

# Klein, aber gesund

**NEUES LOKAL** Ein winziges veganes Geschäft und Restaurant zeigt, dass fleischlose Ernährung nicht zwangsläufig den Birkenstockappeal braucht. FLORIAN HOLZER

**M**it Bioprodukten hätte sie sich auch schon während der zwölf Jahre, die sie das Oliva Verde in der Florianigasse führte, auseinander gesetzt, erzählt Alexandra Adler. Aber dann sei ihr die Gastronomie irgendwie zu wenig geworden: „Mir stand der Sinn nach anderem, ich hab mich viel mit Ernährung beschäftigt und die Ausbildung zur Ernährungsberaterin nach der chinesischen Medizin gemacht.“ Der zweite Schritt bestand darin, sich den winzigen Lager- und Schauraum einer Galerie in der nicht gerade male- risch gelegenen Lilienbrunn- gasse vom Architektenduo Abdömen gestalten zu lassen; dass sie dann mit Helge Rahn auch noch einen guten Koch (Podium, Orlando etc.) an den Herd stellte, war nur konsequent.

Der einzige Fehlgriff, den man Alexandra Adler vielleicht vorwerfen könnte, ist jener der Namenswahl: Denn „Gesundes“ ist irgendwie ganz schön unsexy. Doch egal, ein Drittel des Lokals wird vom Laden eingenommen, auf hübschen Regalen und in einer kleinen Vitrine drängt sich da allerlei vegetarisches Grundmaterial, darunter in Spanien selbst zubereitete Orangen-Chutneys, am Boden Körbe mit Obst und Gemüse. Das nächste Drittel füllt die offene Küche aus, mit einer Milchglastheke abgetrennt, und im kleinen Rest haben dann noch zwei Tische Platz. „Wir wollten zwar keinen Kunststoff, aber das Bioladen-Flair brauch ich auch nicht unbedingt.“ Bravo, sehr gut, sehr Seattle, sehr Hamburg, sehr Antwerpen.

Auch nicht schlecht: Pro Tag gibt es nur ein Menü, dafür immer was anderes, und natürlich immer sowohl äußerst saisonal als auch nach der chinesischen Idee der fünf Elemente ausgerichtet. Und da der chinesische Frühling schon am 13. Februar begonnen hat, sind nun „Holz-Element“-Zutaten angesagt. Zum Beispiel Rote Rüben in Form einer feinen Suppe



„Gesundes“: Sehr gut, sehr Seattle, sehr Hamburg, sehr Antwerpen / Foto: H. Corn

mit Kokosmilch, als Hauptgang ein Gupf Amaranth, was ein seltsames, archaisches Korn ist, mit einem guten Feigen-Rotkraut mit Sesam, einem Klecks etwas öder Topinamburcreme, einer erfreulichen Abteilung Avocado-Paradeiser-Salat mit bizarren, schwar-

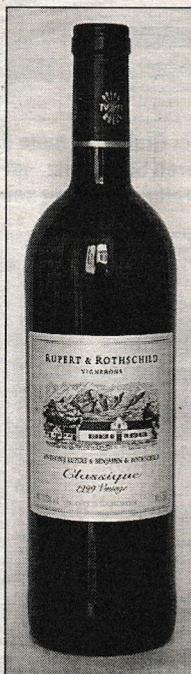
zen Algen und schließlich einem genialen Karottengemüse mit Zitronengras und Koriander (kleine Portion € 6,40, groß € 8,15).

Geraucht wird im Gesundes übrigens nicht, und Alk gibt es genauso wenig wie Kaffee, „ich möcht da schon

konsequent sein“. Ob Männer aber schon erlaubt sind, frage ich angesichts des hauptsächlich aus gesunden Frauen und Kindern bestehenden Publikums. „Das ist nicht immer so“, war die Antwort. Das Gesundes-Menü kann man sich gegen Pfand auch in netten Glasgeschirren mitnehmen, und insgesamt ist das alles sehr wunderbar und wahrscheinlich ein Blick durchs Fernrohr in eine urbane Gastronomiezukunft.

**Resümee:** ein veganes Lokal, klein, cool und hübsch, mit Essen, das nicht fad schmeckt, guter Musik und einem gebackenen Namen.

**Gesundes, 2., Lilienbrunn, 3, Tel. 219 53 22, Mo-Fr 9-18, Sa 10-14 Uhr.**



## WEINWERTER PREIS 242

### Buren-Durst

Weinmäßige Revolutionen gibts in Südafrika ja kaum, schuld daran ist die katastrophale Wirtschaftslage und eine gewisse Verbohrtheit der ausschließlich weißen Wein-Farmer. Eine Ausnahmeerscheinung stellt da die Kooperation von Milliardär Anton Rupert (Mont-Blanc, Cartier, Baume & Mercier) und dem französischen Wein-Adeligen Benjamin de Rothschild dar: großzügige Investitionen, moderne Weine. Der „Classique“, eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet franc, duftet nach Lakritz, Minze und schwarzem Ribiselkoch, am Gaumen elegant, schöne Frucht, toller Zug, feingliedrig und elegant. Erinnert an kleine Bordeaux.

Preis: € 9,90

Wertung: 4/5 sehr gut

R&R classique 1999, bei The Wine Company, 19., Heiligenstädter Str. 50-52, Tel. 0810/00 88 79.