

Neue Schnitzel-Hochburg & Gastro News

Tafelspitzkönig Plachutta mit sechstem Lokal

Das multigastronomische Wiener Familienunternehmen Plachutta hat sich schon immer auf seine Kernkompetenz konzentriert: Allerbeste Wiener Küche mit Tafelspitz in vielen Variationen. Im neuen Plachuttas Gasthaus zur Oper stehen das Wiener Schnitzel und andere Evergreens im Mittelpunkt. Es gibt einige Highlights der unsterblichen Österreichküche, wie Backhendl, Zwiebelrostbraten und Kalbsleber oder Schulterscherzel-Gulasch vom Weideochsen mit Serviettenknödel und Rindsroulade in Kapernrahmsauce. Das sechste Lokal der Gruppe will das „Gashaus neuer Generation“ sein. Modernes Design trifft gelungen auf Wiener Tradition. Im Plachuttas ist Platz für 150 Gäste, auf der großen Terrasse noch einmal so viel.



Das Gasthaus zur Oper entstand für vier Millionen Euro aus zwei alten Wirtshäusern in der Walfischgasse im 1. Bezirk. Die 100 Jahre alten schönen Holzvertäfelungen geben dem

Lokal regelrecht einen Rahmen, der die verschiedenen modernen und historischen Elemente zusammenhält. Das Fleisch ist zart, die Schnitzel werden perfekt souffliert, Saucen und Aromen nicht überbetont. Die Preise sind moderat, das Wiener Schnitzel (zwei Stück) kostet 16,80 Euro, das ausgelöste Backhuhn im Korb ist für 13,70 Euro zu haben. Neu ist die Wiener Schnitzelsemmel, die es als Take-away gibt. Das süffige

Hausbier fließt ungebremst, die 50 ausgesuchten Weine sind auch offen zu haben.

Plachuttas Gasthaus zur Oper, Wien, Walfischgasse 5-7, Tel 0043 1 51 222 51. Täglich von 11 bis 0.30 Uhr geöffnet, Küchenschluss 23.15 Uhr.

20 Jahre Hans Haas im Tantris München



Wie die Zeit vergeht: Hans Haas ist tatsächlich schon 20 Jahre Küchenchef im Tantris in München. Er trat nur zögerlich die Nachfolge von Eckart Witzigmann und Heinz Winkler an, die dort gigantische Fußspuren hinterließen, in die im Grunde niemand hineinwachsen konnte. Der kernige, drahtige und bescheidene Tiroler hat es immerhin souverän geschafft, das Restaurant im Bewusstsein der Gourmets zu halten. Sein gelassener, auf den reinen und ursprünglichen Geschmack konzentrierter Küchenstil mag nicht spektakulär erscheinen und erzielt seine Wirkung nur bei jenen, die das Reduzierte und Produktbezogene schätzen. Als wir jung waren, empfanden wir die Einrichtung als extrem spießig und albern – mit solchen Möbeln hatten sich ja schon unsere Eltern das Leben verscheußelt. Inzwischen gilt dieser

Retro-Stil bei manchen wieder als schick und gesellschaftsfähig. Hans Haas ist ein echter Witzigmann-Schüler und keiner von denen, die sich so nennen, obwohl sie nur Karotten dort geputzt haben. Hans Haas kochte einst auch im Frankfurter Brückenkeller, damals war das inzwischen völlig versackte Restaurant noch eine Institution. Hans Haas setzte seinerzeit als neu und ungewohnt für die Spitzengastronomie geltende Produkte wie die geschmorten Ochsenbäckchen ein, die jetzt inflationär über die Teller der Republik kullern. Bereits von 1987 bis 1992 kochte er in einer geschmacklichen Klarheit, die ihn über all die Jahre auszeichnet.

*Tantris, München, Johann-Fichte-Str. 7, Tel. 089 361 959 0.
Geöffnet Dienstag bis Samstag 12 – 15 Uhr und 18.30 – 1 Uhr,
Küchenschluss 13.30 und 22.30 Uhr.*

Schluss mit Sterneküche



Das Restaurant Bel Etage im Hotel Vila Vita Rosenpark wurde geschlossen, damit verliert Marburg seine einzige herausragende Adresse (1 Stern im Michelin, 16 Punkte im Gault Millau). Küchenchef Bernd Siener wurde laut offizieller Darstellung mit anderen gastronomischen Projekten der Hotelgruppe beauftragt. Man darf aber davon ausgehen, dass das Gourmetrestaurant nicht rentabel genug war. Trotz ausgezeichneten Leistungen.

Bernd Siener war seit zwölf Jahren und damit von Anfang an für die Küche im Restaurant Bel Etage verantwortlich, dem Schmuckstück des Hotels. Der 43 Jahre alte Mainzer, der aus einer alteingesessenen Konditorenfamilie stammt, kann eine solide Vita vorlegen und arbeitete unter anderem im Schwarzen

Adler in Oberbergen bei Franz Keller, in der Schwarzwaldstube in Baiersbronn bei Harald Wohlfahrt sowie im Tantris bei Heinz Winkler und dessen Restaurant Tristan auf Mallorca. Bernd Siener konzentrierte sich auf das Wesentliche: das Produkt, die Aromen und die Vollendung der Zubereitung. Das Ergebnis waren so perfekt strukturierte und kristalline Gerichte wie der Kuchen von Gänseleber mit Gravensteiner Apfel. Erstklassig auch die fleischige Seezunge mit luftigen Morchel-Tortellini und hessischem Spargel. Bekannt war Siener für seine Ausflüge ins Mallorquinische. Dann gab es im eigenen Saft gegartes Insel-Spanferkel mit Zitrusfrucht-Olivenöl-Emulsion und karamellisiertem Chicoree.

Im Hotel Rosenpark erwartet den Gast nach wie vor eine vielseitige Wellnesslandschaft mit Pool, Fitnessgeräten, Sauna, Aromadampfkabinen, orientalischem Rasuldampfbad, Tepidarium mit Rosenduft, Erlebnisdusche mit Urwaldregen sowie ein nachgebauter Soleheilstollen aus Naturstein und Holz, wo auf Knopfdruck feine Sprühnebel in Gang gesetzt werden. In der Beauty-Abteilung finden die Gäste bei einer Chardonnay-Packung Entspannung.