



Es handelt sich im Grunde um ein offenes Geheimnis: Ramen haben Wien erobert! Dieses japanische Soul Food hat seinen Siegeszug um den Globus angetreten und nach vielen internationalen Städten vor einigen Jahren auch endlich in Wien Einzug gehalten. 2015 öffnete der erste Ramen Laden, endlich musste man sich nicht mehr mit irgendwelchen halbherzigen Fertiggericht-Kopien zufrieden geben.

Seitdem ist Wien um einige Ramen Lokale reicher und es gibt verschiedene Ramen Variationen in mehr oder weniger gelungener Form. Eines ist jedoch klar: Ramen ist immer noch im Kommen und es ist davon auszugehen, dass dieses trendige und schmackhafte "Fast Food" immer mehr Fuß in Wien fassen wird.

Genau hier kommt **VIENNA RAMEN JOINT (VRJ)** ins Spiel.

Geführt von **Kemal Kara** und **Igor Kuznetsov** - zwei Ramen Pionieren in Wien - hat sich VRJ als Ziel gesetzt Wiens beste Schüssel Ramen zu produzieren. Nicht mehr und nicht weniger. VRJ legt höchsten Wert auf Qualität und Handwerk. Unter Verwendung bester lokaler Zutaten will VRJ eine simple, aber qualitativ und geschmacklich überzeugende Schüssel Ramen in Wien anbieten, die auch den größten Kritiker umstimmen wird. Dabei wird auf eine sehr kleine, aber dafür umso effizientere Speisekarte gesetzt.

VRJ versteht sich somit als konsequente Fortsetzung einer vor über fünf Jahren gegründeten Idee, Wien mit authentischen, japanischen Nudeln zu versorgen.

Kemal Kara, jahrzehntelanger Ramen Connoisseur und ehemaliger Sous Chef und dann Küchenchef im Karma Ramen, lebt Ramen jeden Tag und hat es sich zur Aufgabe gemacht, die ultimative Schüssel Ramen zu kreieren. Dabei wird auf unnötigen Schnickschnack verzichtet - ausschließlich miteinander harmonisierende Zutaten, die in ihrer Gesamtheit überzeugen, kommen zum Einsatz.

Unterstützt wird er dabei von **Igor Kuznetsov** - Gründer vom Karma Ramen, langjähriger Ramen-Liebhaber, und mittlerweile Besitzer seines eigenen Restaurants, **Noble Savage**. Kuznetsov's Arbeitserfahrung in führenden Restaurants in Tokyo und sein umfangreiches, internationales Netzwerk kommen hier gezielt zum Einsatz.

Ein besseres Gespann für **Wiens besten Ramen Shop** kann man eigentlich nicht zusammenwürfeln.

VRJ's Signature Ramen ist ein **Gyokai Gyukotsu** (jap. Gyokai: Fisch/Sea food, Gyukotsu: Rinderknochen), eine kräftige, cremige Brühe aus Rind und Fischkarkassen, gewürzt mit Langustinen-Salz und Sojasauce. Darin finden sich frisch von Hand zubereitete Nudeln, getoppt wird das Ganze mit Scheiben marinierten Rindfleischs, einem mariniertem, weichgekochtem Ei und Naruto (gedämpfte Fischküchlein Scheiben).

Die Nudeln werden täglich frisch mithilfe einer aus Japan exportierten, **handbetriebenen** Maschine aus den 1960er Jahren hergestellt. Der Teig ruht ausreichend lange, um eine starke Entwicklung der Glutenstrukturen zu ermöglichen und so den Geschmack vom frischgemahlenem Weizenmehl zu intensivieren.

Das Angebot im VRJ besteht bei Beginn aus:

- Gyokai Gyukotsu Ramen (veg. Ramen in weiterer Folge geplant)
- 2 bis 3 saisonale Side Dishes
- Hausgemachte Säfte und Limonaden
- Ein offenes Bier, erweitert um 1 bis 2 saisonale Craft Biere

Beliefert wird der VRJ von :

- Meinklang (Weizenmehl, Beef)
- Gastrofisch Brač (Fisch/Meeresfrüchte)
- Biohof Riedl (Eier)
- Krautwerk (Gemüse)

Vienna Ramen Joint wird vorerst über den Winter 20/21 als **Pop-Up** in den Räumlichkeiten von **Noble Savage am Salzgries 15, in 1010 Wien** betrieben.

Die Eröffnung findet am **Dienstag, den 1. September 2020** statt. Die Öffnungszeiten sind Montag bis Freitag, von 11:30 bis 14:30 Uhr, solange der Tagesvorrat reicht. Der Qualität und dem Handwerk zuliebe, gibt es eine limitierte Anzahl von Portionen zu je 15 Euro. Zusätzliche Toppings, Nudeln, Side Dishes und Getränke sind extra zu bezahlen.

Vienna Ramen Joint, Salzgries 15, 1010 Wien
eat@viennaramenjoint.at