



Die Sue-Architekten verpassten dem Gmoa-Keller das, was man sich hier dem Namen nach seit jeher erwartet hätte.

Fotos: Gerhard Wasserbauer

Gmoa-Keller, jetzt mit Keller

Der ehrwürdige Gmoa-Keller bekam auf seine alten Tage tatsächlich noch einen Keller verpasst – und was für einen!

Seit elf Jahren ist das legendär schön angejahrte Wirtshaus am Heumarkt nun schon in Händen der Familie Laskowsky, die bereits mit ihrem Stammhaus (Gelbmänn, Ottakringer Straße) bewiesen hat, dass sie die spezifisch wienerische Spielart der Gastlichkeit zuverlässig zu verwalten weiß. Das führt gegen Ende der Woche ziemlich regelmäßig dazu, dass der Gmoa-Keller trotz seiner zahlreichen und weitläufigen Gasträume so was von bummvoll ist, dass fürwitzige Nichtreservierer ihre ersten Seiterln im Windfang oder überhaupt auf der Gasse konsumieren dürfen.

Schon seit Ende Oktober gibt es deshalb dort, wo besonders brave Stammgäste zuvor auf eine kühle Boccia-Partie hinabsteigen konnten, einen weiteren Gastraum für gut 80 Personen: im Keller. Der sandige Boden wurde mit Holzplatten abgedeckt, das langgezogene Gewölbe geweißelt und mit einer ebenso diskret wie effektiv arbeitenden Lüftung versehen.

Dass Wirt Sebastian Laskowsky der Versuchung widerstanden hat, bei der Gestaltung auf allzu offensichtliche Wirtshausseligkeit zu verzichten ist ihm hoch anzurechnen. Das Sue-Architek-

tentteam baute stattdessen ein sehr zeitgemäßes Restaurant in den Keller, das mit der Schank (samt extracooler Moooi-Leuchte) auch ein paar Anklänge an Wiener Wirtshaussituationen schafft. Überhaupt sorgt die Beleuchtung (ganz besonders die aus der Wand ragenden Schirmleuchten) für tolle Atmosphäre, auch die Stühle, die Lamperie sowie der als Raumteiler einsetzbare Kenzo-Vorhang mit reduziertem, floralem Muster machen sich gut: Ein schöner Raum, der

in einer westeuropäischen Großstadt (wo man zu solchen Zwecken bekanntlich schnell einmal im Keller landet) durchaus als fashionables Restaurant funktionieren könnte.

Die Küche ist auch bei Vollaustlastung von beachtlicher Zuverlässigkeit: Die Rindsuppe eindeutig hausgemacht, der Heringsalat (in drei Varianten) zumindest weitgehend. Die seit den Zeiten der Nowak-Schwester legendäre Leber wird routiniert und mit nicht zu wenig süßem Zwiebel und Majoran geröstet. Auch der gedünstete und aufgelöste Ochsenfleisch (Bild) wird weich und mollig geschmort. Dazu aber gibt es Krautfleckerl, bei denen die Flecken durch Farfalle ersetzt wurden.

Vorsicht: Da können die Hüter der reinen Lehre ganz schön fuchsig werden! *Severin Corti*

Gmoa-Keller, Am Heumarkt 25, 1030 Wien, Tel.: 01/712 53 10, täglich 11–23 Uhr, VS € 2,90–6,80, HS € 7,10–22,60, www.gmoakeller.at



Produkt der Woche: Cin Cin!

Klar, dass ein Festtag wie das 150-jährige Jubiläum der italienischen Einheit entsprechend begossen werden will. Nur bitte, ausnahmsweise, nicht mit der üblichen Proseccobrause – am Stiefel wird schließlich auch richtig guter Sprudel gemacht. In der Franciacorta (Lombardei) etwa, wo das Haus Ca' del Bosco seit 1968 mehr als beachtliche Weine in bestem Champagner-Stil herstellt. Die Cuvée Prestige aus Pinot bianco, Pinot nero und Chardonnay liegt mindestens 28 Monate auf der Hefe, sie fasziniert mit fast schon mikroskopisch feinen – aber sehr aktiven – Perlen und einem Bouquet von Steinfrüchten, Äpfeln, Limetten und frisch gebackenem Weißbrot. Die orangefarbene Folie hat übrigens keineswegs nur dekorativen Zweck: Sie filtert UV-Strahlen und schützt den Sprudel in seiner klaren Flasche. Sie sollte erst unmittelbar vor dem Entkorken entfernt werden. *corti*

Franciacorta Ca' del Bosco Brut, Cuvée Prestige, € 31,40 bei Weinhandlung Alpe Adria, Am Hof 11, 1010 Wien, www.weinamhof.at und Florian-Gröger-Str. 20, 9020 Klagenfurt, www.wein-online.at

