



CLAUDIA SCHEMERL

**Wien
Gourmet**



Verdacht auf eine Haube

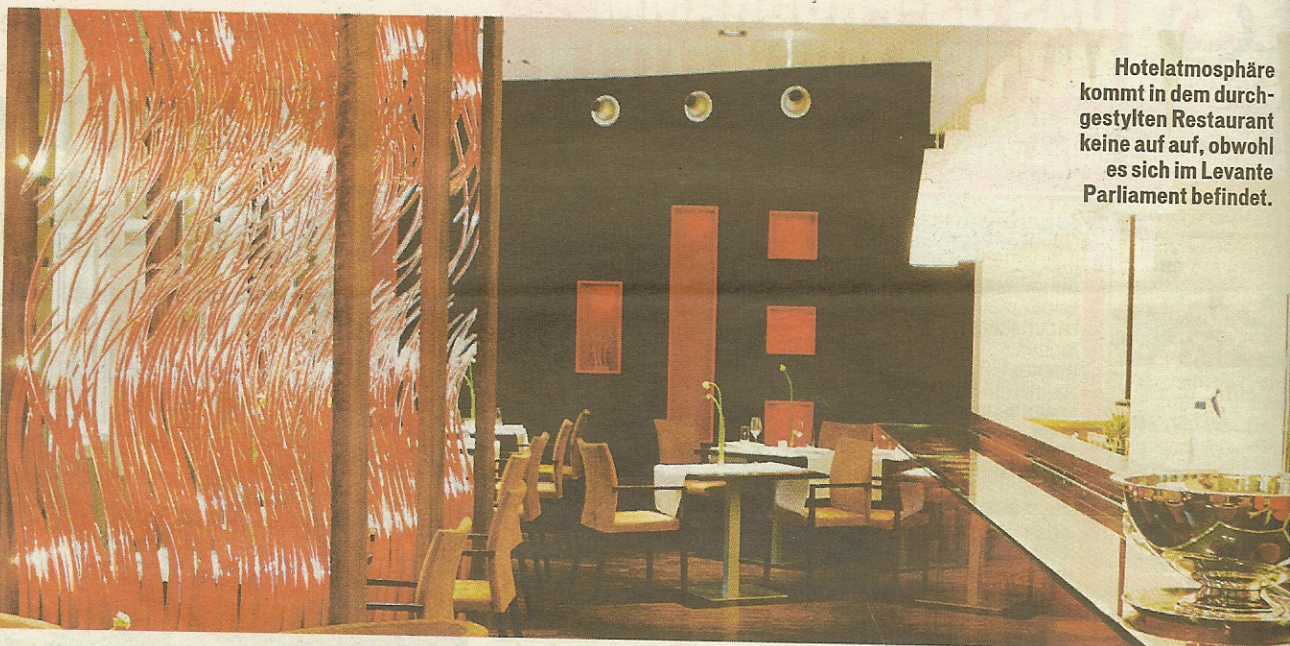
Der Gourmetführer Gault Millau nahm sich bei seiner letzten Nemtoi-Bewertung kein Blatt vor den Mund. Mit Martin Kammlander als neuen Küchenchef könnte das im nächsten Jahr schon ganz anders aussehen. Als Einstieg: Octopus speißt er mit Gamberetti und Zitronengras auf. Gebettet wird das Ganze auf subtilen Gemüse-Couscous. Die Garnele zart glasig, der Octopus wunderbar weich. Eine gute Wahl, der dazu servierte Riesling Smaragd 2005. Die Steigerung: Lachstatar mit Radieschenfäden und Frischkäse, dazu gibt's feinsäuerlich marinierte Paradeiser in Nockerlform. Der Höhepunkt: Wolfsbarsch mit Miesmuscheln, intensiv aromatischer Bourride (Melange aus Krustentier-, Muschel- und Fischfond), Spinat und tourniertem Erdapfel. Der Ausklang: Schokosoufflée mit flüssigem Innenleben. Kammlander ist zur Höchstform aufgelaufen. Was kommt als nächstes? Wenn er Kontinuität beweist, vielleicht eine Haube.



Modern und elegant.

AMBIENTE
SERVICE

★★★★
★★★★



Hotelatmosphäre kommt in dem durchgestylten Restaurant keine auf auf, obwohl es sich im Levante Parliament befindet.

Der ehemalige Mühlbach-Küchenchef Martin Kammlander kocht ab sofort im „Nemtoi“ Vom Experiment zum Establishment

Im Mühlbach war er die Top-Aktie der Küchen-Szene. Nach kurzer Pause hat Martin Kammlander einen neuen Herd.

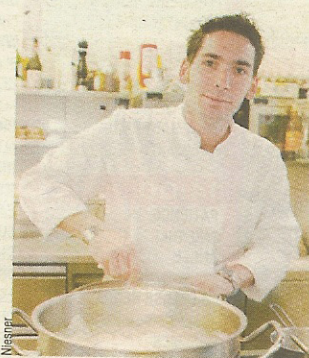
Kurz nachdem der Jungunternehmer sein Lokal in der Mühlgasse zusperren musste, war es soweit. Die lang erhoffte Haube wurde ihm zuteil. „Ein Abschiedsgeschenk“, sagt Kammlander nicht ohne Stolz, und gibt zu: „es ist einfach gut fürs Ego“. Anfangs – genauer gesagt im Juli 2003 – galt das Mühlbach noch als belächeltes ORF-Experiment. Der Entstehungsprozess wurde von der Kamera des „25 – das Magazin“-Teams begleitet und in Folge von der jungen Szene überrannt. Bald emanzipierte sich das trendige Lokal von seinem ORF-Schat-

tendasein und avancierte zum haubenverdächtigen Restaurant, dessen Herd von zwei Köchen – Kammlander selbst und Michael Rehling – bespielt wurde.

Kreativität wurde bei den Kreationen, die in kleinen, mittleren und großen Portionen bestellt werden konnten, stets bewiesen. Das brachte Kammlander letztes Jahr einen Stern im Guide A la Carte und heuer die erste Haube im Gault Millau ein.

Aber die Anerkennung der heimischen Gourmetführer reichte nicht aus und trotz der Liebe zum Mühlbach musste der ambitionierte Koch zusperren.

Neustart. An seinem letzten Abend war zufällig der Hoteldirektor des neuen Levante Parliament zu Gast



Martin Kammlander steht nun im Nemtoi hinterm Herd.

und zwei Monate später hatte Kammlander auch schon ein neues Engagement: im Nemtoi, dem Restaurant des Designhotels.

Seinem Kochstil bleibt der neue Küchenchef treu. Auf der Karte stehen Ziegenkäse-nougat mit Feigen und Fei-

gensenf auf Blattsalat, Gebäckene Riesengarnelen mit Apfel-Kürbisgemüse, Ochsenwangerl mit Gänseleber, Belugalinsen und Fritten und das sündhaft gute Schokosoufflée mit flüssigem Kern.

Hotelatmosphäre kommt in dem von Glaskünstler Ioan Nemtoi gestalteten Lokal keine auf. Absolute Eyecatcher sind überdimensionale Feuerwände aus Glas, die Wärme vermitteln. Allein die Präsentation nach außen fehlt noch. „Die kommt schon noch“, so Kammlander, der in nächster Zeit sicher noch von einigen Gastrokritikern Besuch bekommen wird. (css)

NEMTOI 1080 Wien, Auerspergstraße 9, Tel.: 01/2282860 (Mo-Sa 11-14, 18-23 Uhr)

Gisela und Josef Bliem organisieren Kochkurse, Business Cooking, Weinseminare und Genussreisen

Kulinarische Seminare in Bliems Genussreich

Ein Weihnachtsgeschenk der anderen Art: kulinarische Kurse und Weinseminare.

„Unsere Kurse sind sehr beliebte Geschenke“ freut sich Gisela Bliems. Während sie sich vor allem um die Kochkurse kümmert, ist ihr Gatte für den Wein zuständig. Gold hat er in

das obligatorische Start-Seminar (€80). „Da werden die Grundregeln gelehrt, wie etwa warum man die Tomaten schälen und Knoblauch nicht pressen sollte“. Danach können Kurse zu bestimmten Themen belegt werden: Vorspeisen, Vege-

Spaß“. Dafür reist die Köche auch an. Die Weinseminare von Josef Bliem werden ebenfalls gerne von Firmen besucht. Alle Koch- und Weinseminare dauern einen Tag (€120). Herr Bliem organisiert mit Weininteressierten auch Genussrei-

