

"Silent Cook" eröffnet Lokal am Wiener Naschmarkt. Mit dem "On Market" ist der Wiener Naschmarkt wieder um ein Lokal reicher.

Kurier Online 13. April 2013



Das "On Market" befindet sich an der Ecke Wienzeile/Laimgrubengasse. - Foto: APA/GEORG HOCHMUTH

Die neue Dependance von Simon Xie Hongs Mini-Gastroimperium am Wiener Naschmarkt ist ziemlich grandios. Schon allein das Ambiente - hohe Räume, große Fenster und bunt gemusterte Stoffbahnen an den Wänden - ist außergewöhnlich. Das kulinarische Angebot dürfte es wohl auch werden. Der Chef hat ja bereits als "Silent Cook" im TV und natürlich mit dem "On" in Margareten und der "China Bar" in Neubau bewiesen, dass in der chinesischen Küche nicht nur Acht Schätze zu heben sind. Das "On Market" eröffnet am 19. April.

Dabei hat es sich eher zufällig ergeben, dass Simon Xie Hong nun eines der beeindruckendsten Lokale am trendigen Naschmarkt eröffnet: "Ich wurde gefragt, ob ich Interesse hätte". Das Potenzial der Räumlichkeiten ist dem aus der chinesischen Küstenstadt Wenzhou stammenden Gastronomen aber schon früher aufgefallen. Denn Simon Xie Hong war an der Ecke Wienzeile/Laimgrubengasse bereits essen, nämlich im Vorgängerlokal.

Totalumbau

Das sperre schon vor längerem zu und war von der Innenausstattung nicht ganz das, was er sich vorstellte. Sprich: Es folgte ein Totalumbau, für den ein Architektenteam engagiert wurde und der ein halbes Jahr dauerte. Beendet ist der Umbau aber trotz Eröffnung noch nicht: Im Herbst wird das Untergeschoß eröffnet, in dem eine Bar entstehen soll. Insgesamt wird sich das "On Market" dann über rund 600 Quadratmeter erstrecken. Vorerst sind es "nur" rund 300.

Aus dem Bereich im Erdgeschoß wurde unter anderem eine Zwischendecke entfernt. Sie zierte bereits die einst ebenfalls dort angesiedelte Bankfiliale. Nun ist der Raum hoch und lichtdurchflutet. Die großen Fenster können weit geöffnet werden und auch vor dem Lokal wird serviert. "Der Schanigarten ist bereits genehmigt", freut sich Simon Xie Hong. Das alles soll garantieren, dass ein offener und transparenter Eindruck entsteht. Weil: "Ich werde nie ein Lokal machen, das wie eine Festung wirkt."

Cafe-Restaurant

Derzeit werden in der neuen On-Niederlassung noch die letzten Arbeiten durchgeführt. Kommende Woche wird dann eine Gaststätte ihren Betrieb aufnehmen, die man wohl ohne schlechtes Gewissen als "Cafe-Restaurant" bezeichnen darf. Denn das Naschmarkt-On wird von 7.00 Uhr früh bis 2.00 Uhr nachts geöffnet sein. Das heißt: Natürlich wird es auch Frühstück geben. Und wer nur etwas trinken möchte, wird ebenfalls eine große Auswahl haben, wie der Hausherr verspricht: Allein die Weinkarte soll 240 Positionen umfassen.

Die Küchenlinie wird eine Mischung aus japanischen Elementen (inklusive Sushi) mit Spezialitäten aus Südchina darstellen, vor allem jener aus den Küstenregionen. Aber auch Süßwasserfisch wird eine besondere Rolle spielen, kündigt Simon Xie Hong an.

(apa/cs) Erstellt am 13.04.2013, 11:41