



Die Testerinnen

— Anna Burghardt, Petra Percher, Almuth Spiegler —

Buxbaum: Kleine Karte, großes Idyll.

Manche Orte möchte man einfach immer unverändert in seiner Stadt wissen. Den Hollmann Salon zum Beispiel. Eine idyllische Ruheoase mitten in der Innenstadt. Auch wenn ich wahrscheinlich viel zu selten dort aufgekreuzt bin - mit dem Gedanken, dass es zumacht, wollte ich mich trotzdem nicht anfreunden. Jetzt ist das Buxbaum eingezogen. Dahinter steht Benjamin Buxbaum, ein Quereinsteiger aus der Finanzwelt. Er hat das Gewölbe mit wohnzimmertauglich gepolsterten Sitzgelegenheiten ausgestattet, Schnörkelspiegel und neue Leuchten aufgehängt, Laternen ins Fenster gestellt und für die Küche Sebastian Borbola aus dem Vestibül angeheuert. Wie alle Dinge, von denen man sich wünscht, dass sich nie etwas ändert, hat mir der alte Salon besser gefallen. Aber ich will ja nicht hier einziehen, sondern nur essen. Die Speisekarte ist klein und übersichtlich. Das erleichtert Unentschlossenen wie mir die Wahl. Marinierte Rinderfiletscheiben oder warmer Kalbsschopf mit Wiener Schnecke, Mangold und Erbsen. Letzteres ist zum Start gar nicht so schwer, wie es klingt. Aber solange die Sappensaison noch dauert,

NACHSCHLAG: Bei Weinempfehlungen gibt's noch Luft nach oben. Die hausgemachte Limo schmeckt dafür nach Lieblingsdurstlöscher.

möchte ich allen die rote Linsensuppe ans Herz legen. Eine spannende Geschmackskombination aus pürierten Linsen, Garnelen, Koriander und Granatapfelkernen. Eine Rinderkraftsuppe gäbe es auch. Aber da sagt schon der Kellner, die könne man ja überall essen... Es ist genau der Kellner, der auch irritiert wirkt, dass wir zur Ente Weißwein trinken möchten. Er bittet aufzustehen und zur Bar mitzukommen, was wiederum uns irritiert. Wir folgen ihm dennoch. Bekommen dort Kostproben und dürfen uns das passende Glas dann mit zum Tisch nehmen. Ob Vegetarier, die im Buxbaum Speisen vorgeschlagen bekommen, auch in die Küche geschickt werden? Aber zurück zur Ente, besser gesagt zum Entenschmaus mit rosa gebratener Brust, Keule und Innereien mit echt wienerischen Krautfleckerln an der Seite. Der verdient das Prädikat prima. Das butterweiche Zweierlei vom Innviertler Biorind kommt mit cremiger Polenta. Das Dry-Aged-Beiried vom Höllerschmid übertrumpft die geschmorten Rindsbackerln. Aber ganz generell kann man sagen: Wer Fleisch mag, ist im Buxbaum gut aufgehoben. ☆

Info

★ **Buxbaum.** 1010, Grashofgasse 3. Tel: 01/276 82 26, Mo-Sa 10-23 Uhr
 Mehr Kolumnen auf: → Schaufenster.DiePresse.com

Im Keller

— von Gerhard Hofer —



Weinnachwuchs. Lisa Pfneisl hat Stress. Es ist kurz vor neun in der Früh und ich rufe sie an, obwohl sie ja gerade in Düsseldorf ihre Weine präsentiert. ProWein, die für heimische Winzer wichtigste Weinmesse des Jahres, eh schon wissen. Und Lisa Pfneisl ist zum ersten Mal nicht nur dabei, sondern mittendrin. Mit ihren eigenen Weinen. Offspring nennt sie diese. Je eine Cuvée-Weiß und -Rot und ein Merlot. Offspring, auf deutsch Nachwuchs, ist eine ziemlich durchdachte Geschichte. Sie erzählt nicht nur, dass im renommierten Weingut Pfneisl im burgenländischen Deutschkreutz die nächste Generation am Werk ist. Sie beschreibt auch, wie diese neue Generation Wein versteht, macht und vermarktet. Statt eines Etiketts werden die Flaschen in recyceltes Zeitungspapier eingewickelt. Selbst die Flasche wurde aus Altglas und somit umweltfreundlich hergestellt. Bio beginnt also nicht erst im Weingarten. Zum Wein: Spritzig, witzig und gut ist die Cuvée-Rot. Fifty-fifty aus Blaufränkisch und Zweigelt: ein lässiges Glas Rotwein. Schmeckt gut, und schaut gut aus auf jeder Party. Offspring statt elitären Rotwein-Brimboriums.

Weingut Pfneisl, Offspring, Cuvée-Rot 2014, kostet 9 Euro ab Hof, www.offspring-wein.com

Vom Greißler

Bittere Schönheit. Eine Dame sei es bitteschön, eine Likör-Sie also, gewissermaßen von einer der drei Grazien abstammend. Die Kalé, um die es hier geht, kommt aus Wien und soll eine Hommage an die Stadt sein, besteht aber nicht etwa - wie man nun aus jahrelang anerzogenem Regionalismusreflex meinen würde - aus rein Wiener Zutaten. Ganz im Gegenteil: Der anregende und durchaus neuartige Kräuterlikör, von Miriam Strobach und Gregor Einetter ersonnen, kann mit Ingredienzien wie Yuzu, Gingko, Matcha oder Guarana aufwarten und wird unfiltriert abgefüllt. Grazie!

Kalé, ca. 35 Euro, etwa bei *The Vianastore, Herrngasse 5, oder Mohrenapotheke, Wipplingerstr. 12, 1010.*

