

Thema: Gaumen Hoch

Autor: k.A.

# DIE SUPER-NUMMER

Eine schicke, moderne Patisserie mitten in Gramatneusiedl – geht sich das aus?  
Ja, geht. Siehe Lukas Horaks entzückende „Nummer 11“.



## GASTRO SERIE

TEIL 9

**K**leine Vorwarnung, „Nummer 11“ ist ein Etikettenschwindel. Tatsächlich befindet sich das Lokal, das diesen Namen trägt, auf der Hausnummer 22, Gramatneusiedl-Hauptstraße. Der Name von Lukas Horaks wunderbarem Eissalon-plus-Patisserie-plus-Café übersiedelte aus Gründen der Wiedererkennbarkeit vom alten Standort mit, aber der Wechsel auf die 22 hat der 11 wirklich gutgetan. Lukas Horak hat da jetzt nämlich deutlich mehr Platz, und der wird auch bestens bespielt.

### Arbeit, die man gerne macht

Bevor er darüber erzählen kann, muss Horak aber noch schnell einen Rhabarber-Streusel-Kuchen finalisieren, er hat jetzt zwar mehr Platz, aber immer noch nur zwei Hände. Und die Arbeit eines Eissalon-plus-Patisserie-plus-Café-Betreibers ist tendenziell nie zu Ende. Aber Horak macht sie gern, ganz ehrlich: „Ich kann mir nichts Schöneres vorstellen. Ich hab als Kind schon gewusst, dass ich in die Gastronomie will“.

Entsprechend zielstrebig ging er den Weg in die Selbstständigkeit. Er war jung und hatte wenig Geld – und fand ein 25-Quadratmeter-Lokal, in dem er zunächst einmal einen Eissalon installierte. Aber was für einen. Nur beste Grundprodukte, keine Conveniencepulver, sondern Fruchtpürees von Anbietern, die er persönlich kannte und von denen er wusste, dass sie gut und nachhaltig arbeiten: „Ich hatte in dem Mini-Lokal ja wenig Fixkosten, also konnte



Lukas Horak und seine Verlobte Sandra Friedl

ich bei den Produkten in die Vollen gehen.“

### Lauter gute Gründe

Das ist der Kundschaft nicht verborgen geblieben, auf Nummer 11 wurde es bald zu klein, aber glücklicherweise tat sich dann Nummer 22 auf, und voilà: ganz neue Möglichkeiten, hausgemachtes Sauerteigbrot, Croissants und Brioche, kreative Stückdesserts und Kuchen – und seit Anfang April nun auch feinste Bowls aus gesunden, nachhaltig produzierten Zutaten.

Für den Chef kommt gar nichts anderes in Frage: „Es ist schöner, gesünder und praktischer, wenn du mit kleinen Lieferantinnen und Lieferanten zu tun hast. Dann kennst du die Leute, sie kennen dich und du kannst direkt kommunizieren. Das wird dir beim Großkonzern nie passieren.“ Was dir in der „Nummer 11“ gut passieren kann: Dass du hier gar nicht mehr weg und nichts anderes willst als noch so eine Bowl voller Glück. Außer vielleicht noch ein Eclair, hinterher.

Von Alexandra Seyer-Gmeinbauer

„Ich hab als Kind schon gewusst, dass ich in die Gastronomie will.“

Lukas Horak,  
N°11 Patisserie & Eissalon

### Gut & guten Gewissens essen gehen?

Im neuen Gastro-Guide auf [gaumenhoch.at](http://gaumenhoch.at) finden Sie viele weitere Restaurants, die sich für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln einsetzen. In dieser zehnteiligen Serie der *Freizeit* blicken wir hinter die Kulissen einiger dieser Betriebe und erzählen Geschichten, die viele noch nicht kennen.



N°11 Patisserie & Eissalon  
Hauptstraße 22, Gramatneusiedl  
[nummer11.at](http://nummer11.at)

FOTOS: BIRGIT WEISS / NUMMER 11, GAUMEN HOCH