

## Hausarbeit

- Managerinnen ohne Gehalt
- Neue Technik für die Küche
- Wunderwaffe Haushaltsbuch

- **Mode**  
Die Vielschichtigkeit der  
Designerin Julia Cepp
- **Kulinarik**  
Bekannte Restaurants  
in neuem Glanz



Schick



QUER  
GEGESSEN

Schick



# Essen mit Aussicht

GLEICH ZWEI RENOMMIERTE HOTELRESTAURANTS haben sich über den Sommer einer Rundumerneuerung unterzogen und starten mit neuem Glanz in den Herbst. Mit neuem Interieur wartet das „Unkai“ im Grand Hotel auf, und im Hotel am Parkring wurde aus den „Himmelstuben“ das „Schick“.

Text: Brigitte Suchan

Seit nunmehr 15 Jahren ist das „Unkai“ im 7. Stock des Grand Hotel Wien am Kärntner Ring die Adresse für exklusive und authentische japanische Küche. Am Konzept von Chefkoch Hiroshi Sakai, der in diesem Jahr von Gault Millau Österreich mit zwei Hauben ausgezeichnet wurde, hat sich nichts verändert. Eine neue Gestaltung erfuhr während der Sommermonate jedoch das in die Jahre gekommene Interieur des Lokals. Das Restaurant ist nun heller und größer, was vor allem den freigelegten Dachfenstern zu verdanken ist. Bei der Innengestaltung ist der Architekt Ralf Baumann den schon in der alten Einrichtung verwendeten, traditionellen Materialien Holz und Stein treu geblieben, neu sind aber Raumaufteilung, Lichtkonzept und Tischanordnung wie etwa die Zweierische in der Mitte des Raums für den rascheren Business-Lunch. Und den kann

man all jenen, die sich zum Mittag Zeit für ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis nehmen können, nur empfehlen. Verschiedene Mittagsmenüs gibt es ab 35 Euro, die Zusammenstellung der diversen Köstlichkeiten ist reichlich, die Qualität

des frischen Fisches für Sashimi und Co kaum zu übertreffen. Himmlisch ist in diesem Sinne also nicht nur die Lage des „Wolkenreichs“, sondern auch das Essen. Für die außergewöhnlich freundliche Atmosphäre ist Serviceleiterin Fumiko Kato



Im 12. Stock des Hotel am Parkring wurde aus den „Himmelstuben“ das „Schick“.

Schick



Unkai



verantwortlich, die gute Seele des Lokals, die uns als Tipp noch den beliebten Sushi-Brunch an Samstagen, Sonn- und Feiertagen mit auf den Weg gibt. Einmal im Monat bieten Unkai-Chefkoch Hiroshi Sakai und der Food & Beverage Direktor des Hotels, Siegfried Pucher, mit ihren amüsanten Kochkursen einen Einblick in die Kunst der Herstellung von Sushi. Die nächsten Termine sind der 27. September und der 8. November (Preis: 135 Euro, Anmeldung T: 515 80-730).

Unkai im Grand Hotel Wien  
Kärntner Ring 9, 1010 Wien  
Di-So: 12.00 bis 14.30 Uhr  
Mo-So: 18.00 bis 22.45 Uhr  
T: 515 80-9110, [www.unkai.at](http://www.unkai.at)

Aus dem Restaurant „Himmelsstube“ im Hotel am Parkring ist über den Sommer das „Schick“ geworden. Statt in altrosa-farbenem Plüsch und Rüschen präsentiert sich das Lokal im 12. Stock mit dem grandiosen Ausblick über Wien in elegantem Beige und Schwarz und soll das Aushängeschild der Schick-Hotelgruppe werden. Auch das gastronomische Konzept hat sich verändert. Küchenchef Johannes Reiser setzt mit der ungewöhnlichen Kombination von österreichischen und spanischen Spezialitäten neue Maßstäbe. Reiser hat selbst viele Jahre in Spanien verbracht und so manches Schmanckerl mitgebracht. „Die Gegenüberstellung und das Zusammenspiel hochwertiger Produkte aus beiden Ländern ist für mich eine besondere Herausforderung“, sagt Reiser, der sich mit einem Augen-



Neue Fenster lassen viel Licht ins umgestaltete „Unkai“ im Grand Hotel Wien.

zwinkern als „alter Wilder“ bezeichnet in Anspielung auf die Riege der zahlreichen unkonventionellen Jungköche. Die Kombination spanisch-österreichisch sieht dann konkret so aus: Das spanische Nationalgericht Paella wird mit heimischen Fischen zubereitet, das Erdäpfelgulasch mit der pikanten, spanischen Wurst Chorizo. „Hochwertige österreichische Küche wird in genügend Lokalen in Wien angeboten“, meint Hoteldirektor Peter Buocz zum Konzept. Länderübergreifend ist auch die Getränkeauswahl: typische österreichische und spanische Spitzenweine und Edelbrände aus beiden Ländern und

zwar ausschließlich. Der Whiskey kommt aus dem Waldviertel und der Brandy aus Spanien. Kompetente Beratung wird den Gästen durch die Sommelière Diana Estrada zuteil, die den Schick Hotels schon seit Lehrlingszeiten verbunden ist. Einen Businesslunch bestehend aus zwei freiwählbaren Gerichten aus der Karte gibt's um 27 Euro.

Das Schick im Hotel Am Parkring  
1010 Wien, Parkring 12  
Täglich 12.30 bis 15.00 Uhr und  
18.00 bis 23.00 Uhr  
T: 514 80-417, [www.das-schick.at](http://www.das-schick.at)