



# GESCHMACKSFRAGE

*Das absurdeste Lokal seit Jahren: eine Szenepizzeria in Wien 15.  
Das Publikum rekrutiert sich via Facebook.* TEXT: RAINER NOWAK



Stilistisch gehen sich Lignano oder Cattolica aus...

**Die Frage war neu:** „Sind Sie auf Facebook?“, fragte man mich am Telefon, als ich in der eben eröffneten Pizzeria reservieren wollte. „Nicht mehr. Ich will auch nur einen Tisch. Geht das nicht telefonisch?“ Ich hatte Glück: „Na ja, eigentlich nicht. Aber wenn Sie schon einmal dran sind.“ Die neuen technologischen Möglichkeiten erleichtern das Leben ungemein. In diesem Fall konnten die Betreiber des neuen Capa Tosta – das heißt in Süditalien so viel wie Sturschädel – auf Facebook schon vor der Eröffnung die Werbetrommel rühren und kamen auf ein paar hundert Friends. Diese Zielgruppe muss besonders treu sein – in der Sechshauser Straße in Wien-Fünfhaus ein Szenelokal betreiben zu wollen ist mutig. Ich komme beim Betreten des Minirestaurants aus dem Staunen nicht heraus. Vorne steht eine moderne Bar, die auch den Eingang in einen düsteren Kellerclub markieren könnte. Doch dann übernimmt hier eine Empfangsdame – wie heißt das heute korrekt? – mit einer Ernsthaftigkeit, als würde sie die Bar des Hôtel Costes bewachen. Dort haben sie auch solche Beine und Kleider.

**Die meisten Gäste wirken** vergleichsweise wienerisch, aber es sind auch Italiener und Ex-Pats da. Der gestreifte Boden, die laute Musik und das hübsche Mobiliar: Wenn man die Augen schließt, könnte man sich in einem der angesagten Restaurants in Italien wähnen. Nicht Mailand und nicht Rom, aber Lignano oder Cattolica gingen sich aus. Den Pizzaofen holte man aus Neapel, die Kellner teilweise auch. Es wird im 80er/90er-Style zu

ebensolcher Musik serviert, der Mozzarella di bufalo kommt auf einem schwarzen Designerteller daher, er schmeckt dennoch. Schräger Hauptgang: Die riesige, geschmacklich perfekte, butterweiche und innen schön rohe Bistecca alla fiorentina wird nicht im Ganzen, sondern schon geschnitten serviert: Vielleicht hat der typische Gast keine Hand zum Schneiden frei, bei all den Models auf und neben ihm? Ich spiele stattdessen mit dem Salzstreuer. Die Pizza selbst hingegen gibt es nicht nur in Neapel besser: Sonderbar matt, öde fällt der Tomatenbelag aus, der Teig könnte fester sein. Aber beim Thema Pizza ist jeder ein Experte vulgo Klugscheißer. Ich finde sie okay, wegen ihr dürften die meisten jedoch nicht in die Sechshauser pilgern. Aber vielleicht wegen der Friends. ♪

**Capa Tosta, Wien 15, Sechshauser Str. 83,  
Tel.: 01/892 138 78 88. Mo-Do 12-15, 19-1,  
Fr 12-15, 19-2, Sa 18-2, So 19-1**

☞ [schaufenster.diepresse.com/geschmacksfrage](http://schaufenster.diepresse.com/geschmacksfrage)



...die Pizza gibt es nicht nur in Neapel besser.

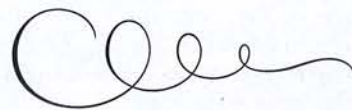
## IMKELLER

VON GERHARD HOFER



**Olympischer Veltliner.** Dass wir in Vancouver bei den Olympischen Spielen nichts reißen, das hätten wir zur Not ja noch verkraftet. Aber dass es in British Columbia keinen Grünen Veltliner gibt? Drei Wochen lang! Das wäre schon hart gewesen. Aber zum Glück sind die Kanadier keine Kulturbolschewisten und wissen, was sich gehört. Denn im gut sortierten Weinshop erhält man während der Winterspiele Laurenz V. Das V steht nicht für Victory oder V-Stil, sondern für „der Fünfte“. Hinter dem Wein steckt Laurenz Maria Moser, und sein Name klingt gleich noch ein wenig klingender, wenn man statt Laurenz Lenz sagt. Doch mit dem traditionellen Weinhaus Lenz Moser verbindet Laurenz nur noch Stammbaum und Name. Längst geht er seine eigenen Wege, leitet in Deutschland einen Handel mit erlesenen Weinen, und seit 2005 bringt er auch seinen eigenen Wein heraus. Die Trauben wachsen im Kampthal, die Weine gibt's auch in Vancouver. Und damit sich jeder auskennt, wird gar nicht lange gefachsimpelt. Die Weine sprechen für sich. Der leichteste Laurenz V nennt sich „sunny“, der nächste „singing“, und das geht so weiter bis zum gehaltvollen „charming“. Letzterer ist eine Klasse für sich und zeigt einmal mehr, wie elegant und gediegen Grüner Veltliner sein kann. Der 2008er braucht noch ein bisschen Luft und eigentlich auch noch Zeit. Den kann man sich problemlos bis zu den nächsten Winterspielen aufheben. Die wären dann in Sotschi.

**Charming Grüner Veltliner Kampthal DAC 2008, [www.laurenzvine.com](http://www.laurenzvine.com), kostet bei Wein & Co 16,99 Euro**



## BONAPPETIT

**Doughnuts und Co. Aus der Vogelperspektive: Wie man faszinatingtaugliche löchrige Krapfen und anderes süßes Gebäck fabriziert, zeigt dieses Buch. Die Vorgängerwerke widmeten sich ebenfalls bildlastig dem Schritt-für-Schritt-Kochen von italienischen und asiatischen Spezialitäten. Zu Beginn jedes Rezepts werden die Zutaten gezeigt, dann geht es im Rhythmus „ein Arbeitsschritt – ein Bild“ weiter, samt kurzen schriftlichen Erläuterungen. Mit Rezepten wie Madeleines, Himbeermakronen, Scones, Baisertörtchen, Fruchtroulade, Mohnschnitten...  
**Marianne Magnier-Moreno: „Backen nach Bildern“: Christian Verlag, 25,70 Euro****



# Die Presse

SCHAUFENSTER



## Maskenspiele

Mode GLAMOUR-ROCK Beauty MAKE-UP-TRENDS Gourmet DIE KRAPPEN-FRAGE  
Reise LAPPLAND Kultur VERKLEIDUNG IM POP ab Seite 30 KULTURPROGRAMM