



Berndt Martin von Délices du midi spielt auch mal Gitarre zur Fischsuppe



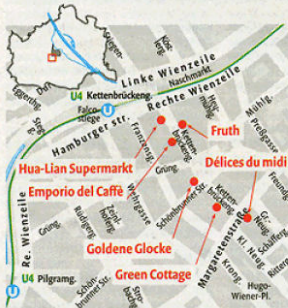
Lebensmittelsensationen bei Hua-Lian, das bemerkenswert besser wurde



Definitiv die tollsten Süßigkeiten gibt's bei Eduard Fruth. Testen Sie die Trüffel!



Walther Pelz hat die Goldene Glocke aus der Bedeutungslosigkeit geholt. Toll!



Hua-Lian 5., Kettnerbrückeng. 23, Mo–Fr 8.30–18.30, Sa 8.30–18 Uhr

Fruth 4., Kettnerbrückeng. 20, Di–Fr 11–19, Sa 9–15 Uhr, www.fruth.at

Emporio del Caffè 5., Kettnerbrückeng. 17, Di–Fr 10–12.30, 13.30–18.30, Sa 9–14 Uhr

Goldene Glocke 5., Kettnerbrückeng. 9, Mo–Sa 11–14.30, 17.30–24, So 11.30–15 Uhr

Green Cottage 5., Kettnerbrückeng. 3, Mo–Sa 11.30–15, 18–23 Uhr

Délices du midi 4., Margaretenstr. 47, Mo–Sa 10–19 Uhr

Wien, wo es isst Kulinarischer Grätzel-Rundgang

Kettenbrückengasse: die kulinarische Goldader

LOKALAUGENSCHHEIN:
FLORIAN HOLZER

Manche mögen die Zeiten vermissen, als diese Grenze zwischen viertem und fünftem Bezirk noch ähnlich stotlos war wie einige ihrer grindigen Parallelgassen, dafür aber keine bösen Bobos die Gegend konsumtechnisch kontaminierten. Andere freuen sich, dass hier in den vergangenen Jahren eine perfekte Ergänzung bzw. würdige Alternative zum Naschmarkt entstand.

Chinese Chives, Marrons glacés

Sir beginnen Naschmarkt-seitig, wo sich der Hua-Lian-Supermarkt von einem eher unheimlichen Geschäft für Fremdartiges aller Art zu einem absolut properen Asia-Supplier verwandelt hat: Hier bekommt man nicht nur diverse Fische in sämtlichen Trocknungs- und Fermentationsstadien, sondern auch allerlei tollen Meeresfrisch, geräuchert, mariniert, und allem die frischesten Thai- und Chinakräuter der Region. Und wer „Chinese Chives“ einmal hatte, will nicht mehr ohne sein.

Genauso geht's einem mit den Torten, Trüffeln, Marrons und anderen Unglaublickeiten in der Patisserie Fruth, die ohne Übertreibung die allerallerbesten Törtchen Wiens im noch dazu bezauberndsten Ambiente (ehemaliges Handschuhgeschäft!) feilbietet. Eduard Fruth unterrichtete viele Jahre in Japan die Lehre der Schokolade, ging dann aber nicht in Pension, sondern bäckt Muffins und Brow-

nies, wie es sie sonst in Wien nicht gibt. Und wer bei seinen Schokotrüffeln nicht weint, hat kein Herz. Den Kaffee dazu gibt's dann schräg gegenüber im Emporio del Caffè, wo man nicht nur die wirklich tollen Röstungen des Freistädter Rösters Suchan, sondern auch ein breites Sortiment an Bohnenkaffee der Mailänder Firma Portioli bekommen kann.

Dann die Goldene Glocke, die vor etwa sechs Jahren neu übernommen, renoviert und dadurch vom Abdriften in die Bedeutungslosigkeit befreit wurde. Hier kann man mittlerweile wieder sehr gut essen (Ochsenschlepp, Backfleisch, Kalbsvögel), und der Garten ist sowieso legendär.

Erst kürzlich neu übernommen wurde Wiens Edelchinesenpionier Green Cottage. Der tolle Garten im ersten Stock ist leider Geschichte, gecheckt wird hier aber immer noch sehr gut: tolle Mischung aus Sichuan-, Pekinger- und Shanghai-Küche.

Backfleisch & Bouillabaisse

Und ganz neu ist der kleine Laden Délices du midi der Wirtschaftstrainerin Christine Martin, die hier ungläubliche Fischsuppen, Cassoulets, Patés und so weiter von südfranzösischen Kleinstproduzenten (handgemacht, mit kopierten Etiketten, großartig!) verkauft. Bouillabaisse ist immer sehr schnell aus, aber auch die geile Rouille oder die intensive Fischpaste Anchoïade sollte man zuhause haben, Baguette und Grenache-Rosé dazu, und der nächste Schneesturm kann kommen.