

Der Fisch der Schmerzen

NEUES LOKAL Einer der wenigen reinsortigen Thailänder Wiens übersiedelte – zumindest ein bisschen. FLORIAN HOLZER

Es ist schon wieder passiert: Das Paradeexemplar eines Wiener Beisls schloss und veränderte sich in Richtung einer etwas populäreren Küche. Und das, nachdem heuer schon Pantherbräu zu Ella's sowie der Göttweiger Stiftskeller zum Procacci wurde. Eine Tragödie. Und jetzt wurde auch noch good old Rippel in der Neustiftgasse zum thailändischen Bangkok, die österreichische Schnitzelkulturidentität ist am Wanken. Leider werden die diversen Beislikonen von den kulinarischen Lordsiegelbewahrern aber halt nur theoretisch besucht, tatsächlich blieben die Gasthäuser leer.

Das hat sich beim ehemaligen Rippel drastisch geändert, seit vor etwa drei Monaten das winzige Thairestaurant von schräg gegenüber eingezogen ist. Und das hat sicher mehrere Gründe: erstens, weil sich das Bangkok in den vier Jahren seines Bestehens eine große Fangemeinde erkochen konnte; und zweitens, weil die Atmosphäre des urigen Beisls trotz der Renovierung und Befrachtung mit einer Menge südostasiatischer Dekoration hart an der Kitschgrenze erhalten blieb. Es wurde zu einem Thaibeisl.

Mit einigen verblüffenden Fusionserscheinungen wie zum Beispiel einer jungen Servicedame, die zwar thailändisches Textil trägt, aber dafür den originalen Kellnerschmäh beherrscht. Die Küche ist – wenngleich hauptsächlich die üblichen Curry-Varianten in rot, gelb und grün geboten werden und auf die unermessliche Vielfalt der Thai-Küche leider auch hier nicht wirklich eingegangen wird – dafür recht authentisch, Ausflüge ins Japanische, Koreanische und Indische werden unterlassen.

Gurkensalat mit Erdnüssen zum Beispiel von erfrischender Schärfe, mit einer essbaren Blüte malerisch dekoriert (€ 3,50), oder Karottensalat, ähnlich angelegt, nur noch ein bisschen schär-



Das good old Rippel wurde zum Thaibeisl / Foto: Heribert Corn

fer, auch mit Erdnüssen, beide von einem etwas seltsamen Essigaroma begleitet, aber nicht uninteressant (€ 3,50). Spektakulär auch die frittierten Hühnerfleisch-Wantans in Windradform, von köstlicher Knusprigkeit, leider aber mit dieser offenbar unvermeidlichen süßscharfen Chilisauce aus

der Retorte (€ 3,80). Frittierter Tofu mit gebratenen Zwiebeln, Ingwer und Gemüse, so frisch und köstlich wie sonst nur extrem selten (€ 7,50), und schließlich der Fisch: Um dem Curryeinerlei zu entgehen, kann man nämlich auch den gebratenen Fisch in Zitronensauce mit Chili, Ingwer und

Lemongras nehmen, der appetitlich aussieht, verführerisch duftet und anfänglich auch ganz exzellent schmeckt. Mit der Zeit wird dieser Fisch aber so was von abartig scharf – ja bist du fertig! –, dass man als Non-Chilihead schon leicht seine Beklemmungen kriegen kann (€ 9,20). „Da gewöhnt man sich dran“, lacht die Kellnerin und hat wahrscheinlich Recht.

Resümee: Ein Exbeisl, das gründlich überholt und zum Thairestaurant umgewandelt wurde. Was sich mitunter köstlich und scharf äußert.

Bangkok, 7., Neustiftgasse 15, Tel. 526 52 01, Mo-Sa 17.30-23.30 Uhr.

WIEDER AM MARKT Ziege in Rinde

Es gibt ja generell nur wenige Sachen, die großartig sind als Ziegenkäse. Und weil da immer mehr Leute draufkommen, entwickelt sich das Angebot in Wien recht erfreulich. Vor allem, weil sich die Ziege schon längst nicht mehr aufs topfige Frischkäseterrain beschränkt, sondern auch in angestammten Kuhrevieren reüssiert. Zum Beispiel Vacherin: Ohnehin einer der besten Weichkäse der Welt (in Tannenrinde gereifter

Weichkäse mit Weißschimmel), in der Ziegen-Variante vielleicht etwas weniger barock, aber von betörend cremigem, fast vanillem Aroma. Normalerweise sind die Ziegen-Vacherins etwas fester, sagt Johannes Lingenhel vom Pöhl am Naschmarkt, sie fanden in den Pyrenäen aber einen, der genauso fließt wie die Kuhvariante. Großartig!



Ziegen-Vacherin, um € 4,86/10dag bei Pöhl am Naschmarkt, 4., Naschmarkt 167-168