

136 WIENER LOKAL-AUGENSCHWEIN

Gekocht wird nur mit Produkten, die auch der Koch selber gerne konsumiert – mit direktem Zugang, ohne erlernte Kreativität.

Der wiener besucht Lokale und prüft nach, ob sich die Gourmetführer geirrt haben oder ob sie richtig liegen.

TEXT & FOTOS
MANFRED KLIMEK



Brüder am Bahnhof

In Ebreichsdorf führt ein Brüderpaar ein Bahnrestaurants. Hier kann man sensationell gut essen. Doch darf man fragen: Was soll das dort? Was wollen die Rosenbauchs mit ihrem Lokal an diesem Standort?

Die Brüder Rosenbauch. Aus dem Nichts. Irgendwann standen sie da. Zuerst in der Lokalpresse, dann in den Gourmetspalten der großen Blätter. Das brachte Gäste. Und Mut. Mut, den eigenen Namen einzusetzen, Mut, umzubauen, Mut, Geld in das Personal zu investieren, Mut, sich abzugrenzen. Noch mutiger das alles, wenn man Ebreichsdorf kennt.

Denn das Beste in Ebreichsdorf sind der Bahnhof und der hier haltende Regionalzug, der einen schnell aus dem Ort bringt. Ebreichsdorf liegt nur wenige Kilometer von Wien entfernt und trotzdem weit weg vom Glanz der immer reicher werdenden Metropole. Von dem Geld, das dort geparkt wird, ist hier nichts angekommen. Gar nichts.

Nichts ist schmuck in Ebreichsdorf, die Geschäfte marode, die Straßen grau, die Architektur verheerend: Dieses Dorf ist ein peripher gelegener Mittelpunkt einer Sonderzone zwischen Aufbruch und Resignation. Ebreichsdorf ist eine verlorene Gemeinde. Was wollen die Rosenbauchs, was will so ein Lokal hier? Gäste rekrutieren, was sonst. Doch woher? Aus dem Ort

wohl kaum. Und wenn, dann jene, die sich in der Wirtsstube breit machen, dort, wo man weniger kreativ, dafür aber sättigend essen kann. Und da darf sich Ebreichsdorf glücklich schätzen, ein solches Wirtshaus zu beherbergen. Eines, wo noch richtig gekocht wird, mit frischen, guten Zutaten.

Das Wirtshaus alleine hätten die Rosenbauchs auch weiter machen können. Und nichts weiter. Hätte gereicht. Doch das wollten sie nicht, sie sind ein ehrgeiziges Brüderpaar, Zwillinge, eineilig. Sie wollten es beweisen. Sich. Den anderen. Beweisen, dass sie es können, dass der eine Bruder aus dem Nichts heraus gut kochen kann, ohne jahrelang prominenter Sous-Chef eines prominenten Kochs gewesen zu sein. Dass der andere Bruder aus dem Nichts heraus die besten Weine öffnen kann, weil er die richtige Ausbildung hat.

Franz Rosenbauch kocht. Gemeinsam mit seinem kongenialen Vize Michael Baumkirchner. Franz Rosenbauch kocht ab und an auch für das österreichische Nationalteam. In Höhen und (viel öfter) in Tiefen. Karl Rosenbauch ist der Sommelier. Er ist für die sehr gute, sehr

Rosenbauchs Pressespiegel:

Text: Wiener - Manfred Klimek

Foto: Manfred Klimek

Datum: November 2008

Rosenbauchs

Restaurant • Vinothek • Wirtshaus

137

ROSENBAUCHS
Restaurant • Vinothek • Wirtshaus
Rechte Bahnhofstr. 3
A-1060 Wien
Tel. 02254/72236

Kassa 1 14-09-2008
Rechnung 13553
Tischnummer 13

	Küche	
Gedeck	4,00	+8,00
Min Bratwurst	13,90	+13,90
Kalt geflammt, Th	24,50	+24,50
Zander aus dem See	24,50	+24,50
Milchlamm	7,00	+7,00
Käse klein (3 Stk)	16,30	+16,30
Leinwand mit P.	3,90	+3,90
Grünsoß (Lamm)		
Schank	2,10	+6,30
3 kl. Brauner Del w	3,00	+3,00
1 Tee		+2,50
VINOthEK VER RESTAUR.		+2,50
48 Stk	1,00	+4,50
1 0,75 Liter	4,60	+4,60
Sonstiges	0,00	
Tabak		+3,30
3 Stk	1,00	+3,30
Zwischenkass.		+88,60
VISA-TL		*188,60
Bestra 10%		+18,86
Steuer 20%		+10,53
Bestra 20%		+2,80
Steuer 20%		+12,13

UID: ATU 4356404
*****ROSENBAUCHS AT*****
WIR DANKEN FÜR IHREN BESUCH!
MANAGER

Franz Rosenbauch kocht – ab und zu auch für das österreichische Fußball-Nationalteam – Karl Rosenbauch ist Sommelier.



Die Wertungen

A la Carte

Zwei Sterne, 71 Punkte

geirt

Geult Millau

Zwei Hauben, 16 Punkte

richtig

Falstaff

84 Punkte

richtig

wiener-urteil

★★★★★

präzise und auf die Jahreszeit achtende Auswahl offener Weine verantwortlich, die leider noch von einer mittelpflichtigen Weinkarte begleitet wird. Und die Weine sind nicht gerade günstig hier.

Das Restaurant wurde umgebaut, doch es ist immer noch einen Tick zu dunkel, zu wenig gelassen, zu gewollt spitzengastronomisch. Das alles, das abgewrackte Ebreichsdorf, das mittelpflichtig gestaltete Lokal, die etwas zu teuren Weine, das alles macht Franz Rosenbauch mit einer wirklich exzellenten Küche wett.

Die Freude tritt nicht gleich ein, das Amuse ist ein erster Blitz der Kreativität, aber nicht unbedingt überzeugend; vor allem das gänzlich ungewürzte Gelee der Fischsuppe, originell in einer kleinen Kaviardose serviert, enttäuscht sehr. Auch die erste Vorspeise, der kalt geflammt Thunfisch mit Paradeiser, Avocado und vielen essbaren Blüten, kann sich über das Mittelmaß der Hauben- und Sterneküche nicht hinausbewegen. Wenngleich jetzt schon klar wird, dass Franz Rosenbauch nur mit Produkten arbeitet, die er selber gerne konsumiert. Er hat den direkten Zugang, keine erlernte Kreativität.

Danach das nicht enden wollende Feuerwerk. Zuerst die hausgemachte Mini-Bratwurst mit Pfefferbirne und einem Eis vom Dijon-Senf. Die Bratwurst wurde ordentlich mit verschiedenen Kräutern gestreckt und bleibt auf der verkraftbar groben Seite. Genial jedoch, wie diese einzeln schon geschmacklich hochwertige Komponente mit der aromatisch-würzigen Birne und dem deftigen, aber durch die Kälte elegant bleibenden Eis harmoniert. Die Texturen bringen am Gaumen eine Vielfalt zu Tage, die einen Kontrast zum Gesehenen bietet. Hat man das vor Augen im Mund? Ja, hat man.

Der gebratene Zander aus dem Neusiedler See schmeckt fast zu neutral dafür, dass er aus einem schlammdurchfluteten Binnenwasser kommen soll. Uns stört das nicht, denn die Neutralität, der lediglich leichte Geschmack nach Fisch, die unglaubliche Weiße des Filets, lassen die drei Bellagen glänzen, die kurz angebratenen und hocharomatischen Steinpilze, das pochierte, tief dottergelbe Ei aus biologischer Produktion und das knusprig gebratene Kalbshirn, das sich im Mund wie eine Katze an den Zander schmiegt. Da finden sich zwei. Die im Aroma gegarten Schweinswangen serviert Rosenbauch mit einem hausgemachten, zurückhaltend gebutterten Erdäpfelpüree und ein paar Sommertrüffel. Der so oft unnötige dunkelbraune Pilz, der stets im Schatten seines viel aromatischeren

Piemonteser Herbstverwandten steht, füllt hier seine Rolle zur Gänze aus: Er greift sich das elegant verarbeitete Fleisch. Und nicht das Püree. So hat es Rosenbauch wohl vorgehabt.

Die knusprige Ofenstelze vom Milchlamm an geräucherter Paprikapolenta ist dann nicht ganz so knusprig, wie man es sich erwartet hätte, auch tropft kaum Flüssigkeit von dem Fleisch auf den Teller, um dort einen See aus Saft zu bilden. Nein, Rosenbauch zeigt hier erneut, dass er die Hauptkomponente immer auf der aromatisch-eleganten Seite halten will und sie nicht in die dunkle, aber so befriedigende Deftigkeit abgleiten lässt. Rosenbauch findet eine Mitte, die mit Andeutungen spielt; er setzt diese Andeutungen in Vielfalt um, so dass man am Ende alles konsumiert zu haben glaubt, was die Geschmackspalette hergibt. Als letzter Beweis dieser Annahme dient die exzellente Paprikapolenta, eine Schüssel reicht nicht. Mehr!

Habsburgs böhmische Liwanzen mit Powidl, purer Zwetschke und Mohns sind der letzte Punkt einer durchgehend überzeugenden Speisefolge. Der Teig, aromatisch die Hefe betonend, wird nicht in warmem Powidl versenkt, dieser kann sich zusätzliches „kaltes“ Aroma von der Frucht holen, die ihre Kälte am Mohns stärkt. Alles hier geht gut zusammen. Die kleine, präzise ausgesuchte und perfekt gereifte Käseauswahl darf nicht unerwähnt bleiben, wiewohl man nicht den Eindruck gewinnt, das Publikum der Rosenbauchs mache sich viel aus Käse.

Vor dem Lokal ist man zwar satt, aber wieder in Ebreichsdorf. Der Zug hält genau eine halbe Minute weit weg. Das ist nahe genug, schnell zu fliehen. Die Flucht, das sollten auch die Brüder Rosenbauch gut überlegen. Bald mal. Zweihundert Euro ohne adäquate Umgebung, das ist wieder mutig, aber kein Konzept mit Zukunft. ●