

## gourmetkritik

# Little Buddha – ziemlich „little“



**Herbert Hacker  
über das neue  
„Little Buddha“  
in Wien**

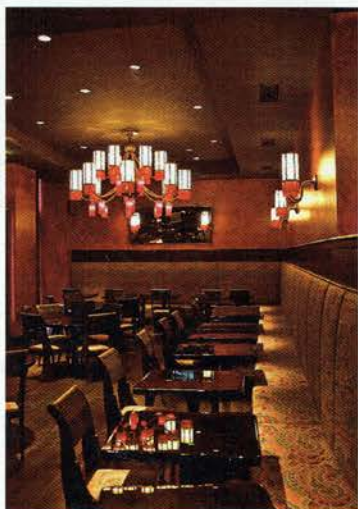
**N**un ist sie da: Nach nur elf Jahren seit der Gründung der legendären Pariser Buddha Bar wurde jetzt auch in Wien ein Ableger des französischen Originals eröffnet. Und der heißt „Little Buddha“ – eine Art Bonsai-Buddha-Bar, da Wien halt nur eine kleine Großstadt ist.

Dennoch: Auf fast 900 Quadratmeter Fläche soll das berühmte Buddha-Bar-Feeling verströmt werden – mit einem Restaurant im Erdgeschoß, einer Lounge im Souterrain und dem typischen Sound im Hintergrund. Die Atmosphäre dabei ist mehr als nur gewöhnungsbedürftig, im „Little Buddha“ ist es so dunkel, als sei der Hauptteil der Stromversorgung ausgefallen.

Was man allerdings noch mit freiem Auge erkennen kann: die meisten Tische sind ausgesprochen winzig und stehen so dicht nebeneinander, dass in manchen Fällen die Kellner in regelmäßigen Abständen die Gäste unfreiwillig anrem-peln. Alle zehn Minuten ein Stoß in die Rippen kann aber auch von Vorteil sein. Denn die Küche, die im „Little Buddha“ serviert wird, ist so langweilig und belanglos, dass man Gefahr läuft, zwischendurch friedlich einzuschlummern. Daran kann auch die undefinierbare Geräuschkulisse im Hintergrund nichts ändern.

Die „Leicht geräucherten Schweinsschenkel in Teigtaschen nach hawaiianischer Art“ sind jedenfalls ebenso wenig der Rede wert wie die „Krabbenplätzchen mit scharfer, japanischer Mayonnaise“. Und die „Knusprig gebratene Supreme vom Huhn in leichter, süßsaurer Mandarinensauce“ ist ein Glanzstück an Beliebigkeit und wird nur noch von den „Lobster Maki“ übertroffen, die so gut wie nach nichts schmecken aber immerhin 16 Euro kosten.

Fazit: Das Einzige, was im „Little Buddha“ offenbar wirklich Weltstadtniveau hat, sind die Preise. Der Rest ist ziemlich „little“.



**ENG.** Im Austroableger des Pariser Kult-Restaurants ist es laut und eng.

**NAME:** Little Buddha

**ADRESSE:** 1010 Wien, Lugeck 4, Tel. 01/512 11 11

**ÖFFNUNGSZEITEN:** Mo.–So. 12–15; 19–24 Uhr

**PREISE:** Vorspeisen bis 17, Hauptspeisen bis 29 Euro