



Schriftgröße [Kommentieren](#)

## Pastrami Baby



Bild: pastramibaby.at

**Geräucherte Rinderbrust im Roggentoast: Das Pastrami Baby bringt in einem kleinen Lokal im Siebenten New Yorker Streetfood nach Wien. Eine gute Idee.**

10.12.2016 | 18:24 | Mirjam Marits (Die Presse)

Eine passendere Location als ein kleines Straßenlokal in Wien-Neubau kann man wohl nicht wählen, will man eine – für Wien – neue Speise einführen. Oder doch: einen Foodtruck vielleicht, aber den haben sie eh auch: die Köpfe, die hinter Pastrami Baby stecken (u. a. Koch Robert Haider, ehemals „Zweitbester“), das soeben eröffnet hat. Die über den Sommer im Foodtruck ausgetesteten Pastrami-Sandwiches haben nun also einen fixen Sitz.

Pastrami? In New York zählen Pastrami-Sandwiches zum Streetfood wie bei uns ein Paar Würstel, hierzulande gibt es aber zweifellos noch Erklärungsbedarf. Das (unglaublich nette) Personal erklärt quasi im Minutentakt die Speisekarte. Und hat man einen der Plätze hinter den großen Fensterscheiben erwischt, starren einem mitunter neugierige Passanten fast unverschämt auf den Teller.

Dafür entschädigt aber das, was einem serviert wird. Vorab zur Erklärung: Bei Pastrami handelt es sich um Rindfleisch, meist von der Rinderbrust, dem zunächst durch Suren die Flüssigkeit entzogen wird. Danach wird es geräuchert und gegart, wodurch es lange haltbar wird, seine Ursprünge liegen in der jüdischen Küche. Serviert wird das Fleisch dünn aufgeschnitten und erwärmt, klassisch im Roggentoast. „Classic Pastrami NYC Street Style Sandwich“ nennt sich das hier (kleine Portion 8,90 €) und kommt, wie es sich gehört, mit einer großen Essiggurke und einer kleinen Portion Cole Slaw – Krautsalat mit karamelierten Walnüssen. Was nun eigentlich besser schmeckt, das Sandwich oder die Beilage, lässt sich gar nicht sagen: Beides ist wunderbar würzig, das dünn geschnittene Pastrami im Toast ist fein gewürzt, angenehm scharf und zart. Noch ein wenig raffinierter ist die Variante „Reuben Sandwich“ (klein: 9,90 €) mit geschmolzenem Käse und Weißkraut, Letzteres stiehlt dem Fleisch hier ein wenig die Show. Auch an Veganer hat man gedacht: Es gibt hier auch eine fleischlose Sandwichvariante mit Ratatouillegemüse.

Nebenbei erfüllt das Pastrami Baby sämtliche Klischees eines Hipster-Lokals: Nackte Glühbirnen, Ziegelwände, das volle Programm. Getrunken wird hier natürlich Craft Beer (z. B. von Crew Republic), Bio-Saft aus dem Waldviertel oder Cola aus Hamburg (genau, von Fritz.) Ob Pastrami in Wien einen Siegeszug wie die omnipräsenten Burger antreten wird, wird sich weisen. Die Latte für Nachahmer liegt mit dem Pastrami Baby nun jedenfalls einmal sehr hoch.

**Pastrami Baby:** *Lerchenfelder Str. 51, 1070 Wien, Montag bis Samstag 10 bis 22 Uhr, ☎ +43/(0)1/522 21 68, [www.pastramibaby.at](http://www.pastramibaby.at)*

("Die Presse", Print-Ausgabe, 11.12.2016