

Salonfähig



» Robert Hollmann, 41, mit seinem keineswegs kame-rascheuen Russell-Terrier „Lilli“, dem Haushund



» Küchenchef Alfred Stadler, 49, mit Souschef Seppi: Heute gibt's Hochrippe vom Rind



» Das gibt Kraft: Die Krennockerln auf Roten Rüben waren vom ersten Tag an Publikumsbeliebte

Robert Hollmann bittet in seinen „halb öffentlichen Raum“ zum Wohlfühlen und Verwöhnenlassen

MIT EINEM DER UNGEWÖHNLICHSTEN

Hotelprojekte dieser Stadt kehrte Robert Hollmann, heute 39, vor drei Jahren in die Wiener Szene zurück: In einem Stockwerk des Hauses Ecke Köllnerhofgasse und Fleischmarkt richtete er sein kleines, feines Hotel „Beletage“ mit nur 16 durchgestylten Zimmern ein. Nahe dieser Adresse wurde im geschichtsträchtigen Heiligenkreuzerhof ein ehemaliges Fotostudio frei, direkt zugänglich vom malerischen Innenhof des ältesten Mietshauses von Wien.

HOLLMANN schlug zu. Heute laden an der Fassade feine Emailschilder in seinen „Hollmann Salon“. Somit ist der gelernte Zuckerbäcker, Koch und Hotelfachmann zurückgekehrt an die Töpfe, die die Welt bedeuten. Dazwischen lag ein Intermezzo als erfolgreicher Schauspieler, das ihn nach abgeschlossener Ausbildung ans Burgtheater, dann über Regensburg schließlich ans Schlossbergtheater nach Berlin führte. Als das Theater knapp vor einer wichtigen Premiere geschlossen wurde, betrachtete er das als Wink des Schicksals und wandte sich „back to the roots“ nach Wien. Nach dem überzeugenden Start des „Beletage“ reiften die Pläne für ein nicht alltägliches Speisehaus in den verlassenen Gewölben des Heiligenkreuzerhofs.

Hollmann engagierte Alfred Stadler, der einst ganz in der Nähe legendäre Zeiten als Souschef von Reinhard Gerer in Wiens erstem modernem Feinschmeckertempel „Mattes“ erlebt hatte. „Es war Liebe auf den ersten Blick“, erinnert sich Hollmann. Heute wird in einer spektakulären Schauküche gekocht, was die beiden bei vertrauenswürdigen Fleisch- und Gemüselieferanten persönlich einkaufen und aufbereiten. Hier regiert der unverfälschte Geschmack, auch beim

Interieur. So werden Suppen in originalgetreuen Email-Reinderln serviert, das Salz im offenen Salzfüßchen mit Löffel. Es gibt zum Beispiel „Dicken Kürbis“ (€ 6,-), „Gezupften Hecht mit Blattspinat“ (€ 22,-), „Rindsgulasch mit Polenta und Essiggurkerl“ (€ 16,-) oder „Death by chocolate“ (€ 4,-). Scheint,

als fühle sich sogar der stets zum Posieren aufgelegte Russell-Terrier Lilli verpflichtet, sich so viel exzellentem Geschmack und so viel Wohlfühlatmosphäre farblich und stimmungsmäßig anzupassen. :::

HOLLMANN SALON

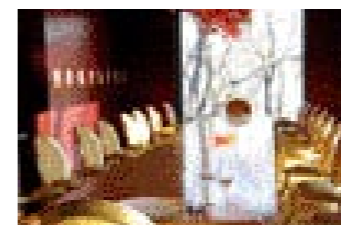
1., Grashofgasse 3 (Heiligenkreuzerhof – Zugang Köllnerhofgasse oder Schönlaterngasse), Tel.: 961 19 60-40, Mo.–Fr.: 11–22 Uhr, Sa.: 10–22 Uhr, Sonn- und Feiertage geschlossen



» Eines der beiden ische mit schweren Eichenplatten und feinen Leinenplatzdeckchen tafeln. An der Wand links die überdrübere Schwarzwälderuhr aus Edelstahl, deren elfenbeinfarbener Kuckuck pünktlichst ruft ...

HIER RÜCKT MAN GERN ZUSAMMEN: GESELLIGE TAFELFREUDEN AM GROSSEN TISCH

Eine Zeit waren Tischanordnungen gefragt, bei denen Nachbarn garantiert außer Hörweite blieben. Nun schätzt man zunehmend eine Tafel für viele Esser, die sich gemeinsam wohl fühlen



» ESS.BAR IM STEIRERECK

Im Entree des noblen „Steirereck“ im Stadtpark befindet sich gleich rechts im Eingangsbereich die „ess.bar“ mit ihren kleinen, exklusiven Köstlichkeiten „für Kurzweiler“. Heinz Reitbauer hat für sie „junge, frische Rezepte in unverwechselbarer Atmosphäre“ kreiert.

3., Im Stadtpark, Tel.: 713 31 68, Mo.–Fr. ab 17 Uhr (Reservierung möglich)



» PASTA ... E BASTA

In diesem Lokal der Kategorie „Alimentari“ wird seit Eröffnung an einer gemeinsamen Tafel geschmaust. Hier gibt es handgemachte Pasta und selbstgebackenes Brot, alles zum geselligen Essen in netter Gesellschaft, aber auch zum Mit-nach-Hause-Nehmen.

1., Werdertorg. 10, Tel.: 796 65 42, Mo.–Fr. 10–23, Sa. 10–15 Uhr, So., Fei. Ruhetag



» SUPPITO

Erst hängte Dr. Andrea Scholdan (r.) den Arztberuf an den Nagel und begann, bei „Kim“ zu kochen. Jetzt hat sie mit Freundin Laurence Koblinger (l.) das „Suppito“ eröffnet, wo sie den Gästen feine, aufbauende Süppchen nach den Regeln der „fünf Elemente“ verschreibt.

6., Girardigasse 9, Tel.: 0664/213 91 09 Mo.–Mi. 9–19 Uhr