



Café Ansari

QUER GEGESSEN



Karmelitermarkt

KULINARISCHE TRENDS IN DER LEOPOLDSTADT

Eigentlich ist es ein Wunder, dass es so lange gedauert hat, bis sich die Leopoldstadt entstaubt und zum dynamischen Stadtviertel entwickelt hat. Ein Wunder deswegen, weil es von hier nur ein Katzensprung in die City ist – trotzdem fiel der Startschuss erst 2010 mit der Eröffnung des noblen Sofitel am Donaukanal, das im übrigen mit der „Le Loft“-Rooftop-Bar eine der coolsten Adressen für einen Sundowner mit Blick über die Dächer Wiens beherbergt. Auch die Bürotürme von Raiffeisen und IBM spülen moderne Städter ins bis vor kurzem noch recht verschlafene Viertel, das weiters davon pro-

Norddeutsche Küche
gibt's im Wulfisch.

DER 2. BEZIRK MAUSERT SICH ZUM ANGESAGTEN GRÄTZL. Dazu gehören auch Lokale, die im Zeitgeist der 2010er Jahre liegen. Und der schmeckt hier zwar nach Osten, aber deutlich anders als nach Zitronengras.

Text: Anita Ericson

fitiert, dass der Donaukanal mittlerweile zur beliebten Ausgehadresse mutiert ist. Plötzlich ist die Schwedenbrücke nicht mehr trennend, sondern verbindend.

Gleich im Erdgeschoß des Sofitel befindet sich eins der neuen Trendlokale: das Neni im Zweiten, ein Ableger der Legende am Naschmarkt – mit ebenso guter Küche, aber weniger Flair. Wir empfehlen daher, ein paar Schritte weiter zu tun und auf dem entzückenden Platzl am Beginn der Praterstraße, das mit seinem Kopfsteinpflaster, seinem lichten Baumschatten und seinen Gründerzeithäusern geradezu Pariser Schick versprüht, zu einem Halt zu kommen. Hier finden sich zwei Top-Adressen des kulinarischen Wien der 2010er Jahre: Das viel gehypte Mochi und das noch als Geheimtipp durchgehende Café Ansari: das eine der japanisch-pazifischen, das andere der georgischen Küche verschrieben. Beide stehen in ihrer ganzen Ausstattung für ein neues Lebensgefühl: Große Restaurants sind out – kleine bis intime Lokale mit großen Fensterfronten, einfachem aber liebevoll gestaltetem Interieur und lauschigen Schani-gärten sind in.





Mochi



Wulfisch

Erfreulicherweise verzichtet man hier gänzlich auf die typische Asia-Fusion-Nudel-Zitronengrascurry-Cuisine – davon gibt's in der Stadt ohnehin schon viel zu viel (bei stark nachlassender Qualität). Die Speisekarten, und das gilt für alle unserer ausgewählten Adressen, versprechen authentisches Essvergnügen – ein Versprechen, das die Küchen durchwegs zu halten verstehen. Es ist also nicht die Dichte an Lokalen, die die Leopoldstadt für Trendsetter so interessant macht, sondern das außergewöhnliche Angebot, das man sonst in der Stadt vergeblich sucht. Ungarische Gundelpalatschinken serviert das Pilwax in der Hollandstraße, polnische Pierogi die Café-Bar Tacheles beim Karmelitermarkt, georgische Khinkali das Café Ansari und usbekische Manti das Samarkand am Volkertmarkt.

Selbstverständlich führt auf der Suche nach kulinarischen Erlebnissen im zweiten Bezirk kein Weg am Karmelitermarkt vorbei. Der kleine Markt ist die entspannte Version der trubeligen Fressmeile am Naschmarkt – ein paar Obst- und Gemüsestandln, eine Handvoll bobo-schicker Lokale. Da sind etwa das nette Zimmer 37 Haidacher, das Menüs nach dem Prinzip der Fünf-Elemente-Küche bietet, das lässige Madiani, das als Café-Ansari-Mutter ebenfalls georgisch bekocht wird, sowie natürlich das hebräische Tewa, das längst über die Bezirksgrenzen hinaus bekannt ist. Hier wie dort lässt sich auch das Frühstück genussvoll bis in den Mittag hinein zelebrieren.



Erfreulich in jeder Beziehung: das Trendlokal Mochi.

MOCHI. Echt japanisch das Essen, echt wienerisch das lässige Ambiente, echt erfreulich die leistbaren Preise. In diesem (zu Recht) hochgelobten Trendlokal lässt sich die ganze Bandbreite der pazifischen Küche entdecken, die aus weit mehr besteht als bloß Sushi und Sashimi. Tipp für Meeresfrüchtel Fans: Die Soft-Shell-Crab ist ein Gedicht.

Praterstraße 15, T: 01/925 13 80,
www.mochi.at, Mo-Sa 11.30-22 Uhr
(abends und samstags unbedingt reservieren!)

CAFÉ ANSARI. Küche aus dem Kaukasus in einem hippen, auch innenarchitektonisch interessanten Lokal ist ein Novum in der Stadt – das gewagte Experiment der Georgier Nana und Nasser Ansari, denen auch das Madiani am Karmelitermarkt gehört, ist voll aufgegangen: Über Besuchermangel können die Ansaris nicht klagen. Die Küche zeigt sich orientalistisch beeinflusst, was neuartige Geschmackserlebnisse garantiert.

Praterstraße 15, T: 01/276 51 02,
www.cafeansari.at, Mo-Sa 8-23 Uhr >

romantisch horitschon
mediterränisch blaufränkisch
rotweinOpening
 Tage der offenen Kellertüren | Pfingsten
18. & 19. Mai 2013



Wein
 Kulinarik
 Kunst
 Kultur
www.rotweinopening.at

Horitschon

Die größte Blaufränkisch-Gemeinde Österreichs

> **TEWA.** Tewa ist hebräisch und heißt „Natur“. Der Name ist Programm, werden doch hier fast ausschließlich biologische Zutaten verwendet. Das gilt fürs Frühstück wie für die Hauptspeisen als auch für die (hausgemachten) Getränke. Die Küchenlinie präsentiert sich orientalisch-mediterran, was wunderbar zum Flair des Lokals passt.

Karmelitermarkt,
 T: 0676/847 74 12 10,
www.tewa672.com, Mo-Sa 7-23 Uhr



Pilmeni, wie man sie im Samarkand serviert.

SAMARKAND. Supersimples und damit absolut authentisches usbekisches Lokal. Hier serviert man Gerichte, die an der Seidenstraße beheimatet sind: allerlei Fleisch vom Grill sowie die Klassiker Plov (Reiseintopf), Manti (große Maultaschen mit Faschiertem) und Pilmeni (eine Art Manti im Miniaturformat).

Volkertmarkt,
 Mo-Do ca. 11.30-22 Uhr

WULFISCH. Norddeutsche Küche ist uns in Wien nahezu ebenso fremd wie die japanische. Das zu ändern hat sich der gebürtige Hamburger Stephan Wulf zum Ziel gesetzt, er kredenzt Brötchen und Wraps mit Hering, Lachs oder Krabben ganz nach Art seiner Heimat.

Haidgasse 5, T: 01/946 18 75
www.wulfisch.at,
 Mo-Fr 11-20, Sa 10-15 Uhr

Promotion

Pfingsten ist rotweinOpening in Horitschon

18. & 19. Mai 2013

HORITSCHON
ist eine der erfolgreichsten Rotweingemeinden Österreichs und von da kommt der wohl beste Blaufränkische der Welt.

Klangfässer, Käsespezialitäten, Forellen aus den Landseer Bergen und Unmengen hochprämiertes Weine. Menschen aus nah und fern ziehen mit einem Glas in der Hand und einem Lachen im Gesicht durch die Blaufränkisch-Gemeinde Horitschon – Pfingsten ist **rotweinOpening!**

Im Zentrum steht natürlich der Rotwein. Vor allem der Blaufränkische. Nirgendwo sonst wird so viel und so viel hervorragender Blaufränkischer erzeugt wie in dem beschaulichen Ort im Mittleren Burgenland.

Beim **rotweinOpening** öffnen neunzehn Weingüter die Keller – von den vielen hochdekorierten Weinbauern bis zu den noch weniger bekannten und umso spannenderen Winzern. Kosten, den Weinkeller kennen lernen und das persönliche Gespräch mit den Weinbauern genießen.

www.rotweinopening.at