

# Ein Konzept, das schmeckt

**NEUES LOKAL** Das außergewöhnliche Miniaturhotel von Robert Hollmann bekam einen mindestens so außergewöhnlichen gastronomischen Ableger. FLORIAN HOLZER

**K**onzeptlokal, das klingt ja eigentlich eher abschreckend. Klingt nach diesen Hütten, wo einem die Ware irgendwie suggestiv schmackhaft gemacht werden soll, was sie von alleine nicht schaffen würde; klingt nach lächerlichen Serviceuniformen, mittelorigineller Gestaltung und einer Speisekarte, für die man sich rasch einmal zu alt fühlt.

Das alles ist beim neuen Salon von Robert Hollmann überhaupt nicht der Fall, im Gegenteil. Vielmehr ist der Hollmann Salon ein Lokal, dem man anmerken kann, dass da irrsinnig viele Ideen, Überzeugungen, Enthusiasmus und ein großes Herz dahinterstecken. Erster Punkt: Der Hollmann Salon befindet sich im Heiligenkreuzerhof, dem heiligen, der Tabuzone, dem schönsten Ensemble der Innenstadt. Neben erdrückend schönen Gewölben und einer wahnwitzigen Gastgartenmöglichkeit bringt das freilich mit sich, dass um zehn Uhr Schluss ist und man raus muss. Anrainer rules.

Weiters sehr speziell: Robert Hollmann, der vor drei Jahren mit seiner Hollmann Beletage Wiens Hotelszene drastisch und geschmackvoll bereicherte, ließ sich – wissend um die Strahlkraft seines Lokals – alles sponsern, was nur irgendwie geht, und zwar von den allerbesten Erzeugern: Küchengeräte, Geschirr, Uniformen, Holzboden, Klos, Geschirr, Küchenmobiliar und sogar die Kochmützen. Mit dem Effekt, dass der Salon wahnsinnig geschmackvoll eingerichtet ist. Tische gibt's übrigens nur zwei à 14 Sitzplätze. Und: Hollmann pfeift auf weitgereiste Waren, 150 Kilometer rund um Wien sind die Grenze: „Was brauch ich Mango und Thaishrimps? Das will ich nicht, wir sind hier in Wien.“ Und: In der Küche steht Alfred Stadler, der vor zwanzig Jahren hundert Meter weiter im legendären Mattes kochte, sich dann aber der 5-Elemente-Küche und der Sinnsuche zuwandte. Mit Stadler zu plaudern, kann



Dieses Lokal hat eigentlich einen Preis verdient: Robert Hollmanns Salon / Foto: Corn

entweder erhebend oder extrem desillusionierend sein („Ein Koch ist ein Verdauungsvorbereiter“), sein Essen zu verspeisen, macht aber auf jeden Fall große Freude. Vor allem, weil das da jetzt nicht irgendwie gesund oder fad oder so schmeckt: Krengrießnockerln mit Rote-Rüben-Scheibe (€ 7,-), eine

tolle Kürbiscreme (€ 4,-), ein Felchenfilet mit Kartoffelkruste – absolut köstlich (€ 22,-) – oder eine exzellente Lammleber. Apropos: Tiere werden auf Bestellung geschlachtet, im Ganzen gekauft und komplett verarbeitet. Und das bringt dann eben auch Gerichte abseits vom rosa gebratenen Filet mit sich – super! Kein Detail blieb in diesem Lokal unbedacht, alles wirkt konzipiert und komponiert.

Außerdem: die schönsten Mittagsmenüs der Stadt nach Vorbild der japanischen Bento-Box (€ 9,40–11,50), eine Weinkalkulation zum Jubeln, eine einzigartige Atmosphäre, Geschmack allenthalben – ein Lokal, das eigentlich einen Preis verdienen würde.

**Resümee:** Ein Lokal, in dem irgendwie alles besonders und außergewöhnlich ist, das aber trotzdem nicht nervt.

**Hollmann Salon, 1., Grashofg. 3/Heiligenkreuzerhof, Tel. 961 19 60 40, Mo–Fr 11.30–22, Sa 10–22 Uhr, www.hollmann-salon.at**

## WIEDER AM MARKT Grüntee-KitKats

**M**it dem feinen Matcha wurde in den vergangenen Jahren und vor allem von japanischen Pâtissiers ja schon so allerhand Tolles angestellt – man denke dabei nur an Grünteeschokolade, Matcha Latte, Matchafrappee, Matchaeis und so weiter. Ein Trend, den die Schokoindustrie natürlich nicht ganz spurlos an sich vorüberziehen lassen konnte, weshalb Nestlé Japan also den berühmten Pâtissier Takagi aus Tokio da-



mit beauftragte, sich was zum Thema KitKat-Schokowaffel einfallen zu lassen. Und zwar machte er Folgendes: Er verkleinerte die Stangerln etwa

um die Hälfte und überzog den Waffelkern mit hellgrüner Matchaschokolade (auf der Basis weißer Schokolade). Und man muss sagen: Dafür, dass das von Nestlé stammt, ist es ganz schön gut.

**Matcha-KitKat, um € 4,90 bei Cha No Ma, 4., Faulmannsgasse 7, Tel. 587 94 06, Mo–Fr 10–18, Sa 10–17 Uhr.**

Foto: H. Corn

## SIDEORDERS Die Salons

**E**in interessantes Phänomen, das sich im vergangenen Jahr in Wiens Lokalszene verstärkt bemerkbar machte: kleine Lokale, fix geregelte Menüs, meistens von Quereinsteigern oder ambitionierten Amateuren zubereitet.

**Ein Wiener Salon, 1., Stubenbastei 10, Tel. 0660/654 27 85, Di–So 18–24 Uhr, www.einwienersalon.com**  
Ein Architekt und ein Modeschöpfer kochen in einem kleinen, ornamentreich eingerichteten Salon ihre ganz persönliche Linie.

**Anna Stein, 5., Kettenbrückengasse 21, Tel. 585 00 25, Mo 14–19, Di–Fr 11–19, Sa 10–17 Uhr, www.anna-stein.com**  
Ein Geschäft für Wein, Lebensmittel und bunten Krimskrams, ab und zu gibt's den „Tisch“: Ein Koch und eine Kabarettistin bereiten ein viergängiges Überraschungsmenü für 20 Personen zu.

**Schon Schön, 7., Lindengasse 53, Tel. 0699/15 37 77 01, Di–Sa 11–23 Uhr, www.schonschoen.at**  
Sehr spezieller Rahmen, da das Lokal über einen einzigen Tisch verfügt, auf dem Menüs oder eine kleine, ebenfalls spezielle A-la-carte-Selektion serviert werden.

**Saint Charles Alimentary, 6., Gumpendorfer Straße 33, Tel. 586 13 63, Mi u. Do 11–16 Uhr (ab Februar: Mi–Fr), www.saint.info**  
Der ganz besondere Miniatursalon: acht Sitzplätze, Zutaten nur aus eigener Pflückung/Sammlung/Jagd oder aus bekannter Quelle, grandiose Kompositionen um wenig Geld.

**WEIN – Der spanische Schaumwein Cava ist ja der große Gewinner der Sprudelszene der vergangenen Jahre – mitunter preiswert wie ein besserer Prosecco, mitunter aber so gut wie tadelloser Champagner. Der Cava Z zählt zumindest zur ersten Gruppe, duftet anfangs eher unfrisch, dann nach Birne, am Gaumen weinig, fruchtig, nett und unkompliziert. Geht eigentlich immer.**  
**Preis: € 6,39 (derzeit)**  
**Bewertung: 3/5 (gut), bei Wein & Co.**

## Falter<sup>s</sup> LOKALFÜHRER

Wien, wie es isst ... /07 Mehr als 4000 Lokale – vom Beisl ums Eck über trendige Bars bis zum Haubenlokal – mit Kurzcharakteristiken, Adressen, Telefonnummern, Öffnungszeiten und Preisangaben.

Jetzt bestellen: [www.falter.at/bookshop](http://www.falter.at/bookshop), T: 01/536 60-926, F: 01/536 60-935, E: [service@falter.at](mailto:service@falter.at).  
In Ihrer Buchhandlung oder bei **SPAR**

