

Schlossquadrat

Von Dr. Christoph Wagner, Autor und Gourmet-Kritiker *)

Eigentlich hätte Stefan M. Gergely allen Grund, sich zufrieden zurückzulehnen und seinem Hobby, dem Cellospiel, zu frönen. Der gelernte Chemiker ist ein angesehener Wissenschaftsjournalist, Bestsellerautor, Universitätslektor, Schnapspapst, Zigarrenfreak und Weinkenner, und seine „Schloßgasse 21“ ist seit Jahren ein unangefochtener Szenehit. Doch Gergely hat sich in die Gastronomie verliebt und würde am liebsten den ganzen fünften Bezirk in ein gastronomisches „Gergelyland“ verwandeln und wenn möglich auf Bali auch noch eine Außenstelle errichten. Ganz soweit ist es zwar noch nicht, doch das, was Gergely in wenigen Jahren angedacht (und im Gegensatz zu anderen fast generalstabsmäßig umgesetzt) hat, kann sich mehr als sehen lassen.

In seiner kulinarischen Denkfabrik lässt Gergely nämlich keinen Trend aus. Da ist zunächst einmal das Konzept, verschiedene Ethno-Küchen von Tandoori über Indonesien bis Latino- und California-Cuisine auf einem auch international betrachtet durchaus achtbaren Niveau nebeneinander im immervollen Szenelokal in der Schloßgasse anzubieten. Um außerdem einen Fuß in die „Nouvelle-Wirtshaus“-Szene zu setzen, kaufte Gergely den benachbarten „Silberwirt“, verpasste ihm ein Refurbishing sowie ein zeitgemäßes Regionalküchen-Konzept und kann überdies den Vorteil nützen, dass die beiden traumhaften Gastgärten von „Schloßgasse“ und „Silberwirt“ im Sommer buchstäblich zusammenwachsen.

Dem dritten großen Trend unserer Zeit, nämlich jenem zu ernährungsphysiologisch hoch- oder zumindest höherwertigem Fast Food, hat Gergely, mittlerweile Besitzer des gesamten Schloßgassen-Häuserblocks, das „Cuadro“, Margaretens erstes Designer-Café, gewidmet. Hier bietet er Burger im Tandoori-, Bali- und Chili-Style sowie Sandwiches, Tapas, Chicken Wings, Cesar´s Salad, und, wie in jeder guten Bar, Margaritas, Gimlets, Zombies & Co. an. Auch American Breakfast wird (mit mehreren Sorten „Gourmetkaffee“) schon ab 8.00 Uhr serviert.

Man mag Gergely durchaus vorwerfen, dass er im selben Maße Visionär und Perfektionist wie auch verbissener Anhänger von systemgastronomischen Konzepten (und damit ein natürlicher Feind jeglicher wahren Feinschmeckerei) sei. Andererseits könnten so manche Nicht-Systemgastronomen stolz sein, würden sie Gergelys zugegebenermaßen stark convenience-gestütztes Niveau erreichen.

**) Dieser Beitrag ist dem Buch „Gusto auf Wien – die 100 besten Restaurants“ entnommen, das im Pichler-Verlag im November 2001 erschienen ist. Wir danken Herrn Dr. Christoph Wagner für die Genehmigung zum Abdruck.*