



Die Wüste lebt!

Seit gut einem Jahr versorgt das bezaubernde *Kutschker 44* darbende Währinger mit herrlich urbaner Küche.

Es tut mir Leid, aber Währing ist nun einmal wirklich nicht der weltstädtischste aller Bezirke. Da können die Hügelchen noch so pittoresk sich hügelnd, die Vorstadtgehenden noch so niedlich vorstädteln. Da. Tut. Sich. Einfach. Nichts. Um nicht zu sagen: Wüste. Umso dankbarer muss man Georg und Bettina Statthaler sein, dass sie vor gut einem Jahr an ebendiesem weitgehend unweltstädtischen Fleckchen Wien eines der urbansten Lokale der Stadt eröffnet haben. An der (dank relativer Gürtelnähe auch für Nichtwähringer durchaus erreichbaren) Ecke Genzgasse/Kutschkergasse gelegen, weiß ihr *Kutschker 44* schon auf den ersten Blick zu bezaubern: geschmackvolles Nobelbeisldesign, viel Holz, viel (indirektes) Licht, ausladende Lederbänke, unpräziser Wandschmuck, da greift alles Hand in Hand, hat Stil und Eleganz. Und, was jetzt weniger selbstverständlich ist, Witz: Hinter der Bar, die sich durch den halben Raum zieht, wird nicht nur ausgeschenkt, sondern gleich auch gekocht. Jawohl, direkt vor den Augen der Besucher, die durchaus eingeladen sind, sich einzumischen, sich zu erkundigen, oder einfach nur zu staunen, was Georg Statthaler da auf geschätzten drei Quadratmetern so zusammenzaubert. Trotz seiner offensichtlichen Jugend schon bei Helmut Österreicher, Christian Petz und Christian Wrenkh zugange (und dort offenbar ein überaus gelehriger Schüler),



Dank (relativer) Gürtelnähe ist das Lokal auch für Nichtwähringer in Reichweite

braucht Statthaler sich und seine Kochkunst auch wirklich nicht zu verstecken, weiß Fisch und Fleisch ebenso erfrischend zuzubereiten wie Vegetarisches und Süßes. Die gebratene Entenbrust auf Eierschwammerlrisotto mit karamellisierten Feigen (12,50 Euro) zum Beispiel gerät ideal, die Komposition verrät zugleich auch Statthalers Vorliebe für fruchtig-pikante Mischungen, die auch im Zanderfilet auf Artischocken-Thymiangröstl mit scharfem Zwetschkenröster (13,50) manifest wird. Nicht minder begeisternd: die Karfiolcremesuppe mit Räucherlachs und

Münze (3,20), die von des Küchenchefs Liebe zum Verspielten zeugt, was sich, gottlob, aber nicht zur überkandidelten Lifestyle-Originalität auswächst, sondern souverän auf dem Boden bleibt. Lediglich beim Tunfischsalat mit rotem Paprika, Basilikum und Oliven (6,50) leistet man sich einen (verzeihbaren) Durchhänger. Umso besser gelingen die Nachspeisen, die gebackene Topfenpalatschinke mit Powidlcreme (4,90) hat Biss und Geschmack, an Statthalers „Zweimal Schokolade“ (5,30) führt sowieso kein Weg vorbei. Außer natürlich, man versucht sich an der exzellen-

ten Käsevariation mit warmen Birnenspalten und fruchtigscharfer Paprikamarmelade – bei einem Preis von kaum zu glaubenden 5,90 Euro ebenso knapp kalkuliert wie das Dreigangmenü (19,70) oder der Großteil der (ausführlichen) Weinkarte. Was soll man sagen? Die Wüste lebt.

Sebastian Hofer

> Facts

KUTSCHKER 44

18., Kutschkergasse 44
01/47 020 47
www.kutschker44.at
Mo–Sa 16–24 Uhr