

## Das ON Market am Naschmarkt

<http://www.kekinwien.at/essen/10/2013/testbericht-on-market-japanisch-chinesisches-restaurant/>

Simon Xie Hong mischt den Naschmarkt auf. Nach dem ON und der ChinaBar gibt es seit 19.4.2013 das ON Market. Ein schönes Lokal. Mit Anspruch. Dem es nicht immer ganz gerecht werden kann.

Beim ersten Lokalaugenschein zusammen mit mir entzückte noch die üppige Blumenpracht im langgestreckten Schanigarten (das Drechsler hat keinen ...).

Drinne sticht gleich der schon berühmte, bombastische Stoffluster ins Auge. Und die fröhlich gemusterten Stoffbahnen an den grauen Wänden (schon wieder Grau), die bestens bestückte Bar, die Glaszylinder mit den eingelegten Gemüsen, alles fein.



Es ist Frühstückszeit und man ist in Festtagslaune.

Die Speisekarte, das Ambiente, die Sushiköche hinter der Theke verheißen gar Köstliches.

Und dass in der Küche auch Meister ihres Faches wirken, hat man mehrfach gelesen.

Der Kaffee (Alt Wien, fair trade) ist gut, die Croissants vom Felzel, die Go Qi Apfelmarmelade fade, der Ingwerhonig dafür passabel: das Basic Frühstück kostet Euro 4,90.

Den frisch gepressten Orangensaft kann man sich schenken: es stehen rund zwanzig Stück fix und fertig eingeschenkte Gläser davon an der Bar, manche tatsächlich zwei Stunden lang - Vitamine sind da ganz sicher keine mehr drin.

Aber es gibt ein paar prächtige Frühstücksvarianten wie sonst nirgends (bis Euro 15,00 – in diesem Fall mit Drachenkopffischpastete!).

Mir bestellt Grünen Tee (Bio Sencha um Euro 3,80), bei dem man eine Möglichkeit zur Ablage des Beutels vermisst; dann den Teller mit eingelegtem Gemüse (Euro 5,50), der den besten Stangensellerie zu bieten hat, der ihr jemals untergekommen ist. Und das will 'was heißen! Dazu Bao Zi (Euro 4,50), sehr gut und in Wien so gut nicht an jeder Ecke zu haben.

Ich esse ein Sol-Ei (Euro 3,00 mit Sauce, um Euro 6,10 mit Salat) – wohl ein neuer Retrotrend in Wien, den wir unlängst schon im Engel wahrgenommen haben: würzig, sättigend, gut für's Katerfrühstück und einen plötzlichen Hungeranfall. Auch sonst finden sich noch sechs Eiergerichte auf der Karte. (Der ehemalige "Eierwahnsinn" vom nahen Theatercafé war wohl ansteckend. Doch der ist, den Göttern sein Dank, nach der Neuübernahme durch Philipp Prodinger im September ohnehin Geschichte und zwar eine andere ...)

Der Biss in die erste Sojafrühlingsrolle (Euro 6,10) war fatal: ein Geschmack nach altem Fischöl überzieht Nase und Gaumen. Schlimm. Tapfer verkoste ich die zweite: köstlich!

Ein kulinarischer Eindruck, ein wenig symptomatisch für das ganze Lokal.



Gestylte Kellnerschürzen, sehr viel Personal, doch nur teils vom Fach (z.B. abgewandert aus dem Fabios), alle mit grantigen Gesichtern.

Zwei unserer drei Fragen nach Speisen und Getränken können nicht beantwortet werden. Die schlechte Stimmung ist störend für den Gast und wird sicher nicht dadurch verbessert, dass der Supervisor die KellnerInnen in unregelmäßigen Abständen "zusammenputzt". Das offensichtliche Problem im Service und bei den internen Abläufen könnte eine mögliche Erklärung für den schnellen Abgang des legendären Bartenders Marco Pani sein.

Doch auch das ist eine andere Geschichte ...

Die Weinkarte ist atemberaubend!

Man kann den Keller im Souterrain besichtigen, dort soll es angeblich demnächst einen Club geben, der 24 Stunden geöffnet hat.

Die offenen Weine kommen aus Österreich, beste Namen bürgen für höchste Qualität. Wo man Jutta Ambrositsch als Hauswein ausschenkt (das Achterl um Euro 3,00), dort lass dich ruhig nieder!

Bei den Flaschenweinen fragt man sich, wer die hier bestellen soll. Es finden sich allein neun Süßweine auf der Karte, nach Regionen ist Großartiges und Berühmtes aufgelistet, die Preise gehen verständlich teilweise in die Tausenden Euro.

Das Publikum ist untertags eine tolle Mischung aus Szene und Touristen, ganz Naschmarkt also.

Man sollte der Mannschaft in der Küche und an den Tischen noch ein wenig Zeit geben, bis sich alles gänzlich eingespielt hat.

Aber dann hat Wien einen neuen Treffpunkt für viele Gelegenheiten im Leben dazu gewonnen und das täglich fast rund um die Uhr.