

Restaurant- kritik



Der goldene Abrahimi

Ein Lagerfeuer der Aromen mit Seitenwind aus der Küche

Verfasst von Barbara von Strobl-Wittgenstein & Felix Heisinger du Goût

Ambiente & Service

Ein Galadinner im Herzen der Pfadfinderbewegung – man hätte meinen können, hier treffen Disziplin und Gastfreundschaft aufeinander. Die Realität: ein Abend zwischen Ambition und Abwaschlogistik. Die Sauberkeit war in Ordnung, wenn auch nicht makellos. Dekoration? Fehlanzeige – der Raum erinnerte eher an eine funktionale Essensausgabe als an ein festliches Dinner.

Punkten konnte das Personal immerhin optisch: Fast alle trugen Uniform und Halstuch, was der Veranstaltung einen gewissen Ehrenkodex verlieh. Die Freundlichkeit war gegeben, allerdings wurde sie mehrfach übertönt – durch lautstarke Diskussionen des Servicepersonals direkt neben den Tischen. Getränke kamen erst nach der Hauptspeise, die Koordination wirkte improvisiert, und eine verwirrte Dame verbreitete unentwegt wirres Gemurmel über einen ominösen Wettkampf. Präsentation und Ablauf hätten eindeutig mehr Vorbereitung gebraucht.

Vorspeise: Kräuterbaguette mit hausgemachtem Dip

Von Strobl-Wittgenstein zeigte sich wenig begeistert von der Präsentation – das lieblos bereitgestellte Baguette hätte durchaus direkt auf Tellern angerichtet werden können. Der Geschmack jedoch überzeugte: Die Kräuterbutter war hervorragend gewürzt, auch der Dip war „nett“, wie sie es ausdrückte. Sie hätte sich aber ein wenig Gemüse oder eine warme Komponente gewünscht.

Heisinger du Goût bewertete die Optik milder, fand den Einstieg solide, aber ebenfalls zu kalt und ohne besonderen Akzent. Der Knoblauch fehlte, die Kräuter waren nur schwer zu erkennen, da das Brot bereits abgekühlt war. Insgesamt eine Vorspeise mit gutem Geschmack, aber ohne visuelle Raffinesse.



Hauptspeise: Chicken Curry mit Reis

Ein überraschender Höhepunkt des Abends – mit einem groben Schönheitsfehler. Von Strobl-Wittgenstein lobte den exzellenten Geschmack des Curry und das intensive Aroma. Abzüge gab es jedoch nicht nur für die lieblos wirkende Anrichtung, sondern vor allem für den Reis: Er war nicht oder nur sehr ungenügend gesalzen, was der Gesamtkomposition merklich den Feinschliff nahm.

Auch Heisinger du Goût war begeistert vom Curry: Das Chicken war „auf den Punkt“, der Geschmack intensiv und ausgewogen, das Aroma kraftvoll. Die Optik überzeugte ihn mehr als seine Kollegin, besonders der farbenfrohe Gesamteindruck mit dem schön weißen Reis. Doch auch für ihn war der Reis die Schwachstelle des Gerichts – nicht nur lauwarm, sondern eben auch völlig ungewürzt. Eine Kleinigkeit mit großer Wirkung, die das perfekte Hauptgericht gerade noch verhinderte.



Vegetarische Alternative

Hier war man sich schnell einig: Einfach das Fleisch weglassen und den Rest unverändert servieren ist keine vegetarische Option – das ist kulinarisches Wegsehen. Kein eigenes Gericht, keine zusätzliche Überlegung. Eine vertane Chance, die kreative Vielfalt pflanzlicher Küche zu zeigen. Note: enttäuschende 5 von 10.

Getränkebegleitung: Mango Lassi

Ein klares Highlight – zumindest für von Strobl-Wittgenstein. Sie lobte den Mango Lassi in höchsten Tönen: perfekte Farbe, umwerfender Geruch, hervorragender Geschmack. Einziger Kritikpunkt war die etwas dickflüssige Konsistenz – aber selbst das konnte die Begeisterung nicht bremsen. Kreativität: „20 von 10“, wie sie es enthusiastisch formulierte.

Auch Heisinger du Goût zeigte sich angetan: Der Lassi war frisch, angenehm im Geschmack mit nur einem leicht bitteren Nachklang. Zwar empfand er die Konsistenz ebenfalls als etwas zu schwer, doch lobte er ausdrücklich die Originalität und Kreativität der Idee. In einem ansonsten eher klassischen Menü war das Mango Lassi für ihn ein wohltuend mutiger Akzent – gewagt, exotisch, und damit absolut bemerkenswert.



Nachspeise: Heiße Liebe

Von Strobl-Wittgenstein zeigte sich überzeugt: Die „Heiße Liebe“ war genau das, was man sich erwartete – klassisch angerichtet, geschmacklich auf den Punkt, herrlich himbeerig im Duft. Zwar handelte es sich offensichtlich um ein gekauftes Dessert, doch der Wiedererkennungswert, der Duft und die „Wohlfühl-Note“ machten das wett.

Heisinger du Goût hingegen war kritischer: Für ihn war das Dessert zu kalt – vor allem die Himbeeren. Die Präsentation war Standard, der Geschmack solide. Kein wirklicher Fehltritt, aber auch kein glänzender Abschluss für ein Galadinner.



Fazit von Barbara von Strobl-Wittgenstein:

"Der goldene Abrahimi serviert Curry mit Charakter, aber leider auch Chaos mit Charme. Zwischen Halstuch-Etikette und Service-Anarchie bleibt ein Abend, der lange in Erinnerung bleibt – nicht immer wegen des Essens."

Fazit von Felix Heisinger du Goût:

"In der Küche mehr Talent als erwartet – im Service mehr Theater als nötig. Ein Erlebnis wie ein Lagerfeuer: warm, wild, und mit Funkenflug in alle Richtungen."

Gesamtnote: 6,9/10

Für mutige Genießer mit Lagerfeuerseele und viel Toleranz für kreative Serviceinterpretationen.