



zu Gast bei

PARVIN RAZAVI

In der Café-Brasserie „&flora“ beim Museumsquartier kocht Parvin Razavi mit ihrem sehr weiblichen Team fantastische, auf Gemüse fokussierte Küche. Auf dem Dach sprießt ein riesiger Kräutergarten – und außerordentlich schön ist es noch dazu!

TEXT | SEVERIN CORTI



LABNEH (LINKS MIT KÜRBIS
UND HASELNUSSSALSA) IST SEIDIG
CREMIGES DICKJOGHURT.



ft heißt es, der Beruf der Köchin lasse sich kaum mit den Anforderungen einer Familie vereinbaren. Das sei der Grund, warum es vergleichsweise wenig weibliches Küchenpersonal gäbe – und unter jenem noch weniger Köchinnen, deren Küche solches Aufsehen erringt, wie es manchen ihrer männlichen Kollegen gelingt. Es lohnt auch deshalb, sich das neue *&flora* in Wien Neubau anzusehen, ein bemerkenswert aufwendig gestaltetes Restaurant, dessen Küchen-„Mannschaft“ fast ausschließlich aus hoch talentierten Frauen besteht, mit der Spitzenköchin und zweifachen Mutter Parvin Razavi an der Spitze.

„Klar ist es eine Herausforderung, Kinder und Küche unter einen Hut zu bringen, klar braucht man da Support, als alleinerziehende Mutter schon gar“, sagt die hoch dekorierte Köchin. „Und klar war es frustrierend, manchmal einen Job nicht zu bekommen, weil man als Mutter angeblich nicht so flexibel sei, wie das in der Gastronomie erforderlich ist.“ Wo doch speziell Mütter die geradezu personalisierte Flexibilität darstellten und ein Paradebeispiel dafür seien, mit guter Organisation und der Kunst des Improvisierens Dinge unter einen Hut zu bringen, von denen andere nicht einmal träumen können. „Natürlich braucht man ein gutes Netzwerk, und es war so, dass ich das, was ich nach Karriereschritten mehr verdient habe, zu einem großen Teil gleich an Babysitter weitergeben musste“, sagt Parvin. „Aber das war es mir wert.“

In der *Hausbar*, dem Restaurant in der Albertina Modern, erkochte sie gemeinsam mit Oliver Mohl drei Hauben, im angesagten *Dogenhof* war sie mit Lukas Stagl für die wunderbare, von der offenen Feuerstelle bestimmte Küchenlinie verantwortlich. Und an ihrer neuen Wirkungsstätte kann Razavi sich ihrer Leidenschaft für Gemüse, frische Kräuter und große Geschmäcker endlich ganz hingeben.

Das Restaurant ist Teil des Boutique-Hotels *Gilbert* von Jörg und Annette Kleindienst-Giendl. Nach aufwendigem Umbau mit dem Team von BWM Architekten und Sebastian



RÜBENVARIATION MIT GRANATAPFEL
UND SALZZITRONE.



WIENER WELS IN SHIITAKE-FOND
MIT GEBRATENEN SHIITAKE.

Eidenböck wurde es mit Jahresanfang eröffnet. Das Restaurant mit offener Küche und gläsernem Dach wird aber explizit nicht als Hotelrestaurant geführt. „Unser Publikum sind zuallererst die Leute aus der Nachbarschaft“, sagt Direktor David Schmitzberger. „Das erklärt auch unseren besonderen Fokus auf zeitgemäße Gemüseküche.“

„Ich liebe es, mit wirklich gutem Fleisch und Fisch zu kochen“, sagt Parvin Razavi, „aber ganz genauso – wenn nicht mehr – mit gutem Gemüse von herausragenden Betrieben wie *Krautwerk*, *Blün* oder *Dirndln am Feld*.“

So wird etwa Tatar, dem hier ein besonderer Schwerpunkt in der Karte gewidmet wird, schon auch vom Saibling oder XO Beef handgeschnitten, aber eben auch von in Heu gegarten Karottenraritäten, vom Spargel oder der im Ofen gebackenen Rübe. Mindestens so wichtig ist in einem Viertel mit so vielen Kreativen, Künstler*innen und jungen Unternehmer*innen aber das Frühstück, das sich in der *&flora* bis weit in den Nachmittag hinein zieht.

„Wir lieben Eggs Benedict und haben uns eingehend mit dem pochierten Ei und seinen Variationsmöglichkeiten beschäftigt“, sagt Parvin. „Ob mit Kürbis, Belper Knolle und Schalotten, ob mit Salbei-Béarnaise auf knusprigem Briochetoast von *Öfferl*, ob mit Mangold und Süßkartoffel: Der Star des Frühstücks kann auch mit Schwung und Leichtigkeit beeindrucken – es muss nicht immer Schinken und Hollandaise sein.“ Und zwar gerade, weil sie den Klassiker ganz besonders liebt – und ihn in der *&flora* natürlich mit besonderer Hingabe zelebriert.

DAS "&FLORA" IN WIEN-NEUBAU: LICHTDURCHFLUTETES NEUES RESTAURANT.

