



GESCHMACKSFRAGE

Heute der Gmoakeller und sein gutes gemischtes Publikum. Und noch ein paar andere Gründe hinzugehen. TEXT: RAINER NOWAK




Den Keller vom Gmoakeller gibt es wirklich...

Was macht ein perfektes Wiener

Wirtshaus aus? Gute großmütterliche Küche? Fette Patina? Eine alte Schank? Offen seit 1848? Die Erwähnung in einem Artikel von Wolfram Siebeck? Oder ein vorschriftsmäßiges – also erst von Hand geklopftes und dann im schaumigen Butterschmalz zärtlich paniertes – Wiener Schnitzel vom Stammersdorfer Kalb mit Ahnentafel?

Nein, das ist alles ganz nett, genau genommen aber irrelevant. Es kommt nur auf die ideale Gästemischung an. In den alterdewürdigen Gmoakeller gehen sie alle: die jungen Bürgerlichen – ja, die gibt es sehr wohl noch, hier lesen sie sogar manchmal! – und die arrivierten Linken. Vom kleinen Platz neben der Durchreiche zur Küche sehe ich den eintreffenden Hemdenschneider Venturi, die Kabarettisten Scheuba und den anderen; die Restitutionsexpertin und erste Wahl unter den Akademie-Rektorskandidaten Blimlinger geht vorbei. Der Generalanwalt schaut übrigens auch öfters rein und bestellt Pfeffer-Niernödl. Dazu kommt noch fröhliches Jungvolk, das in den Keller strömt, den es nämlich wirklich gibt. Er wurde jüngst kühl renoviert und glänzt nun in Schwarz-Weiß. Dort darf man auch rauchen und das Mobiltelefon abschalten, es gibt keinen Empfang.

Um hier nicht in den Ton der Gesellschaftskolumne zu fallen: Die Küche versorgt knapp 200 Plätze, was bei der Größe der Kajüte einem kleinen Wunder gleicht. Die Küche unter dem jungen, freundlichen

Eigentümer soll offenbar auch luftig-leichte Gerichte bieten: Ein Saibling, gedämpft, auf Thymianschaum, schmeckt ganz nett, den Thymian muss man sich aber dazudenken. Beim Steak – schön fleischig in mollig-scharfer Pfeffersauce – ist das nicht so. Natürlich bestellt man aber die Klassiker: Das Beef Tartare ist o. k., hat aber zu viel Ketchupnote, die gebackene Leber mit Erdäpfelsalat punktet einwandfrei, die Spur hart kommt sie daher. Aber wie gesagt: Das sind alles Kleinigkeiten. Vor allem im großen Raum sitzt man bei Kerzenschein unfassbar schön. Ein bisschen wie im Studentenlokal für Reiche. Und erwähnte ich eigentlich schon die großartige Küche? Die schöne fette Patina? Die lange Geschichte des Hauses? Und dass Siebeck hier schon einmal... 

Gmoakeller, Am Heumarkt 25, Wien 1, Tel.: 01/712 53 10, Mo bis Sa, 11-24 Uhr

 Schaufenster.DiePresse.com/geschmacksfrage



... man bestellt am besten Klassiker.