



Von einem Vorbesitzer blieb die coole Lederbank, sonst gibt man sich im Komarek eher mediterran.

Fotos: Gerhard Wasserbauer



**Glaubt man Thomas Komarek, dann ist das Leben eines Nachtportiers in einem Wiener Innenstadthotel so ziemlich das Angenehmste, was einem passieren kann:** kaum Arbeit, Amerikaner mit vollen Trinkgeldhosen „by the shitload“ und ein Dienstradl, das vor freien Tagen nur so strotzt. „Aber meine Leidenschaft war halt immer schon die Gastronomie“, sagt Komarek, weswegen er sich vor nunmehr elf Jahren das Bierlokal „Anton Frank“ im g'stopften, gastronomisch aber unterversorgten Währinger Cottage antat. Die Geschäfte laufen brav, und eigentlich wollten Komarek und seine Lebensgefährtin Elisabeth Bahula schön langsam einen Gang zurückschalten, als kaum einen Steinwurf entfernt ein italo-ides Lokal namens „Sante“ dicht machte.

Viel war nicht zu renovieren, eine ziemlich scharfe Einbau-Lederbank von Wittmann im Hinterzimmer hatte es den beiden auch angetan – da wollten sie's nochmal wissen.

In der hübschen Gasse kriecht allerorten Grün aus den Pflastersteinen, die Glas-türen schmücken lange, weiße Vorhänge, im Schanigarten sitzt es sich dementsprechend angenehm. Auch drinnen darf man sich bei bizarrem Stilmix, Kerzenschein und ziemlich toskanaroten Wänden durchaus willkommen fühlen. Seit ein paar Monaten hat das „Komarek“ nun offen, und trotz des tschechischen Namens findet sich auch hier die immer und überall beliebte „mediterrane Küche“ auf dem Teller. Thomas Komarek findet das nur logisch: „In meinem Namen steckt doch ‚mare‘, das Meer, drinnen, außerdem bedeutet er auf Tschechisch Stechmücke, das ist auch etwas Südliches.“

Plausibler sind die Ansätze, die aus der Küche kommen. Koch Sebastian Bramer hat immerhin bei Manfred Buchinger gelernt, im „Novelli“ und zuletzt im stets erfreulichen „Goldenen Bründl“ in Oberrohrbach gewerkt. Das Thunfischcarpac-

cio mit Limonen-Safransauce etwa ist so angenehm frisch, dass es in kaum drei Bissen verputzt wird. Beef Tartare kommt wie üblich fertig angemacht zum Tisch, überrascht dann aber mit durchaus spannendem Anchovis-Ton. Steinpilze werden vor dem Braten meliert, was einer italienischen Mamma eher nicht einfallen würde. Aber auch so sind sie ein Vergnügen, geraten außen knusprig hellbraun, innen saftig mit zartem Schmelz. Der gebratene Wels war wohl zu sehr „al forno“, das sonst so feste, weiße Fleisch etwas müde – die mitgebratenen Melanzani und Tomaten hingegen hätten sich für fortgesetztes Schmoren durchaus bedankt.

Dafür weckt einen dann ein ziemlich gepfeffertes Sorbet mit Himbeeren und Piri-Piri – sozusagen mit doppelter Frischegarantie – wieder auf. **Severin Corti** ■

Komarek, Edelhofgasse 13, 1180 Wien,  
Tel.: 01/478 22 22, Mo-Sa 18-23.30, Vorspeisen  
€ 2,60-9,80, Hauptspeisen € 6,80-17,20