



...EssenTrinken

250 Sitzplätze auf drei Stockwerken mit 900 m², dazu viereinhalb Meter Statue – in der Welt des Gründers der originalen Buddha Bar in Paris, Raymond Visan (kl. Bild unten), ist das gerade genug für ein „Little Buddha“, wie das Franchise-Restaurant am Wiener Lugeck heißt.

Fotos: Gerhard Wasserbauer

Gelassen, im Tempel, das Geld

Standort fantastisch, Ausstattung spektakulär, Preise ebenso. Nur das Essen im Little Buddha hält nicht immer, was die Speisekarte verspricht. Aber das ist den Gästen, die hier herkommen sollen, im Idealfall nicht so wichtig. Weil: Party!

Diskretion und Understatement gehören nicht zum Erfolgskonzept der diversen Buddha Bars und ihrer Satelliten, die seit der Eröffnung des (für das Lebensgefühl und den Sound der 1990er-Jahre durchaus mitbestimmenden) Pariser Originals, 1997, an mehreren Destinationen rund um den Erdball aufgemacht haben. Stattdessen setzen die Franchise-Geber auf exklusive Adressen, eine dick aufgetragene, diffus asiatisie-

rende Innenarchitektur mit überdimensionalen Buddha-Statuen und schummrigem Rotlicht – sowie jenen unerhört gut verkaufbaren Sound aus mit Ethno unterfüttertem Downtempo, für den auch jene „Buddha Bar“ kennen, die noch nie in einer waren. In Wien nun gibt es seit vergangener Woche ein „Little Buddha“. Der Name mag kleinlich wirken, die Location aber stellt alles, was die Stadt bislang an Event-Restaurants kannte (was, zugegeben, nicht viel war) in den Schatten. Wobei schon jetzt klar sein dürfte, dass die Betreiber es nicht so sehr auf die eingessene Wiener Klientel abgesehen haben als auf Touristen und jene Art von Migrantinnen, gegen die auch die Bundesregierung nichts einzuwenden hat – die mit einer dick gefüllten Brieftasche nämlich.

Die Preisgestaltung (Wodka/Red Bull € 11,50, kleines Bier € 4,50, Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch € 9,50 etc.) ist nämlich so, dass man zuvor ausgiebig in internationalen Hochpreisdestinationen abgefiebert haben sollte, um bei Durchsicht der Karte nicht unentspannt zu werden. Damit das nicht im Lokal passiert, sind die Preise schon beim Eingang ersichtlich.

Die Innenstadtadresse am Lugeck, in dem Haus hinter dem Gutenberg-Denkmal, bietet eine prächtige Aussicht bis über den Hohen Markt hinaus. Am Platz vor den überdimensionalen, mit hundert, bunten, buddhaförmigen LED-Leuchten dekorierten Fenstern wird es im Sommer einen großen Gastgarten geben, drinnen verteilen sich die 250 Sitzplätze auf drei Etagen: Oben eine vergleichsweise intime Sushi-Bar, im Erdgeschoss das Restaurant, unten die Bar, die

natürlich Lounge heißen muss, wo auch die in Paris geschulten DJs ihren Dienst versehen. Da gibt es allerhand Cocktails der zuckersüßen Art sowie erstaunliche „Super Premium“-Spirituosen, die schon mal € 19 je Wodka-Shot kosten dürfen.

Und das Essen? Bietet zum Teil wirklich gute Unterhaltung. „Lobster Maki“ etwa, eine in dünne Gurkenschnitze gehüllte Maki-Rolle mit Krabbenfleisch und fruchtig scharfer Mayo-Sauce, ist sein Geld (€ 16) durchaus wert. Auch das wenig appetitlich beschriebene „Panierte Hühnerfleisch mit süßer Orangen-Sojasauce“ bietet überdurchschnittliches China-Food mit süß-säuerlicher Glasur. Dasselbe gilt für die saftigen Spareribs. Dafür schmeckt das extradicke, unter anderem mit Tempura-Garnelen gefüllte „Little Buddha Maki“ nur nach Friteuse, der angekündigte Unagi-Aal fehlte leider völlig. Der Sushi-Reis wird extrem dicht gerollt und sehr bissfest gegart, deshalb tendiert er dazu, im Mund immer mehr zu werden. Gegrillter Thunfisch in Mochiko-Kruste stellt sich als in Sesam paniertes, kurz gebratenes Filet heraus, für die dazu gereichte „Bulldog-Sauce“ musste kein Kampfhund sterben – sie schmeckt nur süß. Schokoflan mit flüssigem Kern mag zwar schon länger aus der Mode sein, hier gelingt er aber perfekt. Dafür bietet der „exotische Fruchtsalat“ (€ 10) nur eine kümmerliche Mixtur aus Banane, Orange, Kiwi, Ananas mit zwei winterharten Erdbeeren obendrauf. **Severin Corti** ■

Little Buddha, Lugeck 4, 1010 Wien, Tel.: (01) 512 11 11, Küche täglich 12–15 und 19–24 Uhr, Lounge 17–2 Uhr, Do–Sa bis 4 Uhr, VS € 6,50–17, HS € 17–29, www.littlebuddhavienna.com

Produkt der Woche: Vollfetter Vorarlberger Bergkäse

Zwölf Monate reift der Bergkäse von Arthur Gasser aus dem Bregenzerwald, aus Abend- und Morgenmilch wird er gemacht, wobei beide nicht entrahmt werden. Das ist selten bei Hartkäse, bei derart hohem Fettgehalt (ca. 55 Prozent) kann leicht etwas schiefgehen. Dafür ist er satt cremig und voll im Geschmack. Bislang gab es ihn nur via Internet, seit Jahresbeginn aber hat der Vorarlberger Käsefanatiker Stephan Gruber (im Hauptberuf Physiker am AKH) jeden Samstag einen Stand am Karmelitermarkt, auf dem er ganz außergewöhnliche „Formen der Milch“ feilbietet, die allesamt von Vorarlberger Kleinproduzenten stammen. Große Empfehlung! **corti** ■

Bergkäse, Vollrahmstufe, € 2/100g am Kaes.at-Stand, Samstag 7–12 Uhr am Karmelitermarkt, Leopoldsgasse, 1020 Wien, www.kaes.at



Foto: Cremer

