



eatdrink

KLAUS KAMOLZ • klaus.kamolz@profil.at

30 minutes of fame

Neues aus Manhattan (I):
Sushi unter freiem Himmel

Es geht nicht anders, aber wenn diese Geschichte von Beginn an erzählt werden soll, muss sie bei McDonald's beginnen. Okay, nicht drinnen, es reicht, wenn sie vor McDonald's beginnt. Ich hatte frühmorgens eine SMS abgesetzt: „Gibt es heute eine Chance auf einen Platz für drei Leute? Egal wann, wir nehmen alles.“ Funkstille. Stunden später logge ich mich vor der McDonald's-Filiale auf dem Union Square ins Free WLAN ein.

Eine Antwort: „1:20 pm ist möglich.“

Mist, es ist 1:45 pm. „Geht es auch später?“

Pause. Es hat de facto null Grad Celsius, der scharfe Wind macht daraus minus zehn Grad. Klamme Finger. Come on!

„2:30 pm ist das letzte Seating für einen Lunch.“

„Nehmen wir! Sind schon unterwegs!“

Die Szene gefällt mir; sie hat einen kleinen Hauch von „House of Cards“, dort tickern ja auch immer die knappen intriganten SMS über den Bildschirm und treiben die Handlung voran.

„Okay, ihr seid drin. Zur freundlichen Erinnerung: Wir reservieren euren Platz genau zwei Minuten, ihr habt 30 Minuten, die Uhr läuft ab der Reservierungszeit. Wir freuen uns, Sushi on Jones.“

„Sushi on Jones“ ist tatsächlich noch immer ein Geheimtipp in Manhattan, auch wenn die „New York Times“ schon da war; bei „Katz' Deli“ reicht die Warteschlange traditionell einmal um den Block, und beim legendären „Carnegie Deli“, dem Tempel der „real fresser“ mit den Wolkenkratzer-Pastrami-Sandwiches, auch – bei Letzterem vor allem deshalb, weil es mit Jahresende 2016 nach 80 Jahren für immer zusperrte.

Ecke Bowery/Great Jones Street. Ein kleiner Markt mit fünf Lebensmittelständen, daneben eine der 15-Dollar-pro-Stunde-Parkgaragen und eine ATM-Cash-Machine. Einer der Stände ist ein Holzverschlag mit Fenster, davor vier gelbe Drahtocker; das Firmenlogo zeigt einen blauen Fisch, der Saxofon spielt, die Leuchtschrift daneben sagt: „Less talk ... More eat.“ Das ist Programm.

Sushi on Jones

348 Bowery (Great Jones Street)

10002 New York

Tel.: 001/917/270 1815

sushionjones.com

Omakase: 50 Dollar/12 Stück;

Extra-Nigiri: 12 Dollar



DAS SUSHI-WUNDER VON MANHATTAN. Ein Dutzend Nigiri inklusive angesengtes Wagyū-Rind

Albacore und Toro, das geniale Stück vom Bauch, dann Schneekrabbe und Shrimps; der Reis ist perfekt abgeschmeckt.

Kurz zur Statistik: Die drei Jungs im Verschlag arbeiten konzentriert, kneten, schnippeln und schieben Stück für Stück herüber; wir haben exakt zweieinhalb Minuten Zeit pro Nigiri, eines kostet knapp mehr als vier Dollar. Und es kommt immer besser: Seesaibling von unwiderstehlichem Schmelz, Uni (Seeigel) aus Kalifornien, wie ein kleiner gelber Pudding, in dem sich das salzige Wesen des Meeres, bestehend aus Gischt und Luft, verdichtet, und Wagyū-Rind, kurz mit dem Bunsenbrenner angesengt, darüber ein paar Körnchen Fleur de Sel, als seien sie abgezählt worden. Und dann die Krönung: ein zweites Mal Wagyū, wieder kurz angebrutzelt, darüber noch einmal Uni – auch so geht Surf & Turf.

Nach 23 Minuten kommt als Abschluss der marinierte Aal, und wir haben noch sieben Minuten. Zugaben kosten zwölf Dollar pro Stück. Was soll's, einmal noch Uni/Wagyū. Es hat null Grad, wir sitzen im Freien, der Winterwind weht ums Eck. Es ist warm. McDonald's sei Dank. ■

Weinbaugbiet: Wachau

Weinjahr: ganz groß

Bewertung: ein neuer Stern am Wachauer Weinhimmel

Trinkreife: jetzt bis 2030

Preis ab Hof: 25 Euro

Speisenbegleitung: gegrillter Saibling mit Limetten

Weinhofmeisterei

Mathias Hirtzberger

Hauptstraße 74, 3610 Wösendorf

Tel.: 02715/22 955

wein@hofmeisterei.at

weinhofmeisterei.at



schönertrinken

ADI SCHMID • adi.schmid@profil.at



Riesling Smaragd Bach 2015, Mathias Hirtzberger

Mathias Hirtzberger, Spross des berühmten Weingutes Franz Hirtzberger in Spitz, hat seinen zweiten Jahrgang (2015) fulminant gemeistert. Mein Favorit der Serie ist der Riesling Smaragd Bach aus einer südwestlich ausgerichteten Terrassen-

lage auf 290 Metern Seehöhe, dem wärmsten Teil des Gaisberges. Der Wein ist steinobstig, salzig, mineralisch, kühl, voller Frische, dabei stoffig und straff, und er hat einiges an Lagerpotenzial. Für mich ist er das hohe C unter den Rieslingen (Naturkork).