



Cristina Rojik (links) hat mit Sandro Balogh (im Fenster) einen ganz wunderbaren Koch für ihre „Weinbotschaft“ an Land gezogen.

Fotos: Gerhard Wasserbauer

Woll und Haben

Eine Wiener Touristenmeile überrascht seit kurzem mit einem außerordentlich gut bekochten Restaurant.

In die Annagasse, eine enge Fußgängerzone zwischen Kärntner Straße und Seilerstätte, verirren sich meist nur Touristen auf der Suche nach einer entsprechenden Falle und strafunmündige Partykinder, die hier auf ein Lokal zählen dürfen, wo sie ohne Ansehen des Alters mit Hochprozentigem abgefüllt werden – und zwar bis die Rettung kommt. Warum sich da weder Polizei noch die sonst nie um Entrüstung verlegene Bezirksvorsteherin zuständig fühlen, steht auf einem anderen Blatt.

Die Annagasse hat aber auch die Weinbotschaft von Wirtin Cristina Rojik zu verbuchen – und die gehört eindeutig auf die Habenseite. Die gebürtige Rumänin ist seit Jahrzehnten mit einem Wiener Geschäftsmann verheiratet. Weil sie „den Geschmack der Heimat“ und konkret jenen der Gemüse aus dem großmütterlichen Garten hierorts nicht finden konnte, machte sie sich irgendwann auf die Suche nach qualitätsorientierten Gemüsemachern – und sperrte vor einigen Jahren die Weinbotschaft auf. Das Grünzeug kommt aus der Hand begnadeter lokaler Gärtner wie Peter Lassnig (Ochsenherz) und Florian Kothny (Bioschanze), das Biofleisch liefert Edelfleischer Höllerschmied, Brot wird mit Kasses-Teig im Haus gebacken. Und seit einigen Wochen hat Rojik nun auch einen Koch, der diese Produkte so zu

behandeln weiß, dass sie am Gaumen so richtig ins Funkeln kommen: Sandro Balogh, (einst Vikerl's Lokal, dann unter Christian Petz im Badeschiff) fabriziert in der – auch zur Gasse – offenen Küche des Lokals wahre Herrlichkeiten.



Eine wuchtig duftige, geeiste Paradeisersuppe mit Basilikum etwa, gehacktes Beef Tartare der Extraklasse mit verlorenem Ei und kurz sautierten Steinpilzen, oder würzig kühl mariniertes Couscous mit rauchiger Melanzanicreme und allerhand aufmerksam behandeltem Gemüse und Ziegenkäse – große Veggie-Küche. Oder winzige, mit Butz und Stängel zu verspeisende Atter-Seesaiblinge, die Balogh knusprig und doch unfassbar saftig brät (Bild links).

Wiener Schnitzel vom Kalb wird auf Geheiß der Wirtin in Mangalitzaschmalz gebacken, worauf es prompt so schmeckt, wie seit der Großmutter nicht mehr. Curry vom Lammeuschel mit schwarzen Bohnen und knuspriger Steinpilzpolenta schließlich ist eine schöne Reminiszenz an die Zeiten im Vikerl's, als Balogh den inneren Werten noch unverschämt huldigen durfte. Billig kann das natürlich nicht sein – dafür stimmt hier (im Gegensatz zu vielen, deutlich höher bewerteten Buden) nicht nur die Güte des Essens, sondern auch jene des Service. Die Weinkarte aber würde man sich angesichts des Restaurant-Namens ein bissl umfangreicher wünschen.

Severin Corti

Weinbotschaft, Annagasse 12, 1010 Wien, Tel.: 01/512 85 19, Mo-Sa 11-24 Uhr, VS € 7,90-19,50 HS €16,50-26,50 weinbotschaft.at