

Das Komarek – eine mediterrane, kulinarische Insel in Währing

Seit zwei Monaten hat das Restaurant geöffnet

Zehn Jahre lang hat Thomas Komarek im gemütlichen Währinger Beisl „Anton Frank“ Gastro-Erfahrung gesammelt. Jetzt traut er

sich einen Schritt weiter: Gemeinsam mit seiner Partnerin Elisabeth Bahula hat der 43-Jährige vor etwa zwei Monaten das Komarek im kulinarisch etwas unterbesetzten



Kredenz wird vor allem Mediterra-nes, „weil das zum Stil des Lokals passt“, ist Komarek überzeugt. Etwa alle zehn Tage wechselt die Karte,

zur Zeit gibt's unter anderem Branzino auf Blattspinat mit Polentalai- bchen (14,50 €), Bärlauch-Frischkäse-Terrine auf Paradeiserpesto (5,80 €), gegrillte Chiligarnelen mit

Topinambur (14,80 €) und als Desserts Mars- terrine im Eier- likörschaum (4,20 €) oder Li- vanzen auf Scho- kolade und Nüs- sen (5,80 €). Eine große Auswahl an Weinen aus dem In- und Ausland runden das Angebot ab.

In der Küche

werkt Sebastian Bramer, der unter anderem schon im Novelli kochte.

Neben Lesungen und Mu- sik sollen demnächst Wein- verkostungen mit passenden Menüs veranstaltet werden.

Für die Zukunft hat die 27- jährige Bahula konkrete Vor- stellungen: „Ich ziele nicht auf eine Haube ab. Wir wün- schen ein uns Stammpubli- kum, das sich bei uns wohl- fühlt und den ganzen Abend hier verbringt.“

–CLAUDIA STELZEL-PRÖLL



CLAUDIA STELZEL-PRÖLL

Ein Team: Komarek (li.) und Bahula

Währing eröffnet. Zufällig über das Komarek stolpern werden die wenigsten, „wir verlassen uns aber auf Mund- propaganda“, sagt der Namensgeber.

Das Schild an der Fassade lässt ein modern gestyltes Lo- kal vermuten, schon beim ersten Schritt ins Restaurant wird man aber eher an Ma- rokko, Spanien oder Italien erinnert. Dunkle Möbel, viel Holz und Leder schaffen ge- dämpftes, orientalisches Flair, die fein gedeckten Ti- sche verraten, dass man hier nicht auf ein schnelles Bier vorbeikommt.

► INFO

„Komarek“ (18., Edelhofg. 13). Mo bis Sa. 18 bis 1 Uhr. ☎ 478 22 22.