florian.holzer@kurier.at

# TOP 5 KULINARIK-PROJEKTE 2017

Ob 2017 hinsichtlich Lokal-Neueröffnungen so spektakulär wird wie das Vorjahr, kann man jetzt noch nicht sagen. Aber das hier wird schon mal top:

1 **MOCHI RAMEN-BAR** **Der nächste Streich der Mochi-Macher: Ab Jänner soll die Eröffnung des kultigen Ramen-Lokals endlich stattfinden. Für den Vorgartenmarkt sicher ein Image-Gewinn.**
Wien 2, Vorgartenmarkt 12+29, ab Jänner, www.facebook.com/Mochi.Ramen.Bar

2 **THE KRYPT** **Sehr geheimnisvoll geben sich die Betreiber der neuen Cocktailbar „The Krypt". Keine Website, kein Türschild, nur Instagram-Gerüchtebörse. Das macht natürlich umso neugieriger ...**
Wien 9, Wasagasse 17, ab Jänner

3 **KUSSMAUL** **Kussmaul am Spittelberg ist Geschichte (heißt jetzt „Das Spittelberg") , jetzt hat Mario Bernatovic sein Lokal in der City wiedereröffnet, regulärer Start ist im Jänner.**
Wien 1, Bäckerstr. 5, ☎ 01/286 11 17, ab Jänner, www.facebook.com/kussmaulvienna

4 **IVY'S PHO HOUSE** **Martin Hos Firmengruppe umfasst schon zwei Restaurants, ein Café, eine Bar, die Pratersauna und eine Galerie. Nun kommt ein vietnamesisches Streetfood-Lokal dazu.**
Wien 6, Mariahilfer Str. 103, voraussichtlich ab Februar

5 **ON SUD** **Und auch Simon Xie Hong will's noch einmal wissen: Er übernahm das alte Gasthaus „Maria zum Siege" und macht ein chinesisch-südeuropäisches Designer-Fusionslokal daraus.**
Wien 15, Dingelstedtg. 3, ab Mai

## salz & PFEFFER LUDWIG VAN

Ludwig Van, Wien 6, Laimgrubengasse 22, ☎ 01/587 13 20, Mo-Fr 11.30-14, Di-Fr 18-24, www.ludwigvan.wien

Das „Ludwig Van" sah nur so aus, als wäre schon Beethoven hier eingekehrt. Tatsächlich wurde die ehemalige Schlosserei erst 1987 zum stets etwas düsteren Lokal und überdauerte die Jahrzehnte mehr oder weniger unverändert. Theatermacher Oliver Jauk wohnt ums Eck, ging oft an dem Lokal vorbei, und als der frühere Betreiber in Pension ging, nützte er die Chance und wurde Wirt.

Im Gegensatz zu früher änderte er allerdings eine Menge. Etwa indem er Walter Leidenfrost engagierte, dem er freie Hand lässt – der junge Küchenchef kochte in den vergangenen Jahren im Hernalser „Weinhaus Arlt" spektakulär –, und sich von Sommelier und Weinhändler Robert Stark eine tolle, ungewöhnliche Weinkarte machen ließ. Und so isst man hier nun Sachen wie Kabeljau in Borschtsch – makelloser, weißer Fisch in konzentriertem Rote-Rüben-Auszug (15 €) und tolles Wintergemüse wie geflämmte Schwarzwurzel mit Stangensellerie, Quitte und Granola (11 €). Wie man Wiener Küche heute eben auch machen kann, beweist Leidenfrost bei seinem „Schwein" genannten Gang: ein dünner Streifen von geschmorter Zunge mit knusprig frittiertem Nockerl vom Hirn – grandios (11 €). Auch die Taube aus dem Südburgenland – Brust rosa gebraten, Haxerln geschmort – lässt sich famos zum Wein kombinieren (27 €). Und der „Elvis-Toast" ist wahrscheinlich das einzige Dessert in Wien, das mit gebratenem Speck serviert wird – köstlich und originell (9 €). Das Ludwig Van wird zu einer der Fix-Adressen dieses Jahres.

| | | Max. |
|---|---|---|
| Küche | 30 | 35 |
| Keller | 8 | 10 |
| Service | 13 | 15 |
| Atmosphäre | 12 | 15 |
| Preis/Wert | 16 | 20 |
| Familie | 3 | 5 |
| | 82 | 100 |

.