

**Flops 2010** Die 10 anderen ...

Nicht alles klappte, nicht alles strahlte; 10 Lokale, bei denen's nicht so lief:

**Freshii** Ein kanadisches Fastfoodkonzept, das derzeit Wiens Einkaufszentren überschwemmt und gesundes, leichtes, frisches Essen suggeriert. Bei genauerer Betrachtung halten sich die Unterschiede in Grenzen.

**Top-Lokal** Der Name ist ein wenig unbescheiden gewählt, aber das ist nicht das Einzige: Das riesige Lokal, finanziert durch ein Programm zur Unterstützung Langzeitarbeitsloser, ist schlecht – und deshalb leer.

**Korso** Lange Jahre der Inbegriff der großen Küche. Dann trennte sich die Hotelkonzernleitung von Reinhard Gerer und präsentiert sich nun als Hotelrestaurant mit Frühstücksraumappeal. Tragisch.

**Tewa am Karmelitermarkt** So leicht ist es halt nicht: ein Naschmarktlokal zu klonen, und zwar gleich doppelt, und auf den Karmelitermarkt zu verpflanzen – wir haben schon mehr gelacht.

**Zoller** Oje, schlechtes Konzept. Das riesige Zoller war in seinem langen Leben schon so einiges, jetzt ist es ein großes, eher leeres, weißes Lokal mit einer Speisekarte, die einen angähnt.

**Café Bahnorama** Ist das schon eine Ahnung der Gastronomie von Wiens neuem Superbahnhof? Bitte nicht. Systemgastronomie mit Restaurantmännelchen. Und Aussichtsturm.

**Henry Do&Cos** Snackkonzept fürs BMW-Museum in München kann man jetzt auch im Billa Corso probieren. Immerhin näher als München.

**Cantina e l'arte** Oh nein!!! Österreichs bester Friulaner, das tollste Antipastisortiment außerhalb Italiens – vorbei, zu Ende, Geschichte.

**Das Schwarze Café** Das legendäre Anarcholokal sieht sich nicht nur als Opfer einer reaktionären Bezirkspolitik, sondern auch der neuen Raucherregulierung. Schade, dass Anarchisten von Produkten multinationaler Suchtgiftkonzerne abhängig sind.

**Stempel** Das sympathischste Lokal im weiten Westen sperrte zu und hinterlässt eine tragische Lücke. Umso mehr, als auch das Gasthaus Stephan in Hacking zumachte. Wo soll Hadersdorf jetzt essen?

**JAHRESBESTENLISTE:**  
FLORIAN HOLZER

**H**aben wir die Krise hinter uns? Schwer zu sagen. Haben wir die elende Epoche des „Zurück zum Zwiebelrostbraten“ und der Schnittzelrevisionisten hinter uns? Es scheint so. Die Küche „wie bei Müttern“, ohne die im Vorjahr kein einziges Lokal auszukommen glaubte, kehrt langsam wieder dorthin zurück, wo sie passt und Spaß macht. Und die Wiener Lokalszene fasste wieder Mut, ein bisschen über Mamas Küchentisch hinauszublicken. Trends, die sich im Jahr 2010 extra deutlich abzeichneten: Tageslokale, gereiftes oder sonst wie edel behandeltes Fleisch und die kulinarische Neudefinition des Schwedenplatzes, der zurzeit den Fokus der Wiener Lokalszene darstellt.

Hier kommen die besten zehn neuen Lokale des Jahres, wie immer nicht als „Top 10“ gereiht, sondern nach den Monaten, in denen sie aufgesperrt haben.

**Jänner: Schutzhaus Schafberg** Okay, dieses neue Lokal hat eigentlich schon im Herbst 2009 aufgemacht, aber egal: Das in den vergangenen Jahren ein bisschen vergrindete Schutzhaus wurde von den Eschenbach-Clubbing-Machern übernommen und so ganz anders disponiert, als das zu befürchten war: bezaubernde Landhausatmosphäre und wirklich hausgemachte Hausmannskost. 17., Czartoryskig. 190–192, Tel. 479 22 79, Di–Sa 11–23, So, Fei 10–22 Uhr, www.schutzhaus-schafberg.at

**Februar: Porcus** Ein Imbiss nach dem Vorbild des Triestiner Kultbuffets Da Pepi: selbstgemachter, nach alter Methode gesalzener Beinschinken und Gesottenes vom Schwein. Ja, auch Füßchen und Rüsselchen. 1., Wipplinger Str. 25, Tel. 533 80 39, Mo–Fr 10–19 Uhr, www.porcus.at

**März: Charlie P's Dining Room** Kaum zu glauben, aber wahr: ein Pub mit großartiger Küche. Gareth „Gaz“ Smith, dekoriertes Edelkoch aus Dublin, kocht hier eine begeisternde französisch-irische Fusionsküche. Speziell: Langzeitgarung! 9., Währinger Str. 3, Tel. 409 79 23, Mo–Fr 17–23, Sa, So 12–23 Uhr, www.charlieps-irishpub.at

**März: Martin Stein** Im Schatten der gehypten Lokale rund um den Schwedenplatz ist dieses hier ja vielleicht ein bisschen untergegangen, aber:

# Die besten 10

neuen Lokale, die uns im Jahr 2010 besonders viel Freude bereiteten



Florian Holzer blickt auf ein gutes kulinarisches Jahr zurück



Der Dubliner Gareth „Gaz“ Smith kocht bei Charlie P's französisch-irisch gut



Good morning Nam Nam: Wiens erster Inder im London-Style, fantastisch!

Der Mann machte aus dem ehemaligen Sammer nicht nur ein Top-Restaurant, er kocht dort auch wirklich extrem gut.

19., Döblinger Hauptstr. 59, Tel. 367 01 30, Mo–Fr 11.30–14, 18–21.30 Uhr, www.martin-stein.at

**Mai: Holy Moly am Badeschiff** Damit hat niemand gerechnet: Superstarkoch Christian Petz ging am Donaukanal aufs Badeschiff und legt hier eine Gourmetküche ohne Tütü und zu Dumpingpreisen hin. Wenn das Mode wird – juhu!

1., Donaukanallände Höhe Biberstr., Tel. 0660/127 17 84, Mo–Sa 17–1 Uhr, www.badeschiff.at

**Juni: Nam Nam** Ein neuer Inder. Der langersehnte, neue London-Style Urban-Inder? Nein, nicht ganz, aber es wird hier subtiler und interessanter gekocht als sonst, und Tex Rubinowitz bemalte die Wände.

6., Webg. 3, Tel. 595 61 27, Di–So 11–14.30, 17–23 Uhr, www.nam-nam.at

**Juli: Motto am Fluss** Die neue Lieblingsbleibe von Schick und Mick. Aversion ist aber fehl am Platz, denn erstens wird fantastisch gekocht, zweitens schaut's gut aus, drittens gibt es ein wirklich schönes Café und viertens einen guten Shop.

1., Franz-Josefs-Kaj/Vorkaj, zw. Marien- und Schwedenbrücke, Tel. 252 55 11, So–Do 8–2, Fr, Sa 8–4 Uhr, www.motto.at/MAF

**Juli: Küche am Berg** Für dieses Lokal muss man 2010 einfach lieben: Xandi Müller, eigentlich Baumeister und Mann aus dem weiteren „Gererkreis“, bekocht hier eine Tennisplatzkantine, dass es nur so klingelt. Super!

13., Jennerpl. 25, Tel. 879 74 85, tägl. 10–22 Uhr, www.otc-tennis.at

**September: Theatercafé** Es hat wieder offen. Hermann Czech persönlich sorgte abermals für authentisches Design, Leo Doppler disponierte in Richtung französisch inspiriertes Markt-café. Unkompliziert, professionell, angenehm.

6., Linke Wienzeile 6, Tel. 585 62 62, Mo–Sa 9–24 Uhr, www.theatercafe.cc

**Dezember: Neni im Zweiten** Das Le Loft im 18. Stock hat zwar den besseren Ausblick, aber eben nicht die unpräzise Art des Neni im Erdgeschoß des Nouvel-Towers: höchst erfreuliche Mezzes, tolle Grilladen aus dem Holzofen.

2., Praterstr. 1, Tel. 212 12 10, tägl. 8–2 Uhr, www.neni.at

FOTOS: HERBERT CORN

## Die App zum Essen.

### »Wien isst«, Wiens bester Lokalführer fürs iPhone. Jetzt neu im App Store.