


DER REIS IST HEISS.

»Reis gibt es bei uns täglich, auch als Mitarbeiteressen«

Marcel Ruhm
DINING RUHM / WIEN

REIS DARF AUCH ECKIG SEIN

Den Traum vom eigenen Lokal hegten die Brüder Marcel und Sascha Ruhm schon länger. Im Frühling 2016 war es so weit und sie eröffneten im vierten Bezirk ihren Dining Ruhm. Das einfache Ecklokal wurde in Richtung Edelbeisl herausgeputzt. Küchentechnisch wird jedoch eine asiatische Linie gepflegt. Schließlich haben die beiden Kremser in verschiedenen Nobu-Restaurants gearbeitet. Ohne durch einen Ethno-Hintergrund eingeschränkt zu sein, versucht Sascha Ruhm gar nicht, eine spezielle Landesküche möglichst authentisch nachzukochen. Hauptsache, es schmeckt. So findet man auch peruanisches Ceviche auf der Karte. So international die Rezepte auch sind, bei den Zutaten schwören sie auf regionale Ware von den

besten Lieferanten des Landes. Das Fleisch stammt vom Höllerschmid, die Fische von Gut Dornau, um nur zwei zu benennen. Zu vielen Gerichten wird Jasminreis als Beilage gereicht, bei seinen moderneren Sushi-Interpretationen verwendet Marcel Ruhm japanischen Nishiki-Reis, der allerdings – so wie für alle Nobu-Restaurants – in den USA angebaut wird. Dieser spezielle Reis wird auch frittiert und als Crispy Rice mit Tuna-Tartar serviert – eine Abwandlung eines beliebten Nobu-Klassikers, der in der Ruhm-Interpretation sogar noch ein bisschen besser schmeckt als im Original. 
www.diningruhm.at