

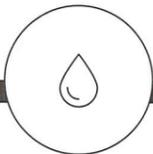
DER STANDARD

RONDO

Durchblick

Zu Besuch bei Designer Antonio Citterio





MINIBAR

Seisenegger ist ein solides Lager, dessen luxuriöse Aufmachung einen hohen Preis rechtfertigt.

Es gibt Biertrinker, die sich vor allem von ausgefallenen Hopfensorten oder außergewöhnlichen Hefe- und Gärungsaromen beeindrucken lassen. Andere schauen auf den Preis – gerne auf einen besonders niedrigen. Matthäus Mautner Markhof, ein Spross der alten Brauherren-Dynastie, ist allerdings überzeugt, dass auch ein hoher Bierpreis ein dankbares Publikum findet.

Vorausgesetzt, dass Bierqualität und Aufmachung des Bieres den Preis rechtfertigen. Und weil Onkel Marcus Mautner Markhof als Besitzer der Grieskirchner Brauerei bestens in der Szene vernetzt ist und mit Felix Schiffner auch den Vizeweltmeister der Biersommeliers in seiner Braustätte werken hat, entwickelte Matthäus Idee und Konzept sowie gemeinsam mit Felix das Rezept für ein Bier, das aus einer italienischen Exklusivflasche kommt und in Champagnergläsern serviert werden soll.

Vom Stil her ist das nach dem Familienschloss Seisenegg benannte Bier ein dunkelbraun funkelndes Wiener Lager, allerdings mit einem Anteil von Weizenmalz, der für einen weichen Körper sorgt, der von Karamellnoten, leichten Röstmalz-tönen und einer ausgewogenen Bittere beherrscht wird.

Conrad Seidl



Seisenegger ab Brauerei
um € 6,00 für 0,33 Liter
www.seisenegger.at

FOTO • Conrad Seidl

PRODUKT DER WOCHE

Scharfes Pulver

Im burgenländischen Oberwart baut das Unternehmen Phytoniq indoor Wasabi an. Die Rhizome, die man für echte Wasabipaste fein reibt, werden frisch verschickt, haben aber – Wasabi wächst langsam – ihren Preis. Für daheim ist Wasabipulver empfohlen, gemischt mit Wasser ergibt das eine grüne Paste aus echtem Wasabi. Und das ohne Farbstoffe, wie sie im Supermarktpulver, das meist aus normalem Kren gemacht wird, zu finden sind. **ped**



Phytoniq Wasabi Pulver
20 g, € 19,80
www.phytoniqtaste.com

FOTO • Hersteller



Alles neu bei Mraz und Sohn, sogar das Essen ist mit dem Umbau noch einmal besser geworden.

FOTOS • Gerhard Wasserbauer

Gasthaus zur Cremeschnitte

Die schärfste Gourmet-Adresse der Republik hat umgebaut – jetzt isst man im Mraz nicht nur gut, sondern auch schön.

TEXT • SEVERIN CORTI

Na gut, ein wahrer Gourmetempel wie das Steirerleck oder die alpinbarocke Trutzburg Obauer wird aus dem Mraz und Sohn in der Brigittenau nicht mehr. Das frühere Hacklerwirthshaus liegt halt im Arbeiterbezirk mit dem zweithöchsten Ausländeranteil der Hauptstadt und empfängt seine Gäste mitten in der Küche. Eines muss man dem Michelin-Guide schon lassen: Dass neben Protzpalästen wie dem Coburg auch eine so peripher repräsentationsfähige Hütte alle Jahre wieder mit zwei Sternen ausgezeichnet wird – und zwar, obwohl sich Lukas Mraz bei jeder Gelegenheit über das aufgeblasene Gourmetmännchen lustig macht –, deutet doch auf gewisse Restbestände von gutem Geschmack zwischen all den Schwimmreifen hin.

Die Küche mit der Schank, Küchentisch und schummrig erleuchtetem Dry-Age-Altar (zur Zeit mit einer Duroc-Mangalitzsa-Sau von Richard und Beate Triebaumer als Allerheiligstem) ist ja schon vor ein paar Jahren schön gemacht worden. Jetzt waren auch die Gasträume dran. Die zeitgenössische Kunst ist wie gehabt von Corbin Shaw, Manuel Mraz, Richie Culver, Erwin Wurm (Essiggurkerl), Martin Grandits (Leberkassemmerl) und Paa Joe (Overnoy-Sarg), alles andere kam aber neu. Die KLK-Architekten verordneten dem zuletzt schon etwas angejahrten DIY-Ambiente eine gründliche Schlammkur. Darf man durchaus wörtlich verstehen: Die Wände wurden mit Lehm verputzt, die Fenster- und Türstöcke kamen neu aus Rohstahl, die Decke strahlt in Kontrast zu all den heimeligen Erdtönen hell in sägerauer Fichte. Dazu wurden neue Behältnisse von Keramikünstlern wie Matthias Kaiser und Onka Allmayer-Beck sowie edel vulgäre Spisolini Chairs von Andreas Engesvik angeschafft, die Mraz bei Philip Rachinger abgeschaut hat – très chic das alles, sehr roh und pur, ein bisserl punkig und saugemütlich noch dazu.

Die Küche, der Service und die flüssige Betreuung durch Über-Sommelier Tho-

mas Reither (alle in army-grünen Kitteln) wirkt von der neuen Umgebung auch recht inspiriert und hat nochmals zugelegt. Große Erlebnisse kann man hier haben. Dass sie, wie der Shrimpscocktail aus rohen, kroatischen Wildgarnele mit wild am Gaumen flirrender Sriracha-Mayo, Zitrusdressing und Rettich mit einer ans Beiläufige grenzenden Unaufgeregtheit an den Tisch gebracht werden, steht in wohlthuendem Kontrast zum pfauenhaften Gestelze, mit dem das Essen in heimischen Nobelhütten sonst gern aufgetragen wird.

Schädelschnitzel • Tonkatsu vom Triebaumer Sauschädel und -nacken ist noch so ein Glücksbringer von Gericht, schlabbig und zart, knusprig und klar, mit hyper-scharfem, japanischem Senf und einem Mayosalat aus Schwarzwurzel und fermentiertem Spargel. Das Schwein darf gleich mehrfach aus dem Schrein beim Eingang, etwa als Mett (huch, ganz roh!), im Schwarzkohlblatt und einem irrsinnig guten Apfeldressing, das den Teller wie ein Sonnenstrahl aus einer besseren Galaxie erhellt – siehe Bild. Krenfleisch, in einem Sud, der durch gegrillte Messermuscheln Kontur bekommt, hat neben böswillig scharfem Kren und subtil vietnamesisch inspiriertem Würzkick auch ein ganzes Schüppel Kräuter mit auf den

Weg bekommen – und eine halbe Calamansi aus der Schlossorangerie von Schönbrunn, deren saure Exotik man sich bei Tisch hineinpresse darf: ein Topf fetten Glücks, weiß wie der Winter, heiß und köstlich wie das Versprechen eines nahen Frühlings.

So geht es dahin, eine nicht enden wollende Kaskade kleiner und großer Köstlichkeiten, immer überraschend, niemals präventios, ganz selten übers Ziel hinaus-schießend. Und manchmal – wie im Fall der Cremeschnitte mit jahrelang gereiftem Haselnuss-Miso und Apfellack – so geil, dass man den Mraz-Buben die Füße küssen möchte. Also, quasi halt. ✕

