Tatar! – Marie ist da

Der Lungauer BioMetzger Hannes Hönegger hat mit drei weiteren Gourmet Fashionistas ein EdelTakeaway in der Wiener City eröffnet.

Kreatives Bio-Edel-Fastfood to go.
© Bianca Hochenauer

Ein Gastronom, ein Designer, ein Koch und ein Bio-Fleischer - was wie ein Witz beginnt, gipfelte jetzt in einem außergewöhnlichen kulinarischen Gastro- Kleinod, das Fast Food vom Feinsten neu definiert. **Fleisch & Co** berichtete. Das Konzept ist, so die vier Betreibern, europaweit einzigartig: Statt Klassikern des Fast Foods kann man im neu eröffneten Lokal **Tatarie Marie** in der Wiener Freisingergasse kleine Happen mit Tatar mitnehmen.

Patchworkfamilie der Superlative

Die vier Genuss-Visionäre sind Hannes Hönegger, der leidenschaftliche Bio-Bergbauer und Metzger aus dem Lungau: „Bio ist für mich kein Trend, sondern die Rückkehr zur Normalität“, erzählt er bei der Eröffnung von seiner Philosophie. Ein Segen natürlich für Haubenkoch Dominik Stolzer, der aus den hochwertigen Zutaten die sensationellen Produkte zaubert. Keine Kompromisse gehen auch Top-Gastgeber Marco Simonis und Werber Florian Mainx ein, die sich für den stilvollen und zugleich gemütlichen Rahmen, das Konzept und das hochwertige Design mitverantwortlich zeichnen.

Dominik Stolzer, Marco Simonis, Florian Mainx und Hannes Hönegger bei der Eröffnung (v. l. n. r.) © Bianca Hochenauer

Tatar gibt’s jetzt to go

Das Tatar vom Kalb oder Rind gibt es pur oder in Geschmacksvariationen auf Kartoffelbrioche oder Roggenbrot in kleinen Häppchen zum Vor-Ort-Essen oder in Boxen zum

Mitnehmen. Spannend sind die von Stolzer entworfenen Tatar-Variationen: Da finden sich unter anderem Vitello (Tatar vom Kalb mit Kapern und Räucherfisch), Caprese (Bio-Kalb, Paradeiser, Büffelmozzarella, Basilikumkresse), Alt Wien (Bio-Rind, Zwiebelgewächs) oder auch eine Asia-Variation (Bio-Rind, asiatisch mariniert, gerösteter Sesam, Radieschen, Koriander, Passionsfrucht) auf der Karte. Die Luxusvariante Rossini ist aus Rind, Gänseleber und einem Trüffelchip und es gibt sogar eine vegane Kombination, die regional – derzeit Kürbis und Kernöl – angepasst wird.

Fast wie im Eissalon

Die Rezepte haben viele Stunden zum Verkosten gebraucht, erzählt das Quartett. Auch die möglichst lange Haltbarkeit der Tatar-Schmankerln brauchte neue Ideen, die man sich wohl von Eisssalons abgeschaut hat. Die Tatarmischungen werden in kleinen Edelstahlbehältern gekühlt. Die größeren Boxen zum Mitnehmen sind mit recycelbaren Kühlakkus ausgestattet. Das Konzept scheint perfekt aufzugehen, die zahlreichen Gäste bei der Eröffnung waren begeistert. Wenn sich der edle Snack für unterwegs – der übrigens mit € 13,50 nicht unbedingt günstig ist – nachhaltig durchsetzt, dann sind auch Caterings und, wenn es denn klappt, ein Wagen bei den Salzburger Festspielen 2023 gegenüber vom Festspielhaus geplant.

Autorin: Tanja Braune

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at