

Kulinarium

VON WILHELM SINKOVICZ

TRADITION UND NEUBEGINN

DER GMOAKELLER HINTER DEM WIENER KONZERTHAUS WAR IMMER EINE ORIGINELLE ADRESSE – WENN AUCH KULINARISCH KEINESWEGS VON HÖCHSTEM RANG. SEIT KURZEM ISST MAN HIER AUCH WIEDER RECHT GUT.

Die Atmosphäre ist, als wäre die Zeit stehen geblieben. Wer den Gmoakeller, der eigentlich kein Keller, sondern ein in der Stiegenlandschaft des beginnenden dritten Wiener Gemeindebezirks pittoresk tief verborgen liegendes, doch ebenerdiges Lokal darstellt, wer also diesen Gmoakeller betrifft, der taucht in eine ringsum längst versunkene Wiener Wirtshauswelt ein. So, mit allen Vertäfelungen und Butzenscheiben, muß es gewesen sein, wenn Lanner und Strauß in wienerischen Lokalitäten aufgespielt haben.

So sitzt man heute noch und findet sich in Alt-Wien wieder, obwohl rundherum längst die neue Welt auch unsere Speisegewohnheiten in Beschlag genommen hat. Hier haben über Jahrzehnte hin zwei Schwestern ein strenges Regiment geführt. Aber seit geraumer Zeit ist der Gmoakeller behutsam modernisiert worden. Man hat es geschafft, nichts vom alten Zauber zu zerstören, doch das Geschäft wieder auf Touren zu bringen. So findet man sich zu Mittag in einem vollen, des Abends in einem überfüllten Restaurant wieder, wo man sich gern trifft und gemütlich sitzt und plauscht.

Selbstverständlich darf man hier auch essen und trinken, aber das scheint, pardon, die Nebensache. Gottlob nimmt der Küchenchef diese ernst und bringt in der Regel liebevoll zubereitete, aus der alten Tradition des Hauses geborene, vorsichtig in die neue Zeit herübergerettete Gerichte auf den Teller. So kann man hier ein Kalbsrahmgulasch mit Spätzle oder einen Spinatstrudel bestellen, aber auch gebratenen Tofu auf Bärlauchblattspinat, Welsfilet in Weißweincreme mit Nudeln oder Lammrückenfilet mit Ratatouille. Und deliziose Desserts. Neue Zeit im unverwechselbaren Ambiente. Relaunch gelungen.

„Gmoakeller“

1030 Wien, Am Heumarkt 25, Tel: 01/7125310
Sonntag geschlossen – Vorspeisen: € 3,30 bis € 6,90, Hauptgerichte: € 7,20 bis 17,-