

Lokaltipp: Spelunke



Copyright: KJZ/Lifestyle

Nun da sich der hoffentlich letzte Lockdown der COVID-19 Pandemie dem Ende zuneigt kommt auch wieder Leben in die Gastroszene. Viele engagierte GastronomInnen haben die erneute Pause genutzt, um sich und ihre Lokale neu aufzustellen. So startet auch die Spelunke mit neuem Team und neuer Karte zuversichtlich in die Saison 2022. Besonderes darf man sich vom neuen Patissier Benjamin Schröder erwarten.

Mit Benjamin Schröder ist das Team gemeinsam mit Küchenchef Ralph Kampf, Restaurantleiter Patrick Werner und Barchef Michael Horak nun komplett. Geschäftsführer Manfred Helnwein freut sich über den Neuzugang und erklärt: „Mit Benjamin Schröder können wir unseren Gästen in der Spelunke nun neben altbewährten Nachspeisen-Klassikern auch moderne und kreative Desserts anbieten“ und weiter: „mit diesem ambitionierten Team starten wir in die Zukunft unseres Szenelokals im zweiten Bezirk. Die neue Karte und einige kleine Änderungen in der Ausstattung werden neuen Gästen und Stammgästen gleichermaßen gefallen“, ist Helnwein überzeugt.

BENJAMIN SCHRÖDER – ROLLING PIN-PATISSIER DES JAHRES 2020

Mit Benjamin Schröder holt sich Geschäftsführer Manfred Helnwein einen weiteren Profi ins Team. Der Rolling Pin-Patissier des Jahres 2020 freut sich auf die Entwicklung neuer und klassischer Desserts für die beiden Restaurants Spelunke und Klee am Hanslsteich. Seine persönliche Lieblingsnachspeise ist bis heute der Grießschmarrn seiner Oma, seine eigenen Kreationen sind oft gewagt und mit einem Schuss „Provokation“ garniert.

Das Spiel mit den Geschmacksrichtungen lernte Benjamin Schröder in der Gastgewerbeschule GAFA in Wien, die er nach drei Lehrabschlüssen im Jahr 2015 mit dem Diplomlehrgang Patisserie im Jahr 2017 erfolgreich absolvierte. Unmittelbar darauf folgte Schröders Weg in die Spitzengastronomie, wo er zuletzt vier Jahre lang im Restaurant Apron die Desserts verantwortete. In seiner neuen Funktion freut sich der Patissier vor allem auf die Entwicklung einer eigenen Linie. „Regionalität und Saisonalität spielen für mich eine ebenso große Rolle wie die Kombination von salzig, sauer und süß“, so Schröders Motto, der mit seinen Kreationen die Gäste emotional und kulinarisch überzeugen möchte.

RALPH KAMPF – LEIDENSCHAFT, PRÄZISION UND BESTE ZUTATEN

Die Küchencrew wird seit Kurzem von Ralph Kampf geführt. Er fügt der bewährten Mischung aus mediterraner und heimischer Küche neue Akzente hinzu. Mitgebracht hat er seine Liebe zu den „besten Zutaten“. Beispiele aus der neuen Karte sind Gerichte wie „Ei gebacken mit Pastinaken-Kartoffelpüree, Trüffel und Blattspinat“ oder „Wolfsbarschfilet mit Rucicola- Polenta, Tomaten, Kapern und Oliven“. Sein Motto: „Das Produkt steht im Mittelpunkt, es darf glänzen.“

PATRICK WERNER - ALLES FÜR DEN GAST

Für den 30-jährigen erfahrenen Restaurantleiter Patrick Werner stehen der Gast und sein Genusserlebnis an erster Stelle. Der gebürtige Wiener hat Gäste und Team im Blick. Sein Motto „Alles für den Gast“.

MICHAEL HORAK – PUR ODER GEMISCHT, GESCHÜTTELT ODER GERÜHRT

Der 28-jährige gehört seit der Eröffnung zum Team der Spelunke und ist als Chef der Bar seit 2018 für das gesamte Getränkeangebot verantwortlich. Um immer am Puls der Zeit zu sein, bildet sich Horak regelmäßig weiter und setzt neben Klassikern vermehrt auf antialkoholische Cocktails und Longdrinks.

Geschäftsführer Manfred Helnwein abschließend: „Mit diesem Power-Team starten wir in die nächsten fünf Jahre Spelunke. Bei uns wird gekocht, gegessen, getrunken und abends auch mal gefeiert. Im Mittelpunkt steht immer der Gast, dem wir Genuss und ein Erlebnis bieten wollen.“

GENUSS, NICHT NUR FLEISCHLICH

All das in einem der wohl urbansten Interieurs nahe dem Donaukanal - die farbenfrohe Spelunke mit ihren wilden Graffiti könnte ebensogut in Berlin oder Manhattan stehen. Und diese internationale Note spiegelt sich auch in der Karte wieder, ebenso in der klug zusammengestellten Auswahl der Weine, die im Glas angeboten werden, wie in dem Speisenangebot. Da findet sich ein leicht geräucherter Matjes mit klassischen Beilagen unter den Vorspeisen neben einer Variation von Karfiol (n.b. nicht 'Blumenkohl!') mit Trüffelkaviar oder einem genial zubereiteten Oktopus.Tartar mit Olive, Artischocke und Petersilie. Bei den Hauptgerichten muss man sich entscheiden: Premium Fleisch vom Grill, etwa XO Beiried - selbstverständlich aus Österreich - oder original Wagyu Ribeye stehen leichtere, auch fleischlose, Gerichte gegenüber, etwa Purple Haze Karotten mit Mandelpolenta und Rosmarin oder unter dem Motto 'Jetzt beiss schon an!' Steckerlfisch mit Chimichurri und Mandel-Brotcreme. Salate, Suppen und Desserts ergänzen die Karte, die preislich im typischen Innenstadt-Niveau angesiedelt ist (Vorspeisen ab 13,50, Hauptgerichte ab 17,50 mit dem Wagyu Ribeye zu 100g für 60 Euro)

Dass bei dem erfahrenen Team - ja, richtig, ein guter Teil hat seinerzeit in Fabios Kultitaliener gearbeitet - der Service auch im lässigen Ambiente auf höchstem Niveau arbeitet ist selbstverständlich. Freundlich, aufmerksam und in der Aufmerksamkeit stets den Gästen zugewendet wird anscheinend mühelos ein den kulinarischen Highlights würdiges Experience geboten. Grund genug für das Lifestyle-Team hier einen Lokaltipp der Woche zu platzieren...und bald wieder zu kommen! Vielleicht sonntags zum Jazzbrunch, vielleicht wenn die gemütliche Terrasse wieder offen hat.

Spelunke

Wien 2, Taborstrasse 1-3

Öffnungszeiten:

Mo-Do 12:00 – 02:00

Freitag 12:00 – 04:00

Samstag 10:00 – 04:00

Sonntag 10:00 – 00:00

Kontakt:

Telefonisch unter: +43 1 2124151

Reservierung ab 9 Personen bitte per

E-Mail an ahoi@spelunke.at

(kjz)

Spelunke Homepage {<https://www.google.com/search?client=safari&rls=en&q=spelunke+Wien&ie=UTF-8&oe=UTF-8>}
online Reservierung {<https://spelunke.at>}



Copyright: KJZ/Lifestyle



Copyright: Tim Walker