

Die Testerinnen: ON Market

Presse Schaufenster, 25.4.2013, Petra Percher

Das ON Market ist so gar nicht wie alles andere am Markt.



Viele Schüsseln in der Mitte und überall kosten. Das mag ich am chinesischen Essen. Im ON Market geht das zumindest bei den Vorspeisen: Simon Xie Hong hat hier zwischen Sopherl und Savoy am Rande des Naschmarktes 2er-, 4er-, 6er- und 8er-Variationen von Tofu, Gemüse, Fisch/Meeresfrüchten und Fleisch kreiert. Tofu einmal geräuchert, dann mariniert, Gemüse verschiedenartigst eingelegt, Fisch und Fleisch als Pastete oder Salat. Herrlich für Unentschlossene wie mich. Allerdings steigt auch das Risiko, den ein oder anderen Teller auf dem Tisch zu haben, bei dem man den Mund verzieht. Beim Seetang mal 3 tritt der Fall bei der grasgrünen Schlabbervariante ein. Der Biss in die breite, knackige, zum hübschen Knoten verschnürte Alge schmeckt überraschend säuerlich und hat gar nichts vom üblichen Mainstream hier auf dem Naschmarkt. Aber nicht jedes Kombipaket wird gleich zum Experiment.

Auf der Abendkarte stehen auch harmlosere Dim Sum mal 3, Innereien mal 4 oder Spießchen mal 3. Weil es in der Küche aber noch ein bisschen Teambuilding braucht, bleibt es momentan bei der Tageskarte. Dafür bietet das Team die Kanton-Ente „mal 2“ an – einmal gar nicht, weil sie aus ist. Und einmal als Huhn. Das Lamm „Bao“ ist ebenfalls verspeist. Doch die Charmeoffensive des Personals lässt gar keine Spießigkeit aufkommen. Also das Huhn bitte. Es kommt aufgehackt – innen saftig, außenrum knusprig mit Reis und Pak Choi. Dazwischen will noch das Salat-Sol-Ei gekostet werden. Was das ist? Das vergisst der nette Kellner auch immer. In Tee gekocht, das Gelbe noch weich, erklärt er nach Rückfrage. Das Ei liegt auf unmariniertem Salat. Hart. Drei Stunden im Kräutersud, sagt die asiatische Kollegin. Klingt schon plausibler. Flexibilität gehört hier eben zum Konzept. Mittags schon Cocktails schlürfen, dafür nachmittags noch frühstücken (eilig, asiatisch, vegetarisch oder „am Meer“ mit Forelle und Saibling, ähem). Aber i-Tüpfel-Reiter, die gern pünktlich um acht Frühstück, um zwölf Mittagessen und halb acht Abendbrot brauchen, haben hier eh nichts verloren. Ab Herbst noch weniger. Da verdoppelt das ON Market auf die vollen 600 Quadratmeter samt Clubbetrieb. Bei lauter Musik gebe ich dem Matcha-Tiramisu eine zweite Chance.

INFO

ON Market Linke Wienzeile 36, 1060 Wien, Tel: +43/1/58 11 250 , Restaurant: täglich 11.30 bis 2 Uhr