

ein Cidre von *Ciderman* (heißt wirklich so) wunderbar passt. Es gibt zudem auch eine schöne Lunchkarte mit täglich wechselndem Angebot. Eine willkommene Gelegenheit, sich schon mittags ein paar Gläser vom Guten zu gönnen.

ALEXANDER RABL

KÜCHE	●●●○
ATMOSPHERE	●●●○
WEINE	●●●●

MAST

Porzellangasse 53, 1090 Wien,
Tel.: 01/922 66 79, Mi.–Fr. 12–14, 18–22,
Sa., So. 18–22 Uhr
mast.wine

HEUNISCH & ERBEN NATURAL WINE IN (WIEN) MITTE

Ab und zu laufen sich zwei Menschen über den Weg, und alle haben was davon. So etwa war das bei Peter Zinter und Robert Brandhofer der Fall. Zinter hatte in den vergangenen beiden Jahren die Funktion des kulinarischen Direktors der *Culinary Love Band* rund um Brian Patton inne, im Zuge derer er auch die Open-Air-Darbietungen *Slow Tacos* und das Burger-Eldorado *It's All About The Meat Baby* am Wiener Donaukanal organisierte. Brandhofer, einer der versiertesten Vinothekare Wiens, hatte mit seinem *Pub Klemo* in den vergangenen zwei Sommern ein Freiluft-Outlet direkt neben den von Zinter betreuten Lokalen. Da lernt man sich dann schon ein bisschen besser kennen. In diesem Fall sogar so gut, dass die beiden beschlossen, ein gemeinsames Projekt zu starten – in dem einerseits extravagante Weine thematisiert werden, andererseits extravagante Kleinigkeiten dazu zu bekommen sind. Dieses Format haben Zinter und Brandhofer zwar keinesfalls erfunden, schließlich erntet Konstantin Filippou mit seinem *O boufés* da schon seit zwei



Jahren großen Zuspruch, Mario Bernatovic fährt mit seinem zweiten *Kussmaul* seit Jahresanfang ein vergleichbares Konzept und auch Hermann Botolens *Fuhrmann* oder das *Ludwig van* kann man, großzügig betrachtet, zu dieser Familie zählen (das neue *Mast* von Steve Breitzke und Matthias Pitra sowieso). Dennoch ist kaum eines dieser neuen und neuartigen Weinlokale so niederschwellig angelegt wie das *Heunisch & Erben*. Von der Gestaltung eher ein Designer-Café, nichts schüchtern Natural-Wine-Neulinge hier ein, Zinters köstliche Preziosen beginnen preislich im Amuse-Gueule-Bereich, da kann jeder mit. Die Bedingungen, um als Wein mitspielen zu dürfen, sind Charakter und Außergewöhnlichkeit. Die Kriterien, die Zinter an die Zutaten seiner Küche stellt, lauten: Sie müssen von Freunden stammen. Und Peter Zinter hat viele Freunde, etwa Menschen, die in Kroatien Sardellen ins Salzfass einlegen, die Peter Zinter dann mit hauchdünn geschnittenen Amalfi-Zitronen sowie Blättern und Stängeln von Kapern kombiniert – wow. Auch sehr eindrucksvoll eine „Tapa“ in Form von Birnen-Chutney, Blauschimmelkäse, Balsamico und gepufftem Wildreis – Steilvorlage für einen tollen Wein aus der aromatischen Familie, Muskat Ottonel von Lichtenberger González etwa. Beim pochierten Ei von Paolo Parisi mit Karfiol, Butterbrösel und Belper Knolle mag man vielleicht nicht unbedingt herauschmecken, dass es sich um das Luxus-Ei eines mit Ziegenmilch-Magertopfen

Im *Heunisch & Erben* kommen die Zutaten von Freunden. Hier: Sardellen aus Kroatien, Amalfi-Zitronen und Kapernstängel

gefütterten Huhns handelt, ein grandioses Ei-Gericht ist das aber allemal. Vor allem, wenn gerade eine Flasche Weißburgunder, Jahrgang 2000, von Jörg Brez offen ist. Kann man einzeln und zu einem Glas Wein genießen, man kann sich aber natürlich auch von Peter Zinter und Souschef Michael Gubik bekochen lassen, was sich ohnehin lohnt, denn so kommt man dann eventuell auch zu einem Ergebnis jagdlichen Glücks von Peter Zinter.

FLORIAN HOLZER

KÜCHE	●●●○
ATMOSPHERE	●●●○
WEINE	●●●○

Heunisch & Erben

Landstraßer Hauptstraße 17, 1030 Wien,
Tel.: 01/286 85 63, Di.–Sa. 12–20.30 Uhr,
heunisch.at

HOTEL LAMARK ALEXANDERS SOMMER-COMEBACK

Die Idee, sich in der Sommerhitze, die in Tirol ganz schön heftig werden kann, nach Hochfügen zurückzuziehen, um in alpiner Kühle auf der *Lamark*-Terrasse ein feines Essen und ein paar feine Flaschen zu sich zu nehmen, ist weder dumm noch wirklich neu. Bloß wurde sie in ihrer Durchsetzbarkeit während der vergangenen Jahre durch die Tatsache torpediert, dass die Familie Fankhauser sich und ihrem Hotel eine lange Sommerpause gönnte. Es war deshalb auch immer schwierig, über Alexander Fankhausers Spitzenküche einen Aufsatz zu schreiben, der halbwegs Relevanz besitzen sollte. Denn die Redaktionsschlüsse sind mit der gerade einmal fünf Monate dauernden Öffnungszeit schwer inkompatibel. Doch jetzt die gute Nachricht: Petra und Alexander Fankhauser wagen sich ans Sommergeschäft. Das *Lamark* macht ab jetzt auf Sommer

Lokalausgang

oase in den Bergen, gute Luft und jede Menge Wanderwege inklusive. Nach dem letzten Stand der Erkenntnisse wird die Gourmetabteilung allerdings nur nach rechtzeitiger Voranmeldung aufgesperrt. Doch egal, wo man im *Lamark* isst, in der Küche steht ohnehin immer Fankhauser, der sich bei jeder Gelegenheit als leidenschaftlicher Koch outet, der gar nichts anderes will. Er ist ein Meister des Improvisierens, der spontanen Kreation von Mehrgängigem aus dem, was gerade da ist. „Da schau her, wie ich das mache, Zillertaler, hier kannst was lernen“, soll Reinhard Gerer damals in der Küche des legendären *Korso* zu ihm gesagt haben.

Die Welt ist ja voll von Gerer-Schülern, aber der Meister selbst bezeichnet Fankhauser und Martina Willmann als seine besten. Fankhauser hat längst seinen eigenen Stil entwickelt, aber ein bisschen Gerer ist immer noch auf dem Teller: Produkt im Mittelpunkt, eine Menge Schmah, Kombination von österreichischen Rezepten mit Produkten der sogenannten Hochküche. Also serviert Fankhauser First-Class-Kaisergranat in einer hinreißenden Sauce und kombiniert dazu kleine Blutwurstkräpferl auf einer Portion frisch produziertem Apfelkren. Es folgt eine perfekte Gänseleberter-

rine mit pfeffrig-süßem Beerengelee. Von genialer Humorigkeit der nächste Gang: Es handelt sich dabei um in hauchdünnes Toastbrot wie ein Geschenkpaket eingeschlagenes Beef Tatar, das mit leicht geschärfter Tomatensauce, Kaviar und Kapern serviert wird. Später wird es – nach einer Unglaublichkeit von kleinen Muscheln in einem Suppenteller – noch die berühmte Ofenleber geben, eine superleichte Variante des Zillertaler Bauerngerichts, mit Spinat und Liebstöckel, begleitet von Erdäpfelravioli, köstlichem Backwerk. Topfensoufflé mit den ersten Himbeeren und Bienenstich bilden den Abschluss. Fankhauser kocht nicht Avantgarde, er kocht nach dem Geschmack der Mehrheit seiner Gäste, die ihn dafür lieben. Dass Alexander Fankhauser aber so kocht, dass auch der verwöhnteste Schmecker mit der Zunge schnalzt, ist wohl die Kunst des Möglichen und kann in keinem Kochbuch abgebildet oder beschrieben werden.

ALEXANDER RABL

KÜCHE	●●●●●
ATMOSPHERE	●●●●●
WEINE	●●●●●

Alexander im Hotel Lamark
Hochfügen 34,
6264 Fügenberg,
Tel.: 05280/225,
lamark.at

Heuer kommt man im *Lamark* auch im Sommer in den Genuss von Alexander Fankhausers Küche.

ARTNER TRAUNSEE-TERROIR AUF DER WIENEN

Den *Höllerrwirt* in Altmünster gibt's nicht mehr. Markus Höller gab auf. Der Umstand, dass die Leute nur am Wochenende und da nur in der warmen Jahreszeit und da nur bei Schönwetter kamen, beziehungsweise dass ihnen der *Höllerrwirt* genau einen Kilometer zu weit vom Traunsee-Ufer entfernt war, ließ seine doch ambitionierte Küche zunehmend unmöglich werden. Und lieber als Schnitzel, Backendl, Schweinsbrat und Kaiserschmarren auf die Karte zu setzen, wie es hier einst der Fall und fraglos erfolgreich war, ging er nach Wien. Zu Markus Artner, dem er schon bisher immer ausgeholfen hatte, wenn beim City-Wirt Not am Mann und am Traunsee Flaute war, etwa im Zuge des „Pop-ups“ eines Burger-Lokals in der Wien-Mitte-Mall, die Markus Höller gemeinsam mit seinem Lehrmeister und Koch-Legende Reinhard Gerer bestritt. Im Frühling heuerte er quasi als kulinarischer Direktor für die beiden Restaurants am Franziskanerplatz und auf der Wieden, für die diversen Imbiss-Lokale und den Heurigen im elterlichen Weingut an, und nicht nur das, auf der Wieden macht Markus Höller auch noch den Küchenchef. Was unmöglicher klingt, als es tatsächlich ist, schließlich kam ein Großteil seines Traunsee-Teams ebenfalls mit nach Wien. Und nicht nur das: Sie kochen hier nun auch das, was bis dahin des *Höllerrwirts* Spezialität war, eine sogenannte „Terroir-Küche“, also feingliedrige Kompositionen aus wenigen Zutaten, die dafür umso mehr Identität und Eigenheit der unmittelbaren Region besitzen – Traunsee einerseits, ein bisschen Wien jetzt aber eben auch. Die roh marinierte Forelle in einem farbenfrohen Ensemble aus Radies-

