



LOKALKRITIK

Der Nächste, bitte!

Herbert Hacker über das „Grand Ferdinand“ in Wien.

Köche in Hotelküchen haben es nicht leicht. Sie müssen es irgendwie allen recht machen, nur einfach gut zu sein, reicht nicht. Eine ständige Gratwanderung zwischen internationalen Klassikern und heimischen Gassenhauern, zwischen kulinarischem Mainstream und individueller Note. Meist kommt dabei ein konturloser Allerweltsmischmasch heraus.

Seit einigen Wochen gibt es in Wien in dieser Hinsicht eine erfreuliche Ausnahme: das Restaurant im neuen Hotel „Grand Ferdinand“ am Stubenring.

Die Einrichtung ist originell. Lobmeyer-Luster, Thonet-Sessel, ein wunderschöner Kachelboden und helle Fliesen an den Wänden. Zwischen den Tischen schiebt ein Kellner einen silbernen Rindfleischwagen. Der Champagner wird aus schönen Schalen getrunken. Alles ein bisschen wie früher.

Doch nun zur Küche. Die ist alles andere als beliebig. Herausragend unter den Vorspeisen die Szegediner Fischsuppe und ganz besonders gut gelungen die Schnecken, ganz klassisch mit Kräuterbutter. Es sind die Weichtiere von Andreas Gugumuck aus Rothneusiedl, die hier so gut verarbeitet



GRAND FERDINAND
1010 Wien,
Schubertring 10-12,
Tel.: 01 918 80 300
tägl. 12-24 Uhr
VS bis 15,40, HS bis
28 Euro.

werden wie sonst kaum wo. Es ist schon eigenartig: da hat Wien einen wunderbaren Schneckenzüchter, und nur ganz wenige Köche wissen, was sie damit anfangen sollen.

Zurück zum Grand Ferdinand: Geröstete Leber, gebratenes Kalbsbries, Hirn mit Ei, Kalbsnierndln – alles hervorragend gemachte Klassiker der Wiener Innereienküche. Ein echter Knaller aber ist das „Fleischlaberl à la Metternich“. Dafür werden zwar 24 Euro verlangt, die zahlt man aber gern, weil das Fleisch einfach unglaublich gut ist – dazu ein pochiertes Ei mit Blattspinat und eine Sauce Hollandaise.

Ach ja: Und dann gibt es ja noch den Rindfleischwagen. Auch den sollte man unbedingt herbeiwinken.