



Branchengeflüster, Köcherochaden und aktuelle Neueröffnungen

Nur wenige Schritte von der Weinbar Unger & Klein entfernt hat sich Quereinsteiger **Heinz Karasek** einquartiert und das vor Jahren als Partylocation bekannte „Apropos“ in ein Edelbeisl umfunktioniert. Der Großteil des Interieurs ist Marke Eigenbau, Eyecatcher ist aber eine imposante Theke aus Zinn, die der Neowirt und ehemalige Investmentbanker eigens aus Frankreich importiert hat. Bestellt werden können Frühstück (ab 8.00 Uhr hat das Innenstadtlokal geöffnet) und Wirtshausklassiker.

**Yaoyao Hu** ist der Salzburger Gourmetszene schon längere Zeit ein Begriff – das „Bangkok“, in dem seine Frau Hajing Hu in der Küche steht, zählt zu den besten asiatischen Restaurants der Stadt. Im Einkaufszentrum „Europark“ hat der Gastronom jetzt ein weiteres Lokal eröffnet, das mit dem sonst eher beängstigenden kulinarischen Angebot in Shoppingmalls nichts zu tun hat. Im „Yaoyao“ werden Sushi und Nigiri erster Güte (etwa auch mit Süßwasserfischen) sowie hausgemachte Nudeln serviert, die Hu in seiner Schauküche effektiv in beeindruckende Längen zieht, bevor sie in mundgerechte Stücke geschnitten und weiterverarbeitet werden.



Vor einigen Wochen stand das Lokal der Architektentochter und Gastronomin **Una Abraham** noch leer, die im Dezember letzten Jahres ihr Restaurant „Una A.“ in der Wiener Burggasse zugesperrt hat. Den Schlüssel hat Abraham Simon Xie Hong übergeben: Der Betreiber des chinesischen Restaurants „On“ und Silent-Cook im ORF hat das beliebte Beisl zu einer Weinbar (mit vorwiegend österreichischen Weinen im Programm) umfunktioniert, in der man auch Dim Sum und hausgemachte Nudeln bestellen kann.



**Sepp Schellhorn**, Präsident der österreichischen Hoteliereinigung und Vollblutgastronom – er betreibt das Kleinod „Seehof“ in Goldegg, das Ski-Restaurant „Angertal 1180“ und den Szenetreff „M32“ am Salzburger Mönchsberg –, hat sich vom Restaurant „Spoon“ im Rupertinum getrennt. Neuer Pächter ist **Rupert Mitterwurzer**, ein Ober des legendären Café Tomasel, der sich sowohl vom Namen des Lokals als auch von dessen asiatischer Küchenlinie verabschiedet hat. Die Speisekarte des „Sarastro“ steht jetzt für österreichisch-mediterrane Küche.



Hamburger Flair hat der Wahlwiener **Stephan Wulff** in die Leopoldstadt importiert. Nahe des Karmelitermarktes, in der Haidgasse, hat der charismatische Hanseate eine Fischbude mit dem Namen „Wulfisch“ eröffnet, in der er Matjes, Heringe, Lachse, Flusskrebse und Krabben in 1a-Qualität als Salat, auf Broten oder großzügig in ein Wrap gewickelt und dazu Hamburger Astra-Bier und Jever aus Friesland serviert. [www.wulfisch.at](http://www.wulfisch.at)