

Erst Weltreise, dann Imbiss

Das Imbiss-Theater geht weiter: ungarisches Sushi und Berliner Pastrami

STADTLIBEN | LOKALKRITIK: FLORIAN HOLZER | aus FALTER 47/16 vom 23.11.2016



Fotos: Heribert Corn

Wir stellen fest: Der Snack-Boom galoppiert, und das ist auch kein Wunder. Denn erstens ist die Stunden-Mittagspause dank Gleitzeit längst Geschichte, viel wesentlicher aber sind irrationale Gründe, nämlich dass Mittags-Snack irgendwie cooler ist als Essengehen. Wobei das Coolness-Ranking extrem differenziert auf die diversen Imbissangebote reagiert, konkret kann man aber behaupten: Je größer die Wahrscheinlichkeit ist, dass ein Snack in einer Netflix-Serie vorkommt, desto cooler.

Da dürfte es das junge Steamboo-Konzept des ungarischen Schauspielers Gyözö Szabó vielleicht etwas schwerer haben, aber mal sehen. Ein paar Mal schon habe er die Welt umrundet, schreibt er, allerlei seltsame Dinge gegessen, und eines Tages im warmen Regen der Insel Lamma hätte er die Erleuchtung für sein „Steamboo“ gehabt: eine Mischung aus Sushi und Dim Sum, acht verschiedene, in Butterbrotpapier gewickelte Häppchen, die im Bambus-Dämpfer warmgemacht werden. Seit einem Jahr gibt's Steamboo in der Budapester Innenstadt-Markthalle, seit drei Monaten in der Neubaugasse, man sitzt auf bunten Kindergartenmöbeln oder – wenn man den Türkensitz schafft – auf Pölstern im Fenster. Polentaknöderln mit Hirschwurstfülle eher

weniger toll, geräucherter Butterfisch auf Reis mit Goji-Beeren dafür sehr gut, Lachs mit Wasabi auf Reis wie warmes Sushi, Austernpilz und Avocado auf Reis etwas fad (4 Stk. € 6,90, 5 Stk. € 8,90), dazu gibt's ungarisches Craft Beer.

Sehr viel konventioneller, allerdings lang erwartet, der erste explizite Pastrami-Laden in Wien. Konstantin Kerschbaum und Werner Novak von der Bar Achtundzwanzig hatten die Idee und vor allem die Gelegenheit, das legendäre Pastrami des Berliner Lokalbetreibers Paul Mogg (ehemals Mogg & Melzer in der jüdischen Mädchenschule, jetzt nur mehr Mogg) auf einer Messe zu probieren und auch gleich zu importieren. Aber hallo! Sie engagierten Barbara Fegerl und Robert Haider, die gerade von ihrer Weltreise zurückgekommen waren und davor im Zweitbester servierten/kochten, die zuerst ein Jahr lang Pastrami via Foodtruck veräußerten und seit zwei Wochen eben auch indoor.

Das Lokal ist hübsch, Holz, Kreidetafel, weiße Fliesen, wie sich das derzeit halt so gehört, das Brot von Gragger, der Kaffee von einem kleinen Neo-Röster aus der Donaustadt, die Biere Craft, der Käse von Jumi, die Pickles selbst eingelegt – alles nicht neu, aber alles sehr okay. Noch dazu, weil die Reuben-Sandwiches wirklich grandios sind: Fünf Zentimeter hoch gefüllt, sehr saftig, sehr mürb, sehr gut, tolles Pastrami, tolle Coleslaw dazu (€ 9,90/13,90). Andere Sandwiches gibt's auch, aber derentwegen kommt man nicht her, wegen der Suppen auch eher weniger. Toller Laden, wird man sich wohl bald anstellen müssen, was ja aber eh auch sehr hip ist.

Resümee:

Zwei neue Imbisskonzepte in unmittelbarer Nähe – einer mit gedämpften Reishappen aus Budapest, einer mit Pastrami aus Berlin.

Steamboo

7., Neubaug. 55

Tel. 0664/464 17 82

Mo–Sa 12–20 Uhr

www.facebook.com/steamboowien

Pastrami Baby

7., Lerchenfelder Str. 51/15

Tel. 0680/50 20 580

Mo–Sa 10–22 Uhr

www.pastramibaby.at