



© Nicholas Yardey/Witzwam

### Doppelter Genuss

Das Unkai im Grand Hotel Wien gibt es gleich zweimal: In der 7. Etage ist das Restaurant (Bild), das elegante Atmosphäre und traditionelles Service bietet; im Erdgeschoß ist eine moderne Sushi-Bar eingerichtet.

# Speisen wie Gott in Japan

Restaurant-Tipp der Redaktion: Das japanische Restaurant Unkai im Grand Hotel Wien.

WIEN. „Unkai“ bedeutet „Wolkenmeer“, verrät die Website des Grand Hotel Wien. Unkai, so heißt auch das japanische Restaurant im 7. Stock des Hotels am Wiener Kärntner Ring. Die japanische Küche gilt als frisch, leicht, bekömmlich, bunt und ästhetisch ansprechend. Das Gebot des *Eigengeschmacks*, so heißt es, stehe vor jeder anderen Maxime – auch die Zubereitungsarten, ausgefeilte Schnitttechniken und kurze Garzeiten sind eine Kunst, die die Küchencrew des Unkai perfekt beherrscht.

Diese Attribute sind es auch, die das Unkai über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt gemacht haben: Es wurde von Gault-Millau wiederholt mit zwei Hauben und 15 Punkten ausgezeichnet. Küchenchef ist – als Nachfolger von Masahiro Yamada – seit Juni 2016 der Koch-Künstler Condiano Zamora. Zuvor schon elf Jahre lang im Unkai tätig, beherrscht er alle

Stationen der japanischen Küche, von Teppanyaki über Sushi bis zu den traditionellen Zubereitungsarten. Er sei ein Perfektionist, heißt es seitens des Grand Hotel, und lege größten Wert auf höchste Qualität und eine ansprechende Präsentation der Gerichte.

### Ein Essen wie ein Stilleben

Im Unkai kann man als Gast zwischen traditionellen Tatami-Räumen mit traditionellem Kimono-Service, Privaträumen für größere Gesellschaften, zwei Teppanyaki-Grills und den modernen Restauranträumlichkeiten mit Blick über die Dächer Wiens wählen.

Wer Sushi und Sashimi in Topqualität liebt, dem sei die Menüfolge „Sushi Kaiseki“ bzw. „Shokadi Kaiseki“ ans Herz gelegt, bestehend aus Zutaten, die der jeweiligen Jahreszeit entsprechen. Ein traditionelles Kaiseki-Menü besteht aus mehreren Speisen-Sequenzen: Abwech-

selnd werden eingelegte, rohe, gegrillte und frittierte Speisen serviert. Unvergesslich der zarte Thunfisch, die knackig-meeresfrischen Garnelen und die Bento-Box – eine malerische Komposition aus Farben, Gerüchen und Geschmack, die tatsächlich ein Stück japanischen Himmel über die Ringstraße zaubert. (sb)

## Das traditionelle Kaiseki-Menü

### Eine „Geschmacksodyssee“

Das traditionelle japanische Kaiseki-Menü lässt sich bis ins 16. Jahrhundert zurückverfolgen. „Kaiseki“ bezeichnete ursprünglich einen über offenem Feuer erwärmten Stein, den Zen-Mönche in ihre Kleider gewickelt an den Körper drückten, um das Hungergefühl während der Gebete zu unterdrücken.

Später wurde aus Kaiseki eine einfache vegetarische Speise, die nach Chanoyu oder der Tee-Zeremonie serviert wurde. Heute bezieht es sich auf eine Kochkunst, die die Harmonie zwischen den Speisen und der Natur zelebriert und wo das Abendessen durch eine Odyssee von Geschmäckern, Texturen und Farben führt.

Unkai – Japanese Cuisine, 7. Stock im Grand Hotel Wien, Kärntner Ring 9, 1010 Wien. [www.unkai.at](http://www.unkai.at)



© Herbert Lehmann

Fast zu hübsch zum Verzehr: Bento, serviert in der traditionellen Box.