



Die schönen Seiten der Kulinarik in der *freizeit*: Die Wirte haben es derzeit nicht leicht, daher werden wir an dieser Stelle nur Positives berichten: interessante kulinarische Initiativen, nette Begebenheiten.



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



— SALZ & PFEFFER —

DON'S OPERN-POP-UP

Mit Bogdan Roščičs Antritt als Staatsoperndirektor ändert sich im Haus auch baulich einiges. So wird das ehemalige „Café Oper“ zu einem Besucherzentrum, was eine Zwischennutzung ermöglichte. Für die holte man sich das Cateringunternehmen „DoN“ und das wiederum holte sich Bernie Rieder. Genau, der Bernie Rieder, den man sowohl aus Restaurants wie „Das Turm“ oder „Österreicher im MAK“ kannte als auch aus diversen TV-Realityshows. Beides ist schon länger her. Hier in der Staatsoper steht dem einstmaligen „Jungen Wilden“ eine improvisierte Küche mit zwei Induktionsplatten zur Verfügung, von denen aus ein Gourmet-Menü (49,- €) geschickt wird, aber auch das Normalprogramm (vier verschiedene Gulasch-Arten inklusive eines exzellenten Kalbsrahmgulaschs, 16,50 € sowie ein paar Kleinigkeiten). Das Gourmetmenü fängt mit einem frisch-fruchtigen Auberginen-Tatar zu lauwarmem Joseph-Brot an, setzt sich über flaumige Enten-Hascheeknödel und Kürbiscremesuppe fort. Das köstliche Saiblingstatar mit rohem Fenchel auf Erbsencreme befindet sich dann wieder auf der sehr frischen Seite, dazu eine gelbe Tomaten-Creme mit Burrata, wunderbar. Und weil es Bernie Rieder ist, kann man auch mit einem Überraschungsgang rechnen, der eventuell etwas mit zwei Tage geschmorten Entenmägen in cremiger Polenta zu tun hat ... Als Hauptgang rosa gebratenes Rinderfilet mit geschmortem Rindsbackerl, das im Mund schmilzt, dann noch eine fantastische Topfen-Holunderart. So gut aß in der Oper bisher nicht einmal Verdis Falstaff. Von Florian Holzer

Wien 1, Opernring 2/Karajanplatz, 0664/800 22 71 25, Mo-Fr 17-01,
www.don.at/locations/opernpopup/



ESSEN

44/50



SERVICE

9/10



WEINKARTE

12/15



AMBIENTE

22/25

GESAMT

87/100

FOTOS: CILBERT NOVY (2), LEA FABRIENNE/DON GROUP, JAMIE ORLANDO SMITH/KNESEBECK VERLAG (2), ISTOCKPHOTO

KULINARIK

— KOCH-INSPIRATION —

CREMIG HERBSTLICH

Guter Camembert, in seiner Holzschachtel cremig-weich gebacken und mit viel knusprigem Brot rausgedippt, ist Seelennahrung mit minimalem Aufwand. Dazu einfach den Käse aus dem Papier wickeln und zurück in die untere Schachtelhälfte legen. Die Oberseite mehrmals mit einem Messer einschneiden, mit Knoblauchscheiben und Rosmarin spicken. Mit Weißwein beträufeln, auf ein Backblech legen und 10 Minuten bei 200 °C backen, bis er Blasen wirft. Oder aber zuerst einschneiden und pur backen, dann mit Honig beträufeln und mit Pistazien bestreuen.



Aus dem Buch „The Modern Cheesemaker“, Knesebeck Verlag, 28 €



— POSITIV AUFGEFALLEN —



Wir gehen wieder einmal auf ein Mittagessen ins *Café Weimar*, Währinger Straße 68, Wien 9. Im ruhigeren Teil des Schanigartens in der Wilhelm Exnergasse wärmt uns noch die Herbstsonne. Die Wahl zwischen den beiden Tagestellern fällt uns schwer, wir entscheiden uns für das Paprikahendl mit Nockerln. Der aufmerksame Kellner bemerkt's, und nachdem er das Hendl abserviert hat, bringt er eine Kostprobe vom vegetarischen Menü – einer feinen Quiche – als Überraschung.

SalzburgMilch
DIE PREMIUM MILCHMACHER

GEMEINSAM FÜR TIERGESUNDHEIT

Das Wohl unserer Kühe ist uns und unseren Bauern ein ganz besonderes Anliegen. Regelmäßige Gesundheits-Checks, bestes Futter und frisches Wasser sind Teil unserer einzigartigen Tiergesundheitsinitiative.

milch.com/tiergesundheit

TIERGESUNDHEIT 100% KONTROLLIERT