

Thema: Prater Wien

Autor: Natalie Oberhollenzer

Miss Kleindienst macht Maki

Japan meets Hawaii meets Wien – in der Wiener Innenstadt hat ein Take-away aufgemacht, in dem besonders feines und gesundes Fusion-Food offeriert wird

Text: Natalie Oberhollenzer



Koch Stefan Trautsch und Gastgeberin Anna Kleindienst.

Anna Kleindienst ist viel herumgekommen. Die 27-Jährige hat es zuerst nach St. Gallen verschlagen, dann nach Maastricht, Singapur, Zürich, Paris und München. Kleindienst, Spross der gleichnamigen Unternehmerfamilie, die dafür bekannt ist, dass sie die Liliputbahn im Prater und damit ein Stück Wiener Kulturgut betreibt, ist nun unter die Gastronomen gegangen.

„Seit ich wieder in Wien bin, vermisse ich bestimmte Köstlichkeiten aus den anderen Großstädten. Deswegen habe ich beschlossen, dieses Konzept hierherzubringen“, so die junge Dame, die Mitte Jänner ihr eigenes Take-away-Restaurant namens Miss Maki in der City eröffnet hat. Das Besondere daran? Erst einmal, dass die Besitzerin Stefan Trautsch als „Culinary Designer“ anheuern konnte. Der Koch, bekannt für seinen verspielten Stil, hat unter anderem in Betrieben wie dem Tulsi oder

Schelato gearbeitet. Bei Miss Maki tüftelt er nun an einer neuen Form von österreichisch-asiatischer Küche. Will heißen: Maki-Rollen mit weißem oder schwarzem Reis, mit heimischem Fisch wie Lachsforelle, Zander oder Saiblingskaviar gefüllt. Oder mit Aschenziegenkäse, Dattelsenf, Radicchio und schwarzen Johannisbeeren. Die Variante „Miss Wilde Hilde“ besteht aus Wildschwein, Maroni, Wasserspinat, Shimeishi und Bier-Teriyaki. Auch Makis aus Quinoa und Lebkuchengewürz oder mit Wiener Schnecke und Erbsenschoten stehen auf der Karte. Dazu Dim Sum, Sushi Burritos und Mochi Rolls in Austro-Interpretation (Powidl oder Nougat Haselnuss). Und, laut Kleindienst, eine der aktuell in New York gehyptesten Speisen überhaupt, die Poké Bowl. Der ursprünglich aus Hawaii stammende Appetizer besteht meist aus klein geschnittenem Fisch

und allerhand gesunden Toppings wie Reis und Gemüse, serviert in einer Schale. Sowohl bei den Poké Bowls als auch bei den Suhi-Burritos kann sich der Kunde auch seine eigene Variante zusammenstellen, Kostenpunkt von 8,50 Euro aufwärts.

„Ein wenig weltoffen“

Zielgruppe sind laut Kleindienst „alle“, wobei man „schon ein wenig weltoffen sein sollte“. Über Kosten und Umsatzerwartungen möchte sie nicht sprechen. Billig dürfte das Interieur (weißgold lackierte Vitrinen) und Design (Stil „Edelbobo“) jedenfalls nicht gewesen sein. Dass das Geschäft gut läuft, ist allein schon wegen der Lage am Neuen Markt, nur wenige Meter von der Kärntner Straße entfernt, zu erwarten. Zum A-Standort gekommen ist sie über Jamal Al Wazzan. Mit dem Immobilienunternehmer, der wegen seiner vielen Deals in der City auch „der König der Innenstadt“ genannt wird, ist sie schon länger befreundet.

Bereichernd für die kulinarische Szene in der Bundeshauptstadt ist das neue Take-away gewiss. Denn während in anderen Metropolen Europas ein Fusion-Food-Anbieter nach dem anderen aufsperrt, lässt Experimentierfreude und Mut in dieser Richtung hier noch etwas auf sich warten. Diejenigen, die sich getraut haben, freuen sich derweil über volle Häuser. Im Mochi ist es nach Jahren seit der Eröffnung immer noch schwer, einen Tisch zu bekommen, ebenso im spanisch-österreichischen Restaurant El Hans. Auch im Momoya, im Shiki und im Dots herrscht stets großes Gewühl. Also bitte mehr davon!