



# GESCHMACKSFRAGE

Heute wollte ich ein hübsches neues Lokal loben. Ich hätte nichts essen dürfen. TEXT: RAINER NOWAK



Ein sensationell sympathisches Lokal ...

**Es ist ein gutes Zeichen.** Wenn Lokale, die man in unterhaltsamen dunklen Zeiten vor empfundenen 100 Jahren besucht hat, zusperrten und zu braven Restaurants mutieren, hat das etwas seltsam Beruhigendes. So etwa geschehen mit der Wiener Echo-Bar, die zu einem Thai gleichen Namens wurde. Auch das Apropos am Wiener Rudolfsplatz gibt es nicht mehr, diesen Bermudadreieck-Ausläufer bevölkerten ohnehin immer nur die anderen. Nun heißt das Lokal „Das Heinz“, schaut dank heller (Landhaus-)Möbel und großer Fenster auf den schönen Platz wirklich sensationell sympathisch aus und hat dem Vernehmen nach eine nette Geschichte. Der Chef war Investmentbanker und wollte einfach ein ruhiges Lokal, mit dem er den Menschen etwas zurückgeben kann ... oder so ähnlich. Man sitzt also als habitueller Globalisierungsgegner hier, trinkt ein Glas Wein und kommt sich richtig fesch vor.

**Wenn nur nicht diese Küche** wäre. Es beginnt noch passabel. Im kleinen Rexglas wird eine Mischung aus geschnittenen Schweinshaxen und Flusskrebsen serviert. Abgesehen davon, dass die Krebse geschmacklich ein bisschen untergehen: Kann man bitte diese Rexglas-Manie wieder beenden? Wenn ich Marmelade im Glas will, setze ich mich in eine Frühstückspension, für alle anderen Dinge gibt es Teller. Ich serviere auch kein Schnitzel im Tupperware-Behälter, oder?

Das Beef Tatar ist sicher sehr bio, weil nicht rot, sondern bräunlich, aber egal. Der Fischtopf mit Safran entpuppt sich als Muscheln plus Fisch plus gelb gefärbtes Wasser – Geruch und Geschmack erinnern leider an einen Industriehafen. Das Beuscherl versöhnt zwar nicht vollständig, aber das vermochte ohnehin nur die eigene Großmutter zu schaffen, etwas säuerlicher und mit einem deutlicheren Innereienanteil.

Schnell an die Bar, da ist es dann schön und fröhlich. Warum muss ich auch immer etwas zum Essen bestellen ... Das Heinz ist gut, wenn noch die Küche ein bisschen besser wird.

Was meine Lieblingsbar war? Die Loosbar. Die wird garantiert nie ein Restaurant. Viel zu klein! ☹

**Das Heinz, Wien 1, Rudolfsplatz 12, Tel.: 01-532 03 78, Mo bis Fr 8-24, Sa 10-24 Uhr**

☞ [Schaufenster.DiePresse.com/geschmacksfrage](http://Schaufenster.DiePresse.com/geschmacksfrage)



... mit nicht ganz so sympathischer Küche.

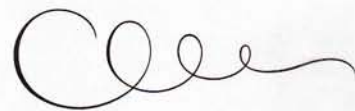
## IMKELLER

VON GERHARD HOFER



**Wieder ein Vorurteil weniger.** Es heißt ja immer, dass man nur richtig genießen kann, wenn man unvoreingenommen ist. Das mag sein, trifft aber auf mich nicht zu. Ich glaub schon, dass ich genießen kann – trotz all meiner Vorurteile. Eines meiner Bedenken wurde kürzlich ausgeräumt. Von Philipp's Reserve. Besser gesagt vom „Weinviertel DAC Reserve – Philipp's Reserve“ des Weinguts Schwarzböck. Ich als geborener Weinviertler bin natürlich von Haus aus skeptisch bei allem Weinviertlerischen. Und so toll die Erfindung des „Weinviertel DAC“ gewesen sein mag: Ob man den „Weinviertel DAC Reserve“ unbedingt notwendig gehabt hat, ist mir bis dato ein Rätsel geblieben. Man sollte an einer etablierten Marke nicht nachträglich herumdoktern, das schadet meist mehr, als es hilft. Aber nun zum Wein. „Philipp's Reserve“, benannt nach dem Söhnchen von Anita und Rudolf Schwarzböck, ist ein Statement geworden. Sprich: Das Weinviertel kann auch bei den schweren Weinen locker mit Wachau und Co. mithalten. Dieser Beweis scheint den Schwarzböcks mit ihrem bombastischen Grünen Veltliner wohl zu gelingen. Das könnte ein großer Wein für ganz besondere Anlässe sein. Warum die Möglichkeitsform? Die Klasse muss sich erst in den nächsten Jahren – wenn der Namenspatron in die Schule kommt – tatsächlich beweisen. So schnell lasse ich mich meiner Vorurteile dann doch nicht berauben.

**[www.schwarzboeck.at](http://www.schwarzboeck.at); Weinviertel DAC Reserve – Philipp's Reserve, 22 Euro ab Hof.**



## BONAPPETIT

**Tex-Mex neu.** Dass die mexikanische Küche nicht viel mehr zu bieten hat als Teigfladen mit Dosenmais und ein bisschen anderem Zeug darin, scheint gemeinhin ein unausrottbares Vorurteil zu sein. Thomasina Miers, die jahrelang in Mexiko lebte und nach ihrer Rückkehr nach London dort drei mexikanische Streetfoodlokale eröffnete, zeigt, welche Aromenvielfalt diese Küche bereithält. Die Zutatenlisten sind durchwegs lang. Mit Rezepten wie Muschel-Linguine mit rauchiger Chipotle-Creme, Pekannuss-Ziegenkäse-Salat oder Vanille-Cheesecake mit Ananas-Karamell. **Thomasina Miers: „Mexikanisch kochen“: Dorling Kindersley, 224 Seiten, 20,60 Euro.**

