



Mehr davon: Vegan

Es war nicht immer leicht, vegane Küche zu mögen. Erstens war sie schlecht, zweitens versuchte sie sich häufig in der schwierigen Übung, beliebte Fleischgerichte mit Soja-Substituten nachzuahmen, was ein schreckliches Missverständnis ist. Und drittens war da immer die Ermahnung: Tierleid, Wasserverbrauch, Bodenvernichtung. Eh fast alles richtig, aber halt jetzt auch kein besonders sinnlich-kulinarischer Zugang. Mit Entdeckung des Veganismus durch Marketingexperten wurde das Publikum größer, weniger radikal und damit wurden auch die Lokale besser:

Yammf Die Hauptzielrichtung des großen Buffetrestaurants ist zwar vegetarisch, es gibt aber sehr viel Veganes, und das ist auch gut gekennzeichnet. Neben dem Buffet hat man unlängst auch À-la-carte-Service eingeführt.
1., Universitätsring 10, Tel. 01/532 05 44-200, Mo-Mi 8-23, Do, Fr 8-23.30, Sa 9-23.30, So 9-15 Uhr, www.yammf.at

Cuchina Das winzige Lokal ist ein Klassiker der vegetarisch-veganen Szene in Wien. Das Sortiment ist klein, aber gut gekocht, die chinesische Lehre der fünf Elemente spielt auch eine Rolle.
2., Lilienbrunn 3, Tel. 0664/88 59 44 23, Mo-Fr 10-15 Uhr, www.cuchina.at

Grains Wieder einmal eine Neuübernahme des St. Charles Alimentary: Martina Hörlein bietet hier in erster Linie Frühstücke mit glutenfreiem Getreide an, es gibt aber auch feines veganes Mittagessen.
6., Gumpendorfer Str. 33, Tel. 0660/123 08 44, Di-Fr 7.30-15, Sa 9-14 Uhr, www.grains-wien.at

Tian Bistro Es hat ein bisschen gebraucht, bis die Bistro-Version des vegetarischen Gourmetrestaurants Tian so richtig angelaufen ist. Mittlerweile hat man ein recht gutes Niveau erreicht, nicht alle Gerichte sind vegan, aber viele.
7., Spittelberg 3, Tel. 01/526 94 91, Mo 17.45-22, Di-Fr 12-22, Sa, So 10-22 Uhr, www.tian-bistro.com

Deli bluem Eines der ersten modernen, frischen, urbanen Vegan-Konzepte Wiens. 2014 eröffnete eine vormalige Bankerin ein Restaurant, in dem es wirklich gutes, sinnvolles und nachhaltiges Essen gibt, feine Gemüseküche ohne Sojawurstel-Schnickschnack.
8., Hamerlingpl. 2, Tel. 01/890 04 49, Mo-Fr 8-19, Sa, So, Fei 9-18 Uhr, www.deliblueum.com



Florian Holzer ist Herausgeber des Lokalführers „Wien, wie es isst“. www.falter.at

In der Zukunft wird gegessen wie im Venus – bio, vegan, saisonal und bargeldlos

FOTO: HERIBERT CORN

Das Essen im Jahr 2048

Ein neues Lokalkonzept, das eine Ahnung von der nahen Zukunft vermittelt

LOKALKRITIK:
FLORIAN HOLZER

Die Tageszeitung *Der Standard* feierte eben ihr 30-Jahre-Jubiläum; zu diesem Anlass wurden die Kollegen Ingo Pertramer, Thomas Nowak und ich gebeten, uns etwas zum Thema „Essen und Trinken im Jahr 2048“ einfallen zu lassen. Und wenn wir bei Redaktionsschluss dieser Sondernummer das Venus schon gekannt hätten, dann hätte unsere Prognose eventuell ein bisschen anders ausgesehen.

Erfinder und Besitzer von Venus ist Christian Halper, Mitbegründer des Hedgefonds Superfund, der seine Anteile an der Börsen-Heuschrecke 2010 verkaufte, dadurch zum Multimillionär wurde und ein Jahr danach das vegetarische Gourmetrestaurant Tian eröffnete. Und sich offenbar dachte, dass man vielleicht noch einen Schritt weiter gehen könnte.

Das Venus wurde also vegan. Und biologisch und weitestgehend regional und weitestgehend saisonal. Man betritt das von der steirischen Architektin Isabella Müller-Fuchs sehr transparent und hell gestaltete Lokal, erhält beim Welcome-Desk ein Tablett und eine Chipkarte, geht zur Buffetvitrine und ordert, was einem gefällt. Bei den kalten Gerichten hat man die Wahl zwischen der kleinen

Portion aus sechs (€ 7,50) oder der großen Portion mit allen 13 Salaten (€ 12,50); bei den warmen Gerichten wählt man zwischen einer, zwei oder drei Speisen (€ 5,-/9,-/12,-), die Menschen hinter der Budel sind freundlich und kompetent, zum Bonieren hält man die Karte vor ein Lesegerät, fertig. Das geht wahnsinnig schnell, man kann sehr gut auswählen, und wenn man Lust hat, geht man einfach noch einmal.

Das Tatar aus Pilzen und Roten Rüben war noch das Uninteressanteste, sah aber zumindest gut aus, die Süßkartoffelcreme mit Kokosmilch schmeckte toll, ein Salat aus Grün- und anderen Kohlsorten mit Manda-

rine und Pecan war mild, aber gut, die asiatisch marinierten fünf verschiedenen Bohnensorten mit Koriander und Zitrus gelangen großartig. Bei den warmen Gerichten habe man sich an der Wiener Küche orientiert, erfährt man, was ein bisschen nach schwieriger Übung klingt, bei Rahmpilzen, Rotkraut mit Äpfeln, Quitten und Preiselbeeren, Schustergulasch, Rahmkürbis mit Erdäpfelknödeln oder vegan gefüllten Paprika dann aber recht gut gelingt. Und besonders gut bei einem veganen Kohlrabi-Gratin mit Kräuterkruste, schmeckt großartig, und sogar bei einem veganen faschierten Laberl aus Reis und Bohnen.

Das alles schmeckt wirklich gut, sieht gut aus, es riecht nicht nach Fett, das Essen liegt nicht schwer im Bauch, kostet kein Haus und man muss nicht lang warten. Und erfüllt so ziemlich alle Voraussetzungen für eine moralisch einwandfreie Ernährung. Okay, auf die Mandelmilch, mit der die Melange gemacht wird, ist man offenbar so stolz, dass man's mengenmäßig übertreibt. Aber das bringt nur irrsinnig wenig Minuspunkte ...

Resümee:

Vegan, bio, saisonal, bargeldlos, freundlich, hübsch und vor allem wirklich gut. Nein, das ist nicht Science-Fiction, das gibt's wirklich.



Venus,
1., Herrng. 6-8, Tel. 01/890 83 09,
Mo-Sa 8-18 Uhr, www.venus.com