

# GRAZZETTA

*Zu Tisch*

*Grazer*  
GASTLICHKEIT

*Wo Vergnügen und Genuss zuhause sind*

ASIATISCHER  
*Aufbruch*

*Viel Neues aus Fernost*

*Fleischlose*  
FREUDEN

*Es geht auch ohne*



**food  
festival  
graz**

KULINARISCHER RUNDGANG

bis 03.11.2019, Samstags & Sonntags, 10:30 Uhr

KULINARISCHER BIER-RUNDGANG

bis 25.10.2019, Freitags, 17:00 Uhr

[www.genusshauptstadt.at](http://www.genusshauptstadt.at)

# Österreichs spannendstes Food Festival.

Nominiere  
deinen  
**KOCH DES  
JAHRES**  
und gewinne



Über 50 einzigartige Dinner,  
Events, Workshops...

## Graz | 14.–24.08.2019

[www.foodfestivalgraz.at](http://www.foodfestivalgraz.at)

Weil auch Wasser Spaß machen kann!



# PETERQUELLE

Mit der Kraft des Vulkans

# Steirer

QUELL



## SteirerQuell

– Das Universelle

Aus 60 Meter Tiefe das reinstes Quellwasser aus der Steiermark. SteirerQuell setzt auf einen neuen, exklusiven Trend für jeden Anlass. Auch bei diesem Produkt wird auf jegliche Geschmacksbeigabe verzichtet, und das schmeckt man bei jedem Schluck.

SteirerQuell ist in 0,33l; 0,5l; 0,75l; 1l; als „prickelnd, mild und naturell“ erhältlich. Vor allem aus diesem Grund eignet sich SteirerQuell hervorragend für die Gastronomie und Hotellerie. Aber auch bei öffentlichen Einrichtungen, Firmen, Seminare und Veranstaltungen aller Art erfreut sich SteirerQuell höchster Beliebtheit.

## Peterquelle

– Das Unverkennbare

Der Inhalt ist es auf den es ankommt, nicht nur das Wasser der Peterquelle, sondern auch darin enthaltene Kohlensäure ist natürlichen Ursprungs.

Die im Peterquelle Mineralwasser reich enthaltenen und wichtigen Mineralstoffe sowie Spurenelemente konnte das Wasser aufgrund seiner langen Reise durch die verschiedensten Schichten im Vulkangestein aufnehmen.





# BAUER *Schnaps*

## DISTILLERY TOUR

– since 1920 –

Buchen Sie Ihre Führung inkl. Verkostung  
unter [www.bauerspirits.com](http://www.bauerspirits.com)

**HIMBERRY**  
4cl Bauer Himbeer Geist  
mit Schweppes Russian  
Wild Berry auffüllen

**food  
festival  
graz**

KULINARISCHER RUNDGANG

bis 03.11.2019, Samstags & Sonntags, 10:30 Uhr

KULINARISCHER BIER-RUNDGANG

bis 25.10.2019, Freitags, 17:00 Uhr

[www.genusshauptstadt.at](http://www.genusshauptstadt.at)

# Österreichs spannendstes Food Festival.

Nominiere  
deinen  
**KOCH DES  
JAHRES**  
und gewinne



Über 50 einzigartige Dinner,  
Events, Workshops...

## Graz | 14.–24.08.2019

[www.foodfestivalgraz.at](http://www.foodfestivalgraz.at)



### Scharfe Lektüre

Das neue Werk von Simone Taschée und Klaus Postmann punktet mit einer vorurteilsfreien Herangehensweise an eines der ältesten Gewürze der Menschheit und richtet sich an alle kulinarisch Interessierten, die die Chili neu entdecken oder aber noch besser in der eigenen Küche einsetzen wollen. Um 25 Euro, erscheint am 01.09.2019 im Braumüller Verlag. [www.braumuellerv.at](http://www.braumuellerv.at)



### Würzen statt salzen

Tomate, Paprika, Basilikum, Zwiebel, Pastinake, Rote Bete, Thymian, Chili, Knoblauch, Kürbis, Rosmarin und Pfeffer: Die Bio-Gemüse-Kräutermischung von Sonnentor macht alle Gerichte – auch ohne Salz – sehr schmackhaft. 50 g um 3,29 Euro. [www.sonnentor.com](http://www.sonnentor.com)

# Spice IT UP

Fotos: Sonnentor, Braumüller Verlag, Horvaths, Zauber der Gewürze

Gewürz des Lebens  
Bio Kurkuma ist sehr beliebt für asiatische Gerichte und gibt Speisen eine schöne gelbe Farbe, sowie ein typisch indisches Aroma. Gemahlenes Pulver, um 5,90 Euro. Erhältlich über [www.zauberdergewuerze.de](http://www.zauberdergewuerze.de)



### Voll im Öl

Geschmacklich-elegante Öle von „Horvath's Speze-reyen Kontor“ komplettieren jede Grill-Session. In den Geschmacksrichtungen Chili- und Kräuter Grillöl verfeinern sie Fleisch, Fisch, Gemüse und Salate. 0,5l Amphore-Flasche, um 8,60 Euro. Erhältlich über [www.horvaths.at](http://www.horvaths.at)



14



16

# Inhalt



12

- 06 Die fleischlose Revolution
- 09 Weingut Primus
- 10 Heimat, die schmeckt
- 12 Schatzsuche
- 14 Hau rein!
- 16 Promenade
- 17 Operncafé Graz & MM
- 18 Campus Café
- 19 Schäffners Cafe.Bar  
am Tummelplatz
- 20 Tre Amici
- 22 Cobar & Diego's
- 23 Riegler's Vinothek &  
Prosciutteria
- 24 L'Angolo
- 25 Das AltstadtHaus
- 26 Grossauer Betriebe
- 28 Eckstein
- 30 Amedia Luxury Suites Graz
- 31 Restaurant Globetrotter
- 32 Das Mundwerk
- 33 Nova-Air
- 34 Küchenfee

26





# Don Camillo

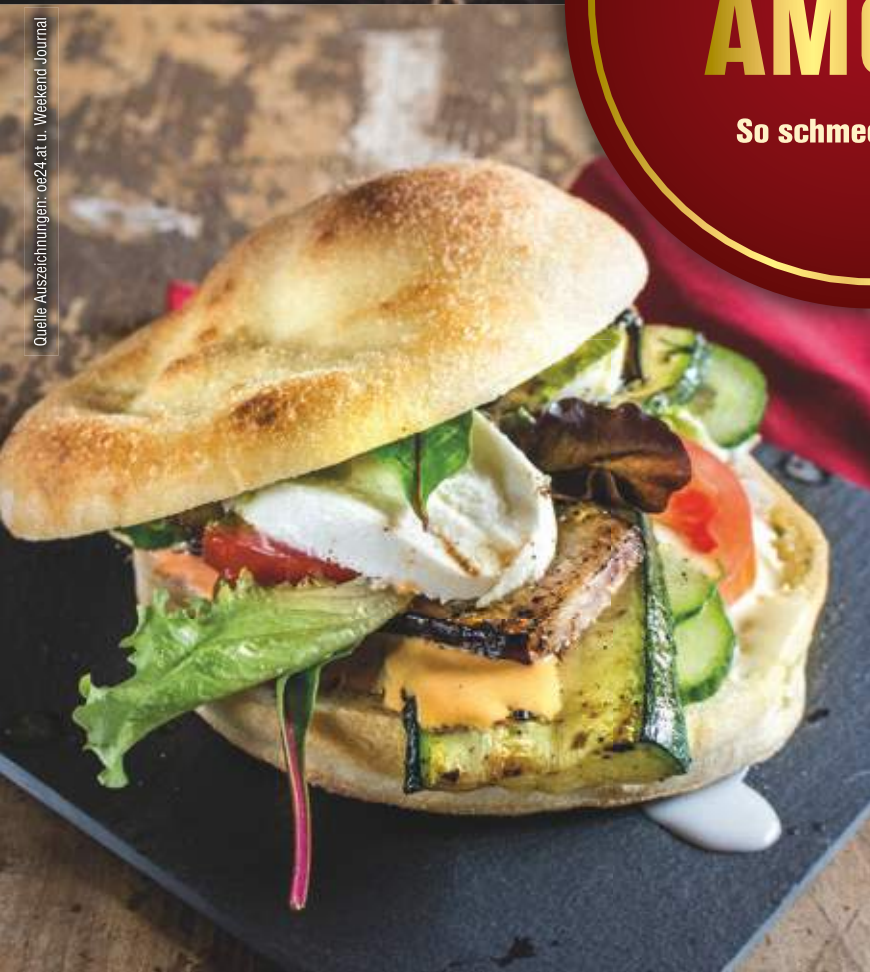
RISTORANTE • PIZZERIA • BAR • CAFFÈ

—  —  
**WIR WURDEN GEKÜRT!**  
**Die beste Pizza  
in Graz**  
**Die Nummer 1  
in der Steiermark**



**THAT'S  
AMORE**

So schmeckt Italien!



[www.doncamillo.at](http://www.doncamillo.at)

DIE FLEISCHLOSE

# Revolution

*Text: Stephie Fuchs-Mayr*



Algen- und Erbsenprotein-Burger, wurstlose Würstl, Calamari aus Yamswurzelstärke, Obst- und Gemüseraritäten: Fleischlos futtern hat sich vom Nischen- zum Megatrend entwickelt. Ausflug in die zukunftssträngige Welt der Plant Based Foods.



**E**s war einmal ein Land, in dem sich die Menschen im Supermarkt lustvoll und weitestgehend ohne unangenehme, im Kopf herumspukende Fragen nach Tierwohl, Klimaschutz oder Gesundheit durch meterlange Wurst- und Fleischregale arbeiteten. Ein Land, in dem man beim Restaurantbesuch als Fleischverweigerer ein mitleidiges Lächeln erntete. Ein Land, in dem man lange suchen musste, um irgendwo, irgendwie schmackhafte, pflanzenbasierte Alternativen zu Steak & Co. auf den Teller zu bekommen.

#### **DIESES LAND WAR EINMAL.**

Österreich im Jahr 2019 isst langsam, aber sicher, anders. Essen, das gewachsen ist und nicht geboren wurde, boomt. Im Lebensmittelhandel zählen vegane und vegetarische Produkte – die Bandbreite reicht von Würsteln aus Weizengluten oder Pilzen über fleischfreie Leberwurst bis zu Garnelen aus Seitan oder veganen Burgerpatties – längst zu den Verkaufsschlägern, und auch beim Restaurant- oder Kantinenbesuch spielt Gemüse nicht mehr nur eine Nebenrolle. Diese kulinarische Aufwertung pflanzlicher Nahrungsmittel, für die der auch von vielen Pflanzenkost-Start-Ups gerne verwendete Trend-Terminus „Plant Based Food“ ersonnen wurde, wird aber keineswegs in erster Linie von überzeugten Fleischverweigerern vorangetrieben – sondern vor allem von Flexitariern.

#### **FLEXITARIER ALS TRENDTREIBER**

Deren Zahl wächst unaufhaltsam, bereits jeder vierte Österreicher zählt sich laut

aktuellen Umfragen zu dieser Gruppe. Sie legen nicht nur Wert auf ein reiches Angebot an Hülsenfrüchten, Samen, Nüssen, Pilzen oder Gemüse als Alternative zu Fleisch, sondern schätzen zusehends auch Lebensmittel und Gerichte, die das Tierische optisch oder geschmacklich möglichst gut imitieren – und auch gerne die „Originalnamen“ behalten dürfen. Bei Tom Schnölzer, Inhaber und Küchenchef des Café Erde in Graz, finden sich etwa Soja-Steaks mit veganem Käse gefüllt als „Cordon Bleu“ und Sojagranulat-Bällchen mit Seitanmehl und Tofu als „Meatballs“ auf der Karte. An diesem Punkt drängt sich natürlich die Frage nach dem Warum auf. „Da spielen unsere gelernte Esskultur, die Macht der Sprache und auch unsere Gästesicht eine große Rolle“, sagt Schnölzer. Maximal ein Viertel der Gäste im Café Erde seien Veganer oder Vegetarier, der Großteil ernähre sich bewusst fleischärmer oder stelle seine Ernährung gerade um. „Unsere Geschmacksnerven sind das ganze Leben lang auf Fleischkonsum getrimmt. Wenn ich die ursprünglichen, bekannten Bezeichnungen beibehalte, dann gewinnt meiner Meinung nach die immer noch weit verbreitete Idee von veganer Ernährung und Verzicht nicht so die Überhand. Da gibt es leider immer noch eine Hemmschwelle.“

Auch Robert Rötzer vom Grazer Veggie-Restaurant Parks bestätigt, dass seine Hauptkundschaft aus Flexitariern bestehe. Auch wenn das Angebot an Fleisch- und Fischersatzprodukten mittlerweile groß und in puncto Geschmack und Konsistenz durchaus annehmbar sei, setzt Rötzer im Parks trotzdem nicht auf Convenience-Veggie-Würstl & Co. „Mei-





ner Meinung nach können viele dieser nachgeahmten Produkte mit den Originalen einfach nicht mithalten, und ich finde es auch unnötig, mit ihnen zu arbeiten. Es gibt im heimischen Gemüsegarten so viele großartige Grundprodukte, aus denen man wunderbare Gerichte zaubern kann“, so Rötzer. Aktuell ultra-gehypte Produkte wie der Burgerpatty des amerikanischen Start-Ups Beyond Meat – ein 113 Gramm schweres Gemisch aus Erbseneiweiß, Bambuszellulose, Gummiarabikum, Kartoffelstärke, Ascorbinsäure, Rapsöl und Rote-Bete-Saft, der austretenden Fleischsaft imitieren soll, würde ihm nicht auf die Speisekarte kommen – mag er (angeblich) noch so nah am Original dran sein. „Da setz ich noch eher auf Insekten oder Algen, weil sie geschmacklich überzeugen und außerdem eine sehr gute Ökobilanz haben“, sagt Rötzer.

### **DIE WELT BRAUCHT MEHR GRÜN**

Stichwort Ökobilanz: Neben dem Wunsch, gesünder zu essen, spielen ökologische und soziale Motive in der Plant-Based-Food-Bewegung eine zentrale Rolle. Die Frage, ob wir mit Pflanzenessen tatsächlich die Welt retten können, wird in Wissenschaftskreisen genauso leidenschaftlich diskutiert, wie am Stammtisch. Jedenfalls nicht wegzuleugnen ist die Tatsache, dass die Fleischproduktion für ein Fünftel der weltweiten CO<sub>2</sub>-Emissionen verantwortlich ist, dafür enorme Agrarflächen benötigt werden und durch konventionellen Futtermittelanbau Böden erodieren und verseucht werden – um nur einige wenige Aspekte der zahlreichen Probleme zu nennen, die gängige Ernährungssysteme mit sich bringen. Daniela Grach, Diätologin und Lektorin an der FH Joanneum Graz, beschäftigt sich seit

vielen Jahren mit dem Thema nachhaltige Ernährungsformen, und bringt eines der vielen Dilemma unseres extensiven Fleischkonsums mit einem eindrücklichen Beispiel auf den Punkt: „Tierische Lebensmittel erzeugen große Veredelungsverluste. Für die Umwandlung von Getreide als Futtermittel in Fleisch oder Milchprodukte beträgt dieser Verlust 65 bis 90 Prozent der Energie. Anders gesagt: Man könnte mit Getreide sieben Menschen ernähren, wenn man daraus aber Fleisch gewinnt, kann man damit nur noch einen Menschen ernähren.“ Ganz abgesehen davon täten wir Wohlstandesser gut daran, auch im Sinn der eigenen Gesundheit den Anteil an tierischen Produkten auf unserem Speiseplan stark zu reduzieren, wo möglich, auf nachhaltige pflanzliche Proteinquellen zu setzen und die stetig wachsende heimische Sortenvielfalt bei Obst und Gemüse auch wirklich zu nutzen. Wobei, wie Grach betont, konventionelles regionales Obst und Gemüse, aber auch Fleisch, rein ökologisch gesehen nicht unbedingt nachhaltiger sind, als Bio-Importware. „Durch den Einsatz von Düngemitteln, die Beheizung von Gewächshäusern oder Intensivtierhaltung werden so viele Ressourcen verbraucht, dass ein importiertes Bio-Produkt am Ende doch oft besser aussteigt. Wer sich gesund und wirklich nachhaltig ernähren möchte, der greift am besten zu saisonalen, regionalen Bio-Produkten.“ Und lässt Schnitzel, Faschiertes oder Salami einfach mal öfter links liegen. ◆



**„Im Sinne unserer eigenen Gesundheit, aber auch im Sinne des Klimaschutzes und der globalen Ernährungssicherheit sollen und müssen wir den Konsum tierischer Produkte zukünftig deutlich reduzieren.“**

*Daniela Grach, Lektorin am Institut für Diätologie an der FH Joanneum Graz*



Fotos: Shutterstock, Unsplash.com, Teiler Manfred / FH JOANNEUM, Parks Graz

# VON DER *Rebe* IN DIE FLASCHE



Der Gelbe  
Muskateller  
überzeugt  
mit einem  
vielschichtigen  
Aromareigen  
und wurde  
bereits  
mehrfach  
ausgezeichnet.

## KONTAKT

### WEINGUT PRIMUS

Am Grassnitzberg 15  
8472 Grassnitzberg  
Tel.: 0 3453/39 11  
Mail: [weingut@primus.cc](mailto:weingut@primus.cc)  
[www.primus.cc](http://www.primus.cc)

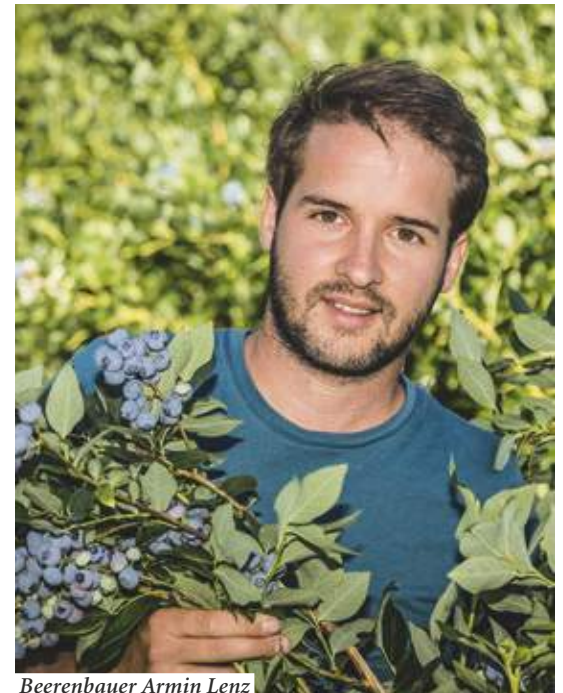
Öffnungszeiten:  
Weinverkauf: täglich ab 14 Uhr

Um ihn herzustellen braucht es Winzer. Richtig gute Winzer. Solche, die sich der tradierten Kunst mit Know-how und Kreativität widmen. Warum Sie aber kein Experte sein müssen, um die Geschmacksvielfalt der Weine zu erkennen, die in Holzfässern und Tanks am Weingut Primus reifen, merken Sie gleich beim ersten Schluck: Wenn sich die feinen Aromen am Gaumen entfalten, beginnt das unvergleichliche Genusserelebnis, das nicht nur Kenner begeistert. Kein Wunder, verfügt das Weingut doch über einige der besten Lagen in der Südsteiermark aus den Rieden Grassnitzberg und Zieregg. Mit jedem Tropfen schmeckt man den unverkennbaren Charakter der Weißweine. Von leidenschaftlichem und naturnahem Handwerk geprägt, reflektieren die ausgezeichneten Produkte die Handschrift der beiden Winzerbrüder Thomas und Christian Polz. So warten die Weine aus dem aktuellen Jahrgang nur darauf, verkostet zu werden. Umgeben vom Charme der Südsteiermark, kann man diesen edlen Tropfen auch nur schwer widerstehen. ◆

# HEIMAT, DIE *schmeckt*



Beerenbäuerin Irene Gombotz



Beerenbauer Armin Lenz

Ist der Salat wirklich Bio? Woher sind jetzt eigentlich die Erdbeeren? Und hat das Rind wohl jemals eine Weide gesehen? Fragen wie diese schwirren skeptischen Konsumenten beim Einkaufen im Kopf herum, denn Herkunft und Verarbeitungsweise werden zunehmend kritisch unter die Lupe genommen. SPAR hat die Antworten darauf. Kooperationen mit engagierten Jungbauern in der Steiermark bringen heimische Produkte in die Regale und den Kunden die Sicherheit, Qualität aus der Region zu kaufen. Die enge Partnerschaft mit tausenden Produzenten und Betrieben, die hervorragendes Obst, Gemüse, Käse und Fleisch erzeugen, ermöglicht die breite Auswahl an großartigen Produkten und traditionellen Spezialitäten. Immer mehr Menschen schätzen genau diese Rückbesinnung auf überlieferte Werte. Der Ruf nach mehr Authentizität und Nachhaltigkeit fördert

auch die Weiterentwicklung und den Fortbestand der Lebensmittelproduktion im Land. Bäuerliche Familien haben über Generationen durch ihre Wirtschaftsweise jene Landschaft geschaffen, die heute Nährboden für nicht mehr wegzudenkende Rohstoffe, aber auch für Innovationen bietet.

## BEERIG GUT

Als Armin Lenz als junger Bursch im elterlichen Landwirtschaftsbetrieb einstieg, gab es fünf Hektar Bio-Heidelbeeren zu bewirtschaften. Damals, 2008, entstand die erste Zusammenarbeit einer Bauerngemeinschaft rund um Straden mit SPAR. „Über die nächsten Jahre sind wir gemeinsam gesund gewachsen“, erinnert sich Bio-Jungbauer Lenz. Heute ist das Beerenassortiment aus Straden so groß und vielfältig, dass es über SPAR erstmals steiermarkweit vermarktet wird. „Mit Projekten wie diesem geben wir auch

kleineren Landwirtschaftsbetrieben die Chance, wettbewerbsfähig zu sein und ihre regionalen Produkte zu verkaufen“, erklärt Christoph Holzer, Geschäftsführer SPAR Steiermark und Südburgenland. „Über 5.300 Produkte von regionalen Erzeugern bieten wir bei SPAR – und wir suchen laufend neue!“ Für diese fruchtbare Vielfalt bei SPAR entwickelte die Bauerngemeinschaft aus Straden, zu der auch Beerenbäuerin Irene Gombotz gehört, eine eigene Marke: BEO – aus „berry“ und „organic“ – heißen die Genuss-Beeren, von der jede ihren eigenen Slogan

hat. „Mach mal blau“ steht auf dem Etikett der Heidelbeere, „himmlisch süß“ ist die Himbeere. Besonders wichtig an dieser Kooperation ist für Jungbauern wie Armin Lenz und Irene Gombotz die langfristige Perspektive, denn SPAR forciert eine Strategie, die auf die Zukunft gerichtet ist. Mit großer Begeisterung begleitet SPAR auch Erdbeerbauer Markus „Gutis“ Gutmann aus Großpesendorf. Seine Familie baut schon seit über 40 Jahren Erdbeeren in der Oststeiermark an. „Dieser große Erfahrungsschatz ermöglicht es uns, die Erdbeeren vom Frühling bis in den Spätsommer hinein zu ernten“, erklärt Markus Gutmann. Mit viel Liebe und Hingabe wachsen die leuchtend roten und aromatischen Früchte bei der Familie Gutmann. Unter dem Motto „Gönn dir jeden Tag etwas Gutis!“ werden die Erdbeeren in Torferde kultiviert und per Hand gepflückt.

#### **DA HABEN WIR DEN SALAT**

Auch das frische steirische Gemüse wird mit viel Liebe gezogen. Und das schmeckt man. Martin Ridisser beliefert SPAR schon seit über 20 Jahren mit Grazer Krauthäuptel, Kopfsalat und Eisbergsalat aus der Steiermark. 2007 übernahm der Gemüsebauer den seit rund 45 Jahren bestehenden steirischen Familienbetrieb. Heute betreut er gemeinsam mit seinen Eltern, seiner Ehefrau und zwei Saisonarbeitern eine etwa 10 Hektar

große Anbaufläche. Gepflanzt wird bei den Ridissers quer durch den Gemüsegarten und immer auf Humus-Boden. So trifft knackiger Kopfsalat auf Kohlrabi, Weißkraut und natürlich den legendären Grazer Krauthäuptel. Täglich um 5.30 Uhr heißt es für die Ridissers: Ab ins Beet! Zur Ernte. Das garantiert knackfrisches Blattwerk. Denn, je frischer der Salat, desto vitaminreicher ist das beliebte Sommergemüse. Der Grazer Krauthäuptel ist der beliebteste Salat der Steirer und ein wahrer Hochgenuss.

#### **KULINARISCHES ERBE**

Auch Kaiser Franz Josef wusste, was wirklich gut ist, als er darauf bestand, dass sein Tafelspitz vom Murbodner Rind kommt. Die kräftige Rinderart lag nicht nur als Ochsespänn hoch im Kurs, sondern auch ihre Milch und ihr Fleisch galten als Spezialität. Vor 150 Jahren als eigene Landrasse anerkannt, zum beliebtesten Rind aufgestiegen, vor 50 Jahren fast ausgestorben, doch dank einer Kooperation von SPAR mit dem Verein der Murbodnerzüchter ist die edle Rasse jetzt wieder zurück in ihrer Heimat. Rund 5.000 Murbodner Rinder weiden heute wieder in der Steiermark. Was das Murbodner Rind – abgesehen vom hervorragenden Geschmack – so besonders macht, ist seine Eignung für Almen in Höhenlagen. Während die klassische Tierzucht auf schnelles Wachstum



Gemüsebauer Martin Ridisser

und hohe Leistung optimiert ist, punktet die Traditionsrasse auf andere Weise: „Die Murbodner sind für steile Lagen auf Bergalmen perfekt geeignet“, erklärt Johann Hörzer, Obmann des Vereins der Murbodnerzüchter. „Unsere Mitglieder sind kleinste Bergbauern mit im Schnitt sieben Tieren.“ Die Rinder tragen zum Erhalt der Almenwelt entscheidend bei. Damit die etwa 500 Bauern wirtschaftlich arbeiten können, sind faire Preise unumgänglich. In SPAR haben die Landwirte einen Partner gefunden, der ihnen die Möglichkeit gibt, das wertvolle Murbodnerfleisch in die Küchen der Steirer zu bringen. ◆

**Vom Aussterben  
gerettet: SPAR und  
Murbodnerzüchter  
kooperieren**



**Q**uingtian in der südchinesischen Provinz Zhejiang genießt in der Steinschnitzkunst einen jahrhundertalten Ruf. Ebenso ist der Ort für seine besonders starke Emigration bekannt. Zwischen 30 und 80 Prozent der Bevölkerung ist nach Übersee ausgewandert. Auch die Familie von Lanmei Gao. Als ihre Eltern in den 1980er-Jahren nach Österreich kamen und das erste China-Restaurant eröffneten, waren Speisen wie Acht Schätze und Frühlingssrollen noch der exotische Renner. „Freundlich, viel und günstig. Das war zum Großteil die Erwartungshaltung der Gäste, die auch erfüllt wurde. Aber die Zeiten haben sich geändert. Von den Lokalen, die zwischen 1995 und 2000 eröffnet haben, gibt es wahrscheinlich nur mehr 30 Prozent. Die meisten davon leben vom Zustellservice“, schätzt Gao, die ein Lokal in Wien führt sowie das „Kao“ in der Sackstraße in Graz. Acht Schätze oder sonstige „Klassiker“ findet man dort auf der Speisekarte nicht. Dafür aber Sushi mit Wildreis, Maki, Lachstatare oder Temaki. „Die Zeiten haben sich definitiv geändert. Man muss neue, innovative Wege gehen. Aber hierfür fehlt es immer mehr an Köchen einer neuen Generation, die regionale Produkte mit asiatischer Küche kombinieren können“, erklärt Lanmei Gao. Ein Grund dafür sei auch, dass die Gehälter in China steigen und jünge-

re Menschen nicht mehr den Weg ins Ausland suchen. Die asiatische Küche in der Krise? „Meiner Meinung nach muss die asiatische Küche kreativer werden und sich neu aufstellen. Graz hat da noch zu wenig Auswahl, aber darin sehe ich auch die Chance. In Wien etwa ist die Konkurrenz riesig und das Potenzial nahezu erschöpft, aber hier gibt es noch viel Luft nach oben“, so Gao. Die riecht in Graz aber durchwegs nach schmackhaften Innovationen. So präsentiert etwa

das „Yamamoto im Landhaus Ruckerlberg“ eine Mischung aus steirischer und japanischer Küche, der deutsche Satiriker Jan Böhmermann zeigte sich bei seinem Besuch in Graz vom Tan Tan Men mit Extra Ei und Chashu der Ramen Bar „Ichi go Ichi e“ restlos begeistert. Freie Plätze sind im vietnamesischen Bistro „Nam“ am Jakominiplatz eher die Ausnahme und vor unzähligen Ständen der Innenstadt bilden sich um die Mittagszeit Menschen-schlangen, die auf die Befüllung ihrer

# Schätz SUCHE

*Text: Pako Kovacs-Merlini*

Die Zeiten in denen asiatisches Essen hierzulande mit überdimensionierten Glaswintergärten, Wellen schlagenden Goldfischteichen und reichlich Glutamat kombiniert wurden, sind seltener geworden. Asien essen spielt sich zunehmend nicht mehr hinter Fassaden mit goldenen Drachen ab, sondern auf der Straße. Damit kommt auch der Ursprung dieser Küche näher.





*Mondsüchtig: Kuei-Ying Lin zaubert im „Cook Moon“ am Franziskanerplatz. Der Stand am Franziskanerplatz ist bestens bekannt für seine raffinierten taiwanesischen Gerichte.*

wollten“, erinnert sich die Tochter eines Bildhauers und einer Geigerin. Der Tag von Kuei-Ying Lin beginnt um vier Uhr in der Früh, dann beginnt sie, alle Speisen frisch vorzubereiten. Dazu gehören etwa Baozi, gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit geschmortem Bauchfleisch oder „Chicken Popcorn“, das bei den Gästen besonders beliebt ist. „In Taiwan dreht sich alles ums Essen. Es ist so etwas wie eine nationale Besessenheit. Jeden Tag gibt es etwas anderes und die Menschen sitzen beim Essen und sprechen darüber, was man als Nächstes zubereiten könnte“, schmunzelt Yue-Shin Lin, eines der drei Kinder von Kuei-Ying Lin. Dass die asiatische Küche auch in Graz zunehmend auf die Straße geht, ist für Lin keine Überraschung, ganz im Gegenteil: „In Asien findet man alle paar Meter einen Stand an dem gegessen wird, die Nachtmärkte in Taiwan sind voll davon.“ In der Nacht hat der Stand von Frau Lin leider geschlossen. Dabei wäre man bereits mondsüchtig.

Nudelboxen warten. „Auf engstem Raum drängen sich hier Einflüsse aus fast allen chinesischen Provinzen, die Zutaten sind qualitativ viel hochwertiger und der Tee ist schlicht fantastisch“, schwärmt Food-Blogger Tobi Müller in „Der Standard“ über die taiwanesischen Küche. Schön, dass man sich davon jetzt auch in Graz überzeugen kann. Nämlich bei „Cook Moon“ am Franziskanerplatz, wo Kuei-Ying Lin wunderbare Gerichte zaubert. Benannt

ist der Stand nach ihrem Spitznamen „Eliang“ – Mond. Lin gilt eigentlich als Pionierin der asiatischen Küche in Graz, eröffnete sie gemeinsam mit ihrem Mann 1977 das erste Lokal in der Feuerbachgasse, und führte dann über Jahrzehnte das legendäre „Asia“ in der Färbergasse. „Wir haben das Restaurant extra so benannt, weil wir uns nicht auf die klassische Küche festlegen wollten, sondern viele asiatische Einflüsse vereint wissen





---

*Haut  
rein!*

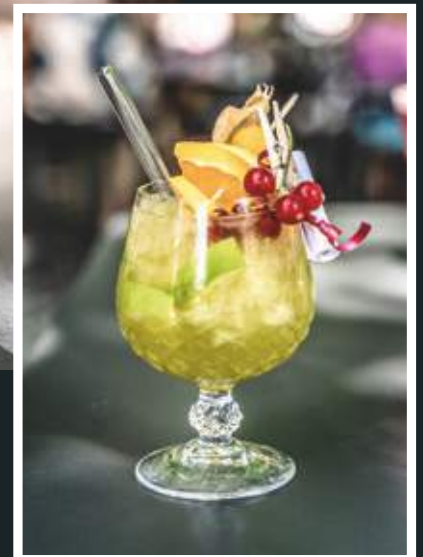
---

IN ZURÜCKHALTUNG ÜBEN  
KÖNNEN SIE SICH WOANDERS

# LOVE, *Love*, LOVE



**A**ll you need is love“ – die Hauptaussage aus dem Nummer-eins-Hit der Beatles aus dem Jahr 1967 wird auch im Cafe Promenade großgeschrieben. Einerseits lässt einen der herzhaftes Geschmack neuer Tortenkreationen einfach dahinschmelzen, andererseits wird dank neuer Cocktails eine spezielle Liebesgeschichte erzählt. Das Promenade im Grazer Stadtpark ist eine wahre Wohlfühl-Loase. Während dezentes Interieur und ein stimmungsvolles Ambiente im Inneren zum Verweilen einladen, verlockt der Gastgarten dank großem Kastanienbaum vor allem in den Sommermonaten zum Sitzenbleiben. Viel Liebe und Engagement steckt auch hinter den „Meat & Greet“-Veranstaltungen, die von Juni bis September stattfinden (Termine werden auf Facebook bekanntgegeben). Da landen die besten Stückchen Fleisch, Fisch oder Gemüse am Griller im Gastgarten, dazu gibt's raffinierte Beilagen. Erfrischend und nach wie vor in puncto Drinks absolut im Trend: Gin. Mittlerweile haben sich bereits fünf steirische Gin Sorten zu den Klassikern auf die Karte gereiht. Ein kleiner Vorgeschmack für all jene, die sich auf eine „Lovestory der anderen Art“ einlassen wollen: Mixologe Dimitri erzählt die Geschichte einer (un)erwiderten Liebe – oder doch nicht? Genießen Sie im Promenade ein geschmackvolles Abenteuer und lassen Sie sich von so viel Liebe beflügeln. ◆



Fotos: Stephan Friesinger, Werbung

## KONTAKT

### CAFE PROMENADE

Erzherzog-Johann-Allee 1, 8010 Graz  
 Tel.: 0 316/81 38 40  
 E-Mail: [promenade@aiola.at](mailto:promenade@aiola.at)  
[www.promenade.aiola.at](http://www.promenade.aiola.at)

Öffnungszeiten:  
 MO bis DO: 9 bis 1 Uhr  
 FR & SA: 9 bis 2 Uhr  
 SO: 9 bis 24 Uhr

# TRADITION ECKT *an* MODERNE



**S**ie sind zwar durch eine Hausecke getrennt, dennoch vereint das Operncafé am Opernring und das Lokal MM inmitten der Grazer Altstadt höchste Qualität, wenn es sich um Speis und Trank handelt. Im MM werden die MetaMorphosen von Dine & Drink im sonnenreichsten Gastgarten der Stadt zelebriert und Gäste reisen mit einem modernen Küchenangebot rund um die Welt: Ribs and Fries wie in Mexiko, Beef Tartare aus Tokio, Ratatouille oder hausgemachte Tagliatelle kommen hier ebenso auf den Teller wie täglich zwei Lunchempfelungen von Montag bis Freitag. Ein umfangreiches Angebot an Drinks und Cocktails vervollkommen den In-Treff der Grazer. Ebenfalls eine Institution ist das Operncafé, ein paar Schritte weiter. Und das bereits seit 1861. Das traditionelle Kaffeehaus gegenüber dem Opernhaus punktet mit einer Reihe an innovativen Konzepten: Das Brot wird selbst gebacken, Frühstück gibt es sieben Tage die Woche bis 15 Uhr, ebenso werden täglich frische Mehlspeisen sowie Strudel zubereitet und mit Kaffee aus der eigenen Röstung genossen. Die umfangreiche ganzwöchige Speisekarte wird von Montag bis Freitag (11 bis 15 Uhr) mit mehreren Tagestellern ergänzt. Zusätzlich serviert Küchenchef Daniel Temmel von Mittwoch bis Samstag (15 bis 20 Uhr) spezielle Gerichte mit saisonalen Köstlichkeiten. Damit ist das Operncafé nun endgültig zu einem kulinarischen Treffpunkt geworden. ◆

## KONTAKT

**OPERNCAFE GRAZ**  
Opernring 22, 8010 Graz  
Tel.: 0 316/84 04 36  
E-Mail: [graz@operncafe.at](mailto:graz@operncafe.at)  
[www.operncafe.at](http://www.operncafe.at)  
SO bis DO: 7 bis 21 Uhr  
FR bis SA: 7 bis 23 Uhr

**MM**  
Am Eisernen Tor 1, 8010 Graz  
Tel.: 0 316/82 23 10  
E-Mail: [office@mm-graz.at](mailto:office@mm-graz.at)  
[www.mm-graz.at](http://www.mm-graz.at)  
MO bis DO: 10 bis 24 Uhr  
FR & SA: 10 bis 1 Uhr  
SO & Feiertag: 10 bis 22 Uhr



# ALL Day LONG



Neuer Gastro-Hotspot für Eggenberg: das Campus Café.

**F**rühstück gibt's, Mittagsmenüs sowieso und À-la-carte-Gerichte bis in die Abendstunden: Mit dem Campus Café in Eggenberg – genauer gesagt hinter der FH Joanneum in der Eckertstraße – haben die beiden Gastronomen Alexander Ritter und Markus Neuhold einen Ort geschaffen, an dem sich die „Eggenberger“, aber auch alle „Auswärtigen“, den ganzen Tag wie zu Hause fühlen. Und das im wahrsten Sinne des Wortes, denn das moderne Lokal mit seinen einladenden Holztischen und Stühlen, großen Kronleuchtern sowie vielen kleinen Grünpflanzen erinnert doch stark an die angesagten Lofts europäischer Großstädte.

Kulinarisch befindet man sich im Campus Café eher im mediterranen Süden. Pizza, Pasta und Calamari fritti finden sich vorrangig neben Burgern und Salaten auf der Speisekarte bzw. den Tagestellern. Ab Juli wird das gastronomische Konzept um eine Komponente erweitert. Am angrenzenden Areal eröffnet das Duo eine Thai-Sportsbar, in der Longdrinks aber auch fernöstliche Gerichte serviert werden. Auch der Gastgarten wird sich in den Sommermonaten vergrößern. So findet jeder ein schattiges Plätzchen, wo neben den warmen Speisen auch Eiskreationen von Sax Eis,



Stylisch & modern: so präsentiert sich das Campus Café von Alex Ritter (l.) und Markus Neuhold.

frische Limonaden und Eistees sowie die hausgemachten Mehlspeisen inklusive Kaffee bestens schmecken.

Zu Abschluss noch ein kleiner Tipp: Im September kann man beim 3-Bein-Mini-Marathon – zwischen der FH Joanneum und dem Lokal – ein Jahr gratis Essen im Campus Café gewinnen. Daher am besten schon jetzt mit dem Training beginnen! ♦



Calamari fritti mit hausgemachtem Eistee

## KONTAKT

### CAMPUS CAFÉ

Eckertstraße 30h, 8020 Graz  
Tel.: 0 681/84 09 28 09  
[www.facebook.com/cafecampusgraz/](http://www.facebook.com/cafecampusgraz/)

Öffnungszeiten:  
MO bis FR: 8 bis 24 Uhr  
SA: 9 bis 24 Uhr

# LOCKER, sonnig, ENTSPANNT



Gastgeber und  
Inhaber Bernhard  
Schäffner

#schaeffners

Im Herzen der Grazer Altstadt, zentral am Tummelplatz, wo sich den ganzen Tag die Sonne blicken lässt und eine sattgrüne Baumkrone natürlichen Schatten spendet, hat sich Bernhard Schäffner etwas ganz Besonderes einfallen lassen. Mit dem Schäffners eröffnete im März ein Lokal mit großem Gastgarten, das durch sein gemütliches und modernes Ambiente den ganzen Tag zum Verweilen einlädt. Nah am Gast ist der Chef dabei höchstpersönlich, denn beim Servieren des stärkenden Frühstücks inklusive Cappuccino, Espresso oder Caffè Latte sowie der herzhaften Flammkuchen und regionalen Schinken- und Wurstspezialitäten, umrundet von diversen Spitzen-Weinen, nimmt er sich immer Zeit für einen persönlichen Plausch.

Bei der Auswahl an Speisen und Getränken wird besonderen Wert auf beste Qualität gelegt. „Ich lasse zum Beispiel speziell für das Schäffners einen eigenen Muskateller abfüllen“, so der Hausherr und schenkt in ein sauber poliertes Weißweinglas den zart schimmernden, erlesenen Tropfen zur Verkostung ein. Von den Gästen heiß begehrt, ist der MKT-Topf – ein Pitcher Muskateller Spritzer –, der gerade jetzt im Sommer besonders leicht und süffig ist, erzählt er weiter. Zur späteren Stunde schwenken dann viele auf die ausgezeichneten Cocktails, seltene Spirituosen oder den eisgekühlten Champagner um und lassen damit ganz entspannt einen Tag im Schäffners ausklingen. ♦



Auf der Sonnenseite:  
Beinahe den ganzen  
Tag liegt der Gastgar-  
ten des Schäffners in  
der Sonne. Der große  
Baum und die hellen  
Schirme spenden im  
Sommer kühlenden  
Schatten.

## KONTAKT

### SCHÄFFNERS CAFE.BAR AM TUMMELPLATZ

Bürgergasse 13, 8010 Graz  
Tel.: 0 676/97 06 555  
[www.schaeffners.at](http://www.schaeffners.at)  
Öffnungszeiten:  
MO bis SA: 8 bis 24 Uhr  
SO: 9 bis 20 Uhr

# MODERN & *Mediterran*

**E**s ist wohl eine der schönsten Sonnenterrassen unserer Stadt. Mit direktem Blick auf den Grazer Schloßberg genießen die Gäste des tre amici, dank der liebevollen Gestaltung mit mehreren Olivenbäume, mediterranes Urlaubsflair aus „bella italia“. Einen perfekten Rahmen zum Kennenlernen dieser Wohlfühloase bietet beispielsweise die Veranstaltungsreihe „Musik am Dach“, die jeden Freitag im Juli stattfindet. Um den heißen Temperaturen zu entfliehen, bietet auch der klimatisierte Innenbereich des beliebten Italieners genügend Platz, um dem Trubel des Einkaufszentrums zu entfliehen.



# Buon APPETITO!



bereits zuhause Gusto holen können, werden täglich geschmackvolle Fotos verschiedenster Gerichte auf Instagram (treamici\_) gepostet. Darüber hinaus können Gäste des Italiensers in einer eigenen entwickelten App Punkte sammeln, um sie dann gegen selbstgemachte Kräuter, hauseigenen Wein oder Gewinnspiele einlösen zu können – la dolce vita! ◆

**W**ährend oft nur ein verführerisches Duftspektakel erahnen lässt, welche Genussmomente man erleben darf, hat man im tre amici – dank Schauküche – die Möglichkeit, dem Koch beim Kredenzen italienischer Köstlichkeiten quasi über die Schulter zu schauen. Zur klassischen Pizza aus dem holzbeheizten Steinofen, unzähligen Pasta-Variationen, Fleisch- sowie Fischspezialitäten gesellen sich diesen Sommer Gnocchi Verdure (vegetarisch) und Zanderfilet auf Zitronensoße mit Risotto. Damit Sie sich



Fotos: Stephan Friesinger; Werbung



*Küchenchef Florian Stefan mit der Junior Chefin und guten Seele des tre amici Kristina Weissenbacher*

## KONTAKT

### TRE AMICI

Panoramaplatz CITYPARK  
Lazarettgürtel 55, 8020 Graz  
Tel.: 0 316/76 46 00  
E-Mail: [ciao@tre-amici.at](mailto:ciao@tre-amici.at)  
[www.tre-amici.at](http://www.tre-amici.at)

Öffnungszeiten:  
MO bis SA: 8 bis 21 Uhr  
(bei Bedarf auch länger)  
Sonn- und Feiertags geschlossen

# Summer VIBES



Wie im Urlaub: Geschäftsführerin Nadja Simbürger (M.) und ihr Team punkten mit perfektem Service.

## VERANSTALTUNGEN SOMMER 2019

19.07. Summeropening mit Fundamental Basement & RM-Disco (ON TOUR) ab 19 Uhr  
 02.08. Weißes Fest am See mit Fundamental Basement & RM-Disco (ON TOUR) ab 19 Uhr  
 10.08. Italienischer Abend mit italienischen Spezialitäten & Italosound ab 18 Uhr  
 14.08. Oliver Haidt & Band am See ab 19 Uhr

## WÖCHENTLICHE HIGHLIGHTS 2019

FREITAG, SAMSTAG & FEIERTAG:  
 Brunch on the Beach,  
 von 9 bis 12 Uhr  
 Spezialitäten vom Holzofengrill,  
 ab 13 Uhr

**E**vents und Grillspezialitäten unter freiem Himmel mit Blick auf den Badesees – willkommen in der Cobar, dem Partyhotspot an der Copacabana im Süden von Graz! Richtig beliebt sind die legendären Veranstaltungen, die von stimmungsvoller Livemusik begleitet werden. ◆

## KONTAKT

### COBAR

Copacabana 1, 8401 Kalsdorf bei Graz

Öffnungszeiten:  
 MO bis DO: 9 bis 21 Uhr  
 FR & SA: 9 bis 23 Uhr  
 SO: 9 bis 21 Uhr

## DIEGO'S

# STADTCAFÉ MIT Flair



Gemütlicher Gastgarten: das Diego's startet mit tollen Aktionen in den Sommer

**I**n urbaner Lage präsentiert sich das Diego's als Bistro und Bar von besonderem Format. Hier trifft sich Jung und Alt in ungezwungener Atmosphäre. Cocktailkreationen, Caféspezialitäten und köstliche Snacks lassen die Besucherherzen höherschlagen und machen das Lokal zu einer Top-Adresse, wenn es um genussvolle Momente geht. Übrigens: das Diego's eignet sich auch bestens für private Feiern jeder Art. Nicht verpassen sollte man die Veranstaltungen am Wochenende! ◆

## KONTAKT

### DIEGO'S

Friedrichgasse 29, 8010 Graz

Öffnungszeiten:  
 MO bis DO: 9 bis 21 Uhr  
 FR: 9 bis 23 Uhr  
 SA: 12 bis 23 Uhr  
 SO: 12 bis 18 Uhr

## VERANSTALTUNGEN SOMMER 2019

05.07. 70er Party  
 12.07. Wodka-Schnee Party  
 26.07. Cocktailnight  
 03.08. Grillen in der City

# Bella TERRAZZA



**G**ut, es wird nicht zwingend italienisch gesprochen, aber ansonsten ist „Bella Vita“ schon angerichtet.

Ohne Stunden im Auto zu sitzen. Weil der italienische Sommer in der Kärntner Straße 570 schon anbricht und die weitläufige Terrazza Vinothek & Prosciutteria Riegler's gleich mitgeliefert wird. Dort wo nach der Arbeit bei Hugo und Aperol die Nervenstränge des Arbeitsalltags geknackt gelockert werden, finden auch Veranstaltungen das gewünschte Ambiente und abwechslungsreiche Mittagsmenüs ihren Tisch. „Unsere Gäste greifen auch gerne nach unseren Focaccia-Variationen, wählen aus über hundert Weinen oder genießen das Frühstück. Jeden ersten Sonntag im Monat bieten wir zudem einen eigenen Brunch“, verrät Geschäftsführer Simon Maurer. Das Riegler's vereint zudem ausgewählte Zigarren mit einer breiten Palette an Rum und Gin zu genusslichen Abendstunden. Parallel dazu erfrischen gesunde Smoothies sowie Eisvariationen den Gaumen. Kühl haben es in der Zwischenzeit auch die Autos der Gäste, die in der eigenen Tiefgarage abgestellt werden. ◆

## KONTAKT

### RIEGLER'S VINOOTEK & PROSCIUTTERIA

Kärntner Straße 570, 8054 Seiersberg

Tel.: 0 316/25 25 30

[www.riegler-vinothek.at](http://www.riegler-vinothek.at)

Öffnungszeiten:

DI bis SA: 10 bis 22 Uhr

SO: 10 bis 18 Uhr

Ruhetag: Montag und an Feiertagen



# VERSTECKTES Chamäleon



**V**ersteckt, und dennoch zentral gelegen: Das L'Angolo in der Pomeranzengasse, unmittelbar hinter dem Grazer Hauptplatz zeigt sich so wandelbar wie ein Chamäleon. Gäste schätzen den mediterranen Charakter des Gastgartens, der in Bälde in Kooperation mit einer Baumschule als grüne Oase mitten in der Altstadt blühen wird. Abwechslungsreiche Mittagsgerichte, von steirisch über asiatisch bis vegetarisch, werden mit Salaten und Dessert serviert, dazu werden verschiedene Säfte vom Bauern geboten. Am Abend geht es ebenso vielseitig zu, denn da verwandelt sich die Bar etwa in einen Treffpunkt für Schachspieler sowie Sportbegeisterte. Denn zwei große Flatscreens übertragen Sporthighlights und dazu gibt es lukrative Bierangebote. Blues und Rock geben den Sound für Feierlichkeiten wie abendfüllende Gespräche, die bis in die Morgenstunden begleiten. Mit seinem intimen Ambiente ist das L'Angolo ebenso eine Adresse für Veranstaltungen: So feiern etwa am 5. Juli rund 120 Bergsteiger das Event der Marke Bergsteiger in und vor der charismatischen Bar im Herzen der Stadt. ♦



## KONTAKT

### L'ANGOLO

Hauptplatz 14a, 8010 Graz  
[www.l-angolo.at](http://www.l-angolo.at)  
 Instagram: [langolo\\_bar\\_graz](https://www.instagram.com/langolo_bar_graz)  
 MO bis DO: 11 bis 24 Uhr  
 FR bis SA: 11 bis 2 Uhr

# IM *Garten* DER GENÜSSE



**M**it dem geschichtsträchtigen Altstadtthaus im Herzen der Kurstadt beherbergt Bad Radkersburg einen wahren Genussgarten, der seinesgleichen sucht. Hier erleben Gäste inmitten von alten Obst- und Baumbeständen und vielen lauschigen Plätzchen, Olivenbaum und Marmorspringbrunnen im Blick, die Vorzüge der typischen Gradeser Küche. Dank der Affinität der Eigentümerfamilie Remta-Grieshofer zu Italien ist nicht nur die Küche mediterran, sondern das gesamte Ambiente, welches mit Genussgartenkonzerten, Grillabenden, Lesungen und Vernissagen von Künstlern zusätzlich bereichert wird. Im Altstadtthaus

stehen das Produkt und der Gast im Vordergrund und so werden frische Fische aus der Adria geliefert, das Gemüse soweit wie möglich von regionalen Produzenten bezogen und saisonale Köstlichkeiten wie Bärlauch, Spargel und Pilze finden sich auf der Karte wieder. Die eigene Enoteca im Arkadenhof ist ein beliebter Treffpunkt, um bei einem Glas Wein oder Prosecco das südländische Flair zu genießen. Wer dieses „Dolce Vita“ auch zu Hause erleben möchte, kann im Verkaufsladen hausgemachte Pasta, mediterrane Essige und Öle, Gewürze sowie edle Weine und Proseccchi erwerben und so die Zeit bis zur Wiederkehr überbrücken. ◆

Fotos: Altstadtthaus, Werbung



## KONTAKT

**DAS ALTSTADTHAUS  
RESTAURANT,  
ENOTECA & GENIESSEREI,  
LADEN**

Hauptplatz 19, 8490 Bad Radkersburg  
Tel.: 0 3476/20 271  
E-Mail: [info@das-altstadthaus.at](mailto:info@das-altstadthaus.at)  
[www.das-altstadthaus.at](http://www.das-altstadthaus.at)  
Öffnungszeiten:  
MI bis SA: 12 bis 22 Uhr

# KULINARISCHER *Bummel* DURCH GRAZ



Über den Dächern der Stadt:  
Der Genuss-Biergarten, das  
Restaurant SCHLOSSBERG und  
die SKYBAR Graz.

**D**er Tag beginnt an einem der schönsten Plätze der Grazer Altstadt – dem malerischen Kaiser-Josef-Platz, direkt hinter dem Opernhaus. Hier befindet sich der größte und wohl bekannteste Bauernmarkt der Stadt, wo ausschließlich frische Produkte aus eigener, lokaler Produktion verkauft werden. Ein besonderes Highlight und ein Geheimtipp ist mit Sicherheit die „Genießerei am Markt“, in der Walter Triebel nur das kocht, was an diesem Tag frisch auf dem Markt zu finden ist. Mit der Mischung aus Greißlerei und Marktküche lässt er die Marktkultur von anno dazumal wiederaufleben und macht die Genießerei zu einem Treffpunkt für Jedermann.

## VOM MARKT ANS MEER

Nach einem Bummel durch die schöne, historische Herrengasse geht es zu Mittag mit dem kulinarischen Verwöhnprogramm weiter. Kurz vor dem Rathaus in der Landhausgasse befindet sich das Restaurant „el Pescador“, das das weltweite Lebensgefühl eines



Hafenlokals widerspiegelt und maritime Kreationen von mediterran bis asiatisch bietet. Höchste Fischqualität hat hier oberste Priorität. Die internationale Fischbar überrascht mit Köstlichkeiten wie „Bio-Branzino al forno“, regionalen Fischspezialitäten wie Bio-Seesaibling oder aus dem Mittelmeer ICCAT zertifizierter Bluefin Tuna – und das alles immer fangfrisch.

## VON FISCH ZU FLEISCH

Falls es doch lieber ein Steak sein soll, gibt es nur eine Adresse für alle Fleischliebhaber: das el Gaucho im Landhaus. Hier haben Steaks ihren ganz großen Auftritt. Verarbeitet werden nur feinstes argentinisches El Gaucho premium Beef aus ausgewählter Zucht und österreichisches Dry-Aged-Beef, das 32 Tage trocken reift und somit sein volles Aroma entfalten

kann. Auf dem offenen Show-Grill des Steakhouses landen schon mal Großstücke in ganz besonderen Schnitten wie beispielsweise der Corona Cut oder ein Tira de Ancho Ribeye. Begleitet werden die fleischigen Hauptdarsteller von internationalen Gerichten und Beilagen. Die wohl besten Steaks der Stadt treffen in der Rubrik „el Gaucho goes worldwide“ außerdem auf „original Specials, Sides & Sauces from all over the world“. Alle zwei Monate führt die kulinarische Reise in ein neues Land. Ein Highlight ist auch die hauseigene Bar – die El 1 Bar –, die mit



**Saisonal und regional: In der Genießerei am Kaiser-Josef-Platz wird marktfrisch gekocht.**



**Ideal für einen Absacker nach dem besten Steak der Stadt: Die El 1 Bar im el Gaucho**



**Im el Pescador kommt nur fangfrisch Fisch auf den Teller.**

eigenem Champagnerschrank und großer Cocktailvielfalt internationales Barflair verströmt.

#### **UND DANN: RAUF AUF DEN BERG**

Was natürlich bei keinem Graz-Besuch fehlen darf, ist ein Besuch am Schloßberg, dem Hausberg und höchsten Punkt der Stadt. Dort angekommen, präsentiert sich zum einen der Genuss-Biergarten in ungezwungener Atmosphäre mit hausgemachten, steirischen Spezialitäten und zum anderen direkt gegenüberliegend das Restaurant SCHLOSSBERG, ein À-la-carte-Restaurant auf Hauben-Niveau und wahres Highlight für alle Genussmenschen, die sich nicht nur kulinarisch verwöhnen lassen möchten, sondern auch die atemberaubende Aussicht über Graz genießen wollen. Die SKYBAR Graz einen Stock über dem Restaurant und 464 Metern über den Dächern der Stadt, setzt dem Gourmetrundgang noch die verdiente Krone auf. ◆

#### **KONTAKT**

[www.geniessereiammarkt.at](http://www.geniessereiammarkt.at)  
[www.elpescador.at](http://www.elpescador.at)  
[www.elgaucho.at](http://www.elgaucho.at)  
[www.schlossberggraz.at](http://www.schlossberggraz.at)

# WIEDER HIER IN SEINEM

# Keller

**M**anche Dinge kann und sollte man nicht trennen. Goldschopfpinguine etwa, eine gute Freundschaft oder Albert und das Eckstein. Deswegen ist er jetzt auch wieder zurück. Er, der als Sommelier mit viel Geist und Witz die Institution und gastronomische Bank am Mehlplatz über Jahre mitgeprägt hat, ist nun im Eckstein zurück und hat ihm mit „by Albert“ seinen Stempel aufgedrückt. Mit Albert Kriwetz zogen wieder viele bekannte Gesichter durch die Mauern des Restaurants, lehnten sich in freudiger Erwartung an Bar und Stehtische. Oder ließen sich unbekümmert, wohlwissend um die gewohnte Fürsorge der altbekannten Dienstleister, von deren manche im Laufe der Jahre für Gäste zu Freunden wurden, auf die Sessel sinken. Mitten in der Flaniermeile der Grazer Altstadt, im von Palmen eskortierten Gastgarten, schwer angehaucht vom Süden, ist es dann eigentlich wie nach Hause kommen. Nur wird in den eigenen vier Wänden nicht so aufwendig gekocht, ist der Wein kalt wie süffig und aufdecken kann auch keiner so schön. ♦



## KONTAKT

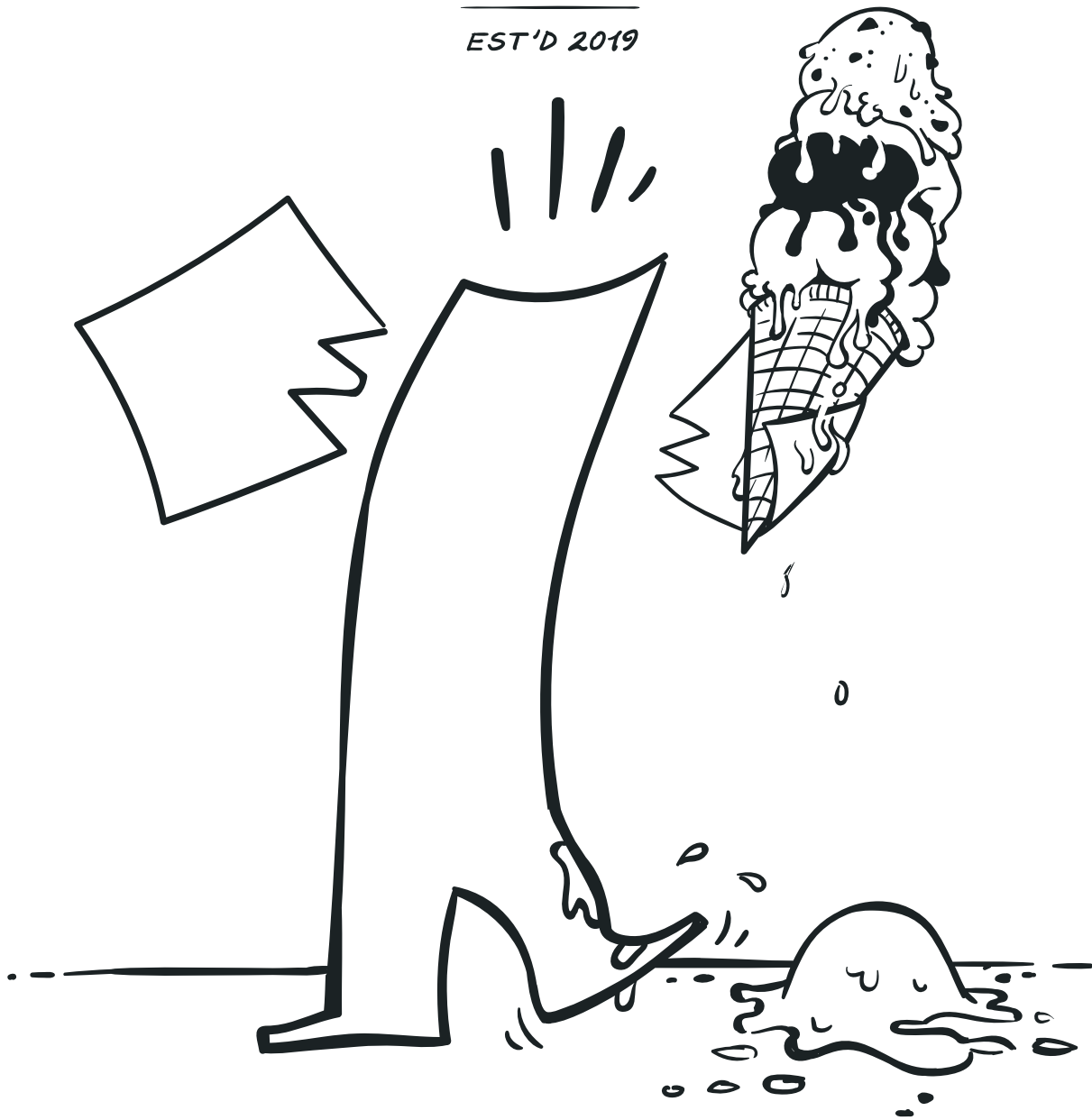
### ECKSTEIN

RESTAURANT – BY ALBERT  
Mehlplatz 3, 8010 Graz  
Tel.: 0 316/82 87 01  
E-Mail: [info@eckstein.co.at](mailto:info@eckstein.co.at)  
[www.eckstein.co.at](http://www.eckstein.co.at)  
MO bis SO: 11 bis 24 Uhr  
Küche von 11.30 bis 23 Uhr

# SOLE BUTLER

Die neue Dimension der Schuhpflege.

EST'D 2019



**Wir reinigen Ihre Schuhe – zu jeder Jahreszeit!**

**PUTZEN – WASCHEN – PFLEGEN**

Klosterwiesgasse 14, 8010 Graz | 0664 12 55 335 | graz@sole-butler.com

**www.sole-butler.com**

# ÜBERNACHTEN IN EINEM *Kunstwerk*



*Suite „amazing maledives“ mit dem passenden Art Gutsche limited Edition Wein.*

**S**elten findet man Hotels, in denen die Kunst eine übergeordnete Rolle spielt. Das Amedia Luxury Suites in Graz, als Teil der Amedia Hotels, ist eines dieser Häuser. Hier durfte sich Künstlerin Simone Gutsche-Sikora besonders kreativ betätigen. Alle 49 Apartments ab einer Größe von 35 m<sup>2</sup> wurden von ihr zu den Mottos Wildlife, Reisen und anderen künstlerisch vollendeten Themen gestaltet. Wer also ein schlichtes Zimmer in Weißschattierungen mit einem zarten Farbtupfer erwartet, ist weit gefehlt. Eher entsprechen die Räumlichkeiten dem Prädikat „Designersuite“. Sie laden dank dem gemütlichen Interieur, der – auf Wunsch – voll ausgestatteten Küchen inklusive kostenfreiem Tee und Kaffee, einer Terrasse, Balkon oder Dachterrasse sowie dem Highspeed-WLAN Privatpersonen und Geschäftsleute zu einem kurzen Besuch oder längerem – manchmal auch berufsbedingten – Aufenthalt ein. Das reichhaltige Frühstück, das in der großzügigen Lobby à la carte auf Etageren und mit frisch zubereiteten Eigerichten serviert wird, rundet den Aufenthalt ab.

Mit einem „Summer Special“ macht Hoteldirektorin Birgit Amerhauser einen Urlaub im Amedia Luxury Suites noch reizvoller, denn passend zur bezogenen Suite gibt es den exklusiven Art Gutsche limited Edition Wein. „In jedem unserer Zimmer hängt ein Gemälde der Künstlerin, das nun auch auf den Etiketten der Flaschen zu finden ist“, erklärt sie. Die kleinen Kunstwerke in ausgefallenen Designs enthalten erlesene Tropfen, wie einen Gelben Muskateller, Grünen Veltliner oder Zweigelt Barrique der limitierten Edition by Ben & Dan. So begleitet ein kleines Stück des bunten Amedia Luxury Suites-Flairs die Longstay-Gäste aber auch Business- und Privatreisende bei ihrer Abreise bis nach Hause. Übrigens eröffnen im Herbst bzw. Winter ein weiteres Hotel in Linz und das Amedia Airport Graz. ◆



*Hoteldirektorin Birgit Amerhauser*

## KONTAKT

### AMEDIA LUXURY SUITES GRAZ

Evangelimanngasse 6, 8010 Graz  
Tel.: 0 316/25 85 55  
graz@amedialuxurysuites.com  
www.amediahotels.com/luxury-suites/graz

# AROMEN ZUM *Abheben*

Im 1. Stock des Flughafens Graz versteckt sich eine wahre Oase des Genusses. Im noblen Innenbereich oder auf der großzügigen Terrasse mit einem uneingeschränkten Blick auf das Vorfeld verbringt man im kürzlich neu renovierten Restaurant Globetrotter eine entspannte Zeit vor dem Abflug oder auch als Besucher ohne Boardingpass.

Während man die moderne und zeitgemäße Atmosphäre des Lokals auf sich wirken lässt, bereitet die Küche internationale À-la-carte-Gerichte und je nach Wochentag ein themenspezifisches Buffet vor. Dienstags ab 19 Uhr lockt beispielsweise das italienische Buffet „La Dolce Vita“, jeden ersten Freitag im Monat ab 19 Uhr das „Water World“-Fischbuffet und sonntags ab 11 Uhr der Champagner-Brunch in den Globetrotter. Bis September wird es auf der Terrasse auch noch ganz schön heiß,



denn im Rahmen von „BBQ's Best“ landen Steaks, Spieße, frischer Fisch, Gemüse und Maiskolben auf dem feurigen Grill und werden von den Aromen der feinen Saucen, knusprigen Baguettes und frischen Ofenkartoffeln auf den sommerlichen Grilltellern begleitet. Erfrischende Getränke und Cocktails runden die

herzhaften Schlemmereien ab. Zweimal im Jahr verwandelt sich das stylische Restaurant in den Sky-Lounge-Club. Bei bestem DJ-Sound und einzigartigem Ambiente wird bis in die Morgenstunden getanzt und gefeiert. Aber auch für private Feiern, Tagungen, Konferenzen oder Seminare mit bis zu 300 Personen

bietet das Restaurant Globetrotter Platz. Die vier Konferenzräume im 1. Stock mit unterschiedlicher Ausstattung inklusive Blick auf das Vorfeld sowie die Start- und Landebahn werden jährlich von vielen Unternehmen genutzt, um ihrer Kreativität und dem innovativen Denken freien Lauf zu lassen. ◆



## KONTAKT

### RESTAURANT GLOBETROTTER

Flughafenstraße 51,  
8073 Feldkirchen bei Graz  
Tel.: 0 316/29 14 17

Öffnungszeiten:  
MO, MI bis SO: 11 bis 19 Uhr  
DI: 11 bis 23 Uhr  
jeden 1. Freitag im Monat:  
11 bis 23 Uhr

# BUNTER *Mix* AUS GUTEN DINGEN

**D**ass Barcelona kein Geheimtipp mehr ist, dürfte hinreichend bekannt sein. Auch das iberisch angehauchte „Das Mundwerk“ schräg hinter dem Obststand von Peter Fluch zaubert nicht mehr im Verborgenen. Philipp Wolf-Schönach hat sich mit seiner raffinierten Küche die regelmäßige Visite all jener gesichert, die stilvolles Ambiente mit der Note des Verborgenen schätzen. Wer auf einen Tagesteller im Zenit der Sonne abzielt, muss einen Gang zulegen: „Es gibt die unterschiedlichsten Variationen, je nachdem was der Markt an Frische hergibt und so lange das Angebot reicht.“ Wolf-Schönach ist aber auch bestens aufmagaziniert, wenn es um köstliche Kleinigkeiten abseits des Mittags geht. Bikini, ein Spanischer Toast und Tortilla de Patatas sowie Sardinen aus der Bretagne mit Trüffelchips harmonieren großartig mit weißem Rioja, anderen südländischen Weinvollmundigkeiten sowie kühlem Blonden aus der Augustiner Edelstoff-Brauerei. „Es ist ein bunter Mix aus guten Dingen“, fasst Wolf-Schönach seine ganz persönliche Philosophie zusammen. Und irgendwie ist das „Mundwerk“ dann doch ungezwungener Kurzurlaub abseits der Pfade. ◆



## KONTAKT

### DAS MUNDWERK

Jakominiplatz „Naschgasserl“  
Marktstand 21 & 25, 8010 Graz  
Tel.: 0 660/11 19 291  
E-Mail: [hola@das-mundwerk.at](mailto:hola@das-mundwerk.at)  
Instagram: [dasmundwerkgraz](https://www.instagram.com/dasmundwerkgraz)  
[www.das-mundwerk.at](http://www.das-mundwerk.at)  
DI bis FR: 11 bis 21 Uhr  
SA: 9 bis 14 Uhr

# WELTWEIT einzigartig



In einem Flugzeug gegessen hat wahrscheinlich schon fast jeder einmal. Ob man auch gut gespeist hat, ist eine andere Frage. In einer Reishöhe von 22 Metern über Grund kommt man im NOVA-AIR zwar nicht wirklich vom Fleck, in der Boeing 727-200 am Dach des Wohlfühlhotels NOVAPARK Graz speist man dafür umso besser – und vor allem einmaliger.

Gemütliche VIP-Sitzplätze, die noch von zwei bekannten Baseball-Teams stammen, laden zu einer kulinarischen Reise im „Flieger Restaurant“ ein. Neben den À-la-carte-Speisen „fliegt“ NOVA-AIR regelmäßig verschiedene Destinationen der Welt an. Bis Ende Juni ist mit dem 4-Gang-Menü die spanische Insel Mallorca das Ziel. Kaninchen, geeiste Gazpacho, Wachtel oder Paella werden von einem hausgemachten Sangria-Sorbet abgerundet.

Beim zweiten Flug – einem Rundflug über Österreich – serviert die Crew von NOVA-AIR Klassiker wie Wiener Schnit-

zel, Saibling oder traditionellen Zwiebelrostbraten. Besonderen Wert legt Executive Chef Roland Waibel auf die Verwendung heimischer Produkte, die gemeinsam mit einem vollmundigen Glas südsteirischem Wein oder aktuell passend, einem spanischem Rioja, den Gaumen frohlocken lassen. Der Blick auf den Flugplan verrät, dass im Juli die kulinarische Reise in das entfernte Australien führt.

„Ein Aperitif oder abschließender Drink lässt sich in unserer 80er Flieger Bar oder der erweiterten 100 m<sup>2</sup> großen Terrasse mit Blick auf den Grazer Schloßberg einnehmen. Hausgemachte Limonaden und Eistee sowie fruchtig frische Cocktails sind im Sommer die wahren Durstlöcher“, erzählt Manuela Edler, F&B Managerin im NOVAPARK Graz.

Ab 16. September fliegen Sie bereits ab 11.30 Uhr mit einem 3-Gang Businessmenü in jede Destination Ihrer Geschäftspartner, begleitet von Ihren Wohlfühl-Gastgebern. ◆



## KONTAKT

**NOVA-AIR  
FLIEGER RESTAURANT  
80ER FLIEGER BAR**

Fischeraustraße 22, 8051 Graz  
Tel.: 0 316/68 20 10-724  
[www.nova-air.at](http://www.nova-air.at)  
[www.novapark.at](http://www.novapark.at)



**Doppelt hält besser**  
Die Zitruspresse von Kilner ist Entsafter und Aufbewahrung in einem und ermöglicht es, Zitrusfrüchte auszupressen und den Saft direkt in einem Drahtbügel-Vorratsglas aufzufangen.



**Vitamine bewahren!**  
Mit dem Fermentierset von Kilner können Sie nicht nur den aromatischen Geschmack verschiedenster Gemüsesorten bewahren, sondern auch die wertvollen Vitamine schützen. Dank Fermentierset können Gase und damit Druck aus dem Glas entweichen, ohne dass Sauerstoff hineingelangt. So bleibt das Glas steril, es kommen keine Keime ins Glas und das Gemüse bleibt garantiert frisch.

# Langlebig & PLASTIKFREI



**Butter herstellen**  
Mit dem Kilner Buttermacher können Sie in weniger als 10 Minuten frische und lecker schmeckende hausgemachte Butter genießen.

Glas ist die beste Alternative, wenn es um plastikfreie Küchenutensilien geht. Angefangen mit einfachen Glasflaschen und Gläsern bietet die Firma Kilner heute eine breite Produktpalette an, die für hohen Anspruch und Nachhaltigkeit steht. Erhältlich sind die gläsernen Helfer in der Küchenfee am Grazer Franziskanerplatz. Egal ob Schlagen, Pürieren oder Pressen – lassen Sie sich vom Sortiment aus dem Hause Kilner inspirieren!

WWW.KUECHENFEE-GRAZ.COM



**Alleskönner**  
Egal ob frisch gemahlener Kaffee, pürierte Babynahrung, erfrischendes Apfelkompott oder fein passierte Tomatensoße – das Passiergerät ist ein unverzichtbares Küchenutensil.

Fotos: KK

**Spiralschneider-Glas**  
Mit dem „Spiralizer Jar“ schneiden Sie Ihr Lieblingsgemüse schnell und problemlos in Endlosstreifen, danach können sie auch im Glasbehälter gelagert oder transportiert werden. Kleiner Tipp: Die Gemüsestreifen eignen sich auch hervorragend, um Servierplatten zu dekorieren.



**Länger frisch genießen!**  
Mit den Frischhalteboxen von Kilner macht es wieder Spaß, Lebensmittel frisch zu halten! Die Boxen bestehen aus langlebigem Borosilikatglas und sind frost-, backofen- und mikrowellenfest.



Weil auch Wasser Spaß machen kann!



# PETERQUELLE

Mit der Kraft des Vulkans

# Steirer

QUELL



## SteirerQuell

– Das Universelle

Aus 60 Meter Tiefe das reinstes Quellwasser aus der Steiermark. SteirerQuell setzt auf einen neuen, exklusiven Trend für jeden Anlass. Auch bei diesem Produkt wird auf jegliche Geschmacksbeigabe verzichtet, und das schmeckt man bei jedem Schluck.

SteirerQuell ist in 0,33l; 0,5l; 0,75l; 1l; als „prickelnd, mild und naturell“ erhältlich. Vor allem aus diesem Grund eignet sich SteirerQuell hervorragend für die Gastronomie und Hotellerie. Aber auch bei öffentlichen Einrichtungen, Firmen, Seminare und Veranstaltungen aller Art erfreut sich SteirerQuell höchster Beliebtheit.

## Peterquelle

– Das Unverkennbare

Der Inhalt ist es auf den es ankommt, nicht nur das Wasser der Peterquelle, sondern auch darin enthaltene Kohlensäure ist natürlichen Ursprungs.

Die im Peterquelle Mineralwasser reich enthaltenen und wichtigen Mineralstoffe sowie Spurenelemente konnte das Wasser aufgrund seiner langen Reise durch die verschiedensten Schichten im Vulkangestein aufnehmen.





# BAUER *Schnaps*

## DISTILLERY TOUR

– since 1920 –

Buchen Sie Ihre Führung inkl. Verkostung  
unter [www.bauerspirits.com](http://www.bauerspirits.com)

### HIMBERRY

4cl Bauer Himbeer Geist  
mit Schweppes Russian  
Wild Berry auffüllen