



Wahrzeichen Der Uhrenturm auf dem Schlossberg

Stadtrundgang (1)

Das Land liefert die Zutaten, die Stadt tischt auf. Deren Gäste schwelgen in den Spezialitäten aus der Steiermark. Sie erleben einen Gaumenschmaus von Kürbiskernöl bis zum Tafelspitz.



Treffpunkt Das „Bermudadreieck“ mit Restaurants, Bars und Cafés gilt als die beliebteste Adresse für Tag- und Nachtschwärmer in Graz FOTOS: GRAZ TOURISMUS (5)/TÜ (1)

Genuss in Graz

VON CARLHEINZ TÜLLMANN

Der „In-Treff“ beweist seine Beliebtheit: Proppvoll die von Kerzen romantisch beleuchteten, weiß eingedeckten Tische im Freien, allesamt besetzt die Plätze im äußeren Rund, an denen frisch gezapftes Pils und internationale Cocktails gereicht werden. Das jugendliche Personal tischt fröhlich auf: lauwarmer

Bummel zu den Schmankerln an Marktständen und in Restaurants

liehen. Die Begründung: Keine andere Kommune präsentierte in einer unverwechselbaren Kulturlandschaft so vielfältig regionale landwirtschaftliche Produkte wie Graz. Und das Schönste: Man kann sich durch diese Auszeichnung hindurchfuttern. Das Grazer Tourismusbüro leitet mit Führungen (in Broschüren oder mit persönlicher Begleitung) durch das lukullische Angebot.

Ziegenkäse mit Feigenchutney aus dem „Tasting Dinner“ mit „vier Geschmäckern“, Filetsteak vom Almochen sowie einen wunderbar zart und saftigen Tafelspitz. Beim Mohnstrudel mit Zwetschgen und Eierlikör streift der Blick hinüber in die Nachbarschaft, zu dem in ein farbenfrohes Neonlichtspiel eingetauchte Szene-Restaurant „aiola city“ und – gegenüber – zu „Schubert“, einer Mischung aus Kino, Café und Lounge. – Wir sind im Feinschmeckerlokal „Eckstein“ am Mehplatz, mittendrin im kulinarischen Herzen von Graz, profan auch „Bermudadreieck“ genannt, weil mancher in dieser gastronomischen Vielfalt zwischen Tellergericht und Theke verloren geht. Vorübergehend.

Der Schnupperkurs beginnt auf einem der in der Stadt verteilten Bauernmärkte. Nicht Händler, sondern die Bäuerinnen und Bauern aus der Umgebung selbst bieten Obst und Gemüse an. Im Spätherbst erobert Kürbis von den Feldern der Steiermark die Stände – in zahlreichen Varianten, von der Konfitüre bis zum Kürbiskernöl. Kurz den herzhaften Vulcano-Schinken aus der Thermenregion probieren, dann heißt es eintauchen in die Welt der Schmankerl. Deren Stationen sind am Eingang der Restaurants jeweils mit der Tafel „Genuss-Region Österreich“ gekennzeichnet.

In der Schmiedgasse 9 trägt der „Landhauskeller“ dieses Gütesiegel. Doris und Günther Huber führen die seit 1596 bestehende Schenke als ein kulinarisches Kleinod mit dem von Arkaden gesäumten „schönsten Gastgarten der Grazer Altstadt“. Oben lässt



Kontrast Blick über das Dach des Kunsthause (im Volksmund „Warzenschwein“ genannt) auf die denkmalgeschützte Altstadt (oben) **Einkauf** Landwirtschaftliche Produkte aus der Steiermark bieten mehrere, über das Stadtgebiet verteilte Bauernmärkte (links). **Geschmack** Viele Gerichte werden mit Kürbiskernöl aus der Region verfeinert (unten).



Küchenchef Lorenz Kumpusch Ragout vom Rehbock servieren, im Keller hütet Sommelière Anna Schachner 20 000 Flaschen Wein bester Österreich-Herkünfte.

Weiter geht's (nach einer Stippvisite beim Delikatessen-Spezialisten Nussbauer in der Paradeisgasse 1, dessen Pasteten, Trüffeln und 140 Käsesorten die Sinne jubeln lassen) zum Gasthaus „Stainzerbauer“ in der Bürgergasse 4. Im bildschönen Innenhof und in romantischen Stuben schmecken täglich wechselnde Gerichte aus der „ursprünglichen regionalen Küche“ für 9,50 Euro. Mittwochs gibt's geschmortes Kalbsbackerl, donnerstags Jungschweinsbraten im Kümmel-Saferl.

bleibt noch ein Abstecher auf den beliebten, belebten Franziskanerplatz. Dort residiert der einzige „Italiener“ im Grazer Genuss-Verbund. Er heißt Fritz Walter, ist wohlbeleibt, sitzt am liebsten draußen vor seinem Stammhaus „Don Camillo“ und beobachtet das Treiben in seinen benachbarten Filialen. Das Publikum rückt bei Pasta, Pesto und Pizza gern zusammen.

Und was isst der Grazer im Vorübergehen? Er bummelt zum Hauptplatz vor dem Rathaus, zum Marktstand Nummer 3. Dort lässt er sich von Familie Gutmann eine Krainer-Wurst mit Kren und Semmel für 2,30 Euro reichen. – So volkstümlich kann „Genuss-hauptstadt“ sein. **Nächste Folge: Brüssel**

GRAZ INFO

Die Stadt

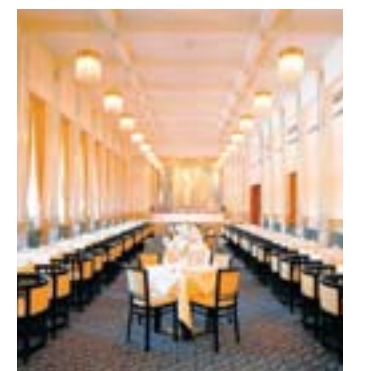
Die steirische Metropole Graz hat städtliche internationale Anerkennung erfahren: 1999 Aufnahme in das Unesco-Weltkulturerbe mit dem besterhaltenen Stadtkern Mitteleuropas, 2003 Ernennung zu Europas Kulturhauptstadt. Mit rund 260 000 Einwohnern (40 000 Studenten) ist Graz die zweitgrößte Stadt Österreichs. Die Mur trennt die Altstadt mit Dom, Gassen und der Prunkstraße „Herrengasse“ von den neueren Stadtteilen mit dem spektakulären Kunsthaus.

Das Programm

Kulinarische Stadtführungen werden ab Anfang Mai bis Ende Oktober (in diesem Jahr 31. 10.) jeden Samstag angeboten. Im Sommer zusätzlich auch sonntags. Treffpunkt ist jeweils um 11 Uhr vor der Grazer Oper. Dauer 3,5 bis vier Stunden, Preis: 39 Euro pro Person einschließlich Menü, Besuch des Bauernmarktes und Verkostung regionaler Spezialitäten. Anmeldungen bei Graz Tourismus erforderlich. Kulinarisches Glanztisch 2010: Gourmet-Festival vom 29. Mai bis 5. Juni. Programm: www.gourmetreisefestival.at

Hotels

Graz verfügt über Hotels aller Kategorien. Platzhirsch ist die Weitzer-Gruppe mit dem Jugendstil-Luxushotel „Grand Hotel Wiesler“, DZ/F ab 129 Euro, (www.wiesler.at), dem Hotel „Das Weitzer“, DZ/F ab 123 Euro (www.weitzer.at) und dem am Hauptbahnhof gelegenen Designhotel „Daniel“, DZ/F ab 77 Euro (über www.weitzer.at). Schmuckstück in der Altstadt ist „Hotel Erzherzog Johann“, DZ/F ab 170 Euro (www.erzherzog-johann.com)



Jugendstil Grand Café im Luxus-Hotel Wiesler FOTO: HW

Anreise

Auto: Von Düsseldorf aus durchgehend Autobahn bis zum ca. 950 Kilometer entfernten Graz über Nürnberg, Passau, Linz. Maut für zehn Tage in Österreich 7,70 Euro, zusätzlich 2 x Tunnelmaut von insgesamt 12 Euro. Flugzeug: Austrian/Lufthansa fliegt von Düsseldorf aus (ab 99 Euro), TUIfly startet von Köln-Bonn. Schnäppchenpreise ab 34 Euro.

Auskünfte

Graz Tourismus Information, Herrengasse 16, 8010 Graz, Tel. 0043 316 80 750, info@graztourismus.at, www.graztourismus.at

„Da geh' ich hin“

Sigrig Alber, Gästeführerin in Graz, kennt sich in der kulinarischen Szene der Stadt aus. Hier ihre privaten Tipps: **Frühstück** Bei Guido Gros im „i-KU“, der szenischen Bar im Kunsthaus, geht's locker zu. Reichhaltiges Genussfrühstück (toller Vulcano-Schinken) von 9 bis 15 Uhr, ab 4,90 Euro. Lendkai 1 **Jazzbrunch** Gepflegte Atmosphäre, internationale Spitzenbands im Jugendstil-Flair des „Grand Hotel Wiesler“. Preis: 34 Euro, Reservierung Tel. (0043) 0316 70 660 **Lunch** Köstliche steirische Tapas in der Brasserie „Der Steirer“ (am Hotel Weitzer, je zwei Euro). Top: Backhendl (8,90 Euro), Belgiergasse 1



Einheimisch Stadtführerin Sigrig Alber und Kunsthaus-Wirt Gros

Kaffee Melange und Großer Brauner, Apfelstrudel und Himbeertorte: Unter Kristalllüstern lebt im Hotel „Erzherzog Johann“ Wiener Kaffeehaus-Tradition in gemütlichem Rahmen fort. Sackstraße 3-5, Tel. (0043) 0316 81 1616

Abends Nicht in der historischen Altstadt, sondern etwas versteckt auf der Kunsthaus-Seite der Mur liegt das „Gasthaus zur Alten Press“. Regionale Spezialitäten zu moderaten Preisen. Griesgasse 8, Tel. (0043) 0316 719770

Ausflug: Steiermark

Zwei Tagestouren bieten sich von Graz aus in die ländliche Steiermark an. Sie sind als Rundkurs jeweils ca. 100 Kilometer lang. Eine führt Richtung Südosten in das Thermengebiet, die andere nach Südwesten zur Südsteirischen Weinstraße. **Route 1:** Beispiel für einen Genießertag: Auftakt bei Renate und Johannes Christandl in Feldbach, Unterweißenbach 23 am Kalvarienberg (Tel. 0043 3152 2107). Die fachkundige Hausherrin präsentiert Produkte rund um Holunder, der hier Holler heißt. Nach der Probe von Säften, Marmeladen und Bränden geht's weiter ins benachbarte Fehring. Dort erklären die Schwestern Berghofer in ihrer Getreide- und

Ölmühle die handwerkliche Herstellung von Kürbiskernöl. (Adresse: Fehring, Bahnhofstraße 25, Internet www.berghofermuehle.at). Nächste Station ist der Kürbischhof Koller in Fehring, Weinberg 78, wo der innovative Johann Koller ein modernes „Kürbisatelier“ eingerichtet hat (www.kuerbischhof-koller.at). Dort können Kürbiskernpesto, Kürbischutney, Konfitüren und getrüffeltes Kürbisschmalz verkostet (und wie bei allen anderen Stationen auch) gekauft werden. **Zur Mittagsrast ist die Einkehr im Restaurant „Malerwinkel“ in Hatzendorf, Tel. (0043 3155 2253, www.malerwinkel.com) ein Erlebnis. Umrahmt von teils skurilen, im-**



Originell Garten des Restaurants „Malerwinkel“ Foto: J. Buchert

mer amüsanten Plastiken tischt dort Peter Troissinger regionale Produkte preiswert auf. Zum Verdauungsschnaps geht's anschließend nach Gölles in Riegersburg (www.golles.at), einer der besten Schnapsbrennereien und Essigmanufakturen Österreichs. **Route 2:** Die Südsteirische Weinstraße (mit Gamlitz als Zentralort (www.gamlitz.at)) erfreut mit Gaumen- und Augenschmaus. Zwei attraktive Adressen: Modernes Weingut Tement in Berghausen mit einem sensationellen Blick von der Terrasse aus in die hügelige Weinlandschaft und der gesellige „Polz Buschenschank“ in Spielfeld (www.polz-buschenschank.at) mit steirischen Köstlichkeiten.