

Sebastian Laskowsky hat's geschafft: Der alte Gmoa-Keller hat Stil bekommen!

Früher war er ein Treff der besonderen Art. Im rustikalen Gmoa-Keller am Heumarkt fühlte sich ein bunt gemischtes Völkchen wohl: Künstler wie Studenten, Stehachterl-Experten und Weinbeißer, Beamte wie Theaterleut' und Musikanten der Umgebung aus den heiligen Hallen des Akademietheaters, des Konzerthauses und Musikvereins, oder auch Eislauf-Freaks...

Irgendwann wirkte das legendäre (Kult-)Lokal aber vergammelt. Bis dann Sebastian Laskowsky Atmosphäre und Charme des Gmoa-Kellers entdeckte und das Haus im Sinne der berühmten Chefinnen wei-

terzuführen bereit war. Laskowsky wollte in seinen Gastronomie-Vorstellungen natürlich höher hinaus – er ist schließlich der Sohn aus dem renommierten Ottakringer Lokal „Gelbmann's Gaststube“. Er rührte nicht am „Gmoa“-Flair, gab dem Unternehmen aber eine neue gastronomische Linie, einen neuen Stil. Und ein neues Weinangebot – eine sehr gepflegte Weinauswahl mit Kreszenzen aus besten Rieden Österreichs, dazu feine Weine Italiens und Spaniens... Ob da der Vater mitgewirkt hat? Und auch der Zeitgeist ist nicht ausgeklammert geblieben: Sogar



Neuer Stil im Gmoa-Keller: Sebastian Laskowsky

im Internet ist das Lokal jetzt zu finden.

Laskowsky hat die Atmosphäre der dunkel gehaltenen, schlichten Räume bewahrt. Die Schwemme zeigt die Tradition des Hauses, die Säle mit ihren hübschen Glastüren haben das Flair des 19. Jahrhunderts. Ein Riesen-Schüttbild Hermann Nitschs zeugt vom Kunstengage-

ment. Und schon demnächst wird sich der neue Schanigarten mit etwa sechzig Plätzen bewähren.

Laskowskys Hits sind Hausmannskost, Bodenständiges, Schmankerl-Küche. Seine Wiener Erdäpfelsuppe mit Pilzen ist Spitze. Rähmbeuschel, Blunzengröstl mit Krautsalat, geröstete Leber, Pfeffernierndln oder das

Rindsgulasch haben viele Fans. Auch Gebackenes schmeckt ausgezeichnet: zum Beispiel Hirn, Kalbskopf oder Kalbsbriesrose. Und Tafelspitz mit den klassischen Beilagen ist so wie er in Wien sein sollte.

Als Desserts sollte man den Altwiener Nussauflauf oder Topfennockerl mit Zwetschkenröster versuchen. Die Preise sind zivil. Hauptgerichte kosten um die sieben Euro.

Laskowskys Erfolg ist erfreulich: Der Gmoa-Keller, eine alte Wiener Institution, ist wieder „in“.

GMOA-KELLER,
1030, Am Heumarkt 25,
Tel. 712 53 10. Internet:
www.gmoakeller.at A la
carte ab 7 Euro. Mo bis Sa
11 bis 24 Uhr, Küche bis
23.30 Uhr. Reservierung.