

„Gmoa“ für Gelbmann

Wiener Beislkultur. Eine schon ausgestorben geglaubte Legende erwacht zu neuem Leben: der Gmoa-Keller am Heumarkt.

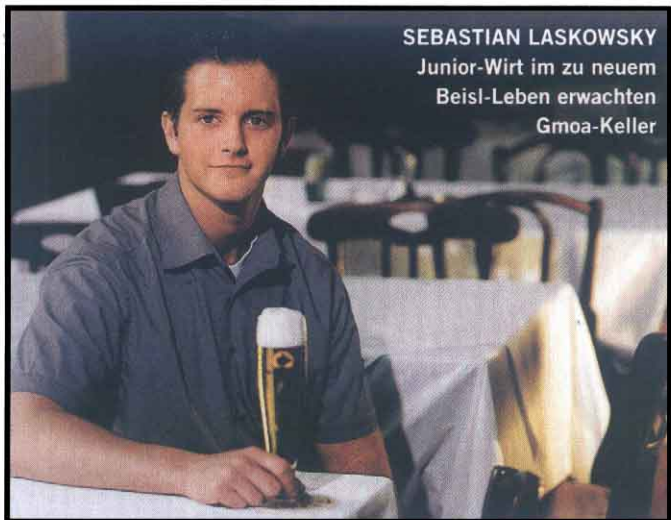


CHRISTOPH WAGNER

Wie die beiden älteren Damen hießen, weiß ich, ehrlich gesagt, nicht mehr. Ich erinnere mich nur, dass mit ihnen nicht zu spaßen war. Meis-

tens hatten sie nur zwei Gerichte auf der (imaginären) Karte, man kam aber eigentlich nur wegen „dem einen“, und das war die geröstete Leber. Wenn einen die Wirtin mochte, war die Leber gut, wenn man ihr nicht zu Gesicht stand, war sie „aus“, und man musste unverrichteter Dinge abziehen. Die Wiener Szene, so weit bei der Wirtin gut angeschrieben, liebte den Gmoa-Keller. Mit Recht. Denn das Ambiente war zwar grindig, aber perfekt; die Leber hielt ich damals für überschätzt, denn sie war zwar gut, aber halt auch nur eine geröstete Leber. (Seit dieses Gericht auf der Liste der aussterbenden Speisen gelandet ist, bin ich zu sehends anderer Meinung.)

Dass der Gmoa-Keller zusperre, hat mich nicht mehr geschmerzt als jeder andere Beisl-Tod, denn im Gegenzug kam ja die Wiener Beisl-Renaissance der Grünauers, Herk-



SEBASTIAN LASKOWSKY
Junior-Wirt im zu neuem
Beisl-Leben erwachten
Gmoa-Keller

ners, Meixners und Vikerls. Den Gelbmann nicht zu vergessen, wo Johann Laskowsky, ein ebenso liebenswürdiger wie introvertierter Wirt, eine verträumte Alt-Ottakringer Schenke mit neuem Leben erfüllte. Mitten in der Vorstadt vermittelt Gelbmanns Gaststube pralles Wirtshausleben. Der quirlige Service, der's bei vollem Haus mitunter gar nicht leicht zwischen den vielen Tischen hat, jongliert gekonnt die Teller mit delikater zubereiteten, vorwiegend bodenständigen Gerichten wie Wiener Fischbeuschelsuppe oder Salzburger

Nockerln, und der önologisch bestens beschlagene Wirt offeriert aus seinem reichen Fundus die richtigen Weine dazu. Ein wirtshausarchäologischer Glücksfall, wie man ihn nicht oft antrifft. Und – für Freaks – eine exzellente (sprich: preis- und leistungsbewusste) Bordeaux-Adresse.

Dass ich den Gelbmann so ausführlich beschreibe, hat übrigens seinen Grund: Vor wenigen Wochen hat Johann Laskowsky gemeinsam mit seinem Sohn Sebastian den mit äußerster Zurückhaltung und Delikatesse renovierten Gmoa-Keller übernommen. Die Gesichtskontrolle hat sich aufgehört, dafür gibt es jetzt mehr als zwei Speisen, Kalbsbries etwa oder Krautrouladen, selbstverständlich auch wieder die geröstete Leber. Ich werde mich aber hüten zu schreiben, dass es „auch nur eine geröstete Leber“ sei. Es ist vielmehr die Leber vom Gmoa-Keller, und damit ein kulinarisches Monument. ■

Christoph Wagner ist Gourmetkritiker & Buchautor (u. a. „Wo isst Österreich?“).

GUSTOSTÜCKERL

GERÖSTETE LEBER AUF ALT-WIENER ART

Zutaten für 4 Personen: 600 g Kalbs- oder Schweinsleber, von Strängen befreit und ohne Haut, 1–2 EL Butterschmalz, 2 EL fein gehackte Zwiebeln, 1 KL Mehl, etwas Rindsuppe zum Aufgießen, 1 Schuss Weißweinessig, 1 Messerspitze getrockneter Majoran, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Die Leber in möglichst dünne und gleichmäßige Scheiben schneiden, Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin blond anrösten, Leber dazugeben, bei mittlerer Flamme kurz anrösten (die Leber sollte noch fast rosa sein), mit etwas Mehl stauben, mit Rindsuppe aufgießen, mit Essig, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken, noch einmal gut durchrühren und sofort servieren. Als Beilage empfehlen sich Reis oder Braterdäpfel.