

SPANISCHE TRÄUME
 Traumhaft köstlich sind spanische Delikatessen wie der luftgetrocknete Ibérico-Schinken. In der Wallnerstraße 5, 1010 Wien, eröffnet eine Dependence des zeitgenössischen Spaniers PACO: Im Scharnigarten Reserva Ibérica by PACO“ Tapas-Feeling auf.



SCHNEGDAR
nuss & style

Neu in der Wiener Innenstadt:
 Geräucherte Sardellen, Tapas und jede Menge Spanien-Feeling.



© Ina Aydogan (2)

1. Das Team setzt auf exzellentes Handwerk;
2. Der Fokus des neu eröffneten „Reserva Ibérica“ liegt auf spanischen Delikatessen und hier vor allem auf Schinken.

Reserva Ibérica by Paco – für Fans spanischer Köstlichkeiten

Ein Brett Jamón, por favor

Reserva Ibérica ist eine kleine, aber wirklich feine Tapas Bar, die da vor Kurzem in der Wallnerstraße, gleichsam am Hintereingang des Hochhauses Herrngasse, eröffnet hat. Der Betreiber hat unter den Wiener Spanien-Fans bereits einen guten Namen, handelt es sich doch um Patrick Troger, den Eigentümer des höchst erfolgreichen Paco in der Nußdorfer Straße.

Hier in der Innenstadt liegt der Schwerpunkt auf kleinen kalten Köstlichkeiten, etwa

geräucherten Sardellen auf Tomatensauce, Sardinen mit Zitronensaft oder Chorizo von Pata-negra-Schweinen. Gelegentlich steht auch einmal eine saftige Tortilla oder sonst ein warmes Gericht auf der Theke, zubereitet von der Köchin des Paco, Raquel García Sánchez.

Vor allem aber ist da natürlich der Schinken, Jamón de bellota, dem das Lokal indirekt seinen Namen verdankt, denn Reserva Ibérica heißt auch der in Barce-

lona ansässige führende Produzent der luftgetrockneten Keulen, mit dem das Wiener Lokal kooperiert.

Das edle Produkt wird hauchdünn mit der Hand geschnitten – ein bisschen Olivenöl drauf, dazu ein Glas Cava oder ein Weißwein aus Rueda, und die Nachmittagssonne lächelt gleich noch viel freundlicher.

Reserva Ibérico by Paco,
 Wallnerstraße 5, 1010 Wien,
 Mo-Sa 10-22

RESERVA IBÉRICA/PACO Spanisches Dorf

JAMÓN, JAMÓN. In der Wallnergasse, Ecke Herrngasse im 1. Bezirk, weht seit Kurzem frischer Wind: Spanisches Flair und schlicht „der beste Schinken der Welt“ locken dort delikatessenaffine Kundschaft. „Unser Fokus liegt ganz klar auf ‚Jamón ibérico de bellota‘ sowie feinsten Delikatessen aus der spanischen Kulinarik“, erläutert Mastermind Patrick Troger das wohl-durchdachte Konzept. Er hat bespi-



»Reserva Ibérica«: Spanische Spezialitäten in der Wiener City
 Als »The next Pig Thing in Vienna«, lässt Patrick Troger, Eigentümer des spanischen Restaurants »Paco« in der Nußdorferstraße im 9. Bezirk, sein neues gastronomisches Abenteuer via Presseausendung ankündigen. In der Wiener Innenstadt, genauer im ehrwürdigen ersten Wiener Hochhaus »Herrngasse«, eröffnete er kürzlich eine kleine Tapas-Bar »Paco«, das Angebot fokussiert sich hier – wie bei den »Reservas« – auf luftgetrockneten Ibérico-Schinken.