



Sieht aus wie die Assembly-Line eines Fastfood-Outlets – ist es auch. Mit dem Unterschied, dass Convenience-Produkte hier Lokalverbot haben.

Foto: Gerhard Wasserbauer

Halbes Kilo Texmex

Ein winziges Lokal in Wien-Alsergrund zeigt überzeugend, wie erfreulich amerikanisches Fastfood sein kann

Direkt neben der köstlichen Currybude „Wiener Deewan“ in der Liechtensteinstraße, die mit ihrem herzerfrischenden „Pay as you wish“-Konzept schon seit Jahren beweist, dass „die Kunde“ weit menschlicher agiert, als es ihr in der Wiener Gastronomie gemeuchelter Ruf vermuten lassen würde, hat soeben ein blitzblanker Nirostaschuppen von einem TexMex-Lokal aufgemacht. Der rehabilitiert auf kleinstem Raum, aber auf zwei Niveaus, den elend schlechten Ruf, den amerikanisches Fastfood hierorts genießt – sozusagen im Alleingang.

Und das kam so: Alejandro Estrada ist gebürtiger Amerikaner mit latino-europäischen Wurzeln, zog seiner Freundin zuliebe nach Wien, vertrieb sich die Zeit als Koch im Do & Co am Stephansplatz und eröffnete nun eine Burrito- und Taco-Station in strategisch günstiger Uni- und Innenstadt Nähe. Und zwar, wie er sagt, um „endlich einmal klar zu stellen, dass Fastfood alles andere als schlecht“ sein muss.

Das macht er tatsächlich ziemlich überzeugend: Die Burritos im „Frescogrill“ sind, wie sich's gehört, prall gefüllte, frisch gegrillte Weizentortillas mit reichlich Hendl oder Rind, Bohnen, Salat, Guacamole, Salsa, Reis, Käse und wenn's sein soll, auch ordentlich scharfen Jalapeño-Chilis. „Unsere Burritos haben im Durchschnitt ein Gewicht von 500 Gramm und sind in zwei Minuten frisch zubereitet“, erklärt Alejan-

dro stolz. Allerhand, das allein macht sie aber nicht uneingeschränkt empfehlenswert.

Die Qualität der Ingredienzien dafür umso mehr. Insbesondere die selbst gebrauten Marinaden, in denen Hendl und Hüftsteaks vor dem Grillen durchziehen, zeugen von TexMex-Kompetenz, wie man sie hierorts bislang nicht kannte: Die „Margarita Marinade“ für's Huhn mag klebrig klingen, tatsächlich karamellisiert die am Cocktail orientierte Rezeptur mit Tequila, Triple Sec, Limetten, Koriander, Knoblauch die faden Filets am Grill zur echten Delikatesse. Die Beef-Marinade mit geräucherten Jalapeños („Chipotle“) ist auch nicht zu verachten. Überhaupt wird hier, von Tomaten-Salsa über „Refried Beans“ bis Guacamole und köstlich scharfen „Chipotle Cream Dip“ alles, wirklich alles selbst gemacht – sogar die Taco-Schalen und Corn-Chips werden selbst in transfettfreiem Öl(!) frittiert.

Im Service agieren, wie sich's für ein US-Lokal geziemt, fixe, arbeitslose Schauspielschüler, es gibt erstklassigen Tequila von Corralejo, fünf verschiedene Mexiko-Biere (plus Ottakringer) und das durchaus ungewohnte Gefühl, dass ein hyperaktiver Jungunternehmer hier wirklich nur verkauft, was er selbst ganz und gar für gut befindet. Ist es auch!

Severin Corti ■

Frescogrill, Liechtensteinstr. 10, 1090 Wien,
Tel.: 0660/467 89 83, Mo–Fr 11.30–23, Sa 12–23 Uhr,
Speisen € 1,80–5,50 www.frescogrill.at