



VIVA ESPAÑA!
Paco heißt die neue Tapas-Bar am Alsergrund. El patrón Patrick Troger setzt auf Typisches, so gibt's die besten spanischen Weine, herrliche Pintxos, Ibérico de Bellota vor den Augen der Gäste per Hand geschnitten. An der Bar vor der offenen Küche kann man beobachten, wie die Chipirones frittelt, Fisch u...

PACO

STILVOLLES SPANISCH am Alsergrund

Lokale mit authentisch spanischer Ausrichtung sind hierzulande rar gesät. Es gibt zwar immer wieder Versuche, den Gästen die kulinarischen Schätze der iberischen Republik näherzubringen, doch werden diese in der Regel nach kurzer Zeit wieder eingestellt. Seit einem Monat wird mit dem PACO am Alsergrund ein neuer Anlauf genommen. Wiens neue, zeitgenössische, authentische Tapasbar hat in der Pichlergasse geöffnet. Vor Ort werden raffinierte Gerichte aus ganz Spanien in der offenen Showküche direkt vor dem Gast zubereitet. Beim Frittieren von Chipirones, beim Schmoren von Eichel-schweinbacken sowie beim Grillen von frischem Fisch und Meerestrichen gibt es für Chefe de Cocina Raquel Garcia Sanchez und ihr Team keine Geheimnisse vor den Gästen. Diese nehmen an der Bar direkt vor der Küche Platz und haben die Möglichkeit, das Geschehen an Herd und Grill zu verfolgen. Makelloser Jamón Ibérico de Bellota wird in seiner höchsten Qualitätsstufe direkt aus Jabugo (Huelva) bezogen und an der Bar per Hand geschnitten. Auch die weiteren Ibéricos wie Chorizo und Lomo werden vom iberi-

schen Schwarzfußschwein hergestellt, welches für seinen exklusiven Geschmack und seine gesunden Fette bekannt ist und nicht umsonst als „Olivenbaum auf vier Beinen“ bezeichnet wird. Spanien, das flächenmäßig größte Weinbaugebiet der Welt, hält eine unglaubliche Vielfalt an fantastischen Weinen bereit. Diese wurden im PACO in einer kompakten Karte zusammengestellt, um die Eigenständigkeit sowie den neuen Stil des spanischen Weins zu präsentieren. Im PACO lebt man die Traditionen der Tapas-Kultur. An der Bar werden ganz nach dem spanischen Prinzip alle Gäste ohne Reservierung empfangen. Reservierungen werden für die komfortablen Tische sowie den Private-Dining-Bereich „La Tabla“ entgegengenommen. „La Tabla“ ist im PACO die Tafel, an der man gerne Platz nimmt, wenn man in größerer Runde den schönen Dingen des Lebens frönen möchte. Die Gastgeberqualitäten des Inhabers und Geschäftsführers Patrick Troger wurden zuvor in Hotspots wie der Bar Italia, auf der Mariahilfer Straße und zuletzt im Do & Co am Stephansplatz vom Wiener Publikum geschätzt. Nun will er Spanien in Wien salonfähig machen.



„Qualität setzt sich immer durch“, ist der Leitsatz von Patron Patrick Troger.



SCHICK! Traditionelle spanische Küche im modernen Ambiente – das Paco verspricht viel Genuss!

Restaurant-Tipp Spanisches Flair am Alsergrund

„Paco“ präsentiert Contemporary Tapas

Viva España. Ob Jamón Ibérico, feurige Chorizo oder klassische Gambas al ajillo – um diese spanischen Köstlichkeiten zu genießen, hieß es bisher ab in den Flieger nach Spanien! Doch keine Sorge, ab sofort gibt's solche authentische Tapas-Varianten auch im PACO, einem Contemporary-Tapas-Restaurant im 9. Wiener Gemeindebezirk. Den Gast erwartet hier eine Bandbreite an schnörkelloser spanischer Kü-

che von Fleisch bis Fisch sowie sprudelnder Cava und anderer spanische Top-Weine. Trotz der modernen Einrichtung bleibt es doch teilweise traditionell, denn Reservierungen werden nur für große Gruppen angenommen, ansonsten heißt es „first come, first served“ – typisch spanisch eben!

Pichlergasse 1, 1090 Wien
Öffnungszeiten: DI–FR, 11.30–1.00 Uhr, SA, 11.30–0 Uhr

ESSEN UND TRINKEN

LOKALE, ÜBER DIE MAN SPRICHT...

Paco

Pichlergasse 1, 1090 Wien
Tel. 01/890 37 85, Di–Sa 11.30–1 (Lunch 12–14.30, Dinner 18–23)

Nichts erfüllt den aktuellen Trend zur schnellen und zugleich kulinarisch raffinierten Imbissküche besser als Tapas. So gesehen liegt der aus Tirol stammende Gastronom Patrick Troger (der davor unter anderem bei seines PACO genau richtig. Eine lange Tische, coole spanische Musik, dazu passt. Das Thema wird hier keineswegs puristisch angedient, sondern



Patrick Troger setzt in seinem neuen Paco auf die spanische Tapas-Küche: Köstliche kleine Gerichte in fässiger Atmosphäre.

und entsprechend teure Jamón de Bellota wird frisch aufgeschnitten serviert (26 €). Diverse Klassiker des Tapas-Genres findet man natürlich ebenfalls – von gegrillten Pimientos de Padrón (5,50 €) über Chipirones (kleine gebratene Tintenfische, 8,50 €) bis zu Tortilla mit Chorizo (7,50 €). So richtig in Form kommt bei den

salz & PFEFFER PACO

Paco, Wien 9, Pichlerg. 1, ☎ 01/890 37 85, Di-Sa 12-14.30, 18 Uhr.
www.pacorrestaurant.at

Spanische Tapas-Lokale waren vor ungefähr zehn Jahren geheimer angesagt, das ebte dann aber wieder ab. Grund für Patrick Troger, der schon zwei Jahre Restaurateur bei Do & Co am Stephansplatz war, die Sache mit den spanischen Kleingerichten neu zu starten. Sein Ziel war es aber, ein Tapas-Lokal von jeglicher Rustikalität zu befreien, „eine Art Tapas-Bar 2.0“, wie er meint. Und das gelang mit dem hellen Ambiente seines „Paco“, der endlos langen Marmor-Bar, der großen, offenen Küche und nicht zuletzt dem abstrakten Schweinekopf an der Wand, den ein ungarischer Künstler gestaltete, auch ganz gut. Bei den Tapas bleibt das „Paco“ auf sicherem Terrain, wenn gleich man versucht, dank besser Zutaten das qualitative Spektrum nach oben auszuloten. Bei der „Degustación de Ibéricos“, einer Art Brettjause vom Iberico-Schwein, kommen Lomo (luftgetrockneter Lungenbraten) und Chorizo vom Eichel-gefütterten Schwein, Salami, etwas Käse und dann der legendäre, handgeschnittene, nussige Schinken aufs Brett (12/24 €). Die „Chipirones“, frittierte Mini-Kalamari, haben den perfekten Biss und sind knusprig ohne Ende – großartig (8,50 €); die berühmte Erdäpfel-

sie teilen, ucchini-

Max.	
27	35
6	10
15	15
13	15
15	20
3	5
79	100

FOTOS: GILBERT TROGER, PACO, KRILIC/ANDREA WASTNER

der Hühnerschenkel (7,50 €) oder eine Kalbsleber mit karamellisierten Zwiebeln (9,50 €) machen viel Spaß. Sehr fein gelingt auch der in Rotwein geschmorte Ochsenschwanz Rabo de Toro (8,50 €). Wer eine halbsitzige, gar eine



Abgesehen davon, dass ich immer zu viel esse, liebe ich Tapas. Viele kleine Gänge, kalt oder warm, werden gleichzeitig serviert, in die Mitte des Tisches gestellt und man kann wunderbar bei den spanischen Speisekarte im neuen Paco schmei- aus. Und dann wurde der Pulpos (Chilofrones), Schinken-Cro-



Um es besser: Die Tapas im neuen Paco am Alsergrund sind von bemerkenswerter Qualität.

Deckelung anheben

Ein Tiroler macht in Wien ein spanisches Tapaslokal und wird dafür zu Recht gestürmt.

TEXT: SEVERIN CORTI

Die Legende, wonach Tapas – spanisch für Deckel – einst erfunden wurden, um das Weinglas mit Hilfe eines belegten Brotes vor lästigen Wespen und Fliegen zu schützen, ist natürlich komplett der Haarspalterei. Die würden durch walligen Schinken, gepökelte Meerestriche oder die fermentierten Bifte von Sardinien wohl erst recht zum Schwirren gebracht. Dem globalen Erfolg der iberischen Tradition des „tapeo“, den allabendlichen Aperitif mit mehr oder weniger elaborierten Appetithappen in die Länge zu ziehen (und erst zu nachtschlafender Zeit an Abendmahl zu denken), war das aber nicht abträglich. In den meisten Fällen wurde das Konzept bloß umgedeutet: sich gleich mit Tapas anessen und die „cena“ einfach ausfallen lassen.

So ist das auch im neuen Paco, das der Do-&-Co-Gestaltungsmacher Patrick Troger an jener Ecke bei der Nussdorfer Straße aufgepopelt hat, wo zuvor die Burgerbrater von Chiq Chaq baden gegangen waren. Troger hat den weitläufigen Lokal eine überlebensgroße Skulptur und eine massive, ums Eck laufende Bar verpasst, hinter der auch die offene Küche untergebracht ist. Dazu gibt es Barstühle mit Hochstühlen und ein paar Eastische für größere Gruppen. Die eigentliche Attraktion ist aber die Qualität der Küche. Troger konnte sich die Dienste von Raquel Garcia Sanchez sichern, die zuvor in Wiens erstgenanntem Kompetenzzentrum für iberische Schweinefleisch, bei Ignacio Garcia Vicente in der Vorarlberger, sehr elaborierte herrlichkeiten aus einer Wirtschäule schickte.

Im Paco ist das in größerem Stil, weniger verspielt als bei Ignacio, wo schon mal mit spärlichen Oliven nach einem eBulli-Respekt und anderen Verriechtheiten experimentiert wurde – aber mit demselben Qualitätsanspruch. Handgeschnittener Rohschinken vom Iberischen

Eichelschwein ist natürlich Pflicht, zu unfaßbarem Anmenschenzeit greift und fachgerecht in nicht zu dünne Fettschnitten. Die (gar nicht so) große Portion ist mit 26 Euro zwar heftig gepreist – wer sich Papa Negra schon einmal im Feinkostgeschäft hat runterorbelt lassen, wird aber kaum Grund zur Beschwörung haben. Sehr gute Chorizo, süßigen Lomo und Cecina (luftgetrockneten Händerschnitten) der Extraklasse gibt es aber auch, und günstiger dazu.

Butz und Stängel • Tortilla, das quintessenziell iberische Erdäpfel-Zwischel-Omelett, wird mit salzigem, leicht flüssigem Kern serviert – ideal. Noch besser: knusprige Tortilla de Camarones aus Kichererbsenmehl mit würzigen, luftgetrockneten Shrimps, ein Umami-Booster der rüchigt, wegen der hohen Salzigkeit aber auch sehr durstig machen. Den Art. Ist aber alles ein Gänge die frittierten Chipirones, würzige Kalamari, die mit Butz und Stängel im heißen Öl landen und frisches, kraftvolles Moeresorano unter die knusprige Hülle packen – extrem gut.

Kichererbsen gibt's auch im Ganzen, mit Blattspinat und viel Safran geschmort, zart, cremig, Hülsenfrucht de luxe. Und, weil sie so gut sind, gleich noch einmal Leguminosen: Linsen mit Chorizo in herrlich würzigem Sud. Pulpos alla Gallega, mit nichts als guter Oliven- und süßem Paprikapulver, ist das vielleicht beste Gericht des Abends: dicke Schnitten vom massiven Fangame, wie durch ein Wunder seidig zart und doch kernig gepart, grandios.

Die schwere Menge des Angebots führt dazu, auch ordentlich bestellen zu wollen. Das geht halt schnell ins Geld, weil auch die Cava und Weine ziemlich frisch kalkuliert sind und man sich in einer Tapasbar schließlich mindestens so sehr antrinken wie an Würstchen lassen will.

