



**HERBERT HACKER**  
ist trend-Gourmet-  
experte und  
Chefredakteur des  
„Falstaff“-Magazins.



# Musik am Gaumen

## Herbert Hacker über das „Ludwig van“ in Wien.

➔ Nicht immer entsprechen vielfach hochgelobte Lokale den Erwartungen. Ganz selten aber übertreffen sie diese auch noch: so wie im Fall des „Ludwig van“ in der Laimgrubengasse nahe der Gumpendorfer Straße.

Seit Ende des Vorjahres betreibt dort der ehemalige Eventmanager Oliver Jauk (ehemals Reinhard Gegers „Palazzo“) das Edelbeisl „Ludwig van“, der Name basiert auf der historischen Gegebenheit, dass Beethoven hier ein paar Monate seinen Wohnsitz hatte. Das zuletzt völlig taube Komponistengenie hatte in Wien allerdings viele Adressen, insgesamt soll er rund 60-mal umgezogen sein.

Aber lassen wir den Namen weg. Der ist im Vergleich zu allem anderen völlig unwichtig. In diesem etwas dunklen, aber dennoch sehr sympathisch eingerichteten Wirtshaus wird nämlich derzeit eine moderne Wiener Küche geboten, wie sie in der Stadt in dieser Qualität höchst selten ist. Walter Leidenfrost, der beim grandiosen „Steira Wirt“ Richard Rauch das Kochen

gelernt hat, zelebriert hier zusammen mit seiner Souschefin Julia Pimingstorfer die hohe Kunst stimmiger Geschmackskompositionen. Seine Gerichte haben immer ein Hauptprodukt, um das herum er verfeinert und kombiniert. Das versuchen zwar viele, aber nur die wenigsten können das.

Wie Leidenfrost etwa mit Oktopus, mit Skrei (Winterkabeljau) oder Schweinebauch umgeht, das ist Weltklasse. Oder wenn er etwa einen Chicorée mit weißen Bohnen und Kakao kombiniert. Nicht minder überzeugend die wunderbar gebratenen Stücke von der „alten Kuh“, kombiniert mit Knochenmark und Spinat. Hier kocht ein großes Talent.

Für die Weine ist Robert Stark verantwortlich, ein Grenzgänger und Verfechter der Alternativen zum Mainstream. Auch das sehr erfreulich. Und so kommt einem der Name „Ludwig van“ am Ende gar nicht mehr so albern vor. Ganz im Gegenteil. Ein Quäntchen Genialität wurde auf diese Weise bewahrt.

### LUDWIG VAN

1060 Wien,  
Laimgrubengasse 22  
TEL.: 01 5871320  
ÖFFNUNGSZEITEN:  
Mo.-Fr. 11.30-14.30 Uhr  
(In diesem Zeitraum  
kocht Nora Kreimeyer)  
sowie 18-24 Uhr  
PREIS:  
VS: 8-16 €, HS: 14-27 €