



Christoph Wagner

gusto



Birgit und Georg Stadthaler

KUTSCHKER 44

1180 Wien, Kutschergasse 44

Tel.: 01/470 20 47;

Mo.–Sa. 16 bis 24 Uhr geöffnet

Info: www.kutschker44.at

Prädikat: Food and Sympathy

Zu viel des Lobes?

Szene. Das „Kutschker 44“ erinnert an ein American Diner, passt aber sehr gut nach Wien.

Ein Leser machte mich unlängst höflich, aber bestimmt darauf aufmerksam, dass ich vor allem junge Köche viel zu früh mit viel zu viel Lob überhäufte, wodurch sie viel zu schnell überheblich und letztlich großenwahnsinnig würden. Ich möge, meinte er, meine Begeisterung über diverse gelungene Gänseleberparfaits doch ein wenig hintanhaltend und lieber mehr über zu spät ausgeleerte Aschenbecher, verklebte Salzstreuer und suboptimal adjustierte Kellnerinnen berichten, die es ja auch in Lokalen mit sehr guter Küche immer wieder gäbe. Nun verstehe ich meine Aufgabe tatsächlich nicht als die eines „Inspektors“, der in seinen Kolumnen Strafmandate für aufgedecktes Fehlverhalten verteilt, sondern eher als die eines konstruktiv-kritischen Gastropfadfinders, der versucht, engagierte Wirtinnen und Wirte zu (weiteren) Spitzenleistungen zu animieren und seine Leser nicht mit kleinlicher Herummäkelei an Dingen, die selbst in den besten Häusern auch einmal passieren können, zu langweilen.

Warum ich diese lange Einleitung schreibe? – Weil ich mit Birgit und Georg Stadthaler schon wieder ein junges Gastronomenpaar vorstellen möchte, an dessen Leistungen ich beim bösesten Willen absolut nichts auszusetzen habe. Ihr Lokal – es besteht etwa seit Jahresfrist – haben die beiden vom Vorgänger als einen zugegebenermaßen etwas ungemütlichen Designer-Schlauch übernommen, jedoch mit sehr viel sympathischem Leben erfüllt, zu dem der schöne Schanigarten mit seinem (so das heurige Wetter zufällig mitspielt) südlichen Flair ebenso beiträgt wie Georg Stadthalers Erfindung einer „diskussionsbereiten Schauküche“. Man kann ihm beim Kochen nämlich nicht nur zusehen, sondern er bittet ausdrücklich auch um verbale Beiträge wie Fragenstellen, Fachsimpeln und Schmähführen. (Ich habe ehrlich gesagt nicht erlebt, wie das bei randvollem Haus funktioniert, aber bei schütter besetztem klapp't ausgezeichnet.) Sympathisch an Stadthalers Küche ist vor allem ihre – bei aller optischen Zeitgeistnähe – nahezu konsequent durchgehaltene Bodenhaftung. Ob Rote-Paprika-Suppe, Rindsroulade mit Kapernsensaucen und Salbeipolenta, Bachsaibling auf Wurzelsud, Spanferkelkotelett auf Eierschwammerln, „Zweimal Wachtel“ auf Dillgurkensalat oder „Dreimal Marille“ (gebacken, als Kompott und als Creme mit Schokoeis), alles ist perfekt gemacht, unverkünstelt und obendrein (Dreigangmenü 19,70 Euro, Hauptgerichte 8,50 bis 13,50 Euro) leistbar. Birgit Stadthaler versteht es, auch kompliziertere Gäste bei Laune zu halten, und gebietet über einen mit allerlei entdeckenswerten Kreszenzen recht gut gefüllten, austrophilen Weinkeller.

christoph.wagner@profil.at

Schöne trinken

Von Eveline Eselböck
Restaurant Taubenkobel



St. Laurent 2003

Auf 75 Prozent der zehn Hektar großen Anbaufläche sind Rotweinsorten ausgepflanzt, vorwiegend Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent und Pinot Noir. Den wunderbaren, samtigen St. Laurent 2003 vinifizierte Leopold Aumann aus Tribuswinkel sieben Monate in neuen Barriques. Schwarze Farbe mit attraktiver Frucht und würzigen Aromen in der Nase, mit süßlichen Anklängen am Gaumen, zeichnen diesen charaktervollen Wein aus. Selbst die 13,5 Vol.-% Alkohol gleiten mit Charme und Finesse in die Struktur dieses Weines. Sechsmal jährlich steckt Aumann seinen Heurigen aus, wo selbst die verwöhntesten Weinbeißer auf ihre Kosten kommen.

St. Laurent 2003
Weingut Aumann
Leopold Aumann jun.
Oberwaltersdorferstr. 105
2512 Tribuswinkel
Tel.: 02252/805 02
www.aumann.at



Produzent:	Familie Aumann
Weinjahr:	ausgezeichnet
Lagerfähigkeit:	bis 2012
Preis/Leistung:	sehr gut
Bewertung:	sehr gut
Preis ab Hof:	14 Euro
Genustipp:	Geschmorter gespickter Hirschbraten mit Erdäpfelknödel

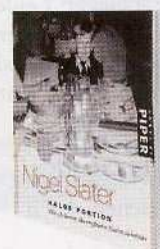
Frühstück à la provençale

Etwas komplizierter als eine Eierspeis, dafür hocharomatisch ist eine Pipérade: 300 g vollreife Tomaten würfelig, 1 Paprika in Streifen schneiden. 2 Knoblauchzehen und 3 Schalotten klein würfelig schneiden und in Olivenöl anrösten. Gemüse zugeben, durchrühren, mit Tabacosauce, Salz, Pfeffer und Provencekräutern würzen. Unter gelegentlichem Rühren so lange einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Inzwischen 8 Eier verquirlen, salzen, pfeffern. In einer Pfanne Butter erhitzen, ein Viertel der Eier eingießen und anstocken lassen. Ein Viertel der Gemüsemasse darüber verteilen, anziehen lassen. Vorsichtig herausheben und warm stellen. Die restlichen 3 Omeletten ebenso backen. Vor dem Servieren mit gerösteten Speckwürfeln und Basilikum bestreuen.

GustoStückerl

Flapjacks & Gollies

Einer der bekanntesten „Foodniks“ der Britischen Inseln ist der „Observer“-Kolumnist und BBC-Telekoch Nigel Slater. Selbst Jamie Oliver adoriert ihn als „gottverdammtes Genie“, während der „Guardian“ ihn als „Philosophen der englischen Küche“ rühmt. Soeben ist sein Bestseller „Toast“ auch auf Deutsch erschienen. Die Liebe des Knaben Nigel geht zunächst durch einen regelrechten „Saugamen“ und streift sämtliche Grauslichkeiten britischer Porridge-, Pie- & Pudding-Cuisine, die Slater freilich mit dem wohligen Schauer des geborenen Satirikers auf höchst unterhaltensame Weise beschreibt.



Nigel Slater:
„Halbe Portion.
Wie ich lernte, die
englische Küche
zu lieben“.
Piper, 334 S.,
19,50 Euro