

Opernhütte

NEUES LOKAL Schräg gegenüber der Oper serviert man österreichische Küche in Kleinportionen – wieder einmal. FLORIAN HOLZER

Barbara Schimanko ist die Witwe des 2005 verstorbenen Nachtelubkönigs Heinz Werner Schimanko und Erbin einiger seiner zahlreichen Lokale und Etablissements. Darunter auch des Hotels am Opernring, in dessen Erdgeschoß lange Zeit die Firma Jaguar ihre Autos ausstellte, das dann aber vier Jahre leer stand und Frau Schimanko zur Überlegung veranlasste, hier lieber selber etwas zu machen, um die Auswirkungen auf das darüberliegende Hotel quasi selbst bestimmen zu können. Und zwar sollte das einerseits was anderes sein als sonst, kein dunkles Designerlokal, von denen es ihrer Meinung in Wien ohnehin schon reichlich gebe, und vor allem nichts mit „Gschisti-Gschasti-Küche“, weil von der habe sie schon genug.

Das mit dem Design löste sie tatsächlich einigermaßen radikal, nämlich indem sie den Tiroler Architekten Hermann Holzknicht damit beauftragte, das Martinjak – slowenischer Geburtsort von Barbara Schimanko – in eine überdimensionale Zirbenstube zu verwandeln: Boden, Decke, Mobiliar, Wände, Terrasse und Bar wurden aus diversen Gattungen hellen Holzes gezimmert, mit einigen Glasabtrennungen, einem Showka-

min und einer offenen Küche ausgestattet, für gestalterische Kontraste sorgen gerade einmal die zwei tragenden Säulen. Ein dunkles Designerlokal sieht zweifellos anders aus. Die Lösung der „Gschisti-Gschasti“-Vorgabe gelang ein wenig eleganter, nämlich durch ein zwar nicht gerade neues, aber gegenüber der Oper zweifellos gut untergebrachtes Konzept einer pan-österreichischen Küche in Kleinportionen, die man entweder im Sitzen, aber eben auch an einem der zahlreichen hellhölzernen Stehulte verzeh-



Ganz ohne „Gschisti-Gschasti“, und gut so: Frau Schimankos Martinjak / Foto: Corn

ein paar Gemüsen versehen, denen man in der Gastronomie nicht mehr so wahnsinnig oft begegnet, Kohlrabi etwa, Kochsalat oder Lattich.

Das äußert sich dann zum Beispiel in Topfen-Lauch-Nockerln mit jungem Feldspinat, Südtiroler Schlutzkrapfen auf Rahmkohlrabi oder Maishendel mit Romanescorisotto. Das gebacke-

ne Kalbsbries auf buntem Gartensalat war tadellos, wengleich die krachige Panade dem quasi neutralen Aroma der zarten Drüse kaum eine geschmackliche Überlebenschance ließ (€ 8,20/13,60). Die gefüllten Paprika hingegen gelangen großartig – grüner, dünnwandiger Minipaprika, saftige Füllung (ohne Reis! Yess!!) und eine

ziemlich pikante Paradeissauce, so wie er sein muss, der Paprika (€ 7,60/12,70). Beim Bachsablingsfilet in Spargel-Avocado-Kruste ging das Konzept des früheren ÖSV-Kochs Ralf Kimmel dafür irgendwie nicht so ganz auf, aber Spargel ist ja eh bald wieder vorbei (€ 11,30/18,80). Pluspunkte: Offen gibt's fast nur Weine aus Wien, und der Espresso der kleinen steirischen Rösterei Java ist großartig.

WIEDER AM MARKT

Die Unschuld der Frucht

Man isst jetzt ja kein Obst mehr, man trinkt Smoothies. Und man verachtet natürlich auch völlig irgendwelche *functional drinks* mit irgendwelchen zugesetzten Power-, Gesundheits- oder sonstigen Applikationen, sondern wird eins mit den Kräften der Natur – indem man Smoothies trinkt. Insgesamt kann einem der Hype um die bunten Fruchtäfte die



die Nerven gehen. Die englische Marke Innocent treibt's da besonders toll: null Konservierung, nachhaltig angebautes Obst, 100 Prozent recyceltes Plastikflascherl, ein Teil des Gewinns geht an Sozialprojekte. Aber es schmeckt ja nicht besser als echtes, wahrhaftiges Obst, oder? Doch, schon. Keine Saftkonzentrate, sondern nur vermahlene Vollobst, selbstgemachtes Mund-

Resümee: Ein Lokal mit einem gewissen Hang zur urbanen Rustikalität recht netten Austro-



ernen Brennpunkte verzerren kann: authentische Rezepte von Neusiedler bis Bodensee, modernisiert und etwas aufgepimpt, vor allem aber mit

die bunte Vielfalt, die einem immer zu suggerieren versuchen, damit die Welt zu retten und dabei auch noch lässig zu sein, ziemlich auf

„selbstgemachtes“ Mühseligkeit, tolle Kombinationen, grandioser Geschmack.

Innocent, um € 2,29/2,49 bei Billa/Merkur.

ten, kein helles Plaster Tapas und einer Terrasse mit Ringblick.

Martinjak, 1., Opernring 11, Tel. 535 69 69, tägl. 11–1 Uhr, www.martinjak.com

