



Die Testerinnen

Anna Burghardt, Petra Percher, Almuth Spiegler

Mit Émile in die Brasserie.

So viele neue Lokale. Da bekommt man richtig Stress, wenn man alle besuchen will. Erst recht, wenn man jede Woche nur eines aussuchen kann. Welches nehmen? Das Grazer Wirtshaus Aiola im Schloss, das Veranda im Hotel Sans Souci mit Simone Jäger als neuer Köchin, die Jause im Super-sense, das Freiraum-Deli? Zwei schließen sich aus: Das Kussmaul, zwar endlich offen, startet mit dem Restaurant erst so richtig Mitte Juli. Und das Frey der gleichnamigen Moderatorin wird ja von den Kloburgern dermaßen gestürmt, dass man tatsächlich keinen Tisch ergattert. Richtig, wir reservieren nicht als „Presse“. Ein Überbuchungsproblem hat das frisch renovierte Hilton Plaza jedenfalls nicht. Schon wieder ein Hotel, werden Sie denken. Ja, die Direktoren wollen mit ihren Labstationen die Wiener anlocken. Nach dem Sofitel, dem Ritz, dem 25hours, dem Kempinski, dem Park Hyatt nun also auch das Hilton Plaza. Statt des Nasch zieht die Brasserie Émile ein und mit ihr Erich Freund als neuer Koch. Um Émile Charakter zu verleihen, musste die Marketingabteilung sogar eine Geschichte kreieren: Ein Pariser Lebemann sei Émile Rouger gewesen. In den 1920ern

NACHSCHLAG. Von 12 bis 15 Uhr gibt es hier täglich einen Plat de jour um 10,50 Euro.

kam er nach Wien. Sein Savoir-vivre soll man noch spüren. Dafür wurde das Londoner Designstudio Robert Angell engagiert, das den brutalen 1980er-Jahre-Bau zumindest innen in die Goldenen Zwanziger zurückkatapultiert. Von der Lobby zieht es einen förmlich die paar Stufen hinunter ins Émile. Leider ist dort nur der Frühstücksraum. Das Restaurant kreist unscheinbar um die 360-Grad-Bar (mit Absinth als Spezialität, ganz Jazz Age). Die Gerichte sind dafür absolut heutig: Geschmorte Mini-Rote-Rüben mit Spargel, Ziegenkäse und Balsamico kommen im Emailreindl und sind entsprechend geschmacksintensiv. Die Bouillabaisse zählt momentan sicher zu den

besten Wiens. Mit großen Stücken Lachsforelle und Garnelen darin und extra Sauce Rouille, mit der man die Knoblauchintensität selbst steuern kann. Erfrischend: das Tatar vom Biosailing mit Avocado und Limettencreme. Das butterweiche Simmentaler Rinderfilet mit hausgemachter Café-de-Paris-Kräuterbutter liegt auf einer warmen Steinplatte. Genauso wie die gebratene Entenbrust mit Zwetschkenchutney. Für eine Crepe Suzette treffe ich Émile glatt noch einmal. ☆

Info

★ Émile im Hilton Plaza, Schottenring 11, 1010 Wien, Tel.: 01/31 39 00, täglich 11–23 Uhr.

Mehr Kolumnen auf: → Schaufenster.DiePresse.com

Im Keller

von Gerhard Hofer



Riesling auf steirisch. Natürlich dreht es sich bei Gerhard Wohlmuth wie bei den meisten südsteirischen Winzern im Leben vor allem um Sauvignon Blanc und Muskateller. Aber weil der Betrieb sich im Sausal befindet, gibt es auch eine uralte Riesling-Tradition. Und wenn ich „uralte“ schreibe, dann meine ich 1322. Denn aus dieser Zeit datieren die ersten Aufzeichnungen von der Lage Edelschuh, hat mir Wohlmuth erzählt. Und damit wären wir beim Riesling Edelschuh 2013. Meiner Meinung nach einer der spannendsten Rieslinge des Landes. Sehr mineralisch, sehr harmonisches Zusammenspiel von Fruchtsüße und Säure, sehr trinkanimierend. „Große Weine erkennt man daran, dass man auch ein zweites Glas trinken möchte“, sagt Wohlmuth. Also keine Duft- und Alkoholbomben, die man zwar kosten, aber nicht trinken kann. Wie bei den meisten Dingen kommt auch beim Riesling Edelschuh die Qualität vom Quälen. Quälen tun sich vor allem die Familie Wohlfahrt und ihre Mitarbeiter bei der Bewirtschaftung. Bis zu 90 Grad Hangneigung weist die Lage auf. Die Qual des Trinkers besteht lediglich darin, den Riesling nicht zu früh auszutrinken.

Weingut Wohlmuth; Riesling Edelschuh 2013, 30 Euro ab Hof; www.wohlmuth.at

Vom Greißler

Würzig. Teig zu großen Platten ausgerollt, mithilfe einer Schüssel ausgeschnitten, mit üppig Füllung belegt, zugeklappt, mit Gabelkerben versiegelt, in Öl herausgebacken. Das ist der Werdegang der Empanadas von Oscar García Márquez, einem ehemaligen guatemaltekischen Profifußballer und Do-&-Co-Koch, der sich mit einem Empandas-Catering in Wien selbstständig gemacht hat. Etwa mit Huhn, Rind oder Käse und Zwiebeln forciert würzig gefüllt, können diese großen Teigtaschen wirklich überzeugen. Fingerfood – aber kein Häppchenzeug, sondern richtiges Essen.

Empanadas, Stück um 2,75 €, Mindestbestellung 50 Stück.

Tel.: 0650/8899838

empanadas.at

