

Zu Besuch in ...



WERBUNG

# GRAZ: WO GENUSS KEIN ENDE KENNT

*Auch, wenn die Zeit am Grazer Uhrturm anders läuft: Wer hier in das kulinarische Angebot eintaucht, für den scheint der Augenblick nicht enden wollend und die Vielfalt unerschöpflich. Auf in die steirische GenussHauptstadt!*

**I**nspirationen für den Gaumen gesucht? In Graz wird man garantiert fündig! Auf einer Besichtigungstour in der steirischen Hauptstadt kommt man auch an den vielen steirischen Spezialitäten nicht vorbei: der Grazer Krauthäuptel, die Käferbohne, das Kürbiskernöl. Aber das ist noch längst nicht alles. 15 steirische GenussRegionen versorgen die Hauptstadt des grünen Herzens Österreichs – wie man die Steiermark nennt – mit Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse und machen Graz zu einer GenussHauptstadt ersten Ranges. Und mit dem Grazer Krauthäuptel – einer reschen Salatspezialität – ist auch Graz

selbst eine dieser GenussRegionen. Das heißt: In keiner anderen österreichischen Stadt können die Köche der Restaurants und Gasthäuser so selbstverständlich auf erstklassige Zutaten zugreifen. Eine kulinarische Entdeckungsreise in die Stadt, in deren Mitte auf dem Schlossberg, sein Wahrzeichen – der Grazer Uhrturm – thront, zahlt sich also ganz bestimmt aus. Nur wohin genau soll man sich wenden? Um das kulinarische Graz zu entdecken, empfehlen wir drei völlig verschiedene Strategien: Die erste ist einfach, denn man braucht nur einen der ausgewählten Gastronomiebetriebe zu besuchen, deren Küche

ganz auf die saisonalen Angebote der steirischen GenussRegionen abgestimmt ist. Der zweite strategische Ansatz verbindet das Erschmecken von Graz mit etwas Bewegung – und zwar im Rahmen der kulinarischen Altstadtrundgänge, die von Ende März bis Ende Oktober an Samstagen und Sonntagen durchgeführt werden. Die dritte Möglichkeit empfehlen wir Romantikern: Sie fragen am besten in ihrem Hotel nach dem Grazer Picknickkorb und erhalten einen geflochtenen Korb, gefüllt mit regionalen Köstlichkeiten – und den Gaumenfreuden im urbanen Grün steht nichts mehr im Wege. ■



**Josef Pfeifer.** Inhaber  
Gasthaus Stainzerbauer



**Michael Schunko.** Inhaber  
Restaurant Eckstein

## Zu Tisch bei ...

**T**raditionell steirische Küche trifft auf ihre moderne Interpretation. Wir waren zu Gast bei Josef Pfeifer und Michael Schunko – der Vergleich hat uns überzeugt: Man muss einfach beides genießen! Und wir stellten fest, dass die beiden Paradegastronomen der GenussHauptstadt alle Ehre machen.

**Nehmen wir an, ein Gast kommt das erste Mal zu Ihnen: Welches Gericht sollte er sich auf keinen Fall entgehen lassen?**

**JOSEF PFEIFER:** Tafelspitz vom steirischen Almoachsen mit Apfelkren, Semmelkren und gerösteten Erdäpfeln. Und natürlich die geschmorten Kalbsbackerln mit Bärlauchpolenta. Ein Klassiker ist freilich auch das Lammeuschl vom Grazer Berglamm mit Sauerrahmknödel.

**MICHAEL SCHUNKO:** Ich würde auf jeden Fall das knusprige – in Kräutern gebratene – Zanderfilet mit rote Rübentascherl, Sellerie-Fischsud, Essig-Apfel und Okraschote vom Grill empfehlen.

**Graz gilt als GenussHauptstadt. Wie transportieren Sie das Ihren Gästen?**

**MICHAEL SCHUNKO:** Umgeben von so vielen GenussRegio-

nen, die eine derartige Produktvielfalt bieten, ergibt sich das praktisch ganz von selbst. Ein nicht enden wollendes Angebot an Spezialitäten aus der Umgebung ermöglicht es uns, viel Zauber auf die Teller der Gäste zu transportieren.

**Wie stehen Sie als traditionell steirischer Genusskreator zu den modernen Interpretationen wie man sie im Eckstein bekommt?**

**JOSEF PFEIFER:** Es geht ja nicht nur um die traditionellen Gerichte, sondern vorwiegend um die Verwendung regionaler Produkte. Ich empfinde dieses Nebeneinander sehr gut, was sich nicht zuletzt auch dadurch auszeichnet, dass wir großteils die selben Stammgäste haben. Einfach weil sie die Abwechslung suchen, aber trotzdem sichergehen wollen, dass sie beste Qualität bekommen.

**Wer mag es Ihrer Meinung nach klassisch steirisch und wer lieber kreativ?**

**MICHAEL SCHUNKO:** Ich kenne eigentlich niemanden, der nicht beides will. Zum Business-Essen etwas Kreatives, Urban-Modernes – dafür mit der Familie oder Freunden etwas Heimisch-Traditionelles. Das ist doch die perfekte Abwechslung, und das alles haben wir vor unserer Haustür!



GRAZ

## GRAZER GENUSS-HIGHLIGHTS 2014

**GenussSpektakel Graz:** Ab 14. Juni – also rund um Fronleichnam – zeigt Graz die vielen Facetten kulinarischer Erlebnisse. Spannende Verkostungen von Kernöl, Wein und Schokolade, wunderbare Frühstücksvariationen, fantasievolle Mittagsangebote, festliche Gala-Menü-Abende und promi-

nente Köche, die aufkochen wie Alfons Schuhbeck, Bernie Rieder u.v.m. – das alles gehört zum GenussSpektakel.

**Lange Tafel der GenussHauptstadt:** Der 16. August verspricht alle Zutaten für einen unvergesslichen Abend: eine prächtige Tafel, kulinarische Spitzenleistungen der

Grazer Köche, die besten Weine des Landes – vor der traumhaften Kulisse mit Schlossberg, Uhrturm und Rathaus.

**Kulinarische Stadtrundgänge:** Das Richtige zum „Reinschmecken“ in die Genuss-Hauptstadt – appetitliche Zwischenstopps, garniert mit heiteren Anekdoten.

## » GRAZ KULINARISCH ENTDECKEN «

**Graz ist Österreichs erste Genuss Hauptstadt.**

Begeben Sie sich mit uns auf einen kulinarischen Rundgang durch Graz: Appetitliche Zwischenstopps am Bauernmarkt, ergänzt mit Kostproben aus Küche & Keller – begleitet von heiteren Anekdoten aus Graz und Geschichten rund ums Kochen. „Schlemmen & Schlendern“ lautet das Motto der kulinarischen Rundgänge – genießen Sie einen Braten wie aus Großmutterns Küche oder verschiedenste bodenständige Gerichte bei der Bierdegustation.

**INFORMATION/BUCHUNG**

Graz Tourismus, T 0316/8075-0, [www.graztourismus.at](http://www.graztourismus.at) – Anmeldung erforderlich!