

noch fader, weil da gab's immer nur Sachen, die garantiert jeder kannte. Aber erstens änderte sich vor ein paar Jahren die Weinszene, junge, wilde, tätowierte Typen kelterten plötzlich Wein aus uralten Rebsorten und ohne Schwefel; und zweitens entstanden Lokale, die genau diese Weine anboten, genau zu diesen Weinen passen: unkompliziert, unprätentiös, heiter. In Wien sind das diese:

O boufés Das Paradebeispiel: Starkoch Konstantin Filippou machte vor zwei Jahren neben seinem Gourmetrestaurant ein Beisl auf, in dem diese „Natural Wines“ im Mittelpunkt stehen und es tolle Happen dazu gibt.
1., Dominikanerbastei 17, Tel. 01/512 22 29-10, Mo-Fr 11.30-15, Mo-Sa 17.30-24 Uhr, www.konstantinfilippou.com

Kussmaul Mit der Übersiedlung vom Designerrestaurant am Spittelberg in die Bickerstraße gewann Marlo Bernatovics Lokal an Profil: kroatische, österreichische und italienische Alternativ-Weine mit toller Kreativküche.
1., Bäckerstr. 5, Tel. 01/286 11 17, Mo-Sa 16-2 Uhr, www.kussmaul-vienna.com

Ludwig Van Von der Anmutung auf den ersten Blick eher konservativ, allerdings machte Robert Stark da eine grandios unkonventionelle Weinkarte, die sich mit Walter Leidenfrost neu-wienerischer Küche gut verträgt.
6., Laingrübeng. 22, Tel. 01/587 13 20, Mo-Fr 11.30-14, Di-Fr 18-24 Uhr, www.ludwigvan.wien

Mast Die Top-Sommeliers Steve Breitzke und Matthias Pitra eröffnen im Mai ihr Wein-Bistro, das dann wahrscheinlich eines der weinmäßigen Highlights in Wien sein wird. Martin Schmid, bis dahin Küchenchef im Dreihaubenrestaurant Diner, wird dort die Speisen dazu kochen.
9., Erzherzog, 53, ab Mai Mi-Fr 11.30-24, Sa-So 16-24 Uhr, www.mast.wine

Fuhrmann Die Wein-Sensation des Vorjahres: Sommelier Hermann Botten – der Mann, der jeden Wein beim Vornamen kennt – übernahm ein Lokal, gekocht wird tadello, die Weine sind Weltklasse und preiswert.
8., Fuhrmannsg. 9, Tel. 01/944 43 24, Mo-Fr 11.30-14.30, 18-23.30 Uhr, www.restaurantfuhrmann.com



Schöner trinken

Wenn sich Koch und Wein-Mensch zusammentun, muss das nicht schlecht sein

LOKALKRITIK:
FLORIAN HOLZER

Der Peter Zinter ist ein ungewöhnlicher Koch. 2011 tauchte er plötzlich als Küchenchef im Restaurant Vincent auf, da kannte den jungen Mann aus Biedermansdorf zwar kein Mensch, allerdings kochte er dort so toll, dass er auf einen Sitz drei Hauben bei Gault-Millau abräumte. Die nächste Station war das Motto am Fluss, dann machte er den Klüchendirektor in der Charlie-P's-Gruppe: Er überarbeitete die Küchenlinie des Restaurants Dining Room, startete das BBQ- und Craft-Beer-Eldorado Brickmakers und konzipierte das Slow Tacos sowie die aktuelle Version des Burger-Open-Air It's All About the Meat, Baby am Donaukanal. Daneben ist er übrigens Vater dreier Söhne und züchtet Hühner und Wachteln.

Auch Robert Brandhofer ist alles andere als der typische Vintehkar. Vor elf Jahren war er eigentlich noch Kaffeevertreter und sammelte leidenschaftlich Wein, übernahm dann ein wirklich nicht besonders hübsches Café in der Margaretenstraße, wo er seine allesamt ziemlich tollen Weine zu einem ziemlichen Kampfpfeis veräußerte, mit der einzigen Bedingung, dass er selbst ein kleines Schlückchen von jeder Flasche bekommt. Eine fan-

tastische Vintothek folgte bald und am Donaukanal eröffnete er vor zwei Jahren erstmals eine sehr entspannte Weinbar – und lernte den Peter Zinter kennen.

Ende vergangenes Jahr fiel der Entschluss der beiden, miteinander das etwas andere Weinlokal machen zu wollen. Sie übernahmen das ehemalige Saporì, eine nie besonders tief-schürfende italienischen Feinkosthandlung mit Osteria, bauten dort eine riesige Weinbar rein, ein kleines Bistro und zwei Weinkisten-Installationen. Und sie begingen den einzigen Fehler an der ganzen Sache: Sie nannten das Lokal nicht „Ohrfandi“, so wie das legendäre Weinhaus im ers-

ten Stock über ihrem Lokal. Die Treppe erreichbar, mit riesigen den geschmückt und vor allem leider für immer verblüht. „Heunisch & Erben“, nach europäischen Ur-Rebsorte, alle unsere heutigen Rebsorten wandt sind, na gut.

Zinter kocht hier eine, wirklich außergewöhnliche, Robert Brandhofer und Gould tun einem Wein Glas, die man mit hoher Wahrscheinlichkeit noch nie getrunken-Chutney mit Gorgonzola, puffedem Wildreis etwa, ein russell aus salzig, süß, weich und knusprig mit einem Ottonel von Lichtenberg aus dem Burgenland, perennation (€ 4,50), oder ein des italienischen Ei-Gurrisi (füttert seine Hühner topfen) mit Karfiol, Butter Belper-Knolle-Reibekäse einem 17 Jahre alten Wein vom Jörg Brez (€ 12,50). Ich, chen, lauter so Weine. Na, auch sehr für den Kopf.

Resümee:

Ein Weinlokal, in dem es vordergründig darum geht zu werden. Sondern außerdem Weine mit außergewöhnlichen gerichten zu probieren.



Heunisch & Erben
3., Landstraßer Hauptstr. 17, Tel. 01/286 85 63, Di-Sa 12-20.30 Uhr, www.heunisch.at

Gastro
Florian
blogg
www.f

Robert
und M
servie
die ma
getrun

FOTO
HERI
COR