



VORGESTELLT
VON KARLHEINZ ROSCHITZ



Fotos: Zweifo



Patron Oliver Jauk setzt in seinem Restaurant mit Wirtshauscharakter auf Tradition- und Regional Küche. Und er bietet immer wieder jungen, hochbegabten Köchen ein Sprungbrett in die große Karriere. So nun dem kreativen Burgenländer Bernhard Stocker.

Erfolg für Küchenchef Bernhard Stocker im Ludwig van Wiener Dinner bei Beethoven

Sagt man Ludwig van, weiß (fast) jeder, wer da gemeint ist: Ludwig van Beethoven! Er wohnte 1822 im Haus Laimgrubengasse 22 im ersten Stock. Nach ihm hat Patron Oliver Jauk sein hübsches Gasthaus benannt.

Prominenz ging in der Wohnung des – stets streitbaren – Beethoven ein und aus. So Franz Liszt, der vor seinem zweiten Wiener Konzert hier vom bewundernten Meister empfangen wurde. Und hier vollendete Beethoven auch seine Diabelli-Variationen, arbeitete an seiner 9. Symphonie und seiner letzten Klaviersonate.

Kein Wunder, dass auch die Tradition österreichischer Wirtshaus- und Weinkultur großgeschrieben wird. Liebevoll ist Oliver Jauks Gasthaus mit seiner schönen alten Täfelung renoviert worden. Und Jauk holte den jungen Bernhard Stocker als Küchenchef und Nachfolger Walter Leidnfrösts – gemäß seinem Prinzip, lieber junge Köche aufzubauen und ihnen ein Sprungbrett für die Karriere zu bieten, als sich auf Stars



Seit 2018 Küchenchef: Bernhard Stocker

zu verlassen. Der Burgenländer Bernhard Stocker, der im Stadtgasthaus Eisvogel, im berühmten Taubenkobel, im Buxbaum und im Motto am Fluss seine Spuren verdient hat, widmet sich der traditionellen Küchenlinie, die er um einige Spezialitäten erweitert.

Von klarliniger Einfachheit ist etwa sein Degustationsmenü (vier bis sechs Gänge, ab 51 Euro): ein feiner Mix aus gebeizter Forelle, marinierten Bohnen mit Oliven, Heidelbeeren und Yuzu, einem hervorragenden

Kuttelsalat mit Kresse und Chioggia-Rüben, Kalb von Innen mit Zunge & Bries auf Rahmgurken, Rücken vom Maibock und Meringue.

A la carte hat man – obwohl die Karte klein ist – die Qual der Wahl. Feinspitz kostete Kohlrabisuppe (7 Euro), Tagliolini mit Belper Knolle und Schnittlauch (19 Euro) und Rücken vom Maibock auf geschmortem Stöckelkraut, Rohscheiben und Pilzen (32 Euro). Köstlich schmeckt zum Dessert „Honig“ mit Schaf, Birne und Thymian (14 Euro). Und die tadellose Weinauswahl mit einigen Novitäten kann sich sehen lassen.

Ein Dinner bei Beethoven macht Spaß!

Ludwig van, 1060 Wien,
Laimgrubengasse 22, Tel. (01) 587
13 20. Mo bis Sa 18 bis 24 Uhr.
www.ludwigvan.wien

EXTRA TIPP

➤ Dingelstedt 3

Der Herr von Dingelstedt war Direktor des Hofburgtheaters und der Hofoper: An ihn erinnert die Dingelstedtgasse, nach der Eduard Peregi das Lokal Dingelstedt 3 benannte.

Gemeinsam mit Küchenchef Andreas Döder und Jakob Jensen will er österreichische Traditionsküche modern abwandeln. Von ON-Sudchef Simon Hong haben die drei die Ausstattung übernommen.

Freunde der Wiener Vorstadtküche werden sich hier wohlfühlen: bei Fiakergulasch mit Brezenknödel, Würstel, pochiertem Ei und Essiggurke, Schweinsbraten, aber auch Blunzen in chinesischem Wan-Tan-Teig mit Krenschäum. Ein origineller Treff an einem schönen Platz mit Überraschungen.

Dingelstedt 3, 1150 Wien,
Dingelstedtgasse 3/Maria
vom Siege 4, Tel. (01) 890 87
32. Küche: Mo bis Fr 11 bis
22.30 Uhr.
restaurant@dingelstedt3.at