

IMKELLER
VON GERHARD HOFER



Der George Clooney unter den Veltlinern.

Manchmal lässt es sich nicht umgehen, und ich teile guten Wein mit weinmäßig ahnungslosen Kollegen. Natürlich nur zu besonderen Anlässen. Und das ist dann eine regelrechte Herausforderung. Denn guter Wein für Ahnungslose ist schwer aufzutreiben. Ich habe mich für den Laurenz V. Charming Grüner Veltliner 2009 entschieden. Laurenz Maria Moser ist Spross der Weindynastie Lenz Moser, arbeitete bei Robert Mondavi, lebt mittlerweile in Deutschland und handelt mit internationalen Weinen. Seit einigen Jahren lässt er unter der Marke Laurenz V. Grünen Veltliner aus dem Kamptal produzieren. Und er gibt diesen Weinen Namen wie „Singing“, „Friendly“ oder eben „Charming“. Hinter Letzterem steckt übrigens Topwinzer Fred Loimer. Es ist ein Grüner Veltliner, wie man ihn selten ins Glas bekommt. Mild, wenig Säure, sehr rund und duftig. Für Puristen wäre dieser Wein wohl einfach zu mainstreamig. Aber meine Gelegenheitsweintrinker in der Redaktion sind auf den „George Clooney“ unter den Grünen Veltlinern voll abgefahren.

Womit bewiesen wäre: Man muss keine Ahnung von Wein haben, um guten Wein zu erkennen und zu schätzen. Und jetzt höre ich wohl besser auf, bevor ich mich noch völlig ad absurdum führe.

TxB International
Fine Wines, Laurenz V. Grüner Veltliner Charming 2009, 16,99 € bei Wein&Co.



BONAPPETIT

Puro. In Österreich ist Anna Sgroi wohl den wenigsten ein Begriff; das Kochbuch der Autodidaktin, die derzeit in Hamburg bei zwei Hauben hält, sehen wir uns trotzdem an, weil es derzeit eines der wenigen zu moderner italienischer Küche ist. Mehr als drei Hauptkomponenten findet man selten auf einem Teller, Sgroi liebt es puristisch. Etwa, wenn sie Entenbrust mit gegrilltem Radicchio di Treviso kombiniert oder aufgeschnittene Kalbszunge mit Fisolen und Salsa Verde. Durchaus verfolgenswert. Man muss allerdings fragen: Wie falsch bitte wird ein Risotto zubereitet, das man zu Kreisen ausstechen kann, wie es die Fotos zeigen? Anna Sgroi: „Typisch Anna!“, AT Verlag, 30,80 Euro



GESCHMACKSFRAGE

Manchmal wird man als Restaurant-Tester erkannt. Zum Beispiel im gerade renovierten Unkai. TEXT: RAINER NOWAK



Wie wenn ein Bodenleger Feng-Shui entdeckt...

Eine der meistgestellten Fragen an den gemeinen Restaurantkritiker ist jene zur angeblichen Anonymität. Man werde doch als Tester in so einem kleinen Land ständig erkannt, zumal ein – allerdings schmeichlerisches – Foto abgebildet ist. Antwort: Ja, manchmal wird man in bestimmten hochklassigen Restaurants tatsächlich identifiziert, im normalen Wirtshaus, in der üblichen Pizzeria oder dem Chinarestaurant hingegen so gut wie nie. Kritiker Wolfram Siebeck meinte dazu einmal, er sei es leid, erkannt zu werden und dann stundenlang auf ein banales Gericht zu warten, das offenbar extra für ihn frisch gekocht werde.

Im Falle des jüngsten Testbesuchs im umgebauten Unkai war das anders und doch ähnlich. Das Lokal zeigt schön, wie grauenhaft man ein japanisches Restaurant außerhalb Japans gestalten kann. So schauen Dachbodenausbauten aus, wenn ein Bodenleger Feng-Shui entdeckt hat und dann ins falsche Möbelhaus gerannt ist. Dennoch kann man entspannt sitzen und echte japanische Gerichte mit Mutprobencharakter wie Seeigel zu sich nehmen – bis ein Hotelmanager um die Ecke lugt. Das bis dahin angenehm lässig-gelangweilte Service verwandelt sich fast in einen dieser Hochgeschwindigkeitszüge, auf die sie in Fernost so stolz sind. Plötzlich steht der Koch am Tisch, stellt sich mit Verbeugung als Hiroshi Sakai vor und überreicht mir seine Visitenkarte. Dazu serviert man als Geste des guten Willens ein Dessert, aufs Haus, wie es so verharmlosend heißt. Das entpuppt sich

als Potpourri von so ziemlich allem, was in der Küche an Süßem zu finden war, etwa einem Fruchtsalat, der in der Sektflöte in einer rosa Sake-Limonade schwimmt. Fast frage ich vorwurfsvoll: „Wo ist die Sprühkerze? Wissen Sie nicht, dass ich heute Geburtstag habe!“ Ich lasse es dann aber. Nicht jeder Japaner mag meinen Humor. Abgesehen davon, dass zum Menü eine Plastikunterlage – erwähnte ich die Einrichtung schon? – gereicht wird, ist die Küche exzellent. Besseres Tempura bekommt man in Wien kaum, besseren und präziser geschnittenen Fisch sicher nicht. Den dicken roten Thunfischbauch lassen wir aus, sonst kriegt ihn in 20 Jahren das Baby vom Nebentisch nicht mehr serviert. Das wollen wir ja nicht. Haben Sie auch nie Visitenkarten dabei, wenn Sie einmal welche brauchen? **Unkai, 1010, Kärntner Ring 9, Tel.: 01/515 80-9110, Mo bis So: 12-14.30, 18-23.30** schaufenster.diepresse.com/geschmacksfrage



... das Essen ist aber über jede Kritik erhaben.