

# Rund um den Herd

**Im neuen „Kutschker 44“ platzierte Küchenchef Georg Statthaler seinen Herd mitten ins Lokal, um interaktives Kochen zu ermöglichen**

**In seinem vorigen Leben besaß das hübsche Restaurant beim Wiener Kutschermarkt im 18. Bezirk eigentlich keine Küche.** Da war es nämlich das Pilot-Projekt des mittlerweile gescheiterten „Feeeeeel good“-Konzeptes, welches vorsah, eine Kette von unterschiedlichen Lokalen mit zentral vorgefertigter Bio- und 5-Elemente-Küche zu versorgen.

Da das jedoch der Küchenphilosophie des Georg Statthaler rein gar nicht entspricht, musste er sich um eine Kochstelle für sein „Kutschker 44“ kümmern, was er auf unkonventionelle Weise löste, nämlich indem er den Herd gleich mitten in das Lokal setzte. Anderswo wird das schon lange als Performance-Element eingesetzt, in Österreich kam man über die „offene Küche“ indes noch nie so ganz hinaus. Und das Publikum gehe auch noch nicht

so wirklich mit, erzählt Birgit Statthaler, bleibe lieber am Tisch sitzen, als dem jungen Koch bei der Herstellung zuzusehen. Das „Während der Fahrt ist das Sprechen mit dem Fahrer verboten“-Trauma sitzt offenbar ziemlich tief.

Georg Statthaler begann seine Karriere im Steirereck, kochte zwei Jahre unter Christian Petz im Palais Schwarzenberg, wechselte dann in die Szene-Gastronomie (Livingstone, Café Leopold) und landete vor eineinhalb Jahren schließlich bei Christian Wrenkh, bei dem er dessen kontroverse neue Fleisch- und Fisch-Linie umsetzte. Und von allen Stationen hat er sich ein bisschen etwas mitgenommen, die Versiertheit mit Gebratenem hier, die Freude an der Kombination mit Süßem da, die Kreativität auch bei vegetarischen Gerichten dort. Was bei Statthalers Küche

ebenfalls positiv auffällt, ist die Tatsache, dass saisonale Produkte so konsequent eingesetzt werden wie sonst kaum in einem Restaurant dieser Preisklasse, und das momentan eben Zuchtpilze, Kürbisse, Kohl, Fenchel und Avocado sind, kommen die auch auf äußerst erfreuliche Art und Weise vor.

**Zum Beispiel als klare Safran-Fenchelsuppe mit Lachsscheiben** (€ 3,60) oder als „Drei Mal Avocado“ mit kühler Avocado-Cremesuppe, etwas milder Guacamole und einem Avocado-Salat mit Chili, Kürbiskernen und Kürbiskernöl (€ 6,50), wobei dieses von der Idee her tolle Avocado-Tryptichon noch ein wenig Verfeinerung verdienen würde. Das Tatar vom gebratenen Zander war jedenfalls hervorragend (€ 6,10), die Bandnudeln mit getrockneten Paradeisern, Zucchini, Pioppini-Pilzen und

schwarzer Trüffel eins der erfreulichsten Pasta-Gerichte seit langem (€ 8,50) und der gebratene Beizlachs der längst fällige Beweis dafür, dass der rosa Fisch die häufige Missachtung wirklich nicht verdient. Das traumhaft zarte Filet-Stück war scharf angebraten, der Kern blieb roh, die Aromen der Zitronen-Kräuter-Marinade harmonierten optimal. Einzig der Kochsalat mit Erbsen dazu erwies sich ein bisschen weniger originell als erwartet, aber allein die Idee, diesen Tiefkühlklassiker neu zu interpretieren, ist schon einmal grandios. Stimmung und Atmosphäre im „Kutschker 44“ sind gelöst und angenehm, das geschmackvolle Diner-Design passt gut zur Küche, die Preise sind fair – mehr solche Lokale bitte!

Florian Holzer

Kutscher 44, Kutschberg, 44, 1180 Wien,  
Tel.: 01 / 470 20 47, Mo-Sa 16-24 Uhr

Foto: Wasserbauer

