

Ordentlich anrauchen beim Volksgarten Pavillon

SEVERIN CORTI

30. Mai 2014, 15:20

Barbecue, die Nächste: Glück ist, wenn Matthias Zykan im Volksgarten die Süßkartoffeln aus der Glutwanne fischt

Der Gastgarten rund um den Volksgarten-Pavillon ist zwar groß und weitverzweigt, ohne Reservierung wird's an einem Draußensitzerabend aber unter Garantie eng: Ist einfach zu gut und zu schön, wie lauschig man da sitzen kann und was es da zu essen gibt, mitten im grünen Herzen der Stadt. Dass der Sommer genutzt wird, um auch die Küche komplett ins Freie und ans offene Feuer zu verlegen, ist auch schon seit mehreren Jahren institutionalisiert und hängt keineswegs nur damit zusammen, dass die Rauchschwaden Schutz gegen marodierende Gelsengeschwader bieten.

Vielmehr wird hier ganz ohne Attitüde gezeigt, wie variantenreich sich Glut und Rauch und offene Flammen dafür einsetzen lassen, unverwechselbar köstliches Essen auf den Tisch zu bringen. Nachdem es vergangenes Jahr küchentechnisch nicht ganz so toll wie sonst lief, haben Andreas und Barbara Böhm für heuer wieder Matthias Zykan verpflichtet können - den Mann, der die Garten-Grillerei ursprünglich groß gemacht hatte, über Jahre im Palmenhaus zeigte, wie sich auch richtig große Gastronomie auf inspirierte Art bewerkstelligen lässt und sich auch für diesen Sommer wieder Gutes einfallen hat lassen.

Wurst-Abend

So wurde der Donnerstag als Wurst-Abend eingeführt, weil Zykan mit dem Engländer Richard Holmes einen Mann kennengelernt hat, der sein Heimweh auf kulinarische Art verarbeitet. Holmes wollte nicht mehr ohne jene vielfältig köstlichen, vor allem aber unvergleichlich saftigen Sausages sein, die auf der Insel Standard sind, hierorts aber keine annähernde Entsprechung haben.

Bevor der Mann seinen "Britwurst"-Shop aufsperrt (könnte im Herbst soweit sein), macht er einmal die Woche diverse Würste für Zykan - und die sind auf spektakuläre Art köstlich: klassische Cumberland mit nichts als viel Pfeffer, weiters Leek & Apple mit der schweinischen Idealkombo Lauch und Apfel oder die dezent angeschärfte Cajun-Jamaican-Variante mit abenteuerlich köstlicher Zimtnote: Plötzlich bekommt man mitten in Wien, wo man von Wurst mit gutem Grund und seit Jahren die Finger gelassen hat, richtig gutes Material - wenn auch vorerst nur hier.

Das Gute wurzelt in der Glut

Auch die Saucen, selbstgemachtes Mushroom-Ketchup und eine fruchtige "Secret Squirrel BBQ Sauce", legen die Latte für Mitbewerber ziemlich unerreichbar hoch. Aber es lohnt, sich auch abseits der Star-Wurst zu verlustieren: Steckerlfisch von



vergrößern (800x628)

foto: gerhard wasserbauer

Rauchturm, Feuerwandl, Grillrost - so umfassend wird das Kochen über offener Hitze nur im Volksgarten zelebriert.



vergrößern (800x1180)

foto: gerhard wasserbauer

Steckerlfisch von der Forelle, mit knusprig korianderwürziger Haut und fantastisch saftigem Fleisch.

der Forelle, mit knusprig korianderwürziger Haut und fantastisch saftigem Fleisch bekommt Rahmgurken zur Seite gestellt, Pork Belly Burger mit Coleslaw und Stekovics-Salzgurken (genau, die besten von überhaupt) wird großzügig mit bis an die Zerfallgrenze saftigem, rauchigem Bauchfleisch befüllt, grandios. Aber in Wahrheit kommt nichts an den Veggie-Teller heran, für den Zykan Süßkartoffeln, Zwiebeln und Rote Rübe aus der Glut geholt, mit Büffeljoghurt (mah!) und Petersilsalat kombiniert werden - so vielschichtig köstlich, dass man gar nicht weiß, wohin mit seiner Lust. (Severin Corti, Rondo, DER STANDARD, 30.5.2014)

Volksgarten Pavillon Barbecue, Heldenplatz, 1010 Wien, Tel.: 01/532 09 07, bei Schönwetter täglich 18.30-23 Uhr, VS € 4-6,80 HS € 11- 19,50

www.volksgarten-pavillon.at

Fotos: Gerhard Wasserbauer

derStandarddigital.at - Webedition

SITELINK



Tagesgeld bei der Renault Bank direkt mit 1,40% p.a. auf Ihr Guthaben.

Kostenlos & jederzeit verfügbar, bequemes Online-Banking und monatliche Zinsgutschrift. Jetzt in drei Schritten Konto eröffnen.

BEZAHLTE ANZEIGE

© derStandard.at GmbH 2014

Alle Rechte vorbehalten. Nutzung ausschließlich für den privaten Eigenbedarf.
Eine Weiterverwendung und Reproduktion über den persönlichen Gebrauch hinaus ist nicht gestattet.
