



LOKALKRITIK

## Hanner für alle Tage

Herbert Hacker über das „Hanner Bistro Leger“ in Mayerling.

Heinz Hanner, einer der besten Köche Österreichs, hat sich schon einige Male neu erfunden. In grauer Vorzeit überzeugte er mit einer grandiosen Küche nach französischem Vorbild. Zwischenzeitlich hat er sich den Segnungen der Molekularküche hingegeben, um danach wieder eher ins klassische Fach der gehobenen Gourmetküche österreichischer Prägung zu wechseln.

Seit kurzem verblüfft Hanner mit zwei neuen Menüs, die nicht nur eine ganz neue Handschrift zeigen, sondern eine Ausnahmeküche repräsentieren, wie sie in Österreich selten ist. So ausgewogen, harmonisch und kreativ waren die Gerichte bei Heinz Hanner schon lange nicht mehr. Damit hat sich der Spitzenkoch wohl selbst übertroffen.

Was dabei aber vergleichsweise weniger bekannt ist: Im Hanner kommen auch jene auf ihre Rechnung, denen nicht immer nur nach großer Küche ist. In seinem Bistro „Leger“ wird eine moderat kalkulierte Küche für alle Tage geboten. Bei Schönwetter sitzt man dabei in einem wunderbaren Garten, dort wo die Hotelgäste ihr Frühstück einnehmen, unmittelbar neben dem Garten des Gourmetrestaurants. Das Besondere:



### HANNER BISTRO LEGER

2534 Mayerling 1,  
Tel.: 02258 2378  
Mo.-So. 7-24 Uhr  
Vorspeisen bis  
10,90, Haupt-  
speisen bis 22 Euro

Es sind einfache Gerichte, aber aus der Küche eines großen Meisters, mit einer für Hanner typischen Produktqualität. Das beginnt schon beim „Wurzelspeck“ und einer sauren Wurst vom „Wildsaukopf“. Unter den kleinen Gerichten findet sich ein großartiges Beef Tatar und ein hauchdünner Flammkuchen.

Wer etwas mehr will, kann aus einer feinen Auswahl an Grillgerichten wählen – vom Rib Eye Steak über Entenbrust bis zum Lachsforellenfilet vom Gut Dornau.

In Sachen Käse und Wein profitieren die Leger-Gäste vom Gourmetrestaurant. Die Weinkarte ist riesig und die Käsespezialitäten stammen immerhin vom französischen Großmeister Maitre Antony. Das Bistro Leger ist eine Art „Hanner light“ aber in jedem Fall Hanner.

## WEIN DER WOCHE Organic Anarchy 2011

Unter den Natural-Wine-Machern ist der Slowene Aci Urbajs einer der radikalsten. Das bringt er schon bei der Namensgebung seines „Organic Anarchy“ zum Ausdruck. Diese Cuveé aus Chardonnay, Kerner und Rizling ist so ziemlich das Ausgefallenste, was es unter den derzeit nicht unumstrittenen, maischevergorenen „Orange“-Weinen gibt, die zwar nicht jedermanns Sache sind, aber jenen, die sich darauf einlassen, ein außergewöhnliches Trinkvergnügen bereiten. Der Wein ist unfiltriert und von seiner Farbe wie ein Gemüsesaft. Das Aroma ist stark von Pfirsichtönen geprägt, auch wenn die Flasche schon einige Tage offen ist, ändert sich am Gaumen und in der Nase so gut wie gar nichts.

Urbajs arbeitet seit 1988 nach biologischen Methoden, seit 1999 ist der Betrieb „Demeter“ zertifiziert. Seine Weingärten sind auf drei Lagen aufgeteilt: Zu den wichtigsten Rebsorten zählen Grauburgunder, Kerner, Chardonnay, Welschriesling, Rheinriesling und Blauburgunder.

Preis: ab Hof € 24,50 Weingut Aci Urbajs Rifnik 44b, Sentjur 3230, Slowenien; Bezug: Orange & Natural Wines e. U.; [orange-wine.eu](http://orange-wine.eu)



## TIPP DER WOCHE

### Die Vier von der Käsetheke

Käse ist faszinierend. Ein Mikrokosmos der Genüsse und Gerüche tut sich abseits von Edamer, Gouda oder Brie auf. Vier Jungunternehmer wollen nun mit ihrem neuen Genussladen „Please Cheese“ Käse-Sympathisanten bedienen. Bis zu 120 Sorten sollen nämlich in der Vitrine feilgeboten werden. Dazu gibt es Rat und Tat von den Käsesommeliers, die erklären, in welcher Reihenfolge genossen werden muss und welcher Wein als Begleitung passt. Der Käseshop findet sich auf der Mariahilfer Str. 45/46 (Raimundhof) und öffnet am 23. 5. seine Pforten. Mehr Infos: [pleasecheese.com](http://pleasecheese.com)



CHEESE. Mit dem Laden „Please Cheese“ werden die Jungunternehmer Peter Schafflechner, Walter Krump Holz, Alma Sonnleitner und Erik Stepanek (v. l.) Käsefans ab 23. 5. viel Freude bereiten.