

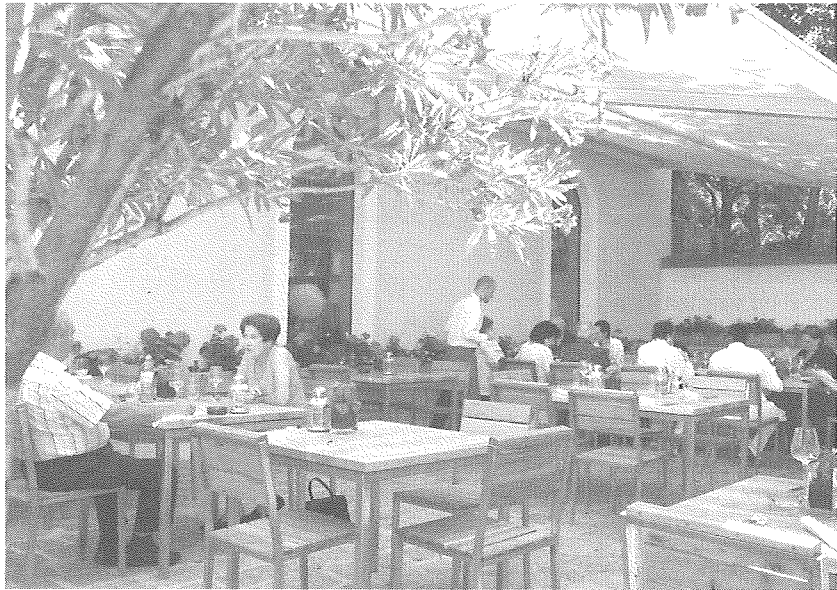
Mit Wein kochen

NEUES LOKAL *Das Restaurant Hajszan ist in vieler Hinsicht neu für Wien: Weingutrestaurant und Dynamikfokus in Heiligenstadt.* FLORIAN HOLZER

Ursprünglich hatte Stefan Hajszan, Betreiber des Riesig-Bierlokals Universitäts-Bräu im alten AKH, ja nur einen kleinen, alten Weingarten am Nussberg, den ihm zwei ältere Damen vor ein paar Jahren aus Ruhestandsgründen überschrieben. Mittlerweile hat er an die 14 Hektar in Wien, das ist viel. Ursprünglich wollte er sich von den hippen Architekten Delugan Meissl einen Designerkeller in die Agnesgasse bauen lassen, um seine Wiener Trauben nicht immer in die Wachau transportieren zu müssen. Die zuständigen Magistrate bekamen aber kalte Füße. Also übernahm er ein Objekt in der Grinzinger Straße, das irgendwann einmal Teil des Heiligenstädter Heilbades (versiegt), dann ein Weinhandelslager, schließlich ein Jugendzentrum und auf jeden Fall ziemlich abgefickt war. Das war im Dezember, er baute unter Hochdruck, kelterte daneben seinen Wein, bewirtschaftete seine Weingärten biodynamisch und führte sein Bierlokal. Und weil der reichlich vorhandene Platz es zuließ und weil Stefan Hajszan ja eigentlich und ursprünglich Gastronom ist, kam zum Weinkeller auch noch gleich ein Restaurant dazu.

Der Weinkeller in den renovierten Gewölben ist hochmodern, das Restaurant weitläufig, relativ geschmackvoll und vor allem eher Napa-Valley-mäßig ausgelegt als dülldü-grinzingerisch, Glaswände erlauben den Blick von Gastgarten oder Restaurant in die Produktionsstätte, im Herbst sicher spannend.

Und er holte sich den Marcus Linner in die Küche. Der ist zwar keineswegs der einfachste Koch der Welt, aber dafür einer der 25 besten in Wien, moderne Wiener Gasthausküche kocht derzeit kaum wer so interessant wie er, frische Kräuter, viel Olivenöl, beste Zutaten, erfrischende Kreativität. Eierschwammerlpudding mit mariniertem Spargel



Mehr Napa Valley, weniger Dülldü-Grinzig: das Hajszan / Foto: Katharina Gossow

etwa, schon in den Arsenalstuben super, hier noch einmal verfeinert (€ 8,60), Carpaccio vom Kabeljau mit sommerlichem Kräutersalat aus dem eigenen Gärtchen, so frisch, so gut, so schlicht (€ 9,90), Eierschwammerln à la Creme mit soufflierten Serviettenknödeln – vielleicht die besten meines

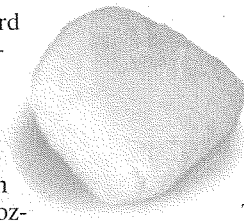
Lebens (€ 13,80), eine absolut köstliche, kalte Gurkencremesuppe, die auch viel besser war als es kalte Gurkensuppen sonst sind (€ 3,40) oder eine exzellente Beiried mit einer Beilagenköstlichkeit namens Erdäpfelbaumkuchen (€ 14,20). So gut wurde in Heiligenstadt wahrscheinlich seit

120 Jahren nicht mehr gekocht. Schnitzel, Backendl & Co gibt's auf der Karte auch, die kulinarische Erfrischung Döblings geht ja schließlich nicht von heute auf morgen. Den Zwiebelrostbraten nahm Hajszan allerdings wieder von der Karte – da gingen die qualitativen Vorstellungen des Kochs und der Döblingler einfach zu weit auseinander.

Resümee: Das erste Weingutrestaurant, das definitiv kein Heuriger ist. Das Restaurant zur aktuellen Wiener Weinrenaissance.

WIEDER AM MARKT Direkt-Mozzarella

Da Erhard Auer, Amarcord- und Wild-Chef, früher einmal in Neapel lebte, wollte er mit der in Wien erhältlichen Mozzarella-Auswahl einfach nicht so recht froh werden. Also importiert er selbst, jeden Donnerstag gibt's Frischware aus der Büffelmilch, Mozzarella, geräucherter Mozzarella, Provolone und die legendäre Burrata, entweder für die Mozzarella-Brunches am Wochenende oder für den Verkauf über die Gasse. Im



Frühling war Auer wieder einmal in Kampanien, um zu sehen, ob's was Neues gibt. Er besuchte ein wunderschönes Tal mit mäandern dem Fluss und dachte sich, hier müssten's Büffel schön haben. Überraschung: Sein selbstimportierter Mozzarella kam eh von genau hier – Auer blieb bei der Marke. Zum Glück, die Ware ist fantastisch, es gibt kaum Besseren.

Büffel-Mozzarella, um € 5,30/250g
im Gasthaus Wild, 3., Radetzkypl. 1

Foto: Corn

Hajszan, 19., Grinzinger Straße
86, Tel. 37 07 22 37, Di-Sa 15-24,
So 10-24 Uhr, www.hajszan.at