

# Ehrliche WIENER KÜCHE mit Pfiff

TEXT Ursula Scheidl  
FOTOS Stefan Diesner

**Spannend.** Bernhard Stocker ist der Neue im „Ludwig van“. Die Latte im Zwei-Hauben-Lokal liegt hoch, aber der kreative Koch geht seine Aufgabe besonnen an. Patron Oliver Jauk lässt ihm dabei freie Hand. Was dabei herauskommt, kann sich schmecken lassen.



Bernhard Stocker und Junggastronom Oliver Jauk ergänzen einander perfekt. Ein weiteres wichtiges Mitglied dieser Kollaboration ist Wein-Consultant und Weinlieferant Robert Stark.

**W**enn einem Patron ein Küchenchef abhandenkommt, hat er ein Problem. So wie Oliver Jauk, als Walter Leidenfrost kurzfristig seinen Abgang verkündete. „Das ‚Ludwig van‘ gilt als Sprungbrett für junge Köche“, sagt Oliver Jauk. Mit Leidenfrost sperrte er 2016 sein „Ludwig van“ auf. Bei dem denkmalgeschützten Haus in Mariahilf handelt es sich um einen der wenigen erhalten gebliebenen Beethoven-Orte in Wien: Hier ist tatsächlich gesichert, dass Ludwig van Beethoven eine Hofwohnung bewohnte. Der Komponist arbeitete hier unter anderem an der Missa solemnis, an seiner 9. Sinfonie und an der Klaviersonate c-Moll op. 111. Dieses Haus beherbergte lange Zeit ein gut beleumundetes Restaurant mit dem Namen „Ludwig van“. Das Lokal wurde vor fast 30 Jahren in eine ehemalige Schlosserei gebaut und von Oliver Jauk, Kulturmanager mit gastronomischer Vergangenheit, entdeckt. „Die Räumlichkeiten sind einfach zu schön, um nicht wieder neu bespielt zu werden“, sagt Jauk. Mit dem „Ludwig van“ verwirklicht er seine Vorstellung eines modernen Wiener Gasthauses.

Einen Spitzenkoch zu ersetzen ist gar nicht so einfach, besonders wenn der neue quasi so kochen soll wie der alte. Das „Ludwig van“ ist unter Genießern für die raffiniert interpretierte Küche bekannt, und nicht zuletzt auch wegen der Weinkultur. Robert Stark hat gemeinsam mit Oliver Jauk ein individuelles und maßgeschneidertes Weinkonzept erarbeitet. Auch hier gilt eine Ausgewogenheit zwischen Klassik und Moderne.



Rücken vom Maibock, geschmortes Stöckelkraut, Rohscheiben und Pilze. Dazu empfiehlt der Sommelier TINHOF Neuburger Leithaberg DAC 2015.

„Das Allerschönste ist, dass ich hier meine Küche kochen darf.“

BERNHARD STOCKER





Ins „Ludwig van“ kommen viele Stammgäste, aber auch immer wieder Touristen, die sich von der gediegenen Wiener Küche überzeugen wollen.

## „Mein Lieblingssessen ist Schnittlauchbrot.“

BERNHARD STOCKER

### KÜCHE À LA STOCKER

Bernhard Stocker ist der Neue am Herd. Der gebürtige Burgenländer lernte im „Stadtgasthaus Eisvogel“, weitere Stationen bester österreichischer Gastlichkeit waren „Taubenkobel“, „Buxbaum“ und zuletzt „Motto am Fluss“. „Ich habe mich bewusst gegen einen jungen Koch entschieden bzw. einen erfahrenen Koch gewählt, der auch schon Erfahrung mit der Selbstständigkeit hat. Bernhard und ich ergänzen uns perfekt, wir haben beide eine Leidenschaft für Innereien. Wie wir in den ersten Wochen gemerkt haben, teilen unsere Gäste diese Leidenschaft“, schwärmt Jauk. „Wir haben in den letzten Jahren viele Erfahrungen gesammelt, daher fällt uns der zweite Start auch wesentlich leichter.“

Ehrlichkeit, Können und Leidenschaft sowie das kompromisslose Bekenntnis zur österreichischen Tradition und höchster Qualität: fünf Eckpfeiler, die die Küche im „Ludwig van“ leiten. Auch der neue Küchenchef Bernhard Stocker orientiert sich an diesen und legt besonderen Wert auf ein abwechslungsreiches Menü mit ganz persönlicher Note: moderne Wirtshausküche, darunter auch zahlreiche österreichische Klassiker. Auf der Speisekarte kann der Gast zwischen sechs Vorspeisen, drei Hauptgängen und zwei Desserts wählen. Bei der Wahl der Gerichte hat der Küchenchef freie Hand. Und das genießt er auch. Er liebt die Abwechslung und experimen-



tiert gerne mit Beilagen. Darum wird die Karte auch laufend verändert. Alle 14 Tage kann sich der Gast hier ein komplett neues Menü zusammenstellen.

wienlive: **Wollten Sie immer schon Koch werden?**

BERNHARD STOCKER: Nein. Ich wollte eigentlich einmal studieren, habe aber dann in der Oberstufe erkannt, dass das theoretische Lernen nicht meine Sache ist. Im „Eisvogel“ wusste ich, dass ich unbedingt Koch werden wollte, vor allem in der gehobenen Gastronomie.

**Was mögen Sie am „Ludwig van“?**

STOCKER: Alles. Die Küche, das Lokal, die Ausstattung, das Service, die Gespräche zwischen Service und Gast. Der Gast genießt das hier. Es ist nicht so steif, wie in manch anderen Lokalen.

**Warum haben Sie vom „Motto“ hierher gewechselt?**

STOCKER: Ich kenne Oliver (Anm.: Jauk) seit Jahren und wollte schon früher für ihn arbeiten. Jetzt hat er mich angerufen, und ich habe sofort zugesagt. Mich reizt vor allem, dass ich meine Küche kochen darf, ohne Einmischungen. Natürlich sprechen Oliver und ich uns ab, aber grundsätzlich lässt er mir alle Freiheiten.

**Wie würden Sie Ihren Stil beschreiben?**

STOCKER: Meine Gerichte sind geprägt von den Eindrücken, die ich in allen anderen Lokalen gewinnen konnte. Mediterrane Einflüsse, asiatische Speisen und auch amerikanische Noten kommen im „Ludwig van“ auf den Teller. Ich koche gerne viel Verschiedenes. Aber die Wurzeln darf man nicht vergessen, und die liegen eben in Österreich.

**Was kochen Sie am liebsten?**

STOCKER: Vor allem nicht immer dasselbe (lacht), prinzipiell abwechslungsreich. Es ist mir schon sehr wichtig, nicht mit nur einem Gericht in Verbindung gebracht zu werden. Sonst müsste ich dieses ja immer kochen. Momentan experimentiere ich noch sehr viel. Ich bin überrascht, wie sehr Innereien gefragt sind, sogar kalte Kutteln. Das hatte ich davor noch nie.



Kalb von Innen: Kalbszunge und -bries auf Rahmgurken. Weinempfehlung: Weingut Krutzler Cuvée „Alter Weingarten“ (WB, RR, GV, WR). Aber auch ein gepflegtes Glas WIEN BIER von Erwin Gegenbauer passt hervorragend dazu.



Meringue, marinierte Erdbeeren, Amarettini-Crumble und dunkler Balsamico. Dazu ZILLINGER Traminer „Haiden“ 2018, Ebenthal, Weinviertel.

**Wann kommen Ihnen die Ideen für neue Gerichte?**

STOCKER: Ich bin kein Koch, der die Inspiration in der U-Bahn hat. Ich setze mich bewusst hin und denke nach.

**Man sagt, die Ausgangsprodukte wären in der Küche am wichtigsten. Woher kommen Ihre Zutaten?**

STOCKER: Ich suche meine Lieferanten sehr sorgfältig aus. Sie sind das Allerwichtigste. Das ist manchmal ein längerer Prozess. Ich lege großen Wert auf Qualität und Flexibilität. Wir sind ein kleines Restaurant mit wenig Lagerraum. Ich brauche Lieferanten, die auch kleine Mengen liefern, und die Ware muss immer frisch sein.

**Möchten Sie selbst gerne eine Haube erkochen?**

STOCKER: Das Restaurant hat ja zwei und drei Gabeln. Eine möchte ich schon erhalten, einfach nur als Qualitätssicherung des Essens von meiner Seite her. Wenn es eine zweite wird, freue ich mich. Aber mir ist wichtiger, dass der Gast sagt, es hat ihm hier gefallen.



### KONTAKT

#### LUDWIG VAN

Laimgrubengasse 22, 1060 Wien  
Telefon: 01/587 13 20

#### Öffnungszeiten:

Di. – Sa. 18.00–24.00 Uhr  
Ruhetage: So., Mo. & Feiertag  
www.ludwigvan.wien