

Restaurant- kritik



Leo Vince

Italienische Naturküche zwischen Basilikumduft und Eigenlob-Overkill
Verfasst von Barbara von Strobl-Wittgenstein & Felix Heisinger du Goût

Ambiente & Service

Mit dem Motto „*Natur pur – auf italienisch*“ eröffnete das Pop-up-Restaurant *Leo Vince* seine Pforten zu einem Galadinner, das die Sinne kitzeln sollte. Das Ambiente war schlicht, aber sauber – Deko war wie bereits aus dem Schwesterrestaurant *Abrahimi* bekannt: nicht vorhanden. Der rustikale Minimalismus mag gewollt gewesen sein, blieb aber in der Umsetzung leblos.

Im Service zeigte sich Licht und Schatten: Während das Outfit bei Heisinger du Goût mit nur teilweiser Halstuchpflicht etwas enttäuschte, lobte von Strobl-Wittgenstein die professionelle Präsentation. Die Freundlichkeit des Personals war bemerkenswert – stets aufmerksam, herzlich und angenehm präsent. Auch die Geschwindigkeit ließ kaum Wünsche offen. Der Geräuschpegel war angenehm niedrig gehalten – ein seltener Pluspunkt in dieser Serie.

Doch wo Licht ist, ist bei *Leo Vince* auch sehr viel Eigenlob: Die Gastgeber*innen überschütteten sich selbst mit Komplimenten – so ausdauernd, dass man fast vergaß, dass das Lob eigentlich vom Gast kommen sollte. Gegen Ende wurden Konflikte im Team hörbar ausgetragen – ein Bruch in der bis dahin angenehm ruhigen Atmosphäre.

Vorspeise: Bruschette

Die optische Präsentation überzeugte beide Kritiker: Von Strobl-Wittgenstein lobte die liebevolle Anrichtung mit Basilikum als „perfekt italienisch“, während Heisinger du Goût nur knapp unter der Höchstnote blieb. Beim Geschmack jedoch gingen die Meinungen auseinander. Heisinger vermisste ein Dressing und fand das Brot ungetoastet – eine vertane Chance für mehr Textur. Von Strobl-Wittgenstein war milder gestimmt, wünschte sich aber ebenfalls mehr Säure oder Salz. Der Geruch wurde von beiden als sehr tomatig und frisch beschrieben – ein duftender Auftakt mit kleiner geschmacklicher Delle.



Hauptspeise: Tagliatelle al Salmone

Ein Paradebeispiel für die Kraft des Moments:

Während von Strobl-Wittgenstein die Hauptspeise nahezu in höchsten Tönen lobte – der Lachs perfekt knusprig, die Würzung ausgezeichnet, das Arrangement gelungen –, äußerte Heisinger differenziertere Kritik. Zwar lobte auch er die Knusprigkeit des Fisches und die kreative Note des Gerichts, bemängelte aber die überkochten Nudeln, den späten Parmesan-Service, die fehlende Würze und zu wenig Sauce.



Beide waren sich einig, dass die Optik hervorragend war – die Küche verstand es, italienisches Flair auf den Teller zu bringen. Und auch im Duft wusste das Gericht zu überzeugen. Für Strobl ein kulinarisches Highlight, für Heisinger ein gelungenes Gericht mit handwerklichen Schwächen.

Vegetarische Alternative

Beide Kritiker äußerten sich anerkennend: Die vegetarische Variante wurde liebevoll und durchdacht zubereitet, sie passte zum Motto und überzeugte geschmacklich wie gestalterisch. Für ein Pfadfinderdinner eine vorbildliche Umsetzung – **eine glatte 10**.

Getränkebegleitung: Zitronenlimonade „El Zitrona“

Hier zeigte sich erneut eine Kluft: Von Strobl-Wittgenstein lobte den Geschmack als „gut, wenn auch etwas zu süß“, empfand den Geruch als angenehm und die Kreativität als solide. Heisinger du Goût hingegen war weniger begeistert: Zwar roch die Limonade zitronig, schmeckte aber überraschend lasch. Die Optik fand er schlicht, die Originalität gering. Er kritisierte zudem, dass der Becher vor dem Einschenken nicht abgewaschen wurde – ein ärgerlicher Fauxpas, der das Geschmackserlebnis trübte.

Nachspeise: Crème al Limone

Ein würdiger Abschluss! Die Präsentation der Nachspeise begeisterte beide Kritiker – von Strobl-Wittgenstein sprach gar von „15 von 10 Punkten“. Die Crème war hervorragend abgeschmeckt, fein abgestimmt, mit nur minimalem Verbesserungspotenzial: etwas mehr Zitronennote, und sie wäre perfekt gewesen. Heisinger du Goût lobte besonders die Originalität und den nahezu makellosen Geschmack, wünschte sich jedoch eine zweite Himbeere zur Dekoration – „fürs Auge und fürs Herz“. Ein klarer Triumph des Abends.



Fazit

Fazit von von Strobl-Wittgenstein:

„Leo Vince kocht mit Herz, serviert mit Stil – und redet dabei leider zu oft über sich selbst. Zwischen Zitronenduft und Tomatenfrische gelang ein Abend, der schmeckt wie ein Sommer in der Toskana – mit gelegentlichem Donner aus der Küche.“

Fazit von Heisinger du Goût:

„Ein Hauch von Italien, serviert im Pfadfinderstil. Die Küche bemüht sich um Raffinesse, der Service um Applaus – manchmal etwas zu laut. Doch am Ende bleibt ein feiner Nachgeschmack – und der Wunsch nach etwas weniger Selbstlob und etwas mehr Salz.“

Gesamtnote: 7,8/10

Ein empfehlenswertes Erlebnis – für alle, die Pasta mit Personality und Dessert mit Drama mögen.