

Zimmerpflanzen lassen

NEUES LOKAL *Wieder ein Take-Away-Quereinsteiger, diesmal aber mit richtigem Essen, das man auch im Sitzen verzehren kann, und sehr bunter Deckengestaltung.*

FLORIAN HOLZER

Okay, also erstens: Das Mattes war natürlich nicht vom Hans Hollein, wie vorige Woche hirnlos an dieser Stelle behauptet, sondern vom Wilhelm Holzbauer. Entschuldigung an alle, die sich durch die falsche Behauptung in ihrer Ehre gekränkt fühlen. Und zweitens: Ja, schön langsam wird's ein bisschen redundant mit wöchentlichen Berichten über gastronomische Quereinsteiger mit neuen Take-Away-Konzepten. Aber was soll man machen, sie haben halt so einen Spaß dran, die Architekten, Werber, Ärzte, Banker und Künstler. Wirklich schlechter wurde die Situation der Mitnahmeverpflügung dadurch ja insgesamt auch nicht.

Im aktuellen Fall handelt es sich um den früheren Filmproduktionsleiter Johannes Floch, der als Student drei Jahre in London verbrachte, dort das hochwertige Take-Away-Essen zu schätzen lernte und den Wunsch verspürte, der Wiener Menschheit zu zeigen, was rasch zubereitetes Essen im besten Fall heißen kann. Nicht zuletzt war da noch die Erkenntnis, dass sich Filmproduktion und Gastronomie gar



Köstliches Monster: Der Koch aus Bangladesch hat vom Würzen Ahnung / Foto: H. Corn

zeichnet sind – Suppe oder Salat mit wahlweise einem von drei Gerichten (€ 6,90) –, die restliche Karte bietet allerlei verlockendes Frühstück und ein paar Snacks, Pasta und Salat. Was jetzt alles noch nicht so brutal aufre-

gar die Sandwiches) und andererseits von einem Koch aus Bangladesch, der vom Würzen wirklich eine Ahnung hat. So wurde die normalerweise an frucht-gesunder Banalität ja kaum zu überbietende Karotten-Orangen-

SIDEORDERS Nimm's quer

Man könnte es Phänomen nennen oder es auf den Klimawandel zurückführen: Der boomende Take-Away-Bereich wird von Quereinsteigern geprägt. Etwa hier:

Lena & Laurenz, 7., Zollergasse 4,
Tel. 522 41 83, Mo–Fr 8–17 Uhr,
www.lenaundlaurenz.at
Stefan Taffent war Banker in London, fand dort *prêt-à-manger* super, stieg auf die Sandwichproduktion um und macht die derzeit (ex aequo) besten Sandwiches & Salate der Stadt.

Suppito, 6., Girardigasse 9,
Tel. 0664/213 91 09,
Mo–Do 9–19 Uhr,
www.suppito.at
Ärztin Andrea Scholdan und Laurence Koblinger sorgen in ihrer Kochwerkstatt für grandiose 5-Elemente-Suppen und Eintöpfe. Nur zum Mitnehmen.

Pat's Brainfood, 1., Plankengasse 4,
Tel. 0664/203 83 03,
Mo–Do 11.30–15.30,
17.30–19, Fr 11.30–15 Uhr,
www.pats-brainfood.com
Kommunikationsberaterin Patricia Essl stellt in einem lieblichen Miniladen schickes Fastfood mit