

wien

ORF.at

Lokaltipps

TV-PROGRAMM

TV-THEK

RADIO

ÖSTERREICH

WETTER

SPORT

IPTV

NEWS

Wien H.W.

17.5°C

Heute wechselnd bewölkt, ein wenig Regen

FR | 03.09 | 13:00



Unkai

### Kimono, oberster Knopf offen

Das Unkai, das beste und eleganteste japanische Restaurant in Wien, wurde neu gestaltet will in Zukunft auch noch ein bisschen mehr bieten als nur grandiose japanische Küche. Und das vor allem etwas lockerer.



### Große Klassik, steif präsentiert

Als das Unkai vor 15 Jahren eröffnet wurde, gehörte das Grand Hotel, in dessen siebenten Stock es sich befindet, der japanischen Fluglinie ANA. Japanisches Top-Restaurant in japanischem Top-Hotel, da kümmerte es die Gestalter und Betreiber anfangs nur wenig, wie das Wiener Publikum mit dem Lokal zurechtkommen würde.

Und es kam nicht besonders, muss man sagen, denn: Die japanische Küche war damals – bis auf Sushi – in Wien noch relativ unbekannt, Namen und Zutaten fremd, das zweifellos authentische, aber eben ungemein steife Service konnte und wollte einen nicht wirklich erklären, worum's da ging und wie das alles funktioniert; die Preise waren hoch, das Design fremdartig.

Mit dem Effekt, dass sich hier nur reintraute, wer schon reichlich Japan-Erfahrung hatte oder einen Japaner an der Seite, der einen da irgendwie durchschleuste. Mit der Bestellung von Siegfried Pucher, dem damaligen Küchenchef des zweiten Restaurants "Le Ciel", zum F&B-Manager des gesamten Hotels fand dann eine Art kulinarische "Meiji-Restaurantion" statt.

Räumlichkeiten haben sich geändert, Karte blieb gleich.

### Tageslicht für die Bonsai-Bäume

Öffnung, Abbau von Hemmschwellen, Sushi-Brunch und Sushi-Kochkurse sollten neues Publikum bringen, was gut funktionierte. Auch die Geisha-Steifigkeit ließ nach, schön langsam wurde die Saga um die grandiose Qualität der hier praktizierten Küche in der Realität nachvollziehbar. Im Zuge des Ethno-Booms profitierte auch das Unkai von der Neugierde der Wiener für echte und tolle Asia-Küche.

Das Problem: Das Lokal sah noch immer nicht so toll aus wie es kochte: bieder-edle Nippon-Schlichtheit, kein Tageslicht – jetzt wurde umgebaut und aufgefrischt, Fenster in die Mansarde installiert, die Farben aufgehellt, Designer-Mobiliar und legere Sitzpulte angeschafft, Indoor-Grün (in Form von Bonsais) verteilt.

Bei der Karte sah man wenig Anlass einer Veränderung, völlig zurecht, muss man sagen, denn was Küchenchef Hiroshi Sakai und sein Team (zur Hälfte Japaner) vor allem auf dem Sektor der Kaiseki-Küche (japanische Hochküche) vorlegen, hat absolut internationales, und sogar japanisches Niveau.

GANZ ÖSTERREICH

WIEN NEWS

MAGAZIN

GESUNDHEIT

LOKALTIPPS

TRENDS

VERANSTALTUNGEN

ORF WIEN

PODCAST

KONTAKT

AKTIONEN &amp; GEWINNEN



Menü reicht von Gemüse über Sashimi bis zur Bento-Box und einem Mousse.

#### Das Sashimi unter den Sashimis

Ein Kaiseki-Menü (45 Euro) schaut etwa so aus: gekochtes Gemüse mit Rindfleisch als erster Gruß aus der Küche, Krabbenfleisch in Kraut gewickelt als zweiter, beides super. Dann ein Sortiment von köstlichen Kleinigkeiten wie hausgeräucherter Thunfisch, fantastisches Rindfleisch-Gelee und zwei Scheibchen vom Krabben-Omelett, dazu immer kleine Gemüse.

Dann eine geeiste Suppe von der Yamswurzel mit Forellenkaviar, fremdartig und köstlich (wenngleich ein bisschen "schleimig" und somit gewöhnungsbedürftig) und schließlich Sashimi – und zwar das beste Sashimi der Stadt: Tintenfisch mit Seeigel, Heilbutt, rohe Süß-Garnele, ein Lachs zum Niederbrechen, und Maguro (Thunfisch), so zart, dass dagegen alles andere nur mehr Pappmaché ist.

Und schließlich eine Bento-Box mit "Gekochtem" (Ochsenzunge), "Gebratenem" (Butterfisch und Garnele mit Wasabi-Creme, Wahnsinn!), "Gedämpftem" (Eistich mit Aal) und "Gebackenem" (Tempura – und zwar auch hier die besten der Stadt, leicht und knusprig, nicht so fetttriefend wie sonst immer). Sogar die Walnuss-Mousse am Schluss war toll.

#### Yellowfin statt Bluefin

Vom gefährdeten Bluefin-Thunfisch steige man jetzt auf Yellowfin um, sagt Pucher, das sei ein Gebot der Zeit. Was Sushi alles bedeuten kann, wird jeden ersten Montag im Monat beim "Chef-Sushi" in der hauseigenen Sushi-Bar von Sakai-san persönlich dargelegt.

Und ein großes Thema sei Sake, da habe man schon eine Sommeliere und möchte demnächst spezielle Degustationen anbieten – sechs verschiedene Sake mit jeweils einem kleinen, passenden Happen dazu.

Was hier jedenfalls ziemlich deutlich bewiesen wird: Japanische Küche ist weder kompliziert, noch teuer, noch muss man sonst irgendeine Angst davor haben. Und: Hotel-Gastronomie ist nicht automatisch fad.

**Unkai**, Kärntner Ring 9 (Grand Hotel), 1010 Wien, Tel. 01/515 80 9110

**Öffnungszeiten:** Dienstag bis Sonntag von 12.00 bis 14.30 Uhr, täglich von 18.00 bis 22.45 Uhr.

 **Unkai**

**Florian Holzer** ist freischaffender Autor und ständiger Kolumnist für das Wiener Stadtmagazin "Falter" und die FREIZEIT-Beilage des "Kurier",

Chefredakteur des Restaurant-Führers "Wien, wie es isst", Redakteur des Gault Millau-Weinguide, Autor beim das Gourmet-Magazin "A la Carte" und zahlreichen anderen Publikationen im In- und Ausland.

Jeden Freitag schreibt Florian Holzer auch für wien.ORF.at eine Restaurantkritik und die Kolumne "Tisch-Gespräch".

**Kolumne zum Thema:**

 [Das Sushi-Paradoxon](#)

 Übersicht: alle ORF-Angebote auf einen Blick

