



Konnichiwa im Wolkenmeer: Das Unkai erstrahlt in neuem Licht

September 8th, 2010

Japanisches Gourmet-Restaurant im 7. Stock des Grand Hotel Wien präsentiert sich in neuem Design

Alte Stärken neu gewandet - so lassen sich die Änderungen im neuen Unkai am besten zusammenfassen. Das japanische Gourmet-Restaurant Unkai (= Wolkenmeer) eröffnete vor 15 Jahren eine hierzulande noch recht unbekanntere kulinarische Welt, als der damalige Besitzer des Grand Hotel Wien, die japanische Fluglinie [All Nippon Airways](#) (ANA), erstmals traditionelle, japanische Kochkunst nach Wien brachte. Seit damals zählt das Unkai im 7. Stock des Grand Hotel Wien zu den authentischsten und qualitativ hochwertigsten japanischen Restaurants Österreichs.



2010 wurde die Küche unter Chefkoch [Hiroshi-Sakai](#) von [Gault Millau](#) Österreich mit zwei Hauben ausgezeichnet und Serviceleiterin [Fumiko Kato](#) führt das Restaurant nach allen Regeln der Kunst japanischer Gastfreundschaft.

"Kulinarisch war der Ruf unseres Restaurants immer unumstritten," erklärt der F&B Director des Grand Hotel Wien, [Siegfried Pucher](#), die Ausgangslage. "Bei dem Design des Restaurants wurde zuletzt aber deutlich, dass wir Handlungsbedarf haben. Wir wollten das nun doch bereits in die Jahre gekommene Interieur wieder dem hohen Standard von Küche und Service anpassen."

Das Unkai erhält ein zeitgenössisches japanisches Design



Um dieses Ziel zu erreichen, mussten Freunde der japanischen Küche im August 2010 zunächst für einige Wochen auf die Sushi Bar im Erdgeschoss des Grand Hotel Wien ausweichen. Denn das Wiener Architekturbüro [Baumann und Partner](#), das auch für das Konzept verantwortlich zeichnete, setzte in der Zeit den Umbau des Restaurants Unkai um.

"Klassisches, japanisches Design aus dem Ende der 80er Jahre, dominiert durch den Verbau eines Großteils der Dachfenster mit dadurch sehr geringem direktem Lichteinfall und einer eher verschachtelten Architektur. Von dieser Ausgangslage weg wollten wir eine zeitgenössische, offene und lichtdurchflutete Architektur schaffen, wie sie heute auch in Japan gebaut und gelebt wird." erklärt Ralf Baumann sein Konzept.

Das neugestaltete Restaurant zeichnet sich vor allem durch seine Helligkeit und Offenheit aus. Durch die Freilegung der Dachfenster wird das Unkai nun nicht nur seinem Namen Wolkenmeer so richtig gerecht, sondern das Restaurant ist auch größer und freundlicher. Bei der Innengestaltung ist Ralf Baumann den schon in der alten Einrichtung verwendeten, traditionellen Materialien Holz und Stein treu geblieben, völlig neu sind aber Raumaufteilung, Tischanordnung und Lichtkonzept.

Das Restaurant bietet nunmehr mehrere verschiedene Sitzqualitäten: nach wie vor vorhanden sind optisch eher zurückgezogene Tische die eine größere Privatheit bieten, neu sind Zweiertische in der Mitte des Raums für den rascheren Business-Lunch. Weiterhin für die Gäste da sind die beliebten Teppanyaki Tische gleich beim Eingang und die zwei traditionellen Tatami Räume im hinteren Bereich des Restaurants. Perfektioniert wird das neue Konzept durch speziell designte Wand- und Deckenlampen, Bonsai-Bäume, zwei japanische Gärten und eine Wasser-Installation im Eingangsbereich.

Sake-Sommeliere und vegetarisches Kaiseki Zui-Un

Nicht nur architektonische Neuigkeiten gibt es vom Unkai zu verkünden, auch die Küche lockt mit neuen kulinarischen Highlights. So gibt es das traditionelle "**Kaiseki Zui-Un**"-Menü nun erstmals in einer rein vegetarischen Speiseabfolge. "Kaiseki" heißt so viel wie "Stein im Magen", ein Begriff der aus dem 16.

Jahrhundert stammt, als Zen Priester heiße Steine in ihre Kimonos legten um während der Gebetsstunden das Gefühl von Hunger zu unterdrücken. Heute ist der Begriff ein Synonym für höchste japanische Kochkunst: Ein "Kaiseki Zui-Un" Menü besteht aus mehreren, unterschiedlich zubereiteten Gängen: gebeizte, rohe, gegrillte und gebratene Speisen werden unter Berücksichtigung saisonaler Besonderheiten harmonisch miteinander kombiniert und dem Gast kunstvoll präsentiert.



Ab Mitte Oktober wird zudem eine **neue, umfassende Auswahl an Sake** das bisher schon nicht kleine Reiswein-Sortiment im Unkai bereichern. Eine eigene Sake-Sommeliere wird den Gästen bei der Auswahl zur Seite stehen, es locken ebenso seltene wie köstliche Sorten wie etwa Kirschblüten Sake. Wer sich gerne durch die verschiedenen Sake Sorten kosten möchte, kann dies mit einem speziellen Verkostungsmenü tun.

Und wer sich mal so richtig durch eine große Auswahl verschiedener Sushi kosten möchte, der ist beim bekannten und beliebten **Sushi-Brunch** an Samstagen, Sonn- und Feiertagen in Unkai "fisch"richtig. Alles Wissenswerte über Philosophie und

Zubereitung japanischer Küche ist in den Sushi-Kochkurse zu erfahren, wo man auch gleich selber Erfahrungen in japanischer Kochkunst sammeln kann.

Alle Infos unter www.unkai.at
www.baumannundpartner.at

[Bedecken](#)

[Lesezeichen](#)  [Drucken](#) 

Das Grand Hotel ist zum einen lebende Legende der epochalen K&K-Monarchie und zum anderen eine luxuriöse Adresse (Unterkunft) für alle, die gewohnt sind, die allerhöchsten Ansprüche zu stellen. Das Grand Hotel Wien befindet sich im Zentrum von Wien, am Kärntner Ring, in unmittelbarer Nähe der Wiener Staatsoper, der berühmten Kärntner Straße und dem Stephansdom.

*one of
The Leading Hotels
of the World®*