



Wien

KITCH GRILL & BAR: JUAN AMADORS BAUKASTEN

Nachdem er in der Wiener Heurigen-Gegend Grinzing ein Gourmetrestaurant etabliert hat, setzt Juan Amador (Foto) mit einem Casual-Lokal im Zentrum auf das gegenteilige Konzept. Im „Kitch“ gibt es keine Menüfolgen, der Gast wählt bis zu Beilagen und Saucen alles

selbst. Die Teller werden in die Tischmitte gestellt, jeder darf kosten. Die weltläufige Küche mit dem Fokus auf Grillgerichten passt bestens zum ungezwungenen Konzept.

Als Gruß wurde vorweg ein Espuma aus gelber Tomate und dazu etwas mit Kurkuma und Kaffee gebeiztes Rind serviert, ein dezent holzig-blumiges und leicht bitteres Häppchen. Saftig und mürbe schmeckte das nur leicht gesalzene Rib-Eye-Steak vom Wagyu-Rind aus österreichischer Biozucht. Zum Schwarzen Seehecht machte eine raffinierte Sauce Spaß: ein aromatischer Mix aus Ingwer-Gel, Miso und *yuzu*, der sehr gut den zarten weißen Fisch begleitete. Überzeugend am Schluss auch die Crème brûlée mit Zitrusfrüchten, flaumiger Sahnecreme und knusprigem Karamell. Die Weinkarte in Tablet-Form legt bei den Weißweinen den Schwerpunkt auf Österreich, bei den Rotweinen dominieren Frankreich und Italien.

Irene Hanappi

FFFOO „Kitch Grill & Bar by Juan Amador“, 1. Bezirk, Falkestr. 5, AT-1010 Wien, Tel. 0043-1-512 05 51 10, www.facebook.com/kitchgrillandbar, So, Mo geschl., nur Abendessen, Hauptgerichte € 24–150 🍷

Tipp: Die Bar sorgt für gute Aperitifs, etwa einen Kir mit Champagner-Espuma.

Sardinien

L'OASI: WER BRAUCHT HIER SCHON FLEISCH?

Das Traditionslokal der Familie Lenzini steht mitten in Carlofortes munterer Altstadt auf der Insel San Pietro. Gemütlich und schlicht wirken die beiden hell gekalkten Räume unter der dunklen Holzdecke; auch draußen in der Gasse stehen einige Tische. „L'Oasi“ ist das Stammlokal vieler Einheimischer, die frischen, bisweilen raffiniert gewürzten Fisch sowie gute sardische Weine schätzen. Auf dem *crudo-di-mare*-Teller lagen rohe Scampi, Tintenfisch und rote *gamberoni*, dezent geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio auf einer Orangenscheibe und Kriebstatar auf einer Limette. Gern wird auch das lokale Pastagericht *pasticcio alla carlofortina* bestellt, verschieden geformte Nudeln in einer Sauce aus frischen Tomaten mit Basilikum, Majoran, pfeffrigem Pesto und Pecorino.

Fleisch isst hier niemand, den Gästen wird lieber der Tagesfang aus dem Mittelmeer präsentiert: *spigola* (Wolfsbarsch), Hummer, *gamberoni*. Unsere mildrauchig gegrillte Dorade wurde am Tisch filetiert, ihr saftiges Fleisch in einer Olivenöl-Emulsion mit leichtem Chili- und Knoblaucharoma und Tomatenwürfeln serviert. Dazu gab es das *pane carasau*, das typische hauchdünne Fladenbrot. Das Dessert war so klassisch wie unkompliziert: ein süßlicher Moscato vom Inselweingut mit Mürbeteigekesen. Die Rechnung bezahlt man an der Bar, während der Patron ein Glas Myrtenlikör auf den Tresen stellt. Winfried Bährsch



Gnocchi-Pasta mit Auberginen

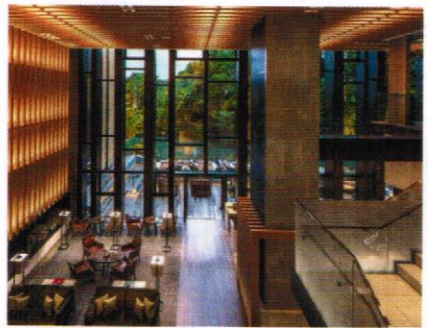
FOOOO „L'Oasi“, Via Gramsci 59, IT-09014 Carloforte, Tel. 0039-781 85 67 01, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 15-24 🍷🍴

Tipp: Meersalz beim Besuch der Inselfalshen probieren und Flamingos beobachten.

Kyoto

FOUR SEASONS: GLASWAND ZUM GARTEN

Das neue Hotel „Four Seasons“ in der ehemaligen Kaiserstadt steht in einem 800 Jahre alten Garten mit großem Teich. Bei der Ankunft wirkt die Anlage eher schlicht, umso mehr überrascht das Innere. Die rückwärtige Front ist darauf angelegt, Vegetation und Wasser in den Fokus zu stellen – angefangen bei der großen Lobby mit gläserner Fassade über drei Stockwerke bis hin zu den Zimmern mit bodentiefen Fenstern. Dekore mit saisonalen Motiven werden mit der Jahreszeit gewechselt. Die Ausstattung, etwa mit Papierlampen, Lackwaren und Teedosen aus Kupfer, beweist feinsinnigen Geschmack, nimmt Bezug auf traditionelles Handwerk und zitiert in zeitgemäßer Form altjapanische Konzepte.



Das Angebot im Spa prägen traditionelle Rituale. Ruhe findet man auch im Außenbereich, etwa beim kleinen Zen-Garten oder auf der gläsernen Brücke über einen Koi-Karpfen-Teich mit Blick auf zwei Teehäuser. In einem befindet sich eine Champagner-und-Sake-Bar, das andere dient für private Teeverkostungen. Für die zehn Plätze am Tresen von „Sushi Wakon“ ist der hochdekorierte Sushi-Meister Rei Masuda verantwortlich, auf der Karte der „Brasserie“ stehen modern-japanische und internationale Gerichte. Speziell die deutschen Gäste freuen sich beim umfangreichen Frühstück über diverse frisch gebackene Brotsorten. Kiki Baron

FFFFF „Four Seasons Kyoto“, 445-3 Myohoin Maekawa-cho, Higashiyama-ku, Kyoto 605-0932, Tel. 0081-755 41 82 88, www.fourseasons.com, 123 Zi. und Suiten, DZ ab € 379 🍷🍴🚶🚶🚶🚶🚶

Tipp: Lassen Sie sich bei einer Hausführung die japanischen Einrichtungs- und Gartenkonzepte erklären.