

LOKAL IM 1. BEZIRK

## Na endlich: Wolken!

10. September 2010, 17:39



Kein gefährdeter Blauflossen-Tun mehr im neuen Restaurant Unkai: Küchenmeister Hiroshi Sakai beim Zerlegen eines leinengeangelten Gelbflosslers.



### Wiens exklusives japanisches Restaurant Unkai wird seinem Namen nach einem aufwändigen Umbau erstmals gerecht

Unkai lässt sich aus dem Japanischen mit "Wolkenmeer" übersetzen. Es passt, dass sich das Restaurant im Dach des Grand Hotels befindet. Der Blick in die Wolken aber ist erst jetzt möglich - obwohl es die riesigen Dachfenster schon seit der Eröffnung vor 16 Jahren gibt. Nur blieben sie bislang hinter einem Möbelverbau verborgen. Kunst- statt Tageslicht war das Motto, als ob die Betreiber Sorge hatten, ihren Gästen den Blick über Wiener Dächer zuzumuten. Auch sonst bot die Einrichtung mit fad-braunem Teppichboden und bieder-beiger Möblierung wenig Grund, sich hier niederzulassen. Dass das Unkai dennoch viele Stammgäste hat, ist mit der erhabenen Qualität der Küche des japanischen Meisters Hiroshi Sakai zu erklären: So edel und ausgesucht und authentisch japanisch lässt sich in Mitteleuropa sonst nirgends tafeln.

Jetzt ist auch das Ambiente nicht mehr so herausfordernd. Zwar wird der neue Parkettboden von Bahnen dekorativer Kieselbeete durchpflügt - eine Anspielung auf japanische Gartentradition -, über die der Gast schnell einmal stolpern kann. Das hat aber sein Gutes: Die Aufmerksamkeit wird erhöht, was bei der verdichteten Finesse der Speisen durchaus willkommen ist.

### Tunfisch im Ganzen

So ist Sakai-San der einzige japanische Koch der Stadt, der so gut wie jede Woche Tunfisch im Ganzen geliefert bekommt (aus Gründen der Nachhaltigkeit kein Bigeye, nur noch Gelbflossen-Tun), weshalb sein Sushi und Sashimi vom Tunfisch hierorts ohne Gleichen ist. Aber auch die anderen Sorten, ob gepresster Steinbutt (hamachi) mit Shiso-Blättern, ob an der Karkasse serviertes Goldbrassen-Sashimi (tai), ob Seeigel (uni), leinengeangelter Wolfsbarsch (suzuki) oder Tintenfisch (ika): Diesen satten Schmelz, diese konzentrierte Meeresfrische gibt es wienweit nur

hier.

Auch der Tofu wird selbst gemacht, was sich etwa in einer unsagbar feinstrukturierten Köstlichkeit namens Shumai (im Bild) ausdrückt: Hauchzarte Tofuhaut, in die eine Fülle aus Weißfisch, Krabbenfleisch und Pilzen gefüllt ist und in zarter Tempurasauce serviert wird. Derlei Finessen finden sich allerdings nur in den exklusiven Zui-Un-Menüs, in denen Sakai-San die ganze Pracht japanischer Kaiseki-Kunst darbietet. Itatakimas - guten Appetit! (Severin Corti/Der Standard/rondo/10/09/2010)

### **Unkai**

Grand Hotel

Kärntner Ring 9

1010 Wien

Tel.: 01/515 80 91 10

täglich 18-22.45, Di-So auch 12-14.30 Uhr

VS EURO 5,80-31,20, HS EURO 9,80-33, Menüs ab EURO 38, Zui-Un EURO 90-150

---

© derStandard.at GmbH 2010 -

Alle Rechte vorbehalten. Nutzung ausschließlich für den privaten Eigenbedarf.

Eine Weiterverwendung und Reproduktion über den persönlichen Gebrauch hinaus ist nicht gestattet.