

Jetzt noch mehr Genuss:

QR-Code scannen, und los geht's!



Bei „Ham Ham“ in Zwettl, Gerungser Straße 33, bestellen wir kurz vor Sperrstunde u. a. ein Falafel-Sandwich. Sorgfältig befüllt der nette Mann die Flade. Dann schaut er in seine Töpfe, schaut uns an. „Da ist noch ein bisschen Schafkäse, wollt ihr den dazu haben?“ „Ja, kosten wir gern.“ Passt wunderbar! So ist der Rest gut verwertet.



Abends bei Mario in Hietzing. Wir bestellen drei große Beef Tatar. Kurz darauf werden zwei kleine Beef Tatar und ein Thunfisch Tatar serviert. Wir beschwerten uns nicht und nehmen Toast aus dem Brotkorb. Unsere Gabel steckt bereits im Tatar, als der Kellner kommt, sich für das Missverständnis entschuldigt, die Toasts ins Körberl zurücklegt, die Teller mitnimmt und am Nebentisch serviert.



heidi.strobl@kurier.at
florian.holzer@kurier.at



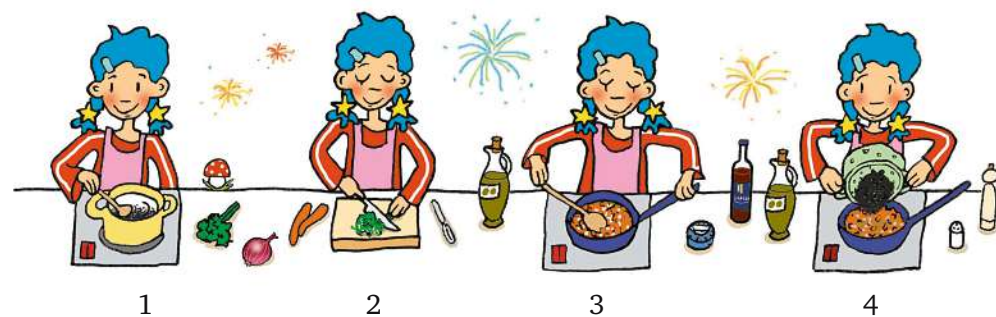
EASY COOKING

Neujahrsvorsatz: mehr selber kochen – sowohl der Gesundheit als auch dem Börserl zuliebe. Aber wie?

Das Buch „Easy Cooking“ wurde über zwei Jahre hinweg mit Jugendlichen entwickelt und umfasst ganz einfache Alltagsrezepte – von Suppen übers Erdäpfelpüree bis zum Reisfleisch. Das besondere daran: Jedes der knapp 50 Rezepte ist in Bildern dargestellt und kommt ganz ohne Text aus. Maß-

einheiten sind Löffel und Gläser, Temperaturangaben werden mit kleinen Flämmchen angegeben. Sogar das nötige Kochwerkzeug ist fotografiert und jedem Rezept vorangestellt. Schritt für Schritt zum Kaiserschmarrn zum Beispiel umfasst 14 Fotos, die jeden Handgriff ganz klar und deutlich machen – ob man des Lesens mächtig ist oder nicht, und welche Sprache man auch immer spricht. Also: keine Ausreden mehr!

Easy Cooking, das T.I.W. Kochbuch, ÖGB Verlag, 24,90 €



KINDERLEICHT

LINSEN SALAT

ZUTATEN

- 200 g Belugalinsen
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 3-4 Ästchen Petersilie
- Salz, Pfeffer, Senf
- 2 EL Balsamessig
- 3 EL Sonnenblumenöl

Du brauchst: Topf, Schüssel, Pfanne, 1 Stunde
Ab 10 Jahren

1 Spüle die Linsen mit kaltem Wasser. Gib sie in einen Topf, füge ca. 500 ml Wasser hinzu. Köchle die Linsen, bis sie bissfest sind (30-40 Minuten).

2 Schäle Zwiebel und Karotten, schneide beides in sehr kleine Würfel. Schneide die Petersilie (samt den Stielen) fein.

3 Erhitze 1 EL Öl in einer großen Pfanne, brate Karotten- und Zwiebelwürfel darin sanft, bis die Zwiebel glasig ist und die Karottenwürfel bissfest sind. Gib die Petersilie dazu. Gieße die Linsen ab, gib sie dazu.

4 Verrühre Essig, 2 EL Öl, 1 Msp. Senf, je eine Prise Salz und Pfeffer. Mische die Marinade unter den Salat. Iss ihn lauwarm.



Was sind Belugalinsen?

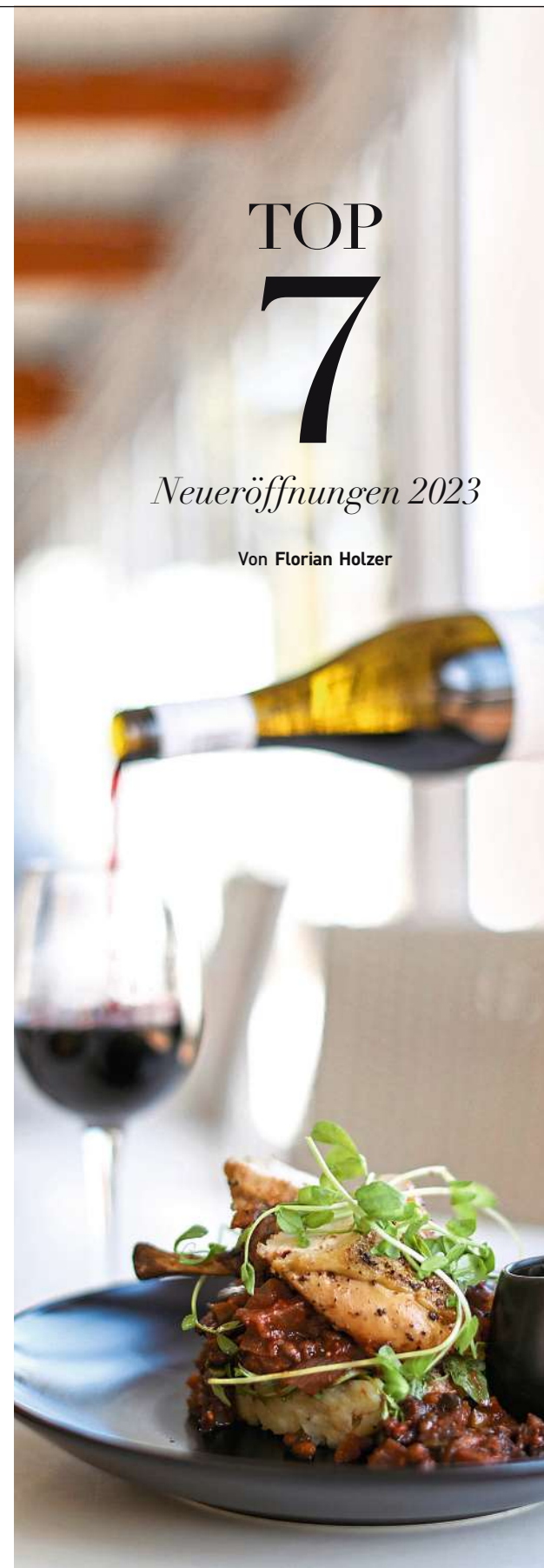
Belugalinsen sind schwarze Linsen. Sie sind besonders hübsch und schmecken sehr gut. Und weil sie klein sind, brauchst du sie vor dem Kochen nicht einzuweichen.

ILLUSTRATION: BIRGITTA HEISKEL; FOTOS: GILBERT NOVY (2), RITA NEWMAN, ISTOCKPHOTO.COM

KULINARIK

TOP 7 Neueröffnungen 2023

Von Florian Holzer



2022 war allen Widernissen zum Trotz ein großartiges Gastronomie-Jahr: Neueröffnungen ohne Ende, eine spektakulärer als die andere. Aber: Das Beste ist noch nicht vorbei. Auch 2023 kommt einiges Köstliches auf uns zu, auf diese sieben Lokale sind wir jetzt schon gespannt:

1 KELSEN Mit der Eröffnung des aufwendig renovierten Parlaments am Ring kommt auch ein neues Parlamentsrestaurant ins Spiel: Das „Kelsen“ befindet sich unterhalb der neuen Glaskuppel und ist – jetzt wird's interessant – auch für das Publikum zugänglich. Betrieben wird es unter anderem von den „Labstelle“-Leuten, saisonal und regional lautet die Devise. Neben dem auch abends geöffneten Restaurant kommt eine „Cantina“ mit Selbstbedienung und eine Art Café dazu. Wien 1, Dr. Karl-Renner-Ring 3

2 IL BOSSO Auf die Eröffnung des neuen Lokals von Benjamin Buxbaum, der schon mit seinem „Buxbaum“ im traumhaften Heiligenkreuzerhof und mit dem vor drei Jahren eröffneten, etwas moderner angelegten „Boxwood“ erfolgreich ist, warten wir jetzt schon etwas länger. Aber Anfang 2023 soll's dann soweit sein: ein modernes Tapas-Lokal in der unteren Wollzeile wird das jetzt schon vielfältige Angebot des Grätzels sicher bereichern. Wien 1, Wollzeile 29, [instagram.com/ilbosso.vie](https://www.instagram.com/ilbosso.vie)

3 GOLDSTÜCK Das Konzept von Christina Honegger und Alexandra Hilweg kann man nur begrüßen: Schmackhafte, überraschende vegetarische Küche, und zwar aus Obst und Gemüse, die den optischen Vorgaben des Handels nicht entsprechen. Weil sie nicht geduldig genug waren, auf den Umbau des ehemaligen Café zur Goldenen Kugel zu warten, starteten sie schon im Frühling mit einem kleinen Pop-up, 2023 sollte es aber soweit sein. Wien 3, Marxerg. 9, Mo-Fr 11-15, [instagram.com/das_goldstueck_vie/](https://www.instagram.com/das_goldstueck_vie/)

4 HAYAKAN Das Hotel-Projekt o11 ist nicht nur wegen seiner Lage schräg gegenüber der Oper interessant, sondern auch, weil dahinter der in Wien gerade sehr umtriebige Club-Betreiber Joachim Natschläger steckt. Hotel und das dazugehörige Restaurant „Hayakan“ (im ehemaligen „Said the butcher to the cow ...“) sind die ersten „tagesgastronomischen“ Projekte Natschlägers, für die Küche des Hayakan konnte der junge Küchenchef Kevin Micheli gewonnen werden. Wien 1, Opernring 11, [o11-hotel.com](https://www.o11-hotel.com)

6 KAPELLER Aber nicht nur in Wien passiert Neues: Lukas Kapeller ist einer der unglaublich vielen tollen Köche in Oberösterreich, hatte sein Restaurant im Zentrum Steyr schon eine Zeit lang offen, machte dann wieder zu, renovierte und vergrößerte und wird voraussichtlich im April neu eröffnen. Zu erwarten sind achtgängige Avantgarde-Menüs. 4400 Steyr, Dambergg. 27, ab Mitte April Mi-Sa ab 19, [lukas-kapeller.at](https://www.lukas-kapeller.at)

7 WIENMUSEUM Die Renovierung des Wien-Museums am Karlsplatz wird – wenn alles gut geht – Ende des Jahres 2023 fertig gestellt, womit sich auch das kulinarische Konzept des Museums zeigen wird: Im Erdgeschoss wird's ein Restaurant geben, in dem moderne Wiener Küche geboten wird, ins Dachgeschoss kommt eine Café-Bar. Betrieben wird beides vom Groß-Kantineur GMS Gourmet, der unter anderem auch das Café Schwarzenberg und den riesigen Rathauskeller betreibt. Wien 1, Karlspl. 8, [wienmuseum.at](https://www.wienmuseum.at)

5 GLASSWING RESTAURANT Und gleich zum nächsten neuen Luxus-Hotel am Ring (und das sind nicht die zwei einzigen, die heuer aufmachen werden ...): The Amauris ist ebenfalls nur einen Steinwurf von der Oper entfernt, spielt in der Smart-Luxury-Liga. Im Salon-gestylten Restaurant „Glasswing“ will sich Küchenchef Alexandru Simon an einer Fusion von Wiener Tradition und Moderne versuchen. Wien 1, Kärntner Ring 8, [theamauris.com](https://www.theamauris.com)