

S

Schaufenster
Die Presse



Sitzordnung

Arten- und ideenreich: **Vienna Design Week**
Sinn für das Neue: **Designerin Hella Jongerius**
Regisseurin des Wohnens: **Paola Carpineti**
Mit spitzem Zeichenstift: **Illustratoren**
Konzeptdinner: **Cucina Futurista 2.0**
ab Seite 86 **Kulturprogramm**

DESIGN
+ 14 Seiten
Wohnen-Special



Die Testerinnen

Anna Burghardt, Petra Percher, Almuth Spiegler

Ladies who lunch. Eingerollt im neuen City-Mexikaner.

Die mexikanisch seit Jahren schwer vergebene Freundin schämt sich neben mir in Grund und Bohnenpaste. Hey, wer von euch ist Max und wer Benito? Frage an die Burschen über die hübsch türkis gekachelte Theke. Wollte nur lustig sein. Kann man sich mehr blamieren? Durch die Tür von Max und Benito in der Wipplingerstraße schieben sich an einem Freitag um 13 Uhr die Massen. Das Besitzerduo samt flinken Helferinnen - „Welches Topping? Soll ich mehr Sour Cream drübergeben? Passt das so alles?“ - bleibt trotzdem erstaunlich freundlich. Max stehe für Kaiser Maximilian. Benito hieß Präsident Juárez, unter dessen Aufsicht Maximilian letztendlich ziemlich unfreundlich behandelt wurde. Ein großer Versuch also, dieses helle kleine Lokal. Späte Freundschaft. Wird einem im Hier und Jetzt zumindest kulinarisch recht leichtgemacht, sogar Banausen wie mir, die nie den Unterschied zwischen Burrito und Taco checken - es gibt Zeichnungen auf der Tafel über der Take-away-Theke. Man kann sich aber auch setzen und aus überaus charmanten Emailleschalen das bis zum mürben Zerfall

NACHSCHLAG: Auf Wunsch gibt's im Max & Benito in der Wipplingerstraße auch vegane und glutenfreie Burritos. Benito, schau oba!

geschmorte Schwein mit schwarzen Bohnen, Limettenreis, Guacamole und Salsa schmausen (7,40 Euro). Die Salsa gibt's in mehreren Schärfegraden, die Füllungen für die Burritos (6,90) stellt man sich selbst zusammen - das ebenfalls supermürbe Beef barbacoa sei empfohlen. Es gibt sogar die originalen Maismehlfäden neben den banalen aus Weizen. Die Freundin kennt sich da aus. Und echt gute selbst gemachte Limo (mit Hibiskus!). Der nette Laden ist übrigens einem vom Banking unbefriedigten Wiener Bürgersohn geschuldet. Merci vielmals, hat Kettenqualität, ohne Weiteres. Womit die Wipplinger so langsam zur Versorgungsader des Ersten wird - ein cooles Deli nach dem anderen eröffnet hier. Das Iko zum Beispiel, das ans Mochi-Take-away erinnert. Sehr chic, eher dunkel, mit kristallinen Lampenschirmen. Dafür ist das Angebot, Koreanisch-Japanisch, mittlerweile schon ein wenig konventionell. Das Sushi ist schon verpackt, die Bowls mit Reis oder Nudeln oder Gemüse oder Fleisch werden frisch zubereitet. Kleiner Triumph für die Tex-Mex-Freundin. Black beans forever. ☆

Info

★ Max & Benito, Wipplingerstraße 23, 1010 Wien, Tel: 0660 3722218, Mo-Fr, 11.30 bis 19 Uhr
Mehr Kolumnen auf: → Schaufenster.DiePresse.com

Im Keller

von Gerhard Hofer



Sturer Traditionalist. Hannes Hirsch aus Kammern ist ausnahmsweise zufrieden. An den neuen Etiketten, die den 2014er schmücken, könne er sich gar nicht sattsehen, gesteht er. Jetzt spiegelt die Verpackung Inhalt und Philosophie wider. „Wahrscheinlich gibt es keinen stureren Traditionalisten in Österreich als mich“, sagt er. Und wahrscheinlich könnte Hirsch das „Wahrscheinlich“ gestrost weglassen. Das Problem: Für viele Weinkenner steht das Weingut Hirsch nicht für Tradition, sondern für Fortschritt. Hirsch war der erste renommierte Winzer, der den Korken durch Schraubverschluss ersetzt hat. Er gilt als Avantgardist. Interessiert ihn aber nicht. Er sei stur und retro, betont er. „Ich repräsentiere das alte Kamptal“, sagt Hirsch. Und damit wären wir beim Grünen Veltliner Lamm 2014. Er ist der würzigste seiner drei großartigen Lagen-Veltliner. Und im Vergleich zum mächtigen Grub und zum leichtfüßigen Renner ist der Lamm relativ rasch zugänglich. Trotzdem empfehle ich eine Karaffe. Denn beim Hirsch sind auch die Weine stur. Lamm 2014 steht für ein perfekt austariertes Zusammenspiel von Säure und Extrakt Süße.

Weingut Hirsch, Grüner Veltliner Lamm 2014, 28 Euro ab Hof, www.weingut-hirsch.at

Vom Greißler

Stark. „Vorbelegung“ und „Überreifung“ würde man weniger für Termini aus der Bierwelt halten denn der Billigsthotellerie und dem zukunftssträchtigen Segment der Greisenkosmetik zuordnen. Beim limitierten Starkbier Abakadabra aus der Zwettler Brauerei (11 % vol., 21° Stammwürze) kommen diese Begriffe aber zur Anwendung: Dafür wurde Zwettler Momentum Doppelbock Dunkel in vorbelegten Whiskyfässern gelagert und dann verschnitten. Das Abakadabra ist mindestens zehn Jahre haltbar und „zur Überreifung geeignet“. Und dafür geeignete Biere zu lagern ist, wenn es nach so manchem Bierkenner geht, die Zukunft. **Abakadabra** von Zwettler, 0,33 l um 12,90 Euro, etwa bei Verde 1080, Josefstädterstraße 27, 1080 Wien.

