



Thema: Prater Wien

Autor: Florian Holzer



delikatessen

florian.holzer@kurier.at

TOP 5

Kulinarische Pop-ups

Pop-up-Restaurants gelten gerade als die ganz heiße Sache. Es gibt sie nur für eine gewisse Zeit, an teils ungewöhnlichen Orten oder in einzigartiger Kombination. Das sind die besten:

- 1 CHEF'S UNPLUGGED** Ein tolles Projekt: Die Top-Köche Harald Irka, Lukas Nagl, Michael Sicher und Hannes Müller kochen einen Tag auf der Almhütte – ganz ohne Strom und Küchen-Hightech. 9762 Weissensee, Naggleralm, am 12.3. ab 15, Anmeldung unter ☎ 04713/2356, www.dieforelle.at
- 2 COOKS IN RESIDENCE** Jedes Jahr werden ins Restaurant „Heuer am Karlsplatz“ Gastköche eingeladen, diesmal Lukas Nagl vom „Bootshaus“, der drei Tage gemeinsam mit dem Heuer-Team fünfgängig kocht. Wien 4, Treitlstr. 2, ☎ 01/890 05 90, 16.-18.2. ab 19, www.heuer-amkarlsplatz.com
- 3 FREIRAUM FÜR PUNKS** Das Kitzbüheler Café Bergsinn wurde temporär vom Wiener Szenelokal Freiraum übernommen und Patrick „Punks“ Müller kocht hier nun ein zehngängiges Menü. Reservieren! 6370 Kitzbühel, Vorderstadt 21, ☎ 05356/66 818, bis 28.2. Di-So ab 18, www.bergsinn.at
- 4 PRATO POP UP** Das Zweihauben-Restaurant „Prato im Palais“ wurde komplett zum Pop up-Projekt umgestaltet. Im Dezember bespielte man die Grazer Hemingway-Bar, weitere Locations folgen, auch Wien. ☎ 0316/23 20 98, www.prato.at
- 5 NASE SIEBZIG** Das ursprüngliche Konzept des (mittlerweile geschlossenen) „Art Restaurant“ – Kombination von Kreativküche und Cocktails – findet jetzt als Pop up statt, der Preis steht fest, die Location nicht. www.nasesiebzig.com



salz & PFEFFER EISVOGEL

Eisvogel, Wien 2, Riesenradpl. 5, ☎ 01/908 11 87, Mo-So 11.30-24, www.stadtgasthaus-eisvogel.at

Knapp neun Jahre gibt es das Restaurant Eisvogel jetzt schon – der Anfang unter Restaurantleiter Herbert Schmid und einer Steirer-Küchenmannschaft war spektakulär. Seit vier Jahren gründete das Las-Vegas-artige Prater-Lokal dann aber außerhalb der Wahrnehmungsgrenze herum. Eine vergebene Chance, dachte sich Oliver Hoffinger, erfolgreicher TV-Koch, und überlegte, dass die Prominenz der Location direkt neben dem Riesenrad und seine eigene Fernseh-Bekanntheit doch Synergie-Effekte bringen müssten. Durchaus vorstellbar, an drei bis vier Tagen will Hoffinger, der zuletzt 2006 im Gaumenspiel zwei Hauben erkochte und sich dann der TV-Karriere widmete, im Prater am Herd stehen und „Wiener Klassik mit Twist“ anbieten, „wo sonst, wenn nicht hier neben dem Riesenrad?“. Also etwa ein wirklich erstklassiges Beef tatar mit nur ganz dezenter Curry-Würze, flaumigem Kräuter-Brioche und feurigem Chili-Eis (15 €) oder ein Rote-Rüben-Teigtascherl mit Erdäpfelfülle und knusprig frittiertem Kraut, sehr gut (12 €). Eindrucksvoll auch der Seesaibling mit Muscheln in Muschelsud mit Safran und fermentiertem Knoblauch, sehr intensiv, vielleicht ein bisschen zu intensiv für diesen Fisch. Der zwei Zentimeter dicke Zwiebelrostbraten wird nicht gedünstet, sondern rosa gebraten, auch nicht schlecht. Die Braterdäpfel dazu könnten allerdings ein bisschen origineller sein (22 €). Milchrahmstrudel mit Heidelbeerkoch und Vanille-Eis dann wieder klassisch gut (9 €), bei der etwas wahllos zusammengestellten Weinkarte gäbe es noch Verbesserungspotenzial.

| | | Max. |
|------------|----|------|
| Küche | 28 | 35 |
| Keller | 7 | 10 |
| Service | 12 | 15 |
| Atmosphäre | 9 | 15 |
| Preis/Wert | 16 | 20 |
| Familie | 3 | 5 |
| | 75 | 100 |

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag