

Wer den Figlmüller in der Bäckerstraße kennt, sollte sich im frisch renovierten Huth auf ein Déjà-vu einstellen.



Fotos: Gerhard Wasserbauer

Chuzpe mit Preiselbeer

Der Huth in der Schellinggasse sieht seit der Renovierung auf sehr überraschende Art so aus wie der Figlmüller in der Bäckerstraße.

RESTAURANTKRITIK: Severin Corti

Zugegeben: Der Figlmüller ist ein Lokal, in das man sich als Wiener nicht oft verirrt, schon allein der langen Schlange von Touristen wegen, die in der Bäckerstraße vom frühen Mittag bis zum Abend auf Einlass und Schnitzel, dünn wie Pauspapier, hofft. Aber erstens ist gerade touristenfreie Zeit, und zweitens hat das Lokal eine ganze Reihe gebackener Spezialitäten von Kalbsbries über -leber bis Hendl und Ementaler auf der Karte, die den Weg zum Tisch in durchaus bemerkenswerter Qualität (und entscheidend saftiger als das berühmte Schweinsschnitzel) finden.

Auch das neue Interieur ist, wie man durch die großen Fenster sieht, nach der Überarbeitung durch die BMW-Architekten im vergangenen Jahr, ziemlich hübsch geworden ... lauter Gründe, hier doch einmal einzufallen. Hinweis zur Güte: Der Erdäpfelsalat kann was, Gurkensalat hingegen gerät ein bisschen rahmgeil.

Rahmig bis zum Anschlag ist der Gurkensalat ein paar Gassen weiter in der Gastwirtschaft Huth übrigens auch, nur wird er dort

auch noch hart an den Gefrierpunkt gekühlt. Eher kein Zufall ist aber, wie sehr der Huth als Ganzes auf einmal dem Figlmüller nachempfunden wirkt, seit vor ein paar Wochen nach Totalumbau neu eröffnet wurde.

Tatsächlich scheint sich da jemand die Gestaltung bis in absurd wirkende Details abgesehen zu haben: die extrem markante, den Plafond in gewagtem Schwung mitnehmende Verflüssung des Figlmüller-Schankbereichs in fläschengrün leuchtenden Fliesen? Hat der Huth jetzt auch. Die Lamperie mit prominent vorspringenden Holzleisten? Detto. Raumteiler aus geriffeltem Glas mit abgerundeten Kanten aus Streckstahl an den Lehnen der Doppelbänke? Auch die wirken jenen im Figlmüller ziemlich exakt nachempfunden. Eine elegant geschwungene Brüstung der Galerie? Gibt's im Figlmüller, ergo hat Huth die jetzt auch. Wandlampen mit schwenkbaren Auslegern? Genau die. Mit Lampenschirmen aus Wiener Geflecht? Bitte, danke.

Blöd ist nur, dass Huths Gastzimmer trotz der fleißigen Kopierarbeit nicht einmal halb so elegant rüberkommt wie die Speiseräume in

der Schnitzelhütte ein paar Gassen weiter. Bekanntlich lassen sich viele Wirte bei der Speisekartengestaltung, auch beim Design, von anderen Lokalen inspirieren. Es soll auch vorgekommen sein, dass aus Begeisterung über ein erfolgreiches Konzept vor billiger Kopie nicht zurückgeschreckt wird. Aber die zentralen Gestaltungselemente eines Lokals in der unmittelbaren Nachbarschaft – das noch dazu die prominenteste Schnitzelhütte der Schnitzelstadt ist – bis in kleine Details zu kopieren? Das bedingt schon spezielle Dreistigkeit.

Das Schmatzen der Eierschwämme

Es ist, wie es ist: Genierer kennt man – oder eben nicht. Dafür ist, der Vollständigkeit halber, das Essen im Huth wie gehabt in Ordnung. Käferbohnsensalat zur Vorspeise gehört trotz Zahnnerv ziehender Eisigkeit gelobt: erstens wegen der cremigen Bohnen, die sonst kaum noch wer auf der Karte hat, zweitens

wegen des Dressings mit echt fruchtigem Apfelessig und Kernöl. Auch die Leberknödelsuppe hat jenes Format, dem es bei der Gestaltung mangelt.

Die gerösteten Eierschwammerln vom Tagesangebot erweisen sich dagegen als Niederlage: Riesige, schmatzig feuchte Pletschen, deren Abwasch-Aroma auch durch nachdrückliches Rosten mit Ei nicht besser wird. Merke: Der Sinn tagesfrischen Angebots ist nicht, schnell noch die Ausschussware an die Kundschaft zu bringen. Schnitzel gibt's natürlich auch, das gerät hier außerordentlich knusprig, fast so, als ob Panko unter die Brösel gemischt worden wäre. Dasselbe trifft aufs Gordon Bleu (sic!) zu, das zwar – wie das Figlmüller-Schnitzel – nicht wirklich souffliert ist, in der Deluxe-Version (siehe Bild) aber ein Spielgelei und Scheibchen von der (leider nicht geschmorten) Sommertrüffel aufgesetzt bekommt. Preiselbeeren werden separat dazugereicht. Wie das schmeckt? Nicht schlecht, nicht gut – eben Huth.

Gastwirtschaft Huth,
 Schellinggasse 5, 1010 Wien,
 Tel.: 01/513 56 44, Di-So 12-23 Uhr,
 VS € 5,80-15,90, HS € 12,50-21,90
 www.huth-gastwirtschaft.at