



Lukas Reiter, Naomi Fiby und Heinrich Karasek (v. li.)

**Das Heinz**  
 Rudolfsplatz 12  
 1010 Wien  
 Tel.: 01/532 03 78  
 Mo-Sa  
 Frühstück: 9-11 Uhr  
 Mittagessen:  
 11.30-14.30 Uhr,  
 Abendessen 18-23 Uhr,  
 Ruhetage: So, Fei  
 Kreditkarten, R/NR

# Ein Restaurant für jed

Der frühere Banker Heinrich Karasek hat am Rudolfsplatz in der Wiener Innenstadt das „Heinz“ eröffnet. Ein geschmackvoll gestaltetes Lokal mit einem kleinen Schanigarten, in dem

Heinrich Karasek, 42, schaut noch etwas müde drein, als wir uns pünktlich um 9 Uhr in seinem Restaurant „Heinz“ zum Frühstück treffen. Das ist kein Wunder, schließlich bietet das „Heinz“ warme Küche bis 23 Uhr an, und der Chef hatte am Vortag Dienst im Service. Trotzdem wirkt der ehemalige Investmentbanker, der nicht unbedingt so aussieht, wie sich jemand einen Banker vorstellt, sondern eher wie ein freundlicher Seebär, rundum zufrieden. Nach vielen Jahren im Bankwesen, bei der Zentralsparkasse, der Bawag, der CA und der deutschen Privatbank Sal. Oppenheim, hat sich der gebürtige Wiener entschlossen, sich seinen Lebensraum zu erfüllen und in seiner Heimatstadt ein Lokal zu eröffnen.

„Er wollte einfach ausprobieren, ob es klappt“, strahlt seine Lebensgefährtin Naomi Fiby, 30, die ebenfalls aus Wien stammt und Bank- und Finanzwirtschaft studiert hat. Seit vier Jahren sind die beiden ein Paar. Für „ihren Heinz“ hat auch Fiby die Welt der Banken hinter sich gelassen. „Wir arbeiten hier zwar oft vierzehn Stunden am Tag, aber es macht großen Spaß.“

Mit viel Energie haben die beiden das Lokal komplett neu renoviert, draußen gibt es etwa 20 Sitzplätze, drinnen ungefähr 60, die sich auf verschiedene Bereiche aufteilen, den Essbereich mit gedeckten Tischen, die Lounge-Ecke mit Sofa, den Barbereich und das Extrazimmer, in dem auch gelegentlich Veranstaltungen stattfinden. „Manchmal haben wir Musik, dann zeigen wir Filme, jetzt findet eine Vernissage statt“, erklärt Karasek, „also immer etwas mit Kultur, nicht regelmäßig, aber wenn, dann am Donnerstag.“

Seit Anfang Februar dieses Jahres ist das „Heinz“ geöffnet und erfreut sich seither großer Beliebtheit. Im unangeregten, entspannten Konzept für unterschiedliche Gäste, unterschiedliche Stimmungen und Tageszeiten jeweils das Richtige anzubieten, funktioniert. „Mittags gibt es zwei Menüs, ein vegetarisches Hauptgericht um €6,90 und eines mit Fleisch um €7,50, dazu entweder Suppe oder Salat.“

Küchenchef Lukas Reiter, 23, der aus Schladming in der Steiermark kommt, hat seine Kochlehre am Starnberger See gemacht. Durch Reinhard Gerers „Palazzo“ ist er zurück in unser Land gekommen, wo er bald aus verschiedenen guten Stellenangeboten wählen konnte, und sich für das „Heinz“ entschieden hat.

„Ich koche viel mit frischen Kräutern und gehe gern auf den Markt einkaufen. Was ich koche, weiß ich dann erst nachher“, lacht der junge Koch. „Er kocht nicht nur hervorragend, er ist auch immer gut aufgelegt, ein wahrer Segen“, brummt der Chef zufrieden, dem die gute Stimmung im Team wichtig ist.

Auf der Abendkarte werden jede Woche andere saisonale und internationale kulinarische Schwerpunkte gesetzt (zum Beispiel italienische oder steirische Spezialitäten, unter dem Motto „Fein im Heinz“), die Standardkarte bietet Klassiker und für jeden etwas, wie hausgemachte Rinds- oder Gemüsesuppe mit Frittaten (€3,90) oder Fischbeuschelsuppe (€5,50), handgehacktes Beef vom Almoachsen mit Avocado-creme, Sesam und Toast (€12,90), gegrillte Calamari auf Rucolasalat (€9,80), karamellisierte Krautfleckerl mit grünem Salat (€8,90),



Fotos: masch

# e Tageszeit

es sich der Gast von der Früh bis abends gutgehen lassen kann.

kleines Rieslingbeuscherl mit Semmelknödel (€7,50), Surschnitzerl vom Schopf mit Erdäpfel-Vogerlsalat (€12,50), Filetsteak vom Almochsen im Rosmarinjus mit Braterdäpfeln (€22,50).

Auf Naschkatzen warten der Hauskuchen (€2,90), das Chococino-Mousse (€4,90) oder Marillen- oder Schokolalatschinken (zwei Stück €5,50), und auch an Käseliebhaber wurde gedacht (kleiner Käseteller mit Gebäck und Zwiebelmarmelade um €7,90).

Wer lieber im Grünen tafelt, kann sich im „Heinz“ einen Picknickkorb abholen und sich in den gegenüberliegenden Park begeben. Es gibt fünf bis sechs unterschiedliche Varianten mit Kaffee und Kuchen, verschiedenen gefüllten Baguettes, Obst, alkoholfreien Getränken, Prosecco oder Champagner ...

Für Biertrinker wird ein Murauer oder ein Ottakringer Zwickl gezapft. Die liebevoll zusammengestellte Weinkarte mit Schwerpunkt Österreich wird wie ein Kellerbuch geführt, Empfehlungen von Stammgästen werden gerne entgegengenommen und als solche auch in der Karte vermerkt.

„Ich hab's gern familiär, auch mit den Gästen“, meint Heinrich Karasek dazu, und Naomi Fiby ergänzt: „Mir gefällt, dass hier jeder Tag anders ist, obwohl die Arbeit ja immer die gleiche ist, aber es kommen an jedem Tag andere Menschen mit unterschiedlichen Charakteren.“

Dass sich diese Menschen ein bisschen so wie im eigenen Wohnzimmer fühlen, und das vom frühen Morgen bis zum späten Abend, macht das „Heinz“ zu einem besonders netten Lokal.



## Beef Tatar mit Avocadocreme

### Zutaten:

240 g Rinderfilet, ½ Zwiebel, 2 Essiggurkerl, 40 g Sardellenfilets, 60 g Kapern, 80 g Ketchup, 20 g Englischer Senf, 20 g Estragon-Senf, 50 g Paprikapulver, Cayennepfeffer, weißer Pfeffer, Salz;  
*für die Avocadocreme:* 1 Avocado, 1 EL Zitronensaft, weißer Pfeffer, Salz, grüner Tabasco;  
*für die Garnitur:* einige Blättchen Rucola, schwarzer und weißer Sesam, Balsamicoreduktion

**Zubereitung:** Für das Tatar das Rinderfilet fein hacken, die halbe Zwiebel und die Essiggurkerl in feine Würfel schneiden, die Sardellenfilets und die Kapern fein hacken, alles gut vermischen und mit dem Ketchup, dem Senf und den Gewürzen zu einer homogenen Masse verrühren.

Für die Avocadocreme die geschälte und entkernte Avocado grob würfeln, mit Zitronensaft, drei Tropfen Tabasco und je einer Prise Salz und Pfeffer cremig verrühren.

Ausstechringe (ca. 5 cm hoch) auf Teller setzen und zu drei Vierteln mit dem Beef Tatar füllen, gut andrücken, danach mit der Avocadocreme auffüllen. Die Ringe vorsichtig ablösen, die Türmchen mit etwas schwarzem und weißem Sesam bestreuen, mit Rucolablättchen garnieren und mit etwas Balsamicoreduktion beträufeln.

Mit Butter und Toast servieren.

### Wein-Tipp

Dazu empfiehlt Heinz Karasek einen Joshuari 2008 vom Gut Oggau (Neusiedler See) der Familie Tscheppe-Eselböck, Demeter-Anbau, 18 Monate in Holzfässern gereift, dunkel, komplex, 13 %.

