturen noch ordentlich sprießen) kocht Parvin Razavi. Die Küchenchefin hat zuvor im *Dogenhof* und im *G'schupften Ferdl* gewerkt. Im *&Flora* fabriziert sie mit ihrem vornehmlich weiblichen Küchenteam Gerichte, die zum Teilen gedacht sind: etwa Lachsforelle mit Shiso-Öl und Saiblingskaviar oder Beef Tatar mit Kapernmayonnaise und Radieschen.

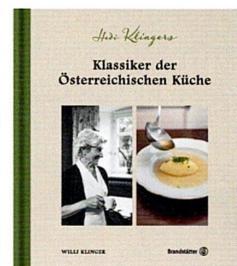
Breite Gasse 9, 1070 Wien, hotel-gilbert.at



PARVIN RAZAVI

Österreichische Klassiker — Wenn man wieder einmal genug hat von den übertriebenen und oft sinnlosen Verfeinerungen der heimischen Küche, wenn man Bestätigung braucht, dass Essigwurst mit Knacker und nicht mit Extra gehört, oder man wissen will, wie Spargelsamtsuppe oder Bratendl mit Saft richtig und endgültig zubereitet werden, für den ist dieses neu aufgelegte und überarbeitete Buch genau das richtige: ein Wirtshaus-Vermächtnis der besonderen Art.

Hedi Klingers „Klassiker der Österreichischen Küche“ (Brandstätter, € 35,-)



FOTOS: MICHAEL KOENIGSHOFER (2), GEGENBAUER, MARIKUS KORENIAK (2)



QUINTEN VERSLUIS

Holland-Original — Gemeinsam mit seiner Frau Marietta hat der Holländer Quinten Versluis in Wien-Landstraße mit dem *Koffie* ein Café eröffnet, in dem er niederländische Kost serviert: angefangen beim Frühstück, zu dem Erdnussbutter genauso gehört wie Hagelslag (Schokostreusel, die aufs Brot gehören) und Vla-Flip – Joghurt mit Vanille-Pudding und pürierten Beeren; später gibt es Bitterballen (gefüllte Krokette) und Uitsmijter (Toast mit Schinken, drei Spiegeleiern und selbst importiertem Gouda).

Landstraßer Hauptstraße 8, 1030 Wien, koffie.at