



Die Testerinnen

Anna Burghardt, Petra Percher, Almuth Spiegler

Soulfood in der Bankenkantine.

Nicht wenige werden hier mit einem Sackerl hinausgehen, nachdem sie diniert oder lunchiert haben. Weniger, weil die Portionen des Iki auf dem Erste Campus so unschaffbar riesig sind, dass man sie dem Hund aufheben müsste, denn aufgrund des kleinen Shops hier. Wer sich vom Mochi, der wohl erstaunlichsten Wiener Lokaleröffnung dieses Jahrzehnts, beraten lässt, bekommt für die neue Kantine der Erste Bank eben nicht nur Input in Form von stil sichereren Speisekartenanleihen, sondern auch bei der Tresorbestückung: So warten in den Regalen beim Eingang des Iki einerseits Take-Away-Gerichte wie Chili-Chicken-Ramen, Desserts wie Mango-Karamell-Milchreis im Glas und diverse Reisrollen, andererseits Utensilien für eine undogmatische japanisch inspirierte Küche zuhause: etwa Soba-Nudeln, Ponzu-Sauce, Yuzusaft oder Shichimi tōgarashi, die aufregende Chiliwürzmischung mit Mandarinschale und Sesam.

Das ungemein großzügige Lokal wurde vom Atelier Heiss gestaltet, das unter anderem für die Outfits des Plachutta bei der Oper, des Goldene Zeiten und diverser McDonald's-Filialen verantwortlich war. In der

NACHSCHLAG: Kompakt und fein ausgewählt die glasweise Weinauswahl, auch mit Sake. Nur schade, dass einiges schon wieder aus ist.

langgestreckten offenen Küche des Iki werken Köche mit Mochi-typischem Stirnband, an der Bar werden ausnehmend schlichte, einladend unkomplizierte wie exzellente Drinks gemixt, etwa aus Ingwer-Wodka, Sake und Tonic (8,50 Euro), die Servicemitarbeiter sind vorbildhaft freundlich. Die übersichtliche Karte bietet zunächst zwei wöchentlich wechselnde Bento-Boxen, etwa mit Teriyaki-Meatballs, Karotten-Seetang-Salat, Sushi und Misosuppe (11,60 Euro). Vorspeisen wie Edamame, grüne Sojabohnen mit Kren zum aus der Schote Zuzeln, Spinatsalat mit Sesamdressing (macht süchtig, 4,50 Euro) oder Papayasalat teilt man sich am besten. Letzterer war etwas blut-

leer, sprich zu wenig forciert abgeschmeckt, und litt außerdem unter unreifen Cocktailparadeisern (6,50 Euro), auch der Glasnudelsalat mit Beef Tataki überzeugte weniger – das Fleisch gar dünn geschnit-

ten und zu wenig roh. Was sowohl die Donburi-Reisschalen, etwa mit knuspriger Ente, mariniertem Rettich und mollig-süßlicher Misosauce (10,50), als auch die Reisrollen im Mochi-Stil, mit Thunfischtatar und Chili-Mayonnaise, mit Garnelen-Tempura und Rindscarpaccio eint: Sie sind echtes Soulfood. ☆

Info

★ Iki, Erste Campus, Am Belvedere I, 1100 Wien. Tel. 01/50 100 136 00, von Mo bis Fr 11–23.30 Uhr.

Mehr Kolumnen auf: → Schaufenster.DiePresse.com