

Unkompliziert essen

LOKALE IM TEST



Es kann nie genug Aperitivo-Lokale geben. In der Kaiserstraße hat mit **La Paninoteca** ein weiteres aufgesperrt: mit Sandwiches, Feinkost und Potenzial für gute Stimmung.

VON BERNADETTE BAYRHAMMER



Dass das Ritual des Aperitivo es nach Wien geschafft hat, ist nicht neu. Im Gegenteil: Ein Blick in oftmals gesteckt volle Lokale wie das der Fratelli Valentino in der Aber Straße, das Monte Ofelio beim Augarten oder die Camillo Bar in der Neubaugasse beweisen, dass der Bedarf an Aperol, Negroni und Prosecco noch lang nicht gedeckt ist. Insofern ist wahrscheinlich Platz für noch ein paar solcher Bars – womöglich sogar fast gegenüber einem anderen italienischen Lokal, wie es in der Kaiserstraße der Fall ist.

Dort haben drei Modul-Absolventen zusammen mit einer Italienerin unlängst La Paninoteca eröffnet, eine klitzekleine Location, die das Gefühl eines Italien-Urlaubs aufleben lassen will. Mit den bekannten Aperitivo-Drinks natürlich, Birra Moretti und San Pellegrino. Wer tatsächlich ein italienisches Wasserchen bestellt, würde man gern wissen, aber egal: Der Name auf der Karte ruft halt auch Italien-Gefühle hervor.

Zum Essen gibt es neben verschiedenen Feinkosttellern dem Namen entsprechend Panini. Die sind sehr fein gefüllt, etwa mit zitroniger Stracchiatella und angetrockneten Tomaten (8,90 Euro) oder Fenchelsalami und Rucola (8,90 Euro), das Brot wirkt leider ein bisschen trocken, auch wenn man auf Nachfrage versichert, dass es am selben Tag vom Bäcker kam: Hier muss man vielleicht noch etwas schrauben. Die aus Sizilien importierten Cannoli (4,50 Euro) sind krachknusprig mit süßschmelzender Fülle, der Espresso dazu: ziemlich italienisch, sogar beim Preis (1,90 Euro). Das Wesentliche sind aber wahrscheinlich eh die Drinks, beziehungsweise: das Aperitivo-Gefühl. Und das klappt hier durchaus.

Der Lautstärkepegel hat italienische Dimensionen, wenn die vier Tischen im Lokal besetzt sind, findet man für sein Glas halt ein Plätzchen an der Wand, und dass man zu späterer Stunde oder vielleicht sogar früher mit jemandem ins Gespräch kommt, dem es ähnlich geht, ist durchaus wahrscheinlich. Das dürfte Programm sein: Auch im Gastgarten gibt es ausreichend Platz zum Stehen, das ist für einen gepflegten Drink nach einem langen Bürotag eigentlich sowieso die beste Position. Alles in allem: Nette Sache.

La Paninoteca, Kaiserstraße 80, 1070 Wien, Di-Do, 17-22 h, Fr-Sa, 11.30-24 h, So, 11.30-22 h, Instagram: la.paninoteca

[diepresse.com/essen](https://www.diepresse.com/essen)

Der Zirkusdirektor

Harald Brunners Küche ist eine, wie man sie in Wien kaum mehr bekommt: klassisch, frankophil, mit Wiener Hintergrund, der sich auch einmal in den Vordergrund spielt.

VON ALEXANDER RABL

Wenn ein Grätzel oder eine Gasse besonders elegant, malerisch und auch ein wenig animierend kulinarisch scheint, sagt man in Wien gern: „Wie in Paris“. Man sagt zu anderer Gelegenheit auch gern: „Wie in Florenz“ oder auch: „Wie in Istanbul“. In Paris sagen sie selten: „Wie in Wien“. Obwohl die beiden Städte über die Jahrhunderte eine ebenso herzliche wie schmerzliche Beziehung verbunden hat. Stichwort: Viennoiserie, anderes Stichwort: Guillotine.

Eine der wenigen, wirklich wie eine Auslagerung der Seine-Hauptstadt anmutenden Orte ist das Serviterviertel. Eine schöne Kirche, ein wenig Baum Schatten, eine kleine, leider von der Stadtregierung graulich betonierte Straße (laut Auskünften von Anrainern waren sogar die hässlichen Bänke und Sprühregen geplant, konnte aber verhindert werden), ein Käsehändler, ein Händler für französische Delikatessen, eine fantastische Mischung aus Café und Boulangerie, die mit die besten Croissants und Pains aux raisins der Stadt macht. Der kleine Spar-Markt wirkt wie

IKONEN DER ÖSTERREICHISCHEN KÜCHE

HARALD BRUNNER



ein Fremdkörper, wie eine der invasiven Pflanzen, über die sich Förster aufregen. Wer wienersich einkochen wollte, für den gab es hier den Servitenwirt. Auch der macht jetzt auf Französisch. Ein bisschen halt, wie das ganze Grätzel. So will es Harald Brunner, seit vergangener November Patron und Koch.

Mit langen Kocherfahrungen aus Paris kann Brunner nicht dienen, ob er die Sprache ausreichend beherrscht, gibt er nicht bekannt, ist auch egal. Die französische Küche ist eine internationale Angelegenheit, wer kochen kann, kann sich das bis zu gewissen Details aneignen. Und kochen kann Brunner wirklich, das hat er in den vergangenen Jahrzehnten an einigen Orten bewiesen. Im Spätrot-Heurigen in Gumpoldskirchen, dem ersten Heurigen im Süden Wiens, in dem man die Speisekarte lesen konnte, ohne nervös zu werden, war Harald Brunner berühmt für sein Backhendel. Im Serviterviertel macht er jetzt Kalbsbrühe mit Entenzungen, und Stammgäste wollen davon nicht lassen.

Ein Wiener Koch. Brunner ist durch und durch ein Wiener Koch und hat die Kochgeschichte der Stadt mitgemacht, wir wollen jetzt nicht sagen: mitgeprägt. Er war einfach zu manchen Zeiten an den richtigen Orten. Allerdings – auch das muss gesagt werden – später auch zu manchen Zeiten an den falschen Orten. Nach der Lehre startete er in der Küche des Hauswirts im sechsten Bezirk, wo ein gewisser Günter Winter kochte, damals eines der besten und innovativsten Restaurants der Stadt, die Rede ist von der ersten Hälfte der 1980er-Jahre, und die Wiener waren so hungrig auf Neues,



Christine Hejny

so schnell konnten die Familie Reitbauer oder Rudi Kellner im Altwie nerhof gar nicht servieren lassen. Andererseits war der Begriff „Gourmet“ nie ein Kompliment, sondern stets mit einem Leumund der fahrlässigen Dekadenz und Verschwendungssucht belegt. Das ist auch heute noch so.

Während seiner Zeit bei Günter Winter, wo er das grundsätzliche Handwerk lernte, fiel ihm der Name Gerer auf. Reinhard Gerer wurde zu einer stattlichen Summe als Küchenchef des alten Hotelschiffs Bristol angeheuert. Das Restaurant trug den Namen Korso bei der Oper. Brunner bewarb sich und wurde bald Gerers Sous-Chef, Mädchen für alles, für sechs Jahre. „Im Korso aßen zu Mittag alle, Schauspieler, Bankdirektoren, ganz Wien, eine große Zeit“, erinnert sich Brunner, der damals wohl aus dem Staunen genauso selten herauskam wie aus der winzigen Korso-Küche, wo Arbeitsbedingungen herrschten, die sich die heutige Generation nicht vorstellen kann.

„Irgendwann in den späten Achtzigern kam Eckart Witzigmann, um gemeinsam mit Gerer im Korso ein Menü zu kochen“, sagt er. Genauer: mit Brunner ein Menü zu kochen, denn Reinhard Gerer hatte stets Verpflichtungen außerhalb der Korso-Küche. „Ich trug damals schon meinen roten Borsalino, also nannte mich Witzigmann den Zirkusdirektor. Zu den Servicemitarbeitern sagte er: die Pinguine.“ Der in München zu Weltruf gelangte Jahrhundertkoch kam dann noch einige Male nach Wien, und jedes Mal war Brunner für ihn der Zirkusdirektor. Tatsächlich hat der immer aufgedreht wirkende Koch etwas Conférencierartiges. Dabei muss er in Wahrheit immer

AUF EINEN BLICK

Der Servitenwirt hat Harald Brunner vergangenen November übernommen. Er hat sich damit quasi zum 60. Geburtstag ein eigenes Lokal geschenkt. Unter dem Namen „Harald Brunner in Serviterviertel“ serviert er dort Wiener Küche mit französischem Touch. Servitengasse 7, 1080 Wien. Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag jeweils von 11.30 bis 23.00 Uhr. www.haraldbrunner.at

wieder hinter der Bühne verschwinden. In Gumpoldskirchen schupfte er die Sonntage allein, auch jetzt scheint die Mannschaft überschaubar.

Baguette zum Start. Deshalb kann beim Mise en Place auch einmal etwas passieren, oberflächlich geputzte Artischocken zum Beispiel zu einem Miteinander aus Spargel, Morchel-Hollandaise und gebackenem Ei. Der einzige Ausrutscher in mehreren Besuchen. Das Essen startet stets mit einem kleinen Baguette, das mit Frischkäse und hauchdünn geschnittenem Schinken gefüllt ist. Das Baguette ist mittlerweile typisch Brunner, so wie die erstklassige, schlotzige Eierspeise, die er gern als Zwischengang einfließen lässt, wenn er gut gelaunt ist, und die er im Winter mit Wintertrüffel, jetzt mit Sommertrüffel serviert. Neu ist die Idee der gebratenen Jakobsmuschel – mit dem Corall gebraten, wie es sich gehört, was aber in Österreich kaum jemand macht –, die mit Pommes frites serviert wird, die fast wie Pommes allumettes wirken, so schlank sind sie. Meeresfrüchte und Muscheln sind in Wien so eine Sache, aber Brunner arbeitet schon lang mit dem besten Fischhändler Wiens zusammen, Eiskönig vom Großgrünmarkt.

Bei guter Laune gibt es eine erstklassige, schlotzige Eierspeise als Zwischengang.

So ist auch die Schaumsuppe aus Krustentieren eine a, besonders, wenn Brunner mit dem Cognac nicht geizt. Im Winter arbeitete er gern mit Zwiebeln, machte daraus etwa eine Tarte, einmal servierte er gebratene Gänseleber und Apfelscheiben dazu, das passte schon sehr gut ins kleine Paris. Kalbskopf gibt es auch, in der Wiener Version, also gebacken. In Frankreich kennt man das wenig, sie machen den Kalbskopf in einem Sud, servieren ihn mit der so reichhaltigen wie würzigen Sauce ravigote oder einer Sauce gribiche. Letztere gibt auch Brunner zum gebackenen Kopf, es schmeckt köstlich.

Und wegen dieses Essens sitzen sie auch hier, Wiener Hardcore-Esser, vorwiegend die Generation X oder die Boomer, viele Winter sowie an- >>>

r im kleinen Paris



STECKBRIEF

Harald Brunner (im Bild mit seiner Lebensgefährtin Edith Berghofer, die für die Desserts zuständig ist), arbeitet nach der Gastgewerbeschule am Judenplatz im Restaurant Hauswirth.

Daneben heuert er bei Reinhard Gerner an, wird einer seiner engsten Vertrauten in der Küche des Korso bei der Oper. In den Neunzigern eröffnet Brunner das Dennstedt, Wiens erstes Restaurant mit asiatisch-europäischer Fusionsküche.

In den Nullerjahren fällt Harald Brunner wieder auf: Er führt den Heurigen Spätrot in Gumpoldskirchen zu Ehren. Dafür erhält er die Trophée Gourmet von À la Carte.

Seit November vergangenen Jahres gibt sich Brunner als Patron und Küchenchef einer Wiener Version eines französischen Bistros.

Emmanuelle-Filmen der Siebziger kannten, lernten Tom Kha Gai erst aussprechen und dann essen. Brunner servierte zum ersten Mal eine asiatisch-europäische Version einer Ente, die Stadt war aus dem Häuschen. Doch um Harald Brunner wurde es nach dem Zusperrern des Dennstedt ruhiger. Er, ohne festen Hafen und ohne familiären Geldhintergrund, was in Österreich viele Kochkarrieren zerrütet hat, versuchte sich als Consultant, als Berater für gastronomische Projekte, ins Ausland ging er nie. Man stelle sich vor, Köche wie Wolfgang Puck oder der erwähnte Witzigmann hätten Österreich nicht verlassen.

Auffällige Locations. Auffallend immer die Locations, in denen Brunner gekocht hat: Einmal war das der Kursalon in Mödling, dann der „Turm“ in den neu errichteten Hochhäusern bei der Spinnerin am Kreuz, schließlich im erwähnten Spätrot in Gumpoldskirchen. Zuletzt kochte er im schicken Spittelberg, das vorher Kassmaul, dann Stanko und Tito hieß und dem jetzt hoffentlich ruhigere Zeiten beschieden sind. Brunners Brasserie-Küche schien nie wirklich in den dortigen Rahmen zu passen.

Zwischenzeitlich war Brunner der einzige Asien-Koch Wiens, der noch nie in Asien war.

Jetzt, als Gastgeber eines Bistros mit leichtem wienerischem Touch, tut er sich deutlich leichter. Der Gastgarten des Lokals gehört zu den schönsten der Stadt, mit Blick auf Servitenkirche und vorbeischießende Passanten lässt es sich hier mittags wie abends trefflich tafeln. Desserts wie die köstliche, soufflierte Crêpe Suzette oder die Topfenknödel zum Beispiel. Für den süßen Part ist Brunners Lebensgefährtin Edith Berghofer verantwortlich. Sie macht das außerordentlich gut.

Nie wird man in diesem Garten im Laubschatten in der Stadthitze lächeln müssen, nie sich wegen zu hoher Temperaturen mit einem Salade niçoise begnügen. Eine Mini-Version eines Salade niçoise mit ganz ausgezeichnetem Konserventunfisch und Wachtel gibt es chez Brunner übrigens auch.

dere Brunner-Fans, die wissen, dass er einer der wenigen ist, die diese Küche noch anbieten. Keine Saucenleckerei aus Quetschflaschen, keine Schwämme, kein Holdomut, keine Sphären am Teller.

Dafür eine ehrliche, von Grund auf gearbeitete Sauce, etwa zum bereits erwähnten Kalbsbries. Dazu gibt es in Madeira gekochte Entenzungen und ein fantastisches Erdäpfelpüree. Je nach Saison gibt es zum Bries gebratene Morcheln oder Trüffel in Schwarz oder Weiß. Apropos Entenzungen, die man gern mit China in den Zusammenhang

bringt: Brunner war in den frühen Neunzigern der erste Fusionskoch Wiens, er eröffnete damals das Lokal eines wohlhabenden Besitzers, der auf Szenegastronomie machen wollte. Leider hielt das Dennstedt nur begrenzte Zeit, branchenfremde Besitzer bewiesen oft geringes Durchhaltevermögen.

Im Dennstedt wurde Brunner stadtbekannt als der einzige Asienkoch, der noch nie in Asien war. Sein Geheimnis: Fantasie, schnelle Auffassungsgabe und: „Wir hatten einen Koch aus Thailand.“ Wiener, die Thailand nur aus den

Sautiertes Kalbsbries mit Morcheln

Harald Brunners **frühlingshafte** Version der feinen Innerer, auch Spargel ist dabei.

Das Kalbsbries wie die meisten Inneren am besten bei einem Fleischhauer ihres Vertrauens bestellen. Harald Brunner verwendet ausschließlich Kalbherzbries (in Paris sagt man dazu „pomme de ris de veau“), das sich durch seine besonders schöne Marmorierung auszeichnet und nicht so viele Sehnen hat.

Zutaten: 400 g Herz bries vom Kalb, 1 kleine Zwiebel, 1 Rosmarin- und Thymianzweig, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, 10 g Butter, Mehl zum Mehlieren und 2 EL Olivenöl.

Für die Sauce: 200 g Morcheln, je vier Stangen grünen und weißen Spargel, 1/8 l Hühnerfond, Madeira und Cognac zum Ablöschen, 1/8 l Obers, 20 g Butter zum Binden, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Das Bries in einen Topf mit kaltem Wasser legen, Zwiebel, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Rosmarin- und Thymianzweig dazugeben, aufkochen lassen und 5 Mi-

nuten auf dem Herd leicht köcheln und ziehen lassen.

Für die Morchelsauce die Morcheln



Christina Hügl

gut waschen, eine Pfanne mit Butter aufschäumen lassen, die Morcheln dazugeben und sautieren. Mit Cognac und Madeira ablöschen, kurz einkochen, Briesfond dazugeben und wieder reduzieren lassen. Obers dazu - noch einmal

aufkochen lassen, dann Hitze reduzieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Spargel schälen, in kochendem Wasser mit Salz und einer Prise Zucker den Spargel auf den Punkt kochen. Spargelfond aufheben.

Butter und Olivenöl in einer Pfanne aufschäumen lassen. Das Bries mit Mehl leicht bestäuben und auf beiden Seiten bei nicht zu großer Hitze hellbraun braten. Bries herausnehmen, mit Spargelfond ablöschen, den geschnittenen Spargel dazugeben und mit kalter Butter montieren.

Das sautierte Bries auf einem Teller anrichten, den Spargel arrangieren und mit der Morchelsauce nappieren. Harald Brunners Evergreen zum Kalbsbries sind gekochte Entenzungen in Madeira.

Buchtipps



Stefanie Hickmann
„Das Gemüseboxen-Kochbuch“
DK-Verlag, 224 Seiten, 24,95 Euro

Was tun mit dem ganzen Lauch, Kraut, Mangold? Das ist die Frage aller Fragen, wenn man ein Gemüseboxen abonniert hat. An Menschen, die nicht immer im Supermarkt genau das Gemüse auswählen, das sie brauchen, richtet sich auch das aktuelle Kochbuch. Freilich nicht nur: Jeder, der gern saisonal kocht, kann sich hier etwas mitnehmen. Per se sind die Rezepte großteils nicht wahnsinnig aufregend, aber dafür alltagstauglich und sicher mit der einen oder anderen gut umzusetzenden Idee: Curryknusper auf Fenchelsalat zum Beispiel, Buttermilchsaure zu Erbsen oder Miso-Mayonnaise zu wahrscheinlich fast allem. Sehr praktisch: Bei jedem Rezept sind potenzielle andere Gemüse angeführt, die man auch verwenden kann. **BEBÄ**

Okonomiyaki

Zutaten für die Pfannkuchen: 4 Eier, 300 ml Milch, 4 EL Sojasauce, 1 EL Ahornsirup, 1 EL Reissig, 1 EL Sesamöl, plus 4 EL zum Braten, 300 g Mehl Type 405, 2 TL Backpulver, 250 g dünne Weißkrautblätter, 2 Karotten, 2 Frühlingzwiebeln, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer. Für die Miso-Mayonnaise: 1 TL helle Mispaste, 1 TL Sojasauce, 1 TL geröstetes Sesamöl, 1 TL Ahornsirup, 125 g Mayonnaise, 1 guter Spritzer Zitronensaft oder Reissig. Für das Weißkraut-Topping (optional): 250 g frische grüne Weißkrautblätter, 1/2 TL Salz, 2 EL Rapskernöl.

Zubereitung: In einer Schüssel Eier und Milch verquirlen und mit Sojasauce, Ahornsirup, Reissig und 1 EL Sesamöl verfeinern. Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen, dann kurz unter den Eiermix rühren. Den Pfannkuchenteig abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen, so wird er nach dem Backen schön locker. Währenddessen für die Mayonnaise die Mispaste mit Sojasauce, Sesamöl und Ahornsirup glatt rühren, dann mit der Mayonnaise und dem Zitronensaft bzw. Reissig vermengen und abschmecken. Das Gemüse waschen, das Weißkraut in feinste Streifen schneiden, die Karotten schälen und in Julienne hobeln. Die Frühlingzwiebeln von den Wurzelenden befreien und schräg in feine Ringe schneiden. Das Gemüse in einer Schüssel vermengen. Den Pfannkuchenteig über das Gemüse gießen, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Gemüseteig kellenweise in die Pfanne geben und daraus bei schwacher Hitze in je 8–10 Minuten Pfannkuchen backen. Die fertigen Pfannkuchen bis zum Servieren im Ofen warm halten. Mit Miso-Mayonnaise servieren. Wer Lust auf ein knackiges Topping dazu hat: Weißkrautblätter fein schneiden und mit Salz und Rapskernöl durchkneten. Auf den Pfannkuchen anrichten.

Häppchen

Gemischter Satz wird geschützt

Der Wein ist nun auf der EU-Liste.

Der Wiener Gemischte Satz wird eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Er wurde von der EU-Kommission auf die entsprechende Liste der 1844 bereits geschützten Weine gesetzt. Das teilten die Behörden vergangene Woche mit.

Pizza Bussi Ciao in der Praterstraße

Superstrada statt Moon Crust.

Vergangenes Jahr wurde hier Moon Crust Pizza serviert, nun hat die Pizzeria Bussi Ciao aus der Josefstadt die Küche der Bar Praterstraße 16 übernommen. Unter dem Namen Superstrada gibt es Pizza zum Mitnehmen oder für den Gastgarten.

Obauers feiern 45. Jubiläum

1979 kaufte Karl Obauer das Restaurant.

Sie sind die langlebtesten Spitzenköche des Landes: Karl und Rudi Obauer. Am 1. Mai 1979 kaufte Karl Obauer das nunmehrige Restaurant in Werfen (Salzburg) von seinem Onkel, nun feierte das Lokal sein 45. Jubiläum. **BEBÄ**

Eventtipps

Female Pop-up in Feuersbrunn

Die Plattform Female Chefs präsentiert im Gut Neufang Köchinnen und Winzerinnen.

Ziel der Plattform Female Chef ist es, Frauen in der Gastronomie sichtbarer zu machen. Nun auch mit zwei Pop-ups im Gut Neufang in Feuersbrunn (NÖ). Am 26. Mai gibt es mit Simone Jäger (Lieblingsfisch) und Winzerin Magdalena Haas (Weingut Altram) japanisches Streetfood und Jugendweine, am 22. und 23. Juni mit Rosa & Marie und Winzerin Christina Hügl Bussi Baba Buns (eine Art Burger) und Bubbles. **BEBÄ**