



# KULINARIK

## TOP TIPPS

### OASIA

Das Oasia bietet eine unvergessliche kulinarische Rundreise quer durch Asien. Bei scharf gewürzten thailändischen Spezialitäten, authentischen indischen Curries oder erstklassigem Sushi bleiben keine Wünsche offen. Auch auf ein gutes Glas österreichischen Wein muss man hier nicht verzichten.

9., Schlickgasse 2  
[www.oasia-restaurant.at](http://www.oasia-restaurant.at)

### KIM KOCHT

Kim kocht ist zwar umgesiedelt und hat eine neue Adresse, gleich geblieben sind aber die unvergleichliche Qualität und Raffinesse der Gerichte.

Gekocht wird hier nach den 5 Elementen, fleischlos und mit Produkten aus biologischem Anbau, jeder Bissen ist ein Genuss.

9., Lustkandlgasse 4  
[www.kimkocht.at](http://www.kimkocht.at)

### GOLDENE ZEITEN

Das Goldene Zeiten gilt mittlerweile unter Anhängern der asiatischen Küche als das Restaurant, das der originalen chinesischen Küche am nächsten kommt. Besonders erwähnens- und empfehlenswert sind die diversen Sorten Dim Sum, Tofu in fünf verschiedenen Reifegraden und die herrliche Ingwer-Pana-Cotta.

1., Dr.-Karl-Lueger-Platz 5  
[www.goldenezeiten.at](http://www.goldenezeiten.at)

JOHANNES ZINNER

## HOT OR NOT – ASIATISCHE LOKALE

Es ist noch gar nicht so lange her, dass man die empfehlenswerten Asia-Lokale der Stadt an einer Hand aufzählen konnte. Erfreulicherweise hat in den letzten Jahren ein regelrechter Boom eingesetzt, und heute hat man eher die „Qual der Wahl“. Längst gehören die Asiaten des Naschmarkts, die Edlen wie Kim kocht,

Indochine 21, Goldene Zeiten und Yohm, die Klassiker Kiang, Yellow, Unkai und Tenmaya sowie die Restaurants Oasia, Tods, Ra'mien und Shanghai Tan zu den Hotspots der Wiener Szene. Die Küche entspricht durch die Verwendung von Gemüse, Fisch, Gewürzen und Zutaten wie Chilischoten und Ingwer und deren meist fettarme Zubereitungsarten den Grundsätzen einer bewussten Ernährung. Das früher eher spärliche Getränkeangebot, vor allem im Weinbereich, gehört der Vergangenheit an, und das Ambiente sowie das mutige Design vieler Asia-Restaurants sind eine wahre Augenweide.

Die vier vorgestellten Lokale stehen stellvertretend für viele andere der von mir derzeit bevorzugten asiatischen Küchen, da die Vielzahl der empfehlenswerten Restaurants das Platzangebot dieser Kolumne sprengen würde.

### FAVORIT: ECHO – DER CITY-THAI

Besitzer Christian Leyrer hat sich sein Lieblingsurlaubsland – wenigstens kulinarisch – nach Wien geholt und verwöhnt uns im ECHO – der City-Thai nächst Maria am Gestade mit authentischer und schmackhafter thailändischer Küche. Der City-Thai ist ein Must für jeden Liebhaber original thailändischer Küche. Die diversen Salate, Curries oder Wokgerichte werden auf Nachfrage beim durchgehend freundlichen Servicepersonal jeweils individuell an Geschmack und „Leidensfähigkeit“ der Gäste im Bezug auf die Schärfe angepasst! Um die herrlichen Speisen auch daheim genießen zu können, werden neuerdings auch Kochkurse mit Showcooking angeboten. In nur drei Stunden kann man drei typisch thailändische Gerichte (z. B.: rotes Thai-Curry) in einer kleinen Gruppe erlernen, diese gemeinsam bei einem guten Glas Wein verkosten und am Ende Rezepte und eine Urkunde für vollbrachte Leistungen mit nach Hause nehmen. Unbedingt anmelden!

**ECHO der City Thai, 1., Passauer Platz 2, Tel.: 533 89 84**