



Kein gefährdeter Blauflossen-Tun mehr im neuen Restaurant Unkai: Küchenmeister Hiroshi Sakai beim Zerlegen eines leinengeangelten Gelbflosslers.

Fotos: Heribert Corn

Na endlich: Wolken!

Wiens exklusives japanisches Restaurant Unkai wird seinem Namen nach einem aufwändigen Umbau erstmals gerecht.

Unkai lässt sich aus dem Japanischen mit „Wolkenmeer“ übersetzen. Es passt, dass sich das Restaurant im Dach des Grand Hotels befindet. Der Blick in die Wolken aber ist erst jetzt möglich – obwohl es die riesigen Dachfenster schon seit der Eröffnung vor 16 Jahren gibt. Nur blieben sie bislang hinter einem Möbelverbau verborgen. Kunst- statt Tageslicht war das Motto, als ob die Betreiber Sorge hatten, ihren Gästen den Blick über Wiener Dächer zuzumuten. Auch sonst bot die Einrichtung mit fad-braunem Teppichboden und bieder-beiger Möblierung wenig Grund, sich hier niederzulassen. Dass das Unkai dennoch viele Stammgäste hat, ist mit der erhabenen Qualität der Küche des japanischen Meisters Hiroshi Sakai zu erklären: So edel und ausgesucht und authentisch japanisch lässt sich in Mitteleuropa sonst nirgends tafeln.

Jetzt ist auch das Ambiente nicht mehr so herausfordernd. Zwar wird der neue Parkettboden von Bahnen dekorativer Kieselbeete durchpflügt – eine Anspielung auf japanische Gartentradiation –, über die der Gast

schnell einmal stolpern kann. Das hat aber sein Gutes: Die Aufmerksamkeit wird erhöht, was bei der verdichteten Finesse der Speisen durchaus willkommen ist.

So ist Sakai-San der einzige japanische Koch der Stadt, der so gut wie jede Woche Tunfisch im Ganzen geliefert bekommt (aus Gründen der Nachhaltigkeit kein Bigeye, nur noch Gelbflossen-Tun), weshalb sein Sushi und Sashimi vom Tunfisch hierorts ohne Gleichen ist. Aber auch die anderen Sorten, ob gepresster Steinbutt (hamachi) mit Shiso-Blättern, ob an der Karkasse serviertes Goldbrassen-Sashimi (tai), ob Seeigel (uni), leinengeangelter Wolfsbarsch (suzuki) oder Tintenfisch (ika): Diesen satten Schmelz, diese konzentrierte Meeresfrische gibt es wienweit nur hier.

Auch der Tofu wird selbst gemacht, was sich etwa in einer unsagbar fein-strukturierten Köstlichkeit namens Shumai (im Bild) ausdrückt: Hauchzarte Tofuhaut, in die eine Fülle aus Weißfisch, Krabbenfleisch und Pilzen gefüllt ist und in zarter Tempurasauce serviert wird. Derlei Finessen finden sich allerdings nur in den exklusiven Zui-Un-Menüs, in denen Sakai-San die ganze Pracht japanischer Kaiseki-Kunst darbietet. Itatakimas – guten Appetit! Severin Corti

Unkai, Grand Hotel, Kärntner Ring 9, 1010 Wien, Tel.: 01/515 80 91 10, täglich 18–22.45, Di–So auch 12–14.30 Uhr, VS € 5,80–31,20, HS € 9,80–33, Menüs ab € 38, Zui-Un € 90–150, www.unkai-grandhotel.com



Produkt der Woche: Saubohnen, die

Okay, marinierte Saubohnen klingt jetzt nicht so besonders, die Kerne sind nicht einmal geschält. Nur bissfest gekocht, in Weinessig, Olivenöl und sparsam Gewürze eingelegt und aus dem kampanischen Nest Montecrochetta (299 Einw.), weit unten, an der Fessel des italienischen Stiefels, heraufgeholt. Viele Lkw-Kilometer – jeder einzelne ist es wert. Die dicken, angeschrumpelten Bohnen sind von einer Delikatesse, die sich erst auf den zweiten Blick erschließt, dann aber umso heftiger. Die Konsistenz macht es aus, innen saftig zart und außen bissfest, ohne zach zu sein. Ein Glas reicht bequem als Vorspeise für zwei bis drei, mit etwas gehobeltem Pecorino und schwarzem Pfeffer, wunderbar. Direkt aus dem Glasl, bei offener Kühlschranktür, schmecken sie aber mindestens genauso super. Die Bohnen werden auf einem Bio-Gut östlich von Neapel verarbeitet und nur von Sandro Luglio für dessen herausragend sortierten kleinen Alimentari in der Wiener Burggasse importiert. corti

Fave della Rocca, Marinierte Saubohnen, € 8,90 / 300 Gramm bei Salumeria Principe, Burggasse 81, 1070 Wien. www.salumeriaprincipe.com



WEIN IM GEREDE



DAC, die Nächste

Keine Details, welcher Berg, fragt Luzia Schrampf.

Das Burgenland hat dieser Tage zwei neue DAC-Gebiete aus der Taufe gehoben. Eines davon ist genau genommen nicht brandneu: Eisenberg DAC bezieht sich auf „Eisenberger Weine“, den Namen, unter dem das Südburgenland früher bekannt war. Das andere Gebiet ist insofern neu, als es nicht an agrarpolitisch gezogenen Gebietsgrenzen, sondern an einer klimatisch-geografischen Zusammengehörigkeit ausgerichtet ist: vom Leithagebirge bis ins Ruster Hügelland.

„Za wos brauch ma des Dak?“, lautet die routinemäßige Frage einiger Besucher anlässlich der Präsentation. „Die Konsumenten werden verwirrt“, wird als Kritik von Insidern und Trabanten der Weinbranche nachgeschoben. Alle Weinfans hätten doch gelernt, dass „Dak“ ein Grüner Veltliner sei, und jetzt kommen die daher mit ihrem Eh-schon-Wissen ...

Mag sein, dass wir Weintrinker „des Dak“ vielleicht weniger brauchen als die Weinwirtschaft, die im Sinne von Absatzmöglichkeiten und auffrischendem Gegenwind auf internationalen Märkten eine klare Positionierung ihres Produkts will. Daher wurde beschlossen, den Fokus auf die jeweilige Weinherkunft und den daraus resultierenden Stil zu legen.

Dem „Konsument verwirrt“-Einwand kann man wieder ganz einfach entgegen-treten: Wein aus dem Kamptal schmeckt anders als jener aus dem Südburgenland, was, zugegeben, ein sehr plakatives Beispiel ist. Dann kommen die feineren Nuancen wie zwischen Weinviertel und Kremstal und Traisental, in denen überall Grüner Veltliner typisch ist, oder zwischen Leithaberg rot und Eisenberg, ebenfalls rot und beides Blaufränkisch, doch anders schmeckend. Im Grunde müsste man probieren und sich entscheiden, welchen Wein man mag. In einem weiteren Schritt denkt man nach, welcher Wein einem wann besser erscheint, ob vielleicht der Weinviertler zum Schnitzel oder ein Eisenberger zur Gans mehr hergibt. Und dann merkt man sich einfach den Gebietsnamen. Das kriegen wir doch locker hin.

Schön ist übrigens, dass bei der Präsentation auch neue Namen ins Spiel gekommen sind, die sich stilischer mit ihren Leithaberg- und Eisenberg-Weinen unter den etablierten Betrieben positionieren konnten. Z. B. Eisenberg: Jalits, Vinum-Ferream, Wachter-Wiesler; Leithaberg: Wagenstrisl, Michaela Raimon (Weingut Hofbauer).

www.weinburgenland.at