

Chickz bringt Crunchy Chicken in die Gumpendorferstraße



Gummiadler war gestern! Im Chickz auf der Gumpendorfer Straße 24 dreht sich alles um das ultimative Crunchy Chicken: knusprige Hühnchenteile, serviert in drei Signature-Styles – Nashville, Buffalo und Korean. Für den Geschmackskick greift die Crew zu koreanischer Chilipaste, Butter-Emulsionen, Cayennepfeffer u.v.m. Das Fleisch stammt zu 100% aus Österreich, ausschließlich vom Steirerhuhn.

Copyright: The Guardians of Social Media

LANGJÄHRIGE GASTROPROFIS

Die Gumpendorfer Straße entwickelt sich zu einer kulinarischen Flaniermeile für neugierige Genießer. Neuester Zugang auf Hausnummer 24 ist das „Chickz“, ein 60m² großes Streetfood-Lokal mit 15 Sitzplätzen, rund acht Stehplätzen und Self-Service-Theke. Es ist das Projekt von CHICKZ-GRÜNDER SERHAT GÜLER und seinen Partnern. Alle verfügen über langjährige Erfahrung in der Gastronomie. "Uns ging es von Anfang an darum, Fried Chicken aus der Ecke der austauschbaren Systemgastronomie herauszuholen. Richtig gutes Hühnchen lebt vom Zusammenspiel einer krossen Hülle, saftigem Fleisch und einer Sauce, die den Eigengeschmack betont, anstatt ihn zu überdecken", so Güler.

DREI SIGNATURE-STYLES

Basis im Chickz bilden drei Signature-Styles – Nashville, Buffalo und Korean –, die sich an internationalen Vorbildern orientieren und als 'House Tenders' (2 pcs) und 'House Wings' (6 pcs) serviert werden – jeweils mit Soft Toast, Ranch Sauce und Pickles. Wer es puristisch mag, greift zur Classic-Variante ganz ohne Glasur. Jede dieser Ausrichtungen bedient ein völlig anderes Geschmacksprofil. So liefert der Nashville Style die direkte Schärfe, Buffalo überzeugt durch die Frische der Säure und die koreanische Glasur bringt diese tiefgründige, leicht süßliche Umami-Komponente auf den Teller.

DREIFALTIGKEIT: NASHVILLE, BUFFALO UND KOREAN

Der 'Nashville Style' orientiert sich an der traditionellen Rezeptur aus dem US-Bundesstaat Tennessee. Das frittierte Hühnerfleisch wird unmittelbar nach der Zubereitung mit einer heißen, gewürzten Öl-Glace überzogen. Diese basiert auf reichlich Cayennepfeffer, braunem Zucker, Paprika sowie Knoblauch- und Zwiebelpulver. Das heiße Öl nimmt die Aromen der Gewürze auf und sorgt für die charakteristische, tiefrote Färbung sowie eine intensive, direkt ansprechende Schärfe.

"Nashville ist kein Trend, sondern ein internationaler Klassiker. Daher war es uns wichtig, die ursprüngliche Idee zu respektieren, aber für den Wiener Gaumen etwas zu kräftigen, ohne es zu übertreiben", so Güler. Der Buffalo Style entführt in den US-Bundesstaat New York. Eine Emulsion aus Butter und Hot Sauce bildet die Basis, die durch eine feine Essig- und Chili-Note ergänzt wird. In Kombination mit Knoblauchnuancen entsteht eine Sämigkeit, die pikante Frische und Cremigkeit miteinander verbindet. "Buffalo ist für viele der Inbegriff von Wings. Wir wollten diese Vertrautheit bewahren, aber mit einer besonders klaren, sauberen Rezeptur arbeiten", so Güler.

Die koreanische Variante repräsentiert die zeitgenössische Fried-Chicken-Kultur Ostasiens. Als Basis dient die traditionelle koreanische Chilipaste Gochujang, die gemeinsam mit Sojasauce, Knoblauch, frischem Ingwer sowie Honig oder braunem Zucker eingekocht wird. Das Ergebnis ist eine Sauce mit leicht klebriger Textur mit ausgeprägten Umami-Noten und einem ausgewogenen Verhältnis von feuriger Schärfe und subtiler Süße. "Korean Fried Chicken ist eine eigene Welt", weiß Güler. "Die Balance aus Schärfe, Süße und Textur macht süchtig".

BURGER UND SIDE-DISHES

Neben Crunchy Chicken umfasst das Sortiment vier Burger-Variationen: den puristischen Classic OG, den Nashville OG mit Coleslaw und Pickles, den Korean OG mit Korean Sauce, Sesam und Korean-Style Coleslaw sowie den Truffle OG mit Trüffelsauce und Parmesan. Auch bei den Beilagen setzt das Lokal auf Vielfalt: Neben klassischen Pommes frites mit einer Sauce nach Wahl stehen Truffle Fries mit Truffle Mayo und frischem Parmesan sowie reichhaltig belegte Loaded Fries mit Nashville Tenders, House Sauce, Ranch und Coleslaw zur Auswahl.

Für den geschmacklichen Ausgleich sorgen hausgemachter Coleslaw, gegrillte Corn Ribs mit Cajun-Gewürz und frischer

Limette sowie knackig eingelegte Pickles. Die Gäste können aus verschiedenen Dips wählen. Die geschmackliche Bandbreite reicht von Honey Mustard über Ranch- und House-Saucen bis hin zu Truffle Sauce und der hauseigenen Buffalo OG. Wer nicht vor Ort essen möchte, bestellt sein Crunchy Chicken einfach zur Abholung vor (Ø 15 Minuten) oder lässt es sich via Wolt liefern.

KONTAKT: CHICKZ

Öffnungszeiten: Montag bis Mittwoch: 11:30–22:30 Uhr,

Donnerstag bis Sonntag: 11:30–23:00 Uhr

Gumpendorfer Straße 24, 1060 Wien

Tel.: 0665 67259695

(mst/kjz)

Chickz {<https://www.chickz.at>}