

# SIXPACK

**ALEXANDER BACHL**  
ist einer der profiliertesten  
Gourmetjournalisten Österreichs.  
In seinem »Sixpack« stellt er Neues  
aus der Restaurantszene vor.  
alexander.bachl@falstaff.com

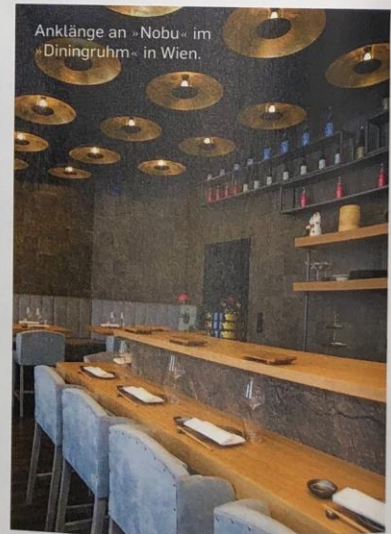


## DININGRUHM

Wieden, Wien

**2** Die Idee »Wir kochen, wie wir gerne essen« mag als Motivation dienen, der Erfolg ist nicht vorprogrammiert. Die Insolvenzliste gibt Auskunft. Die Brüder Ruhm – Sascha im Service und Marcel in der Küche – haben 2016 ihr »DiningRuhm« nach diesem Motto aufgezogen. Beiden hatte es vor allem das Konzept der japanisch-peruanischen Nikkei-Küche angetan – deren Großmeister ist der US-Koch Nobuyuki Matsuhisa mit seinen »Nobu«-Restaurants. In diversen Luxushotels betreibt er eine Lokalkette namens »Matsuhisa«, in deren Ablegern in Mykonos und St. Moritz die Ruhm-Gebrüder werkten. Um so etwas Ähnliches in Wien aufzuziehen, natürlich ohne das Kapital einer Weltmarke, übernahmen sie ein Eckbeisl auf der Wieden und starteten motiviert ins Ungewisse. Und nun, vier Jahre danach? Die gar nicht kleine Bude ist selbst an glühenden Sommerabenden rapelvoll, die Weinkarte ist mit ernsthaften

Gewächsen (»trinkreif«!), Sake und Schaumweinen bestens bestückt, das Service schnurrt. Und zum vierten Geburtstag schenkten sich die Ruhms einen feschen »SushiRuhm« (klimatisiert!) mit Ess-Bar und eigenem Sushi-Menü. Erst ein Yellowtail-Jalapeño mit Koriander und Yuzu-Sojasauce, dann ein Gericht, das exakt so in den »Nobu«-Lokalen serviert wird – Lachs-Sashimi, mit heißem Sesamöl übergossen, mit Ingwer und Schnittlauch. Beides nicht nur ob der überragenden Fischqualität (Eishken Estate!) exzellent. Weiter geht's mit Scallop Kataifi, in Engelshaar-Teig sekundenlang frittierten Jakobsmuscheln und getrüffeltem Babyspinat-Salat. Es folgt der Sushi-Tower mit Nigiris und Rolls, die tunlichst nicht mehr in Sojasauce getunkt werden, weil sie formidabelst abgeschmeckt sind. Ein unterschätztes Juwel mitten im Vierten.



Anklänge an »Nobu« im »DiningRuhm« in Wien.

### BEWERTUNG

Alexander Bachl



Falstaff Restaurantguide 2020



Essen	46	von 50
Service	17	von 20
Weinkarte	17	von 20
Ambiente	9	von 10
<b>GESAMT</b>	<b>89</b>	von 100



Essen	46	von 50
Service	17	von 20
Weinkarte	15	von 20
Ambiente	8	von 10
<b>GESAMT</b>	<b>86</b>	von 100

### DININGRUHM

Lambrechtgasse 9  
1040 Wien  
+43 1 9452224  
diningruhm.at