

LIFESTYLE



So elegant wohnt
Jürgen Meindl, Öster-
reichs Botschafter
in der Schweiz. > 49

Auf zum grossen Schmaus

Gourmet-Events und urchige Bauernmärkte sorgen in Graz für kulinarische Höhenflüge



Höhepunkt der Genuss-Hauptstadt Graz: Im August wird der Hauptplatz zum Open-Air-Restaurant und die «Lange Tafel» für über 700 Geniesser gedeckt. HO

Graz ist die offizielle Genuss-Hauptstadt Österreichs. Das ist nicht nur eine Frage des Geschmacks, sondern auch des Flairs. Ein Augenschein.

VON SILVIA SCHAUB

Die Grazer ticken anders. Hier schwimmen Muscheln auf der Mür statt unter dem Wasser. Hier pulsiert eine blaue Blase als Kunsthaus mitten in der Stadt. Und hier gehen manche Uhren auch anders, zumindest die auf dem Uhrurm: die Minutenzeiger kurz, die Stundenzeiger lang. Das hat weniger damit zu tun, dass die steirische Landeshauptstadt im Südosten Österreichs etwas verschupft auf der Landkarte liegt, als vielmehr mit der Lebensfreude ihrer Einwohner. Da, wo das Mittelmeer irgendwie näher liegt als der Alpenkamm, rückt man beim ersten Sonnenstrahl die Stühle ins Freie, um a bisserl zu schauen – und zu geniessen.

SEIT SICH GRAZ 2003 als Kulturhauptstadt präsentierte, weiss auch die Welt: Da liegt ein kleines Juwel. Selbstbewusst hat sich die zweitgrösste Stadt Österreichs (270 000 Einwohner), die für ihre einzigartige Dachlandschaft auch Unesco-Weltkulturerbe ist, zur Design-Metropole gemausert. Das beginnt am Flughafen mit der kühnen Architektur von Riegler.Kiewe und endet noch lange nicht am Hauptbahnhof, dessen Wände der österreichische Künstler Peter Kogler gestaltet hat. Dazwischen entdeckt man das von Nieto/Sobejano neu gestaltete Museum Joanneum, das Mumuth (Haus für Musik und Musiktheater) von Ben van Berkel oder das von Syszkowitz-Kowalski umgestaltete Traditionskaufhaus Kastner & Öhler mit der Skywalk-Terrasse hoch über den Dächern von Graz.

Noch lieber als Design zelebrieren die Grazer den Genuss. «Das liegt doch auf der Hand», meint Waldtraud Hutter schmunzelnd. Schliesslich begegnet

man dem kulinarischen Genuss in Graz auf Schritt und Tritt: das Kälberne Viertel, Bärlauchweg, Mehlplatz, Paradeisgasse, Rebhuhnweg. «Das ist kein Zufall», meint die Grazerin. Und deshalb ist sie auch die Genuss-Verantwortliche von Graz. Welche Stadt leistet sich schon diesen Luxus? Waldtraud Hutter hat sich ein hohes Ziel gesetzt: Graz soll Genussfreunde aus der ganzen Welt anziehen, ja ein Mekka für Gourmets werden. Die Dichte an erstklassischen Restaurants ist enorm und beneidenswert. Eine junge Generation mischt die lokale Kulinarik-Szene kreativ und frisch auf. Aber auch die Produkte aus der Region wie Käferbohnen, Krauthäuptel, Kren und natürlich Kürbiskernöl, das «Steirergold», bringen viel Lokalkolorit in die Küche. 14 Genussregionen zählt die Steiermark mit typischen kulinarischen Spezialitäten.

EINEN ERSTEN EINDRUCK von dieser Vielfalt erhalten wir auf einem Genussrundgang durch die Stadt, wie sie Graz Tourismus in den Sommermonaten für Touristen und Einheimische (es gibt auch Bierrundgänge!) anbietet. Nach einem Besuch in der Brötchenbar Frankowitsch geht es zum Kaiser-Josef-Markt, dem grössten und ältesten Bauernmarkt von Graz. Wir tauchen ein in eine Welt der Farben und Düfte. Obwohl die Jahreszeit noch früh ist, bietet sich bereits eine Fülle von Produkten, die von den Marktfrauen angepriesen werden.

Hier kommt Waldtraud Hutter in Fahrt und streckt eine Scheibe Lardo vom Turopolje-Schwein unter die Nase und lässt vom Käferbohnenalat kosten. Wer könnte da widerstehen? Während sie hier ein Busserl verteilt und dort einen kurzen Schwatz abhält, erzählt sie dem Schweizer Besuch von ihrer Vision. «Unser Ziel ist es, dass diese Spezialitäten auch auf die Karten der Restaurants kommen.» Bereits 27 Grazer Restaurants konnte sie dafür gewinnen – dank viel Networking und Aufklärungsarbeit.

Das ist bei Ferdinand Hladik im Restaurant Kitchen 12 am Kaiser-Josef-Platz längst nicht mehr nötig. Sein Motto lautet: «Wer vü wird, wird Genusswirt!» So

STEIRISCH SCHLEMMEN

Beiried Roastbeef
Beuschl Lunge
Blunzen Blutwurst
Brettljansen Zwischenmahlzeit mit getrocknetem Fleisch, Käse und Kren
Faschirtes Hackfleisch
Fisolen grüne Bohnen
Geselchtes Geräuchertes
Holler Holunder
Karfiol Blumenkohl
Kracherl Limonade
Kren Meerrettich
Kukuruz Mais
Mungatzen Stachelbeere
Marille Aprikosen
Obers Schlagrahm
Palatschinken Pfannkuchen
Paradeiser Tomaten
Powidl Pflaumenmus
Ribisl Johannisbeere
Stamperl Schnapsglas
Sturm Sauser
Topfen Quark
Vogelersalat Nüsslisalat
Zeller Sellerie
Zibeben Rosinen



Koch-Spektakel «Pitchen in the Kitchen» mit Sieger Herbert Schmidhofer vom «Magnolia» (vorne). PAUL STAJAN

geniessen wir zum gereichten Frizzante von Isabella-Trauben Tapas vom Almo-Beef-Tatar (Almoachsen), Räucherforelle mit Käferbohnenalat und Ziegenkäse. Beschwingt gehen wir weiter von einem kulinarischen Highlight zum anderen – Bärlauch-Tascherl mit Krenschäum im «Eckstein», Zweierlei vom Rind im «Aiola City» und als Abschluss zart schmelzende Topfen-Knödel auf dem «Schlossberg».

Das ist sozusagen das Basis-Programm für Graz-Einsteiger. Denn Graz bietet in kulinarischer Hinsicht noch einiges mehr. Zum Beispiel die Küchenschlacht «Pitchen in the Kitchen», die Eröffnungsveranstaltung zu den über 20 Genuss-Veranstaltungen in diesem Jahr. Mit Fanfarenklängen werden acht Grazer Spitzenköche im Congresshaus-Saal empfangen, als wären sie Gladiatoren in einer Arena. Die Herausforderung ist nicht ein Stier, sondern ein Warenkorb mit regionalen Produkten, aus denen sie im Duell ein Gericht zaubern müssen. Zum Beispiel aus Bratwurst, Steirerkren oder Krauthäuptel-Salat. Es wird geschmetzelt und gewurstet, gemixt und aufgeschäumt, dass es nur so dampft und raucht. 25 Minuten haben die Köche Zeit, dann muss das Gericht stehen. 2-Hauben-Koch Herbert Schmidhofer vom «Magnolia» hat mit einem Beiried-Braten (Roastbeef) und Steirerkren letztlich die Nase vorn und darf einen Wandergürtel als Sieger entgegennehmen.

EIN GRANDIOSES SPEKTAKEL, bei dem nicht nur die Köche ihren Spass haben, sondern auch das Publikum, das seine Lieblinge lauthals ansportet. Das Genussjahr ist in Graz aber noch lange. Da gibt es neben Kinderkochkursen erstmals das Genussspektakel im Mai mit einem Ball und vor allem die «Lange Tafel» im August. Über 700 Genussfreudige aus aller Welt (42 Prozent davon aus dem Ausland) lassen sich auf dem Hauptplatz unter freiem Himmel von Spitzenköchen verköstigen. «Darauf sind wir echt stolz», meint Waldtraud Hutter strahlend.

www.genusshauptstadt.at, Direktflüge Zürich–Graz mit Intersky, www.flyintersky.com

ENTKORKT

WIEN BLEIBT WEIN

Wien und Wein reimt sich zwar nicht, aber durch Vertauschung der Vokale geht das eine aus dem anderen hervor. Die 2006 gegründete Winzervereinigung WienWein, der heute die Weingüter Christ, Edlmoser, Mayer am Pfarrplatz, Wien Cobenzl und Wieninger angehören, hat sich dieses Phänomen für ihr Logo zu eigen gemacht. Doch das Ganze ist nicht nur eine Spielerei: Wien-Wein ist es in kurzer Zeit gelungen, das ramponierte Heurigen-Image der Wiener Weine aufzupolieren. Dabei stand von Anfang an der traditionelle Wiener Gemischte Satz im Zentrum der Bemühungen. Der berühmte Wiener Gemischte Satz aus mehreren im gleichen Rebberg gewachsenen und gleichzeitig miteinander gekelterten Rebsorten ist mittlerweile sogar Thema eines Buchs (Oliver Gruen, G' mischter Satz, Ablinger & Garber, Hall in Tirol 2010). Hier vermischte Degustationsnotizen von G' mischten, die es bei uns zu kaufen gibt. Mit einer Ausnahme stammen alle Weine von WienWein-Mitgliedern.



Weingut Stift Klosterneuburg, Gemischter Satz Wiener Nussberg 2011 (Grüner Veltliner, Weissburgunder, Riesling, Welschriesling): Helles Gelb; Aromen von reifen Birnen, gelben Pfirsichen, Klee; mittelmäßig, markante Säure, leicht bitterer Abgang; kräftiger, eher rustikaler Wein, 16 Punkte, Fr. 16.50 (www.travino.ch).

Weingut Christ, Wien, Wiener Gemischter Satz 2011 (Grüner Veltliner, Muskateller, Weissburgunder, Riesling): Helles Gelb; Aromen von weissen Blüten, exotischen Früchten, Ananas; mittelmäßig, rassige Säure, eine Spur Restzucker; charmanter, eleganter Wein, 16,5 Punkte, Fr. 15.90 (www.oesterreich-weinhandel.ch).



Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien, Wiener Gemischter Satz 2011 (Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler, Zierfandler): Helles Gelb; Aromen von weissen Blüten, grünen Äpfeln, Ananas; mittelmäßig, kräftige Säure, trockener Abgang; frischer, rassischer Wein, 17 Punkte, Fr. 15.40 (www.mar-tel.ch).

Weingut Wieninger, Wien, Wiener Gemischter Satz Nussberg Alte Reben 2011 (Weissburgunder, Neuburger, Welschriesling, Grüner Veltliner, Sylvaner, Zierfandler, Rotgipfler, Traminer, Riesling): Mittleres Gelb; Aromen von exotischen Früchten, Zitrus mit würzigen Noten; vollmundig, saftige Säure, leicht bitter im langen Abgang; strenger, monumentaler Wein, 17,5 Punkte, Fr. 28.– (www.suedhang.com).



Mehr Wiener Wein gibt es an der Veranstaltung Genussland Österreich zu verkosten, die am Montag, 29. April, im Congresshaus Zürich stattfindet (Infos unter www.weininfo.ch). ANDREAS KELLER