

# JU ST

ECKSTEIN



## KUNST IN DER GENUSS-HAUPTSTADT

ÜBER QUOTENDRUCK, KULTUREVENTS  
UND MITTELSTÄDTISCHE IDENTITÄTS-  
SUCHE: DER DREIERGIPFEL  
DER GRAZER KUNST-CHEFINNEN

## NEU IM ECKSTEIN: BYO – BRING YOUR OWN

DAS ULTIMATIVE GENUSS-HIGHLIGHT  
RUND UM DIE LIEBLINGSWEINE AUS  
DEM EIGENEN KELLER

WAS ZÄHLT SIND  
BALANCE,  
STRUKTUR  
UND SIE.



**Same but different.** USM setzt auch im Home Office Akzente: mit der harmonischen Symbiose von Form und Funktion.

**#usmmakeityours**

**mariopalli**

mariopalli Einrichtungs GmbH \* Kaiserfeldgasse 21 \* 8010 Graz  
T. 0316 267 268 \* info@mariopalli.at \* www.mariopalli.com

**USM**  
Möbelbausysteme

[www.usm.com](http://www.usm.com)

## INHALT

JUST ECKSTEIN  
2016

S. 6

### Medical Micro-Needling

Schonend & effizient gegen Narben & Falten

S. 9–11

### Eine Mischung aus vielem

Graz zwischen Kunst, Genuss und Identitätssuche: der Kultur-Talk

S. 12

### perlanera

Großer caffè aus Triestiner Rösttradition

S. 16–17

### Kraft der Familie

Erwin Sabathi ist Winzer des Jahres: Würdigung eines großen Weinmachers

S. 21

### Ode an die Schärfe

Wolfgang Winkler-Hermaden schmiedet einzigartige Messer aus Damaszenerstahl

S. 22–23

### Kulinarisches Stockholm

Die geschmacklichen Highlights der Schären-Metropole

S. 24

### Immer auf Achse

Wenn Service zum Fitnessstest wird: Lokalausweis im Freiblick

S. 24–25

### John Harris Fitness

Topaktuelle Trainingsmethoden

S. 25

### Red Red

In-Drink erobert die Grazer Gesellschaft

S. 26–27

### idealHAUS

Mehr als ein Ziegelmassivhaus

S. 28–29

### Ladenstein

Design, das sich bezahlt macht

S. 32

### Eckstein Event

Genuss aus einem Guss

S. 34

### GenussHauptstadt Graz

Das Bekenntnis zur regionaler Qualität und saisonaler Frische

S. 35

### Strongbow

Die leicht alkoholische Alternative



Michael Schunko  
Gastronom – Eckstein,  
Freiblick, Kunsthauscafé.

## JAMMERN AUF FALSCEM NIVEAU

*Allergenverordnung, Nichtraucherschutz und Registrierkassenpflicht sind zurzeit wohl die meistdiskutierten Themen in der Gastronomie. Gibt es denn tatsächlich keine anderen Sorgen?*

Was bitte ist so falsch an der Informationspflicht über Zutaten, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten hervorrufen können? Ich selbst möchte auch wissen, was in meinem Mittag- oder Abendessen enthalten ist. Für einen professionellen Koch, der nach Rezepten arbeitet, ist es ein Leichtes und ein geringer Aufwand, die diversen Allergene in der Speise- oder Tageskarte zu kennzeichnen.

Die Maßnahmen des Nichtraucherschutzes in der Gastronomie zählen international zu den wichtigen gesundheitspolitischen Maßnahmen. Auch ich sehe mich gegenüber meinen Mitarbeitern verantwortlich und habe deshalb im Juli das Eckstein als letzten meiner drei Betriebe auf rauchfrei umgestellt. Es sind deswe-

gen nicht weniger Gäste gekommen, noch haben die Raucher uns den Rücken gekehrt. Im Gegenteil, selbst die, die gerne am Glimmstängel ziehen, begrüßen das Essen im rauchfreien Raum.

Die Registrierkassenpflicht regt auf, ganz klar. Aber hätten sich Gastronomen von Anfang an über

die Kostenwahrheit Gedanken gemacht und ihr Getränke- und Speisenangebot richtig kalkuliert, gäbe es bei Weitem nicht so ein Aufsehen darum! Letztendlich geht es immer um die Selbstverantwortung der Wirte!

Ich persönlich finde die stete Jammerei nicht nur überzogen, sondern auch am Thema vorbei! Viel mehr Beachtung sollten meines Erachtens die

anderen erschwerenden Rahmenbedingungen wie Sperrstunde, Gastgartenregelung und Lärmschutz für Anrainer finden. Schikanen und Hürden erschweren das Leben eines Gastronomen deutlich mehr als Zahlen und Legenden auf Speisekarten, gesunde Mitarbeiter oder (nicht)rauchende Gäste sowie eine ordentliche Buchführung!

Exzessive, nicht nachvollziehbare und langwierige und verzögernde Betriebsgenehmigungsverfahren und sinnlose Gewerbeordnungsbestimmungen sind die Dinge, die mich aufregen! Wir kommen vor lauter Bürokratie nicht mehr zum eigentlichen (Gast)geschäft!

**„Schikanen & Hürden in Bezug auf Sperrstunde, Gastgartenregelung und Lärmschutz für Anrainer erschweren das Leben eines Gastronomen deutlich mehr als Zahlen und Legenden auf Speisekarten, gesunde Mitarbeiter und eine ordentliche Buchführung!“**  
Michael Schunko

S. 4–5

### 3 x Michi für die Fisch

Die Vollendung der Fischzucht

S. 12

### Chic, Charme & Beats

#Kunsthauscafé #morethanhip

S. 18–19

### Eckstein Wine Dinner

Die besten Weingüter zu Gast: die Termine im Jahreskalender

S. 20

### Perfekt umsorgt im Eckstein

Servicekultur aus Leidenschaft

S. 21

### Eckstein goes Dry Aged

Gereiftes Fleisch für höchsten Genuss

S. 30

### BYO – Bring your own

Kulinarische Höhepunkte rund um die eigenen Weine im Eckstein!



# 3 x MICHI *für die Fisch*

**M**ichis frische Fische: Bei Michael Wesonig finden Eckstein-Gastronom Michael Schunko und Küchenchef Michael Hebenstreit genau das, was sie auf die Teller ihrer Gäste bringen wollen – handverlesene Qualität, gespeist aus Wissen, Erfahrung, Respekt und Leidenschaft.



Vor der wunderschönen, mancherorts noch im Urzustand belassenen Naturkulisse des Naturparks Mürzer Oberland mit seinem legendären Wasserreichtum geht Michael Wesonig seinem Genusshandwerk nach: der Fischzucht. Kulinarisches Marketingvokabular wie regional, frisch, Bio, artgerecht, naturnah etc. beschreibt nur unzureichend, worum es ihm geht. Denn Michi Wesonig lebt für seine Fische. Der achtsame Umgang mit Tier und Natur – ja, auch mit Menschen, eh klar –, der sei sein großes Thema, davon weiche er keinen Millimeter ab, schon gar nicht bei der Aufzucht seiner Saiblinge – vom Fischei bis zur veredelten Delikatesse, wie es so schön heißt. Der Michi weiß genau, worauf es entlang dieser kulinarischen Wertschöpfungskette ankommt.

### BESSER ALS BIO

„Das klare, eiskalte Gebirgswasser, das zwischen der Rax und Mariazell aus unzähligen Quellen sprudelt, das ist mein wertvollstes Kapital“, übt sich Wesonig in Demut vor der Natur. „Denn Saiblinge sind verdammt heikel, wenn es um die Wasserqualität geht.“ Beim Lokalausweis zeigen sich Michael Schunko und Michael Hebenstreit allerdings nicht nur von den paradiesischen Lebensbedingungen der Tiere begeistert. „Unglaublich“, erklärt der Eckstein-Küchenchef, „mit welcher Leidenschaft und Perfektion sich Michi seiner Profession verschreibt. So beeindruckt mich besonders, dass er die ohnehin schon strengen Bio-Auflagen bei der Wahl des Futters noch deutlich übertrifft. Ich finde das super und du siehst und schmeckst es auch!“ Das Ergebnis: Langsam gewachsenes, festes, orangerotes Fleisch mit charakteristisch feinem Geschmack und hohem Omega-3-Gehalt.

Alles hier ist auf die Bedürfnisse der Saiblinge ausgerichtet. Denn nur glückliche Fische sind

**„Unsere Fische leben dort wo andere Urlaub machen: entspannt, verwöhnt und optimal versorgt.“**

**Michael Wesonig**

#### — GENUSSSTIPP VON MICHAEL HEBENSTREIT

### SASHIMI VOM BIO-SAILBLING MIT MARINIERTEN PILZEN

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

250 g Bio-Saibling  
50 g Steinpilze  
50 g Eierschwammerl  
1–2 TL Butter  
Thymian  
Petersilie  
Limettenzesten  
Zitronensaft  
Salz & Pfeffer

#### ZUBEREITUNG

Das Bio-Saiblingsfilet hauchdünn aufschneiden und auf einer Platte oder einem Teller auslegen.

Die Pilze putzen und scharf in ein wenig Olivenöl anbraten. Klein gehackte Kräuter, Butter und Zitronensaft zufügen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken und lauwarm auf dem Sashimi anrichten.

Mit Wiesenkräutern oder Baby-Spinat garnieren! Guten Appetit!



Oben links: Warm geräucherter Bio-Saibling mit Orangen-Senf-Aufstrich und Kren.

Oben rechts: Kalt geräucherter Bio-Saibling mit eingelegten Tomaten, Blattmangold und Olivenöl.



**„Ich serviere meinen Gästen nur den besten Bio-Saibling! Bei „Michis frische Fische“ kann ich mir sicher sein, außergewöhnliche Qualität zu erhalten. Die Fische verbringen ihr ganzes Leben im quellfrischen Wasser, bei ganzjährig konstanter eiskalter Wassertemperatur. So wachsen die Fische ganz langsam, das ist ausschlaggebend für das Erlebnis auf dem Teller.“**

**Michael Hebenstreit**

wohlschmeckende Fische, später dann, wenn sie perfekt zubereitet auf den Eckstein-Tellern – nein, nicht schwimmen. „Doch die perfekte Zubereitung stößt an ihre Grenzen, wenn die Zutaten

nicht die gewünschte Qualität aufweisen“, macht sich Michael Hebenstreit nichts vor. „Da darf es keine Kompromisse geben. Und genau deswegen fasziniert mich die kompromisslose Leidenschaft, mit der Michi seine Saiblinge aufzieht und zur geschmacklichen Vollendung führt.“ Eingefangen hat sich Michi Wesonig seine Leidenschaft übrigens beim Fliegenfischen, das ihn von Kindesbeinen an in den Bann zog.

### **ONLINE BESTELT & FRISCH DELIVERT**

Michis frische Fische gibt es selbstverständlich perfekt zubereitet im Eckstein. Die Spezialitäten (Natur im Ganzen oder als Filet, geräuchert oder gebeizt) können aber auch bequem im Online-Shop bestellt werden. Sie werden frisch in der Kühlbox nach Hause geliefert (Bestellung am Freitag, Lieferung am folgenden Freitag). Außerdem sind die Bio-Saiblinge in ausgewählten Bio-Läden sowie in gehobenen Gastronomiebetrieben erhältlich.



Michael Hebenstreit beim Qualitätscheck

### **Michi's frische Fische**

Fischzucht DI Michael Wesonig  
Naturpark Mürzer Oberland  
Te.: +43 (0) 676/55 20 600

[www.michis-frische-fische.at](http://www.michis-frische-fische.at)

# **& MEDICAL MICRO-NEEDLING & PLATELET RICH PLASMA**

EINE SCHONENDE UND EFFIZIENTE KOSMETISCHE METHODE

**Frau Dr. Pansi, neben Mesotherapie bieten Sie auch „Medical Micro Needling“ an. Was bewirkt diese Methode und wann kommt sie zur Anwendung?**

**Dr. Heike Pansi:** Medical Micro Needling ist ein relativ neues Verfahren zur Falten- und Narbenbehandlung. Ähnlich der Mesotherapie werden körpereigene biologische Prozesse angeregt.

Die Haut wird an den betroffenen Stellen, also meistens im Gesicht, mit einem sogenannten Dermaroller behandelt. Die behandelte Region wird mit einem Serum, das aus Hyaluronsäure, Spurenelementen, Aminosäuren und Vitaminen besteht, beträufelt, welches dann leicht einmassiert wird. Besondere Ergebnisse erreicht man, wenn statt des Serums das „Platelet Rich Plasma“ zum Einsatz kommt, hierbei wird die körpereigene Kollagen-



und die Hyaluron-Produktion besonders stark angeregt, was die Wirkung noch einmal deutlich erhöht.

**Angelina Jolie schwört angeblich darauf, also ein reiner Hollywood-Beautytrend?**

Die Ergebnisse überzeugen, der biologische Hauterneuerungsprozess führt zu nachhaltiger Glättung von Falten, die Methode lässt sich auch bei Verletzungs- und Brandnarben sowie Schwangerschaftsstreifen anwenden, Ein weiteres Anwendungsgebiet ist z. B. die Kopfhaut bei dünner werdendem Haar.

**Was ist der Unterschied zwischen Micro Needling & Medical Micro Needling?**

Die Nadeln des Home- bzw. Beautystudio-Dermarollers dringen maximal 0,2 mm in die Oberhaut ein, dies bewirkt lediglich eine verbesserte Aufnahme von Pflegestoffen. Der medizinische Dermaroller hat hingegen eine Eindringtiefe von 1 mm, dadurch entsteht ein Verletzungsreiz, der den Selbstheilungsprozess der Haut einleitet. Es bildet sich körpereigenes Kollagen, das die Straffung und Festigung der Haut unterstützt. Daher darf diese Behandlung ausschließlich von Ärztinnen und Ärzten durchgeführt werden.

**Hat die Behandlung Nebenwirkungen?**

Nein, nach der Gesichtsbildung ist lediglich eine geringe Rötung wie nach einem leichten Sonnenbad zu sehen. Bereits nach 15 Minuten ist man wieder voll „gesellschaftsfähig“. Das Infektionsrisiko ist äußerst gering. Schon nach der ersten Sitzung sind zumeist spürbare Verbesserungen zu bemerken.

### **Praxis Dr. Heike Pansi**

Körblergasse 42, 8010 Graz  
Di. u. Fr.: 9 bis 17 Uhr  
Terminvereinbarung: Tel.: 0699/11 11 07 84  
[ordination@mesotherapie-graz.at](mailto:ordination@mesotherapie-graz.at)

[www.mesotherapie-graz.at](http://www.mesotherapie-graz.at)



CHAMPAGNE  
**PERRIER-JOUËT**

PERRIER-JOUËT, MAISON FONDÉE EN 1811

Depuis sa fondation, la Maison Perrier-Jouët crée des champagnes floraux d'une rare finesse, marqués par le Chardonnay.  
L'anémone japonaise du flacon Belle Époque a été dessinée en 1902 par l'artiste et maître verrier Émile Gallé.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Kunsthhaus Graz

Universalmuseum Joanneum

# Geknetetes Wissen

Die Sprache der Keramik

**Edmund de Waal, Ai Weiwei**

24.09.2016 – 19.02.2017



Ai Weiwei: Han Dynasty Urn with Coca-Cola Logo, 1994, urn from Western Han dynasty (206 BC - 24 AD) and paint. Photo: Studio Ai Weiwei. © Ai Weiwei, M+ Sigg Collection, Hong Kong. By donation.



# EINE MISCHUNG AUS VIELEM

Moderation: Wolfgang Wildner

**Welches Bild vermittelt Graz als Kulturstadt? Welchen Beitrag zur europäischen Kultur kann es leisten? Im Kunsthhaus traf sich mit Kunsthhaus-Chefin Barbara Steiner und den beiden Intendantinnen von Oper und Schauspielhaus, Nora Schmid und Iris Laufenberg, die geballte Grazer Kultur-Frauenpower zum Gespräch.**

**Nora Schmid:** Ich bin sehr früh auf Graz aufmerksam geworden, weil es eine Zeit gab, in der die Grazer Oper Opernhaus des Jahres war. Als ich dann als Dramaturgin ans Theater an der Wien kam, war mir Graz noch näher. Ich habe einen sehr positiven, lebendigen, freundlichen Eindruck von dieser Stadt bekommen, was auch ein Grund war, warum ich mich dafür interessiert habe, dieses Opernhaus zu leiten. Und ich bin hier mit großer Offenheit empfangen worden. Es gibt in der Oper ein großes Engagement und einen großen Willen, etwas zu gestalten und auch etwas zu wagen.

**Iris Laufenberg:** Auch ich bin häufig mit Graz konfrontiert worden, weil das Schauspielhaus sich international ein besonderes Renommee erarbeitet hat. Ich bin aber auch als Realistin hierhergekommen: Graz ist eine Stadt, die immer wieder um dieses Renommee ringen und sich darum bemühen muss, dass dieses produktive Wechselspiel zwischen seiner eigenen und der internationalen Kunst- und Kulturszene lebendig bleibt. Positiv finde ich auch, dass Graz seine Häuser nicht einer Generalintendanz unterwirft, sondern jedes Haus sein eigenes Profil entwickeln kann.

**Barbara Steiner:** Mich fasziniert, wie sehr sich die Stadt innerhalb von dreißig Jahren verändert hat. Von 1979 bis 1984 besuchte ich hier die Ortweinschule. Damals hatte ich den Eindruck von Enge. Das kulturelle Geschehen bedeutete für mich und meine



Mitschülerinnen und -schüler Öffnung. Nachdem wir das Maturazeugnis in der Hand hatten, sind dann aber die meisten von uns weggegangen. Seither ist die Region nicht zuletzt durch die politischen Umwälzungen in Südosteuropa viel offener und größer geworden. Damit haben sich auch die Einstellungen geweitet. Nach wie vor ist es für mich

Kultur, die hilft, Horizonte zu weiten. Sie bestätigt Identitäten, fordert sie aber auch heraus. Das ist für mich das Großartige an Kultur.

**„Es ist sicher nicht unser Ziel, die Leute mit Kultur zu berieseln.“**  
**Nora Schmid**

Heute scheint es in der Kultur aber auch sehr stark um die Quote zu gehen – Kunst als Zugpferd für Tourismus und Gastronomie.

**Schmid:** Wenn wir etwas so Spannendes auf der Bühne zeigen, dass die Leute hinterher das Bedürfnis haben, im Gastgarten darüber zu diskutieren, dann ist das eine wunderbare Synergie. Aber es ist sicher nicht unser Ziel, die Leute mit Kultur zu be-

**„Nach wie vor ist es für mich Kultur, die hilft, Horizonte zu weiten. Sie bestätigt Identitäten, fordert sie aber auch heraus.“**

**Barbara Steiner**



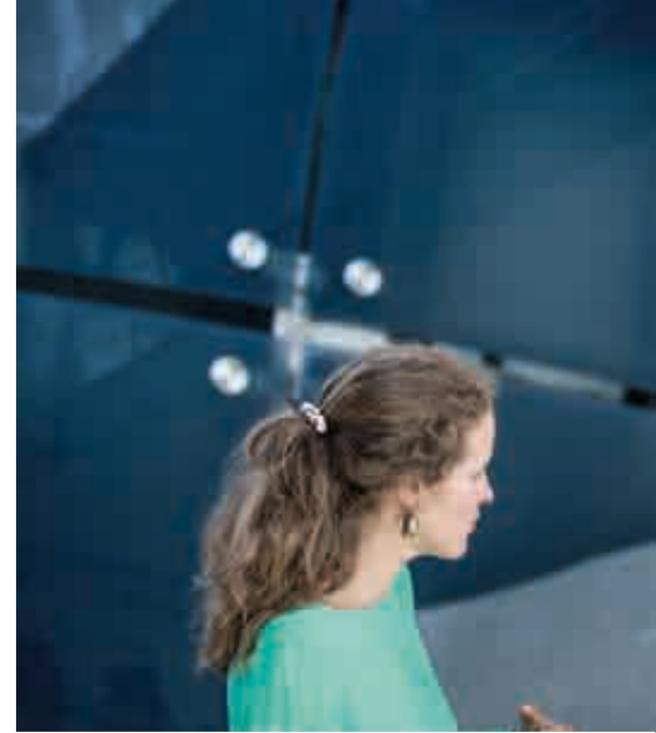
**„Graz ist eine Stadt, die immer wieder um dieses Renommee ringen und sich darum bemühen muss, dass dieses produktive Wechselspiel zwischen seiner eigenen und der internationalen Kunst- und Kulturszene lebendig bleibt.“**

**Iris Laufenberg**

rieseln. Meine Erfahrung zeigt, dass gerade Stücke, mit denen man etwas wagt, den Nerv des Publikums treffen können. Wir haben in der letzten Saison z. B. die „Griechische Passion“ von Bohuslav Martinu gespielt. Ein relativ unbekanntes Stück, eine große Oper mit brennenden Themen. Und alle haben gesagt: „Puh, ist das mutig!“ Und wir hatten eine Auslastung wie sonst im Musical, weil die Menschen plötzlich bemerkt haben: „Das betrifft mich, das hat etwas mit mir zu tun.“ Wir haben auch einen klaren Kulturauftrag. Wir sind ein Ort für die Menschen hier. Natürlich gelingt es uns immer wieder, auch Gäste herzulocken. Aber trotzdem sind wir primär ein Opernhaus für die Region. Und das finde ich auch wichtig.

**Steiner:** Es gibt banale Rezepte, wie ich sehr schnell sehr viele Menschen in eine Ausstellung bekomme. Man wird z. B. in eine Gauguin- oder Van-Gogh-Ausstellung gelockt, aber in Wirklichkeit handelt es sich um lauter Reproduktionen. Ähnlich funktioniert der Ansturm auf nachgebildete Terrakottakrieger. Das hat eine sehr oberflächliche und kurze Wirkung. Mir geht es darum, langfristige Bindungen in die Stadt hinein zu den verschiedensten Gruppen zu knüpfen, die Interesse am Kunsthaus haben könnten. Das ist ein langer Weg.

**Laufenberg:** Dass man an Zahlen gemessen wird – und der Kulturbericht ist voller Tortendiagramme



– ist verständlich und gut so. Aber wir lesen unseren Auftrag nicht dahingehend, immer das Vorhergesehene zu bringen und bloß Trends hinterherzulaufen. Das wird schnell langweilig und das will auch keiner. Aber dieses Vertrauen und diesen Mut müssen die, die uns fördern, natürlich aufbringen – dass wir hier wirklich Projekte in die Welt rufen, die auch Nachhall haben. Und das haben wir in der ersten Spielzeit auch schon geschafft.

**Steiner:** Sonst hätte man ja künftig keine Zugpferde. Das, was im Moment ungewöhnlich oder sogar befremdlich erscheinen mag, kann in ein paar Jahren durchaus in die Breite wirken und zum Aushängeschild werden.

**Die europäische Zivilisation erlebt zurzeit eine Identitätskrise. Welchen Beitrag können regionale Kunst- und Kulturinstitutionen zu einer Neuorientierung leisten?**

**Schmid:** Bei uns im Opernhaus treffen bereits im Ensemble und im Stab alle Kontinente aufeinander. Da ist das Miteinander selbstverständlich.

**Laufenberg:** Politisch geht es ja derzeit vielen um die Zuspitzung von Konflikten. Uns hingegen geht es darum, mit Kulturen zu kommunizieren, die fremd sind, um zu erkennen, dass Kulturen zwar durchaus trennen können, dass das Beharren auf der eigenen Kultur jedoch in eine totale Sackgasse führt. Heute ist es besonders wichtig, kulturelle Grenzen aufzulösen und miteinander zu kommunizieren. So veranstalteten wir z. B. einen Workshop mit dem syrischen Autor Mudar Alhaggi, in dem österreichische Schülerinnen und Schüler gemeinsam mit geflüchteten syrischen und afghanischen Jugendlichen ein Stück erarbeiteten, das dann aufgeführt wurde. Für diese Jugendlichen war Kunst auch ein Medium, um wieder Gefühle zu zeigen. Das geht in der Kultur nicht, aber in der Kunst geht es. Das ist ein Erlebnis, das nachhaltig prägen und wirken wird. Das sind die kleinen Dinge, die wir tun können.

**Steiner:** Ich finde Krisen interessant. Denn es bedeutet, den Status quo auf den Prüfstand zu stellen. Spätestens dann muss man aus der Deckung kommen und sagen: „Was wollen wir? Was ist uns dieses Europa wert?“ Die Grenzen Europas festzulegen, ist schwer. Ich habe einmal ein großes Projekt über Europa gemacht. Das UEFA-Europa schaut komplett anders aus als das Song-Contest-Europa oder das EU-Europa. Europa muss man sich als ein fransiges





Es wird ja kaum miteinander geredet – und wenn, dann häufig nur im Rahmen fertig bezogener Positionen. Wir sind öffentliche Plätze. Wir haben die Chance und wir müssen sie nutzen. Insofern ist die Geschichte von den Nachbarn ein schönes Bild. Denn dort sitzt du in der Mitte und kannst vielleicht auch einmal vermitteln.

Gebilde vorstellen. Und es ist immer schon hybrid gewesen: eine Gemengelage von unterschiedlichsten kulturellen und religiösen Einflüssen. Und ich bin eher erstaunt, wieso Menschen ständig vergessen, dass die viel beschworene christlich-europäische Kultur immer schon ...

**Schmid:** ... ein Ringen war.

**Steiner:** ... ein Ringen und eine Mischung aus sehr vielem. Die Frage ist nur: Wie vermitteln wir das nicht als Bedrohung, sondern im Sinne einer positiven Entwicklung – ohne dies zu idealisieren. Denn natürlich gibt es ständig kulturelle Kollisionen, die man auch aushalten muss. Ich wohne zum Beispiel in der Niesenberggasse. Der Nachbar zu meiner Rechten hört Balkan-Pop. Und der Nachbar zu meiner Linken liebt steirische Volksmusik. Und dazwischen wohne ich und ziehe Stille vor. Die Frage ist: Wie gehen wir mit Leuten um, deren Geschmack wir nicht teilen, mit denen wir nicht einer Meinung sind? Und wo ist der gemeinsame Raum, in dem wir miteinander leben können? Genau um dieses Ringen und Aushandeln geht es.

**Laufenberg:** Es gibt nicht so viele öffentliche Orte, an denen man diese Diskussionen austragen kann.

Das wäre ja eine sehr wichtige Rolle. Denn man sieht ja, wie viele Menschen mit Scheuklappen unterwegs sind.

**Steiner:** Es braucht, glaube ich, grundsätzlich mehr Räume, in denen Menschen mit sehr unterschiedlichen Haltungen aufeinandertreffen können, ohne dass sie sich gegenseitig die Köpfe einschlagen – das darf sich nicht nur auf den kulturellen Raum beschränken.

**Schmid:** Solche Begegnungen sind ja immer ein Gewinn und können auch Freude vermitteln.

**Laufenberg:** Oder hintergründigen Humor: Wir setzen uns gerade mit einer Komödie auseinander, die 2012 geschrieben wurde. „Yellow Line“ von Charlotte Roos und Julia Zeh. Es geht um Grenzen. Und der Witz ist: Vor vier Jahren war das ein Stück, in dem es darum ging, dass es in Europa keine Grenzen mehr gibt, wir aber im Kopf die Grenzen selbst setzen. Nur vier Jahre später müssen wir uns damit auseinandersetzen, dass überall in Europa Stacheldrahtzäune hochgezogen werden. Die Frage ist: Kann man trotzdem drüber lachen? Ja, man kann. Diese Idiotie kann auf eine gewisse Weise auch witzig sein.

**NORA SCHMID**

geboren in Bern, Musikwissenschaftlerin und Betriebswirtin, Orchestermanagerin, Dramaturgin am Theater an der Wien, Chefdramaturgin und Mitglied des interimistischen Führungsteams der Semperoper Dresden, seit 2015 Intendantin der Grazer Oper.



**IRIS LAUFENBERG**

in Köln geboren, Dramaturgin, zahlreiche Führungsfunktionen im Theater- und Festivalbetrieb, unter anderem Leiterin des Festivals Theatertreffen der Berliner Festspiele und Schauspielregisseurin am „Konzert Theater“ Bern, seit 2015 Intendantin am Schauspielhaus Graz.



**BARBARA STEINER**

gebürtige Niederösterreicherin, Kunsthistorikerin, Kuratorin, leitende Funktionen im Kunstmanagement, darunter Direktorin der „Stiftung Galerie für Zeitgenössische Kunst“ Leipzig, diverse Lehraufträge und Professuren, zahlreiche Publikationen, seit heuer Leiterin des Kunsthauses Graz.



# SCHAUSPIEL GRAZ

## SCHAUSPIEL EINS

**DIE NEIGUNG DES PETER ROSEGGER**

Uraufführung  
Thomas Arzt  
Regie N. Gühlstorff  
› Premiere 15.09.2016

**DER REVISOR**

Nikolaj Gogol  
Regie S. Rottkamp  
› Premiere 30.09.2016

**EMPIRE**

Österreichische  
Erstaufführung  
Milo Rau  
In Zusammenarbeit mit  
steirischer herbst  
Regie M. Rau  
› Premiere 14.10.2016

**DER MONDMANN**

Uraufführung  
Nach dem Buch von  
Tomi Ungerer  
Kooperation mit dem Institut  
für Schauspiel der Kunst-  
universität Graz  
Regie M. Schönsee  
› Premiere 21.10.2016

**ROMEO UND JULIA**

William Shakespeare  
Regie L. Sykes  
› Premiere 18.11.2016

**GEÄCHTET**

Ayad Akhtar  
Regie V. Hesse  
› Premiere 10.12.2016

**REDAKTIONSSCHLUSS!**

Uraufführung  
Ein musikalischer Theater-  
abend von Sandy Lopičić  
Regie und Musik S. Lopičić  
› Premiere 12.01.2017

**DIE WUNDERÜBUNG**

Daniel Glattauer  
Regie M. Matthias  
› Premiere 04.02.2017

**DER AUFTRAG: DANTONS TOD**

Heiner Müller/Georg Büchner  
Regie J.-C. Gockel  
› Premiere 03.03.2017

**DER TALISMAN**

Johann Nestroy  
Regie D. Schnizer  
› Premiere 22.04.2017

16.17

www.schauspielhaus-graz.com



# ZWISCHEN CHIC, CHARME & BEATS

Seit März 2015 gibt es das hippe Café direkt im Bauch des Kunsthauses. Man erkennt sofort den Eckstein-Touch und es gibt sicht- und schmeckbare Parallelen zum Freiblick im Obergeschoß von Kastner & Öhler.

## MEHR ALS EIN CAFÉ

Das Café ist nicht, wie der Name vermuten lässt, ein reines Kaffeehaus, sondern bietet hungrigen Seelen sowohl Frühstück, Brunch, wechselnde Mittagsme-

nüs als auch À-la-carte-Speisen wie *Bulle dated Krustentier*, *Komm Fischì Fischì* oder *Mähh sagt die zarte Ziege*. Und genau weil das Café viel mehr als ein Café ist, geht es hinter den Kulissen mehr als aufregend zu. Manchmal sogar etwas zu aufregend:

## MEHR ALS SERVICE

Service ist hier nicht nur Service. Es kann schon mal passieren, dass ein Tisch im Gastgarten schief steht, eine Babyflasche gewärmt werden muss oder ein Dutzend Kuchen für die Verwandtschaft einge-

packt werden soll. Dann sind Petra und ihr Team hilfsbereit zur Stelle. Es gibt kein Problem, das nicht gelöst werden kann.

## MEHR ALS HIPSTER

Passend zum jungen, hippen Publikum sind auch die Servicemitarbeiter jung. Das Durchschnittsalter im Service liegt bei 24. Das Team ist wie eine große Familie und hat täglich ganz viel Spaß miteinander. Wenn der Laden wieder einmal voll ist und die Mitarbeiter Motivation benötigen, muss Nick herhalten:

## MEHR IM INTERNET

„You need to visit this place! Bin mit einer Freundin zum Essen hergekommen und war von Anfang an begeistert! Service top! Essen top! Preis top! Atmosphäre top! Freue mich auf den nächsten Besuch!“  
— Chillyflope via Tripadvisor

„Auch von mir volle Punktzahl – was für eine tolle Karte! Eigentlich wollten wir an verschiedenen Ecken in Graz frühstücken, sind aber nie um euch und die schicke Terrasse rumgekommen. Personal und Service waren stets sehr bemüht und freundlich – bis zum nächsten Mal!“  
— Unam via Facebook



## EINZIGARTIGER CAFFÈ AUS TRIESTINER TRADITION

Wenn perlanera, aus großer Triestiner Tradition gespeiste Kaffee- und Röstkultur, und perfektes Barista-Know-how aufeinandertreffen, bedeutet das vollendeten Kaffeegenuss – vom Ristretto bis zum caffè latte.



8,3 KILOGRAMM Kaffeebohnen verbrauchten die Österreicherinnen und Österreicher 2015 pro Kopf. 2,9 Tassen Kaffee genossen durchschnittliche österreichische Kaffee-Aficionados täglich. Nur Finnen und Norweger trinken mehr Kaffee als wir.

Das Leben ist zu kurz, um schlechten Kaffee zu trinken. Doch guter Kaffee kommt nicht von ungefähr. Harmonischer und vollendeter Kaffeegenuss verdankt sich einer Reihe goldrichtiger Entscheidungen: Auswahl, Mischung, Röstung und Lagerung der Bohnen, Mahlgrad der Kaffeemühle, Kaffeemenge, Temperatur und Druck des Wassers, das durch das Sieb gepresst wird. Und selbstverständlich gilt auch für die Kaffeezubereitung das Gebot höchster Sauberkeit. Da muss einfach alles passen, damit die Bohnen in der Tasse auch tatsächlich ihren vollen Gehalt zur Geltung bringen.

Im Freiblick by Eckstein sorgt Sorina gemeinsam mit ihren Kolleginnen und Kollegen dafür, dass den Gästen vollendeter Kaffeegenuss geboten wird. Nichts wird dem Zufall überlassen, täglich wird verkostet, kontrolliert, justiert und an den Feinsteinstellungen gearbeitet. Sorina ist Barista und beschäftigt sich seit Jahren intensiv mit der Kunst der Kaffeezubereitung. „Ich tue alles dafür, den Gästen Kaffee zu servieren, von dessen Qualität und Geschmack ich hundertprozentig überzeugt bin.“ Wissen, Erfahrung und Leidenschaft, das ist das Handwerkszeug der Barista. Das sind

aber auch die Voraussetzungen für einen großen Kaffee wie jenen aus dem Hause perlanera.

Die Premiummarke perlanera röstet ihre einzigartige Mischung – zu hundert Prozent edelste Arabica-Bohnen aus den besten Anbaugebieten der Welt – exklusiv am alteingesessenen Standort in Triest. Denn nirgendwo sonst wird Kaffee mit so viel Wissen und Erfahrung hergestellt wie in den kleinen Betrieben der altösterreichischen Hafenstadt. Und wie kein zweiter caffè verkörpert perlanera die geschmackliche „Grandezza“ großer Triestiner Kaffeetradition. Daraus resultiert eine Qualität, die sich Genießern – intuitiv oder bewusst – sofort erschließt. Kein Wunder, dass perlanera in Kombination mit perfekter Barista-Kultur nicht nur für stetig steigende Nachfrage nach Kaffee sorgt, sondern auch einen signifikanten Trend zu „kurzen“ caffès wie dem Espresso oder dem noch kürzeren Ristretto auslöst – purer, exklusiver Kaffeegenuss eben.

### perlanera – die Kunst des Kaffees

Erlesener Kaffee und maßgeschneiderte Gesamtlösungen für Gastronomie, Betrieb, Büro und private Kaffeegenießer.

A.I. Deutsch HandelsgmbH  
Gewerbering 4, 8077 Gössendorf  
Tel.: 03135/46 0 60

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



# ALLES BLEIBT BESSER.

Weil Veränderung immer Motor für Innovation und Kompetenz ist,  
ist JAGUAR & LAND ROVER Center Graz jetzt GB PREMIUM CARS.  
Kommen Sie vorbei und entdecken Sie unsere aufregende Modellpalette!

**GB PREMIUM CARS GMBH & CO KG**  
A-8020 GRAZ, FABRIKSGASSE 27  
T. +43 (0) 316/724343 0  
INFO@GBPREMIUMCARS.COM  
WWW.GBPREMIUMCARS.COM

# SHOW FACTORY PRESENTS



**CIRCUS RONCALLI**  
21.10.–13.11.2016  
GRAZ, MESSE FREIGELÄNDE



**SHADOWLAND 2**  
17.–19.01.2017  
GRAZ, HELMUT-LIST-HALLE



**PHANTOM DER OPER**  
01.02.2017  
GRAZ, MESSEHALLE A



**THE BEST OF MUSICALS**  
07.02.2017  
GRAZ, HELMUT-LIST-HALLE



**SIMPLY THE BEST**  
02.03.2017  
GRAZ, STADTHALLE



**RAINHARD FENDRICH**  
04.03.2017  
GRAZ, STADTHALLE



**FALCO – DAS MUSICAL**  
29.03.2017  
GRAZ, HELMUT-LIST-HALLE



**QUEENMANIA**  
02.04.2017  
GRAZ, HELMUT-LIST-HALLE



**THANK YOU FOR THE MUSIC**  
06.04.2017  
GRAZ, HELMUT-LIST-HALLE



**DADDY COOL**  
12.04.2017  
GRAZ, STADTHALLE



**ELVIS – DAS MUSICAL**  
13.04.2017  
GRAZ, STADTHALLE



**ALL YOU NEED IS LOVE**  
28.04.2017  
GRAZ, HELMUT-LIST-HALLE

TICKETS ERHÄLTlich UNTER [WWW.0ETICKET.COM](http://WWW.0ETICKET.COM)

+43 (0) 1 960 96 234

[OFFICE@SHOWFACTORY.AT](mailto:OFFICE@SHOWFACTORY.AT)

[WWW.SHOWFACTORY.AT](http://WWW.SHOWFACTORY.AT)



## Design knüpft an Tradition

Geba-Teppiche erzählen Geschichten - von Inspiration und Design, von Landschaften, Farben und Formen, von Handwerk und Kunst. Sie verbinden zeitlos-modernes Design mit traditioneller tibetischer Handwerkskunst in bester Fair Trade-Qualität.



[www.geba.cc](http://www.geba.cc)

# KRAFT DER FAMILIE



**E**hre, wem Ehre gebührt: Die jahrelangen, unermüdlichen und wegweisenden Leistungen des Weinguts Erwin Sabathi fanden die höchste Auszeichnung, die sich hierzulande denken lässt: Erwin Sabathi ist gemäß Falstaff Winzer des Jahres 2016.

**Es gibt keine Zauberei oder geheimen Abkürzungen zum großen Ziel, großen Wein zu machen, nur tägliche ehrliche und leidenschaftlich harte Arbeit.“**

## KURZE ERFOLGSGESCHICHTE

Es ist doch so: Erfolg scheint manchen Menschen zugehörig wie ein lebenslang treuer Hund. Als sei es die natürlichste Sache der Welt, dass alle Arbeit immer schön gelingt und glückt, ganz selbstverständlich, als könne es gar nicht anders sein.

Denn ganz ehrlich: Die Auszeichnung zum Winzer des Jahres durch das Falstaff-Magazin ist eine der höchstzuschätzenden, die wir in Österreich kennen. Erstens: Peter Moser (der die Punkte vergibt) ist so jemand wie der österreichische Robert Parker. Zweitens ist der weinmachende Wettbewerb, wie es heute zu heißen hat, nicht gerade gering. Da darf man sich dann schon freuen über eine solche Prämierung und ohne Erröten stolz sich fühlen.

Erwin Sabathi tut genau dies: Er freut sich, er ist stolz – und er ist keine Sekunde in Gefahr, über allen Ehrungen die Bodenständigkeit zu verlieren: „Es gibt

keine Zauberei oder geheimen Abkürzungen zum großen Ziel, großen Wein zu machen, nur tägliche ehrliche und leidenschaftlich harte Arbeit.“

Wer dem Meister zuhört, fühlt, das sind keine leeren Stehsätze, wie man sie heute allerorten und von allen Seiten um die Ohren geblasen bekommt; hier spricht einer klar die Wahrheit.

## „WIR SIND FAMILIE“

Als wir Erwin auf seinem Weingut am Pössnitzberg bei Leutschach zum Gespräch treffen, sind wir sozusagen unter uns, eine rare Gelegenheit, ehrlich gesagt, trifft man hier doch im Regelfall ganze Pilgerschaften von Weinliebenden an, die die ganze Aufmerksamkeit des Hauses samt aller Mitarbeiter in Anspruch nehmen. Es ist ein Tag im August und wir bitten Erwin anlässlich der Prämierung um seine Sicht auf alle Dinge zum Thema Wein und Sabathi.



---

**„Wir alle sind im Weingarten aufgewachsen, als unsere Eltern die Basis gelegt haben für das Weingut, und heute ist es so, dass wir alle gemeinsam in alle Entscheidungen eingebunden sind. Das hält uns zusammen seit 25 Jahren unter meiner Führung, und so wird es weitergehen.“**

---



Erwin Sabathi

Erwin Sabathi: „Wenn es etwas gibt, dem ich unsern Erfolg zurechnen will, dann ist es der Umstand, dass wir als Familie funktionieren, als Familie zusammenarbeiten und als Familie unser tägliches Leben dem Weinmachen verschrieben haben. Mein Bruder Gerd geht praktisch jeden Tag alle unsere Weinflächen ab, um genau zu wissen, wie sich alles entwickelt; mein Bruder Christoph hat das Büro über, meine Schwester Alexandra arbeitet zwar in Graz, hilft aber im Marketing, und ich stehe dem Ganzen als Kellermeister und Namensgeber vor.

Wir alle sind im Weingarten aufgewachsen, als unsere Eltern die Basis gelegt haben für das Weingut, und heute ist es so, dass wir alle gemeinsam in alle Entscheidungen eingebunden sind. Das hält uns zusammen seit 25 Jahren unter meiner Führung, und so wird es weitergehen.“

Die Tradition steht über allem. Immerhin gibt es die Sabathis als Weinbauern nachweislich seit 1650, die Familienchronik hat Erwin vor noch nicht Langem erstellen lassen.

Ein solcher Stammbaum in Sachen Wein misst sich leicht schon mit burgundischen Verhältnissen und, ja, Burgund, eine Region, die Erwin gern bereist, um sich mit seinen französischen Kollegen auszutauschen über die Entwicklung des Weins.

Und übrigens Entwicklung: Die Sabathis haben alle eigenen Fläche auf Bio umzustellen begonnen, eh schon länger, bald gibt es dann die offizielle Zertifizierung. Am großartigen Ergebnis in Flaschen, wo Sabathi draufsteht, gibt es für uns so und so keinen Zweifel. Und – psst! – Tipp unter uns: Der 2015er ist im Begriff, ein ganz großer Wein zu werden, aber das werden Sie schon geahnt haben, nicht wahr?

---

**„Wenn es etwas gibt, dem ich unsern Erfolg zurechnen will, dann ist es der Umstand, dass wir als Familie funktionieren, als Familie zusammenarbeiten und als Familie unser tägliches Leben dem Weinmachen verschrieben haben.“**

---

#### **Weingut Erwin Sabathi**

Pössnitz 48  
8463 Leutschach a.d.W.  
weingut@sabathi.com  
Tel.: +43/34 54/265

[www.sabathi.com](http://www.sabathi.com)

# WINE-DINNER

## IHR ECKSTEIN WEINKALENDER

### ZAHLEN & FAKTEN:

**1.** RESTAURANT ECKSTEIN serviert Ihnen an jedem ersten Mittwoch eines Monats (Beginn: 18.30 Uhr) ein 5-Gänge-Degustationsmenü mit moderierter Weinbegleitung durch den Winzer.

**2.** Achtung!

Die Zahl der Gäste ist auf 24 beschränkt. Reservieren Sie für die jeweiligen Termine bitte möglichst rasch unter [info@eckstein.co.at](mailto:info@eckstein.co.at) (Betreff „Weinkalender“) oder telefonisch unter Tel.: +43/(0)316/82 87 01

**3.** Der Preis für das Dinner inkl. Weinbegleitung beträgt 89 Euro pro Person.

**4.** Die Termine auf einen Blick:

- 2. November 2016: Derksen - BURGUND
- 7. Dezember 2016: Perrier-Jouët
- 11. Jänner 2017: Weingut Feiler Artinger
- 1. Februar 2017: Weingut Pfnaisl
- 1. März 2017: Weingut Anton Bauer
- 5. April 2017: Weingut Krug
- 3. Mai 2017: Weingut Mayer am Pfarrplatz
- 7. Juni 2017: Weingut Ehn
- 5. Juli 2017: Weingut Bründlmayer
- 2. August 2017: Weingut Wess
- 6. September 2017: Weingut Krispel
- 4. Oktober 2017: Derksen - BORDEAUX

## 2.11.16

### DERKSEN

BURGUND—Sie mögen es gerne authentisch? Haben als Leidenschaft und Genuss für sich selbst Pinot Noir und Chardonnay entdeckt? Dann begleiten Sie uns in eine Welt, die unterschiedlicher nicht sein kann. Die Weine aus dem Burgund sind für die einen reine Eleganz und für die anderen pure Finesse. Mit den Weinen von Brocard (Chablis), Jacques Prieur (Mersault) und Domaine Faiveley (Nuits-Saint Georges) werden wir Ihnen den Abend genussvoll gestalten.

Zwischen saften Hügeln, die von einem Kalksteinhang und einem bezaubernden Wäldchen beherrscht werden, liegt das 65 ha große Spitzenweingut von Jean-Marc Brocard. Als Sohn eines Bauern kam er vor ca. 30 Jahren an die „goldene Pforte“ Burgunds und fühlt sich dementsprechend der Natur verpflichtet. Seine alten Reben (20–60 Jahre) sind hervorragend gepflegt. Die Weine sind ein perfektes Spiegelbild der Reben sowie des Terroirs.

Die Domaine Jacques Prieur stammt aus dem 18. Jahrhundert. Das Haus besitzt einige der begehrtesten Lagen (15 ha an der Côte d'Or) mit 8 Grand Crus und 6 Premiers Crus. Die renommierten Weißweine zeigen Biss und Klasse. Die Rotweine sind aufregend und saftig.

Die Familie Faiveley (Nuits-Saint-Georges) besitzt seit 1825 die größte Domaine (108 ha) im Burgund, mit Spitzenlagen in allen Teilen der Region, wobei der Schwerpunkt eindeutig bei den Rotweinen liegt. Erwan Faiveley produziert kraftvoll-lagerfähige Weine mit hochintensiven, herrlichen Aromen und geradezu sinnlichen Düften.

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



## 1.2.17

### WEINGUT PFNEISL

BORN 2 MAKE WINE—Das Lebensmotto der Familie bewahrt sich heute mehr denn je. So ist nun seit jahrhundertelanger Tradition bereits die neue Generation Lisa mit Herzblut dem Weinbau verpflichtet und gründete im Spätherbst 2015 ihre eigene Weinlinie „OFFSPRING by Pfnaisl“, zu Deutsch „DER NACHWUCHS, DIE NEUE GENERATION UND IHR NEUER WEIN“ und steht für vegan, nachhaltig und nach strengsten ökologischen Richtlinien hergestellt. Das heißt ungeschönte Weine höchster Qualität und das sorgt für Aufsehen. Grund dafür ist nicht zuletzt das auffällige und stylische Outfit.

Mit größtem Qualitätsbewusstsein werden in den besten und bekanntesten Lagen im Mittelburgenland nationale und internationale Sorten handverlesen, von Gerhard Pfnaisl vinifiziert und klassisch im Stahltank oder im kleinen oder großen Eichenfass ausgebaut. Der Großteil der insgesamt 32 ha Weingärten wird in der Heimatgemeinde Deutschkreutz bewirtschaftet. Im Jahr 1999 schufen die Gebrüder Pfnaisl, auch genannt „Shiraz Brothers“, zudem ihre eigene Cru im 18 Kilometer entfernten Kleinmutschen – dem geographischen Mittelpunkt des Burgenlandes –, haben damit ein klares Zeichen gesetzt und die Grenzen des Blaufränkischlandes neu gezogen. 2006 wurde hier auch die Cult-Winery auf der Riede Hexenberg fertiggestellt, die in zeitgemäßer Eleganz, preisgekrönter Architektur und inmitten der Landschaft zum Verkosten einlädt.

[www.weingut-pfnaisl.at](http://www.weingut-pfnaisl.at)



## 1.3.17

### WEINGUT ANTON BAUER

Wenn er etwas anpackt, dann richtig. 1992 übernahm der Wagramer Anton Bauer das elterliche Weingut mit gerade einmal 3,2 Hektar Rebfläche, heute bewirtschaftet der Qualitätsfanatiker rund 30 Hektar Weingärten in Feuersbrunn. Sein Handwerk lernte er an der Weinbauschule Krems, bei einem Praktikum im Burgund – eine Weinregion, für die er eine besondere Leidenschaft hegt – und vier Jahre lang als Önologe an einem renommierten niederösterreichischen Weingut. Dann fühlte sich Anton Bauer bereit für das „Abenteuer Winzerdasein“. Und geht seinen Weg seither geradlinig und mit Freude.

Es ist die Kombination aus tief verwurzelt und offen für Neues, aus traditionell und experimentell, die Anton Bauer ausmacht. Von Anfang an dachte und handelte der Winzer visionär. So setzte er neben den Wagramer Klassikern wie Grüner und Roter Veltliner und Riesling schon früh auf Rotweine. Ein mutiger Schritt, der von vielen skeptisch beäugt wurde. Doch der Winzer folgte seiner Überzeugung, heute gehören sein Pinot Noir, sein Cabernet Sauvignon und seine legendäre „Cuvée Legendär“ zu den Top-Rotweinen des Landes. Mit seinen sorten- und regionstypischen Weißweinen spielt Anton Bauer in der gleichen Liga. Rosenberg, Spiegel, Berg und Gmörk heißen seine besten Lagen, aus denen er Jahr für Jahr glasklare Weine mit Tiefgang keltert. „Weine mit Seele“.

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

## 7.12.16

### PERRIER-JOUËT CHAMPAGNER

Tradition und Geschichte sowie Anmut und Eleganz sind die Grundsteine des Perrier-Jouët-Stils.

Seit über zwei Jahrhunderten setzt das 1811 gegründete Champagnerhaus Perrier-Jouët in Epervy auf absolute Perfektion und höchste Qualität.

Die Fruchtigkeit des Pinot Meunier (Schwarzriesling) vereint die Fülle der Pinot Noirs mit der zarten Eleganz der Chardonnay-Trauben zu einer harmonischen Champagnercuvée.

[www.pernod-ricard.at](http://www.pernod-ricard.at)



## 11.1.17

### WEINGUT FEILER-ARTINGER

Den Grundstein für das weltberühmte Weingut legten Gustav und Karoline Feiler 1936. Sie erwarben das prächtige barocke Haus in der Hauptstraße 3 im Herzen der Freistadt Rust. In zweiter Generation leiten Hans und Inge Feiler sowie Gertrude Artinger (Schwester von Hans Feiler) die Geschicke des Weingutes. Seit 1994 werden sie von Kurt Feiler (Sohn von Hans und Inge) unterstützt. 2013 übernehmen Kurt und seine Frau Katrin die Leitung auch offiziell. Die weltweite Bekanntheit des Weingutes begründen vor allem die edelsüßen „Ruster Ausbruch“-Weine. Zahlreiche Auszeichnungen wie die Verleihung des Titels „Sweet Wine Maker of the Year“ belegen dies. Aber in Rust fühlt man sich der ganzen Weinpalette, der sogenannten „Ruster Trilogie“ (trocken weiss – trocken rot – edelsüß) verpflichtet. Und auch der Natur und den Böden. Die Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung war daher nur eine logische Folge der konsequent naturnahen Pflege von Reben und Böden und der Liebe zur Natur. Man sieht, riecht und schmeckt deren Dank anhand der Frische, Fülle und einzigartigen Finesse der Weine.

[www.feiler-artinger.at](http://www.feiler-artinger.at)



## 5.4.17

### WEINGUT KRUG

Gustav Krugs Leben ist geprägt von seinem Pioniergeist. Die Harmonie von Tradition und Innovation zieht sich wie ein roter Faden durch sein Tun. Für ihn gehört das Sich-Einlassen auf die Natur genauso dazu wie die Verwendung von Naturkork oder der Einsatz von moderner Technologie. So gehört das Gumpoldskirchner Weingut zu den wichtigsten Weinadressen in der Thermenregion, die auch als „Burgund Österreichs“ gilt. Gustav Krug keltert charaktervolle Winzerweine, die immer wieder zu Sorten- und Salonsiegern gewählt oder mit Gold- und Silbermedaillen bedacht werden. KRUG „Die Versuchung“ steht für sinnlichen Genuss.

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





3.5.17

**WEINGUT MAYER AM PFARRPLATZ**

Hervorragende Lagen, optimaler Einfluss von Donau und Wienerwald – das Wiener Weingut Mayer am Pfarrplatz hält seit über 330 Jahren eine einzigartige Stellung in der österreichischen Weinlandschaft. Bekannt und berühmt ist das Weingut für seinen Klassiker, den „Wiener Gemischten Satz“. Diese Spezialität aus Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler und Zierfandler wird gemeinsam geerntet und gemeinsam vinifiziert. In ihm bündeln sich Charaktere mehrerer ausdrucksvoller Sorten und machen ihn einzigartig in seiner Aromatik. Neben dem Wiener Gemischten Satz zählt der Riesling zu den großen Kompetenzen des Wiener Weinguts. Hier werden aus den Lagen Nussberg und Alsegg elegante und sehr feingliedrige Weine gekeltert. Spätestens seit der Top-Riesling Nussberg Weißer Marmor produziert wird, zählt das Weingut zu den führenden Riesling-Produzenten des Landes. Bei der Boutiquelinie Rotes Haus, die seit 2006 auch vom Team am Pfarrplatz produziert wird, dreht sich alles um den Wiener Gemischten Satz, der dort von Burgundersorten dominiert wird. Bedächtig blickt das Rote Haus auf die Stadt Wien: Dieses idyllische Domizil gibt dem Weingut seinen Namen und zielt die bezaubernde Reblandschaft auf dem einzigartigen Nussberg. Kühle Nächte und wärmende Luft aus dem pannonischen Raum verleihen dem Wein vom Nussberg Würze, Komplexität und viel Mineralik.

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



2.8.17

**WEINGUT RAINER WESS**

Urgestein trifft auf Schiefer, der Loibenberg auf den Kögl, das Kremstal auf die Wachau. Rainer Wess keltert Wein in beiden Regionen, wobei sich das Gut selbst in der Sandgrube, an der Kremser Peripherie, befindet. 15 Hektar sind es insgesamt, die meisten davon in der Wachau, wobei sich die Weingärten am Fuße des Loibenbergs und am Loibenberg selbst befinden. Im Verbund mit den Steiner Lagen Kögl und Pfaffenberg und dem Kremser Weinzierlberg entwirft der weitgereiste Winzer ein Spektrum von Weinen, das in seiner geologischen, klimatischen und geografischen Breite einzigartig ist.

Begonnen hat alles im Jahr 2003, als er erste Flächen am Loibenberg pachtete und sehr schnell seinen spezifischen Stil etablierte: nämlich glasklare, präzise und elegante Weine zu kelteren, die jeweils die Geschichte ihrer Herkunft erzählen. Dafür stehen ihm einzig zwei Rebsorten zur Verfügung, Riesling und Veltliner, deren Potenzial er komplett auslotet – leichte, fruchtbetonte Weine finden sich ebenso in seinem Sortiment wie kompakte und gehaltvolle Interpretationen, zu denen sich zudem ein paar Süßweine gesellen.

[www.weingut-wess.at](http://www.weingut-wess.at)



7.6.17

**WEINGUT LUDWIG EHN**

Das Weingut Ehn mit Vinothek befindet sich im Zentrum von Langenlois und gilt quasi als Ort der Begegnung. Bereits seit 1859 hat sich die Familie Ehn dem Weinbau verschrieben. Heute führen die Geschwister Michaela und Ludwig den traditionsreichen Betrieb in der fünften Generation.

Die Reben von Familie Ehn wachsen auf 14 Hektar der besten Kamptaler Lagen. Der große Respekt für dieses wertvolle Terroir ist die Voraussetzung für authentische Weine. Handwerklicher Weinbau und individuelle Pflege der Weingärten sind für die Michaela und Ludwig Ehn seit jeher eine Herzensangelegenheit. Die Arbeit im Weingarten bedeutet für sie vor allem Gespür für die Bedürfnisse der Natur zu haben. Aus ihrer Arbeit schöpft die Familie Ehn neue Kraft und Energie für ihre Lebensaufgabe: der allerhöchsten Qualität nicht nur beim Wein selbst, sondern auch bei der Art und Weise, wie er erzeugt wird.

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



6.9.17

**WEINGUT KRISPEL**

Seit zwei Generationen produziert der Familienbetrieb in Neusetz bei Straden außergewöhnliche Weine von höchster Qualität. Mit viel Erfahrung und in enger Verbindung zur Natur verfolgt man das Ziel, ein Maximum der Landschaft in den hauseigenen Erzeugnissen zu integrieren. Die Lagen mit ihrer unterschiedlichen Bodenlandschaft aus Sand, Muschelkalk und Basalt sind wie die vielen Sonnentage oder die Arbeit des Winzers im Wein zu schmecken.

Eine Besonderheit: der Grauburgunder Hochstrandl. Dieser stammt aus der Großlage Vulkanland Steiermark und besticht mit seiner hellen, ziegelroten Farbe und seinem Duft nach Karamell, Zwetschken und Orangenschale. Am Gaumen präsentiert er sich als trockener, vollmundig komplexer Wein und bietet ein herrliches Trinkerlebnis.

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

4.10.17

**DERKSEN**

BORDEAUX—Nabel der Weinwelt mit der gleichnamigen Stadt, die so wie Graz rund 270.000 Einwohner zählt. Gesamt Bordeaux produziert rund 120.700 Hektar, das ist mehr als doppelt so viel wie in Österreich. Ca. 5500 verschiedene Châteaux findet man, wobei die Welt oft nur von rund 100 wirklich spricht. An diesen Abend dürfen wir die Familie Cazes präsentieren, die neben Weingütern in Südfrankreich und der Côtes du Rhône auch das berühmte Château Lynch-Bages besitzt.

Lynch-Bages gehört zur 1855 gegründeten Klassifikation der Grand Cru Classé. Jahrzehnte führte Jean-Michel Cazes (Jg. 1935) das Château in der Nachfolge seines Vaters, mittlerweile steht sein Sohn Jean-Charles Cazes an der Spitze des Unternehmens. In seinem Besitz befindet sich auch Château Les Ormes-de-Pez. Dem nicht genug durchstreifte Jean-Michel viele Jahre den Languedoc auf der Suche nach außergewöhnlichen Terroirs. Bis er eines Tages die Ortschaft La Livinière entdeckte, Geburtsort der schönsten Weingärten der Minervois. Gemeinsam mit seinem Sohn Jean-Charles wählte er einen Namen voller Bedeutung und Geschichte: „Postal“ bedeutet auf Altprovençalisch „Haus“ und „Familie“.

Die Domaine Sénéchaux, ebenfalls in Besitz der Familie Cazes, zählt zu den ältesten Weingütern in Castro Novo, der Geburtsstätte der „Weine der Päpste“, und ist Mitbegründer der „Appellations d'origine contrôlées“.

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



5.7.17

**WEINGUT BRÜNDLMAYER**

Nur etwa 70 km nordwestlich von Wien, wo sich das Kamptal nach der Donau hin öffnet, liegt die Weinstadt Langenlois. Hier trifft die würzige, kühle Waldviertler Luft auf das milde pannonische Klima und schafft ideale Bedingungen für den Weinbau, mit dem der Name Bründlmayer seit Generationen verbunden ist.

Willi Bründlmayer und seine Familie lieben und achten ihre berühmten Weingärten wie den Zöbinger Heiligenstein, den Käferberg, den Spiegel oder die Riede Lamm. Sie bilden die solide Grundlage des andauernden, auch internationalen Erfolges.

Im Weinberg ist man immer nachhaltig um ein stabiles, ökologisches Gleichgewicht bemüht. Herbizide und Kunstdünger werden abgelehnt. Konsequente Boden- und Laubarbeit sind ebenso fester Bestandteil im Repertoire wie kontinuierliche Selektion mit besonderer Rücksicht auf Widerstandskraft und Standortanpassung.

Das Weingut steht zunächst für erstklassigen Grünen Veltliner und Riesling. Als Spezialitäten gelten Chardonnay und Pinot Noir, und der hervorragende und beliebte Schaumwein „Bründlmayer Brut“.

[www.bruendlmayer.at](http://www.bruendlmayer.at) bzw. [www.heurighof.at](http://www.heurighof.at)



# PERFEKT UMSORGT IM ECKSTEIN

Eine Weisheit sagt, ein Unternehmen ist nur so gut wie seine Mitarbeiter. Leidenschaft, Individualität und Verlässlichkeit sind Eigenschaften, die sich jedes Unternehmen von seinen Mitarbeitern wünscht. Im Eckstein wird genau das gelebt und mit vollem Elan an die Gäste weitergegeben. Gute Laune ist bekanntlich ansteckend.

Neben der Leistung aus der Küche, die das Mittag- oder Abendessen zu einem kulinarischen Erlebnis macht, ist die Leistung des Servicepersonals nicht minder wichtig. Niemals ein leeres Glas, offen für Wünsche und Anregungen und immer ein Lächeln auf den Lippen – so präsentieren sich die Servicemitarbeiter unter der Führung von Franz Josef Fuchs, Jörg Quindt und Robert Hold.



## SAUERRAHM-SCHMARRN

### ZUTATEN

#### — für den Schmarrn

250 g Sauerrahm  
3 Eier  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Vanillezucker  
3 EL Mehl  
1 EL Zucker  
80 ml Schlagobers

#### — für das Karamell

2 EL Butter  
4–5 EL Zucker

### ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen und das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen.

Die restlichen Zutaten mit dem Handmixer vermengen, zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und für ca. 25 Minuten goldbraun backen. Nach Ende des Backvorgangs das Blech aus dem Ofen nehmen.

Die Butter in der Pfanne schmelzen und den Zucker einrühren. Die Hitze reduzieren und den Zucker karamellisieren lassen. Den gebackenen Teig mit zwei Gabeln zerreißen und im Karamell wälzen.

Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

## REDEN, REDEN, REDEN

Das Wichtigste ist immer die Kommunikation untereinander, so Jörg Quindt.

**„Nur wenn miteinander geredet wird, kann das Tagesgeschäft reibungslos funktionieren. Bei uns ist jeder einzelne Mitarbeiter ein wichtiger Bestandteil des Teams. Wir führen regelmäßig Mitarbeitergespräche und kümmern uns um die Wünsche und Anregungen unserer Teammitglieder. Nur so können wir miteinander wachsen.“**

## AUSBILDUNG

Den Jungen gehört die Zukunft, deswegen bildet das Eckstein aktuell 5 Lehrlinge in Service & Küche aus.

**„Wir sind besonders stolz auf die Fortschritte, die wir bei der Lehrlingsausbildung erzielen können. Man sieht den Spaß an der Arbeit und spürt den Enthusiasmus, den die Jungen ins Team einbringen.“**

## FREUND

Bedingt durch die Arbeitszeiten an Wochenenden, Feiertagen oder an langen Abenden entstehen auch Freundschaften untereinander.

**„Wenn man so viel Zeit miteinander verbringt, ist es nicht ungewöhnlich, dass man sich auch über private Angelegenheiten unterhält und Freundschaften entstehen.“**

Franz Josef Fuchs

So verbringen etwa Chris und Tom ihre Freizeit gerne beim gemeinsamen Billard-Spiel. Die Mädels vom Tagdienst verbringen ihre freien Tage beim gemeinsamen Shopping und Sabrina genießt mit Tom schon mal einen abendlichen Cocktail.

## GROSSE ERLEICHTERUNG

Seit 1. Juli 2016 ist das Eckstein rauchfrei. Das freut Doreen & Sabrina an der Bar besonders: „Endlich nicht mehr geräuchert nach Hause gehen.“ Besonders an Wochenenden war es zu später Stunde sehr belastend, wenn sich alle an der Bar getummelt und geraucht haben, sagt Doreen Frisch. Bisher hat sich kein einziger Gast negativ darüber geäußert, im Gegenteil, das rauchfreie Lokal wurde positiv angenommen. Das nennt man dann wohl eine Win-win Situation.



# ECKSTEIN GOES DRY AGED

**„KARNERTA ist der einzige Betrieb in Österreich mit der gesetzlichen Befugnis, das Fleisch 28 Tage anstatt der sonst üblichen 20 Tage reifen zu lassen. Die KARNERTA-Rinder werden einzeln für das Dry Aging selektiert, nur das beste Fleisch kommt für die aufwendige Veredelung in Frage. 100 % österreichisches Fleisch und die strengen Kontrollen garantieren mir als Küchenchef und meinen Gästen das beste Ergebnis auf dem Teller!“**  
Michael Hebenstreit

Ohne Reife kein saftiges Ergebnis auf dem Teller! Anders als bei Geflügel- oder Schweinefleisch sollte Rindfleisch immer einige Tage oder Wochen gekühlt reifen. In dieser Zeit entspannen sich die Fleischfasern und der Geschmack wird optimal entfaltet.

Dieses Geschmackserlebnis gibt es jetzt auch im Eckstein. Michael Hebenstreit, Küchenchef im Eckstein, kreierte Tagesempfehlungen wie ein Porterhousesteak mit Steak Fries oder ein feines Rib Eye Steak mit getrüffeltem Kartoffelstampf.

## JAHRZEHNTEALTES REIFE-VERFAHREN

Was früher beim Metzger ums Eck normal war, ist eine Zeit lang in Vergessenheit geraten. Die sogenannte Trockenreife oder Dry-Aged-Reifung wurde erst kürzlich wiederentdeckt und ist seither aus den Küchen der Gastronomie nicht mehr wegzudenken.

Anders als bei der weitverbreiteten Vakuumreifung (Wet Aging), bei der das Fleisch im Plastik-

beutel eingeschweißt reift, darf das gute Stück vom Rind bei der Dry-Aged-Reifung an der Luft bleiben. Bei ca. 3°C und 80 % Luftfeuchtigkeit reift das KARNERTA-Rindfleisch vom Ochsen und der Kalbin ganze 28 Tage unter streng kontrolliertem Klima.

## DER GESCHMACK

Durch die behutsame Dry-Aging-Trockenreifung wird dem Fleisch Wasser entzogen, dadurch verliert es zwar ein Drittel des Gewichts, das Geschmackserlebnis jedoch wird konzentriert und intensiviert. Sauerstoff und fleischeigene Enzyme fördern die Entwicklung dieser speziellen Aromen.

### KARNERTA Graz

Golfstrasse 9, 8077 Gössendorf  
Tel.: +43/316/26 14 47-0  
graz@karnerta.at  
www.karnerta.at

# EINE ODE AN DIE SCHÄRFE

**Messer aus feinstem Damaszenerstahl, hergestellt von Hand in der Schmiedewerkstatt von Wolfgang Winkler-Hermaden: die Synthese aus höchster Funktionalität und einzigartigem Design.**

Seine Messer schmiedet er beispielsweise aus alten ausrangierten Kugellagern, Autofedern oder Sägeblättern. Alten Gegenständen in seinen handgeschmiedeten Messern ein neues Leben zu geben, betrachtet Wolfgang Winkler-Hermaden als Ehre. Seit seiner frühesten Kindheit fasziniert ihn die Schärfe von Messern, Äxten, Schwertern – jedweden Schneide-, Hieb- und Stichwerkzeugen. Und seit seinem 13. Lebensjahr schmiedet er selbst Messer. Heute beherrscht er diese hohe Handwerkskunst wie kaum ein anderer und ist in der Lage, in seiner



Schmiede feinsten Damaszenerstahl selbst herzustellen und daraus einzigartige Messer zu formen – verlässlich, beständig, „maßgeschmiedet“ für ihre jeweilige Funktion und daher von unerreichter Präzision. Bei richtiger

Pflege Begleiter fürs Leben und in jeder Küche ob ihrer Schärfe, aber auch ihres besonderen, authentisch-handwerklichen Designs nicht bloß verlässliches und wertvolles Werkzeug, sondern Eyecatcher und liebgewonnenes Accessoire. Damaszenerstahl: die Verbindung von zwei oder mehreren Eisenstücken unterschiedlicher Herkunft – zu Verbundstahl veredelt, um darin die jeweils besten Eigenschaften zu vereinigen, etwa Härte und Elastizität. Die Herstellung von handgeschmiedetem Damaszenerstahl erfolgt heute noch so wie seit jeher. Die Stahlsorten unterscheiden sich durch den Kohlenstoffgehalt oder

durch Legierungsbeimengungen wie z. B. Wolfram, Nickel, Mangan etc. Sie werden in Lamellen oder Strangformen im Feuer miteinander verschweißt. Durch häufig wiederholtes Doppeln und abermaliges Feuerschweißen wird die Lagenzahl der Stahllamellen erhöht; dies können fünf Lagen, aber auch einige Mio. sein. Daraus ergibt sich nicht nur die unvergleichliche Qualität, sondern auch ein jeweils einzigartiges Design.

Um besonders schöne Muster auf der Oberfläche zu erhalten, kann der Stahl auch verdreht oder „unsymmetrisch“ weiterverarbeitet werden. Nach dem

Härten wird der Damaszenerstahl geätzt, um das Muster sichtbar zu machen, da die verschiedenen Schichten sich in Säure je nach Kohlenstoffanteil bzw. Legierung hell (Nickel) oder dunkel (Mangan) färben. Die Schneiden werden noch gehärtet und schließlich mit dem Griff, ebenfalls individuell und handwerkliche gefertigt, vereint.

Um diesen Gebrauchskunstwerken eine lange Lebensdauer zu sichern, ist ein schonender und fachkundiger Umgang nötig. Mehr erfahren Sie auf der Homepage von Wolfgang Winkler-Hermaden. Oder Sie lassen sich von ihm persönlich in seiner Werkstatt in Kapfenstein in die Geheimnisse der Schmiedekunst und Messerpflege einführen.

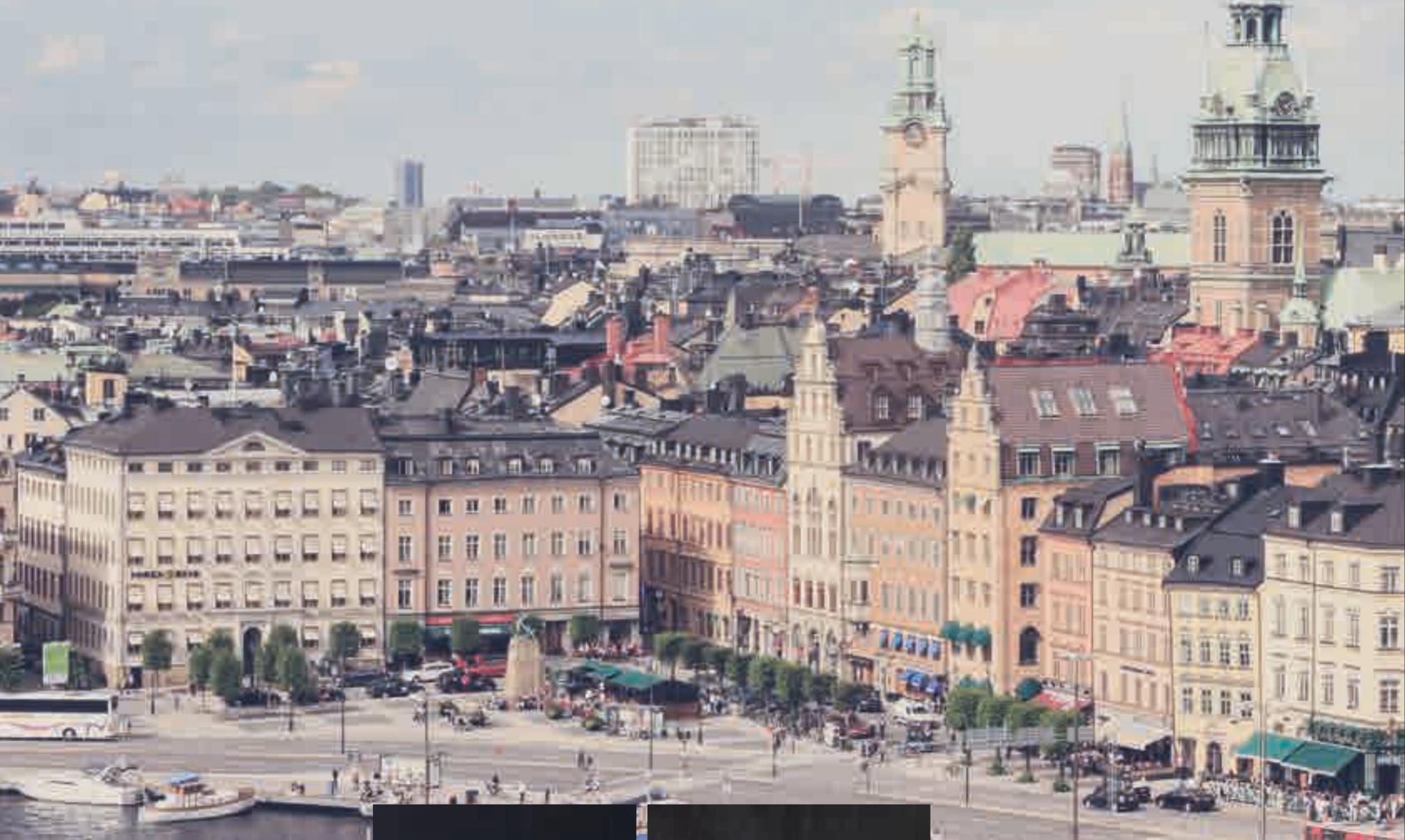
Die Messer sind in Maßenfertigung oder ab Schmiede erhältlich.

### Messerschmiede Winkler-Hermaden

8353 Kapfenstein 105  
Tel.: +43/664/79 44 541  
wolfgangwh@gmail.com

www.messerschmiede-winkler-hermaden.at

# KULINARISCHES STOCKHOLM



**M**oderne trifft Ruhe. Zukunftsweisende Restaurants und pulsierende Bars neben idyllischen Schären. Willkommen in Stockholm!

Neben unzähligen Foodtrucks, Märkten und Food Halls gibt es hier auch eine außergewöhnlich große Anzahl an Fine-Dining-Gourmet-Restaurants. Michael Schunko und seine Lebensgefährtin Gerda Safran sowie das Ehepaar Melanie und Alexander Doder haben die Hauptstadt besucht und sich durch schwedische Küchen getestet.

## ANGELN MITTEN IN DER STADT

Die größte Stadt Skandinaviens mit ihren knapp 900.000 Einwohnern wird von etwa 24.000 größeren und kleineren Inseln (Schären) umgeben. Etwa 30 Prozent der Stadtfläche bestehen aus Wasser, kein Wunder also, dass es möglich ist, mitten in der Stadt Lachse zu angeln. Die Nähe zum Wasser wird auch auf den Speisekarten der Lokale sichtbar. Ein Großteil der Restaurants setzt auf frischen Fisch aus der Region.

**„Das Oaxen Krog ist mein absoluter Stockholm-Favorit! Das Gesamtkonzept, vom Ambiente über das Service bis hin zu den perfekt zubereiteten und servierten Speisen stimmt hier und hat mich auf voller Linie überzeugt.“**

**Michael Schunko**



### 1. KULINARISCHER STOPP: OAXEN KROG & SLIP

Der erste kulinarische Stopp führte die beiden Paare in das international anerkannte Gourmetrestaurant auf der Insel Djurgården. Im Oaxen Slip speist es sich im lockeren schwedischen Bistro, im Oaxen Krog ist die feine Gourmetküche angesiedelt. In beiden Restaurants liegt der Fokus auf regionaler schwedischer Küche mit saisonalen Aromen.

Im Oaxen Krog, das in einem renovierten Schuppen in einer Werft untergebracht ist, gab's für die hungrige Reisegruppe aus Graz ein Zehn-Gang-Menü inklusiver Weinbegleitung. Serviert wurden dabei zahlreiche geschmackliche Highlights, unter anderem 200 Jahre alte Mahagoni-Muscheln, ein Türmchen aus Wurst mit Basilikum-Espuma, am Tisch gebratenes Entrecôte und eine Box Pralinen zum Mitnehmen.

### 2. KULINARISCHER STOPP: STUREHOF

Stureplan ist mehr als bloß eine Adresse, es ist ein Symbol für Luxus und Stil in Stockholm. Geschäftsleute, Models und Promis besuchen hier die exklusivsten Clubs und Restaurants der Stadt. Mitten in diesem Unterhaltungsviertel liegt die hippe Brasserie *Sturehof*. Hier paart sich die schwedische Küche mit internationalen Einflüssen. Sehen und gesehen werden heißt das Motto auf der Terrasse. Genau auf jener gab es für die Vierergruppe einmal alles vom Fisch, serviert auf einer Etagerie, gewürzt mit cooler Stimmung und einem Glas französischem Wein.

### 3. KULINARISCHER STOPP: EKSTEDT

Der bekannte skandinavische Koch Niklas Ekstedt bereitet in seiner Küche die Lebensmittel ursprünglich, über offener Flamme zu. Das Restaurant ist be-



kannt für die hervorragende Qualität und das handwerkliche Geschick von Ekstedt. 2013 wurde er mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet.

Im warmen, rustikalen und durchaus vom offenen Feuer verrauchten Ambiente gab's für die Gra-

zer allerlei Spezialitäten wie in der Box geräucher-tes Schweinefleisch, auf der Glut gegarten Zander oder Holzofen-Honigkuchen.

### IDYLLISCHES STOCKHOLM

Die restliche Zeit war die illustre Gruppe mit typischen Touristen-Aktivitäten beschäftigt. So wurde das bekannte Vasa-Museum besucht, in welchem das 1628 auf seiner Jungfernfahrt gesunkene Kriegsschiff Vasa besichtigt werden kann. Beim Abstecher im Skansen-Freilichtmuseum haben die vier nicht nur fünf Jahrhunderte Schweden durchwandert, sondern auch herrliche *Kanelbullar* genossen. Die warmen Zimtschnecken werden in zeittypischen Läden, die Teil des Museums sind, angeboten.

„Wir verreisen häufig gemeinsam und genießen vor allem die kulinarischen Erfahrungen. Stockholm ist gefühlt so groß wie Graz und sehr stylisch, cool und auch idyllisch. Wer Wert auf Qualität legt, muss allerdings speziell bei Essen und edlen Weinen etwas tiefer in die Tasche greifen.“, so Schunkos Resümee.

## SAIBLING & OKTOPUS FREIBLICK-EDITION

— FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

4 Saiblingsfilets  
20–25 Gemüse-Sticks  
(Karotten, Stangensellerie, Sellerie)  
Salz/Pfeffer  
1 Blutwurst

#### — für den Räucherschinkensud

4 Scheiben Räucherschinken  
50 g Kren  
4–6 getrocknete Heidelbeeren  
2 Lorbeerblätter  
Salz/Pfeffer

#### — für den Oktopus

1 Oktopus  
2 Lorbeerblätter  
4–6 getrocknete Heidelbeeren  
150 ml Weißwein  
1 Korke

### ZUBEREITUNG

Für den Räucherschinkensud stellt ihr einen kleinen Topf mit Wasser auf, gebt alle Zutaten hinzu und lasst es für 30–35 min bei mittlerer Hitze köcheln. Anschließend siebt ihr den Sud durch ein Sieb und fangt die Flüssigkeit in einer Schüssel auf. Würzt es noch mit Salz & Pfeffer und stellt es zur Seite.

Für den Oktopus füllt ihr einen Topf halbvoll mit Wasser, gebt alle Zutaten hinzu und lasst es für 1–1,5 h bei mittlerer Hitze köcheln. Danach gebt ihr den gekochten Oktopus in eine Schüssel mit Eiswasser.

Für den Saibling teilt ihr die Saiblingsfilets jeweils in 3 gleichmäßige Stücke auf.

Nebenbei stellt ihr einen Topf mit dem Räucherschinkensud auf, gebt die Gemüse-Sticks hinzu und lasst es für ca. 10 min bei mittlerer Hitze köcheln. Anschließend wird der Oktopus zerkleinert. Jetzt würzt ihr den Saibling, den Oktopus und die Blutwurst, bratet sie in einer Pfanne mit etwas Öl an. Zum Schluss alles auf einen Teller schön anrichten und sofort servieren. Das Freiblick-Team wünscht guten Appetit.



# IMMER AUF ACHSE

Im sechsten Stockwerk des Kaufhauses Kastner & Öhler hat Michael Schunko ein Tagescafé der besonderen Art geschaffen. Über den Dächern von Graz kann man nicht nur klingende Mittagsmenüs wie *Asia Wok WM of vegetables*, *Color your life* oder *Without magic mushrooms*, genießen, sondern auch genüsslich brunchen oder sich mit einer Tarte und Kaffee verwöhnen lassen.

Verwöhnen lassen geht bekanntlich nur, wenn es auch jemanden gibt, der verwöhnt. Hier sind es zu Spitzenzeiten sogar bis zu 25 Servicemitarbeiter, die sich um das Wohl der Gäste sorgen.

### GUT ZU FUSS

Das 250 m<sup>2</sup> große Lokal und nochmals 250 m<sup>2</sup> Terrasse verlangen zumindest gute Turnschuhe und ein wenig körperliche Kondition. Die hat das Team jedenfalls. Hat es doch als „Freiblick Runner“ beim Staffel-Marathon des Graz Marathon mitgemacht!

**„Wir haben zwar nicht den ersten Platz belegt, aber für uns standen die Freude und unsere Freundschaft im Vordergrund.“**

Carina Zotter

Aus Neugierde hat das Freiblick-Team die tägliche Lauf- & Schrittleistung mit einem Schrittzähler gemessen. Unglaubliche 20.350 Schritte und 14,25 Kilometer wurden bei einer durchschnittlichen Geschwindigkeit von 4,1 km/h im Auftrag des guten Service zurückgelegt.

**„Dieses Ergebnis hatten wir nicht erwartet. Das ist besser als jedes Workout.“**

Philipp Pronegg, Betriebsleiter im Freiblick

### NIE LANGWEILIG

Im Serviceteam über den Dächern von Graz wird es nie langweilig. Philipp Pronegg erinnert sich lächelnd an die lustigsten und skurrilsten Fragen, die er im Tagescafé gehört hat:

„Ist das eine Bushaltestelle?“ – Eine Frau wunderte sich kürzlich über das rege Treiben auf der kleinen Aussichtsplattform auf der Terrasse und wollte wissen, ob das die nächste Haltestelle sei ...

„Ist das der echte Schlossberg?“ – Ein Gast konnte es nicht glauben ...

„Wie komme ich hier herauf?“ – Der Mann stand bereits mitten im Lokal und stellte diese Frage ...

„Regnet es draußen?“ – Eine Gruppe junger Frühstückler, die direkt unter dem GLASDACH Platz genommen hatte, erkundigte sich nach der Wetterlage ...

Aber nicht nur im regulären Betrieb sind die Servicebienen im vollen Einsatz. Die 360-Grad-Rundum-Location kann gemietet werden und bietet Platz für 250 Familienmitglieder am reichhaltig gedeckten Tisch oder aber für 300 Freunde an Stehtischen im Innenbereich und die gleiche Anzahl im Außenbereich. Egal bei welcher Veranstaltung, auf das Serviceteam und seine Laufleistung über den Dächern von Graz ist Verlass.



Kurse und Programme für jede Altersgruppe sind in allen Mitgliedschaften ohne Aufpreis inkludiert.

## JOHN HARRIS FITNESS GRAZ:

# EIN LEBEN LANG GESUND UND FIT!

Wer Wert auf die eigene Gesundheit und den eigenen Körper legt, kommt an John Harris Fitness nicht mehr vorbei. Bereits mehrmals wurde die Fitnesskette zum Testsieger in Österreich gekürt und seit mehr als zwei Jahren gibt es endlich auch einen Standort in Graz neben der Oper!

Die positive Wirkung von Fitnessstraining macht sich in jedem Alter positiv bemerkbar. Wichtig dabei ist vor allem die Kombination von Ausdauer- UND Krafttraining. Wie neueste Studien belegen, sind die sogenannten Myokine und Interleukin-6 wahre Wunderwaffen. Es sind Botenstoffe, welche bei bestimmten sportlichen Muskel-



Die weltweit besten und modernsten Geräte kommen zum Einsatz.



# RED RED – DER IN-DRINK

**R**ed Bull Red Edition und Pontica Red Vermouth in perfekter Harmonie – zwei österreichische Erzeugnisse höchster Güte verschmelzen zum neuen In-Drink schlechthin.

Die spritzige frische Cranberry-Note der Red Bull Red Edition umspielt den fruchtigen Schmelz des Wermutweins. Die dezente Herbe und Würze geben dem Getränk seine Eleganz und machen Lust auf den nächsten Schluck. Belebend anregende Stilistik und die heilende Wirkung all der Kräuter, Wurzeln

und Rinden des Pontica Red Vermouth machen Red Red zu dem Lifestyle- und Sensationsdrink für moderne Kosmopoliten, die bewusst und unbeschwert das Außergewöhnliche genießen wollen.

Red Red ist so simpel und doch im Duft und Geschmack so vielfältig. Einzigartig, köstlich.

Schenken Sie 4cl Pontica Red Vermouth auf Eiswürfel in ein Weinglas und füllen Sie mit Red Bull Red Edition auf.

Als Garnitur eignen sich hervorragend eine Orangenzeste mit den ätherischen Ölen der Schale oder eine Orangenspalte.

Cheers und mit den besten Spirits!

## FERNÖSTLICHE GARNELEN-GEFLÜGEL- SUPPE BY KHC

— FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

2 EL Curry-Paste  
1 EL Curcuma  
400 ml Kokosmilch  
10 Stk Garnelen  
150 g Erbsen  
150 g Bambusstreifen  
150 g Pilze gemischt (gehackt)

### — für den Geflügelfond

3 Stk Zwiebel  
1 Stk Bio-Suppenhuhn  
4–6 Lorbeerblätter  
5–8 getrocknete Heidelbeeren  
1 Bund Wurzelwerk  
Salz/Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Als Erstes stellt ihr einen großen Topf mit  $\frac{3}{4}$  Wasser auf, gebt alle Zutaten (Geflügelfond) hinzu und lasst es ca. für 2–3 h bei niedriger Stufe köcheln. Anschließend seilt ihr es durch ein Sieb ab und fangt die Flüssigkeit in einem Topf auf. Die restlichen Zutaten die in der Suppe waren (bis auf das Suppenhuhn) könnt ihr weggeben. Danach stellt ihr den Topf wieder auf und würzt es mit Curry-Paste, Curcuma, Salz, Pfeffer und gießt es mit der Kokosmilch auf. Das lasst ihr jetzt bei mittlerer Hitze für 30–40 min köcheln.

Nebenbei zerrupft ihr das Suppenhuhn und bratet die Garnelen, Erbsen, Bambusstreifen und Pilze an. Würzt alles mit Salz und Pfeffer, gießt es mit der Kokos-Curry-Suppe auf. Zum Schluss noch alles schön auf einen Teller anrichten und sofort servieren.

Das Kunsthausteam wünscht guten Appetit.



Die großzügige Dachterrasse mit Traumausblick lädt zum Relaxen ein.



Der Panorama-pool ist einzigartig in Graz.

reizen im Körper ausgeschüttet werden. Sie stärken das gesamte Immunsystem, wirken entzündungshemmend, stärken die Psyche und können sogar Krebs vorbeugen. Die Experten bei John Harris setzen diese neuen Erkenntnisse bereits täglich in der Kundenbetreuung um. Neben der professionellen Betreuung und der Top-Ausstattung ist es vor allem auch das exklusive Ambiente, das überzeugt. Untersuchungen zeigen sogar, dass Sport in einem Wohlfühlambiente die positive Wirkung des Sports potenziert. Sportmediziner und Physiotherapeuten decken die medizinische Komponente ab und sorgen dafür, dass man sich bis ins hohe Alter rundum gesund und fit fühlt! Dies belegen auch Kunden wie Otto Schenk, Peter Weck oder Harald Serafin, die sich regelmäßig bei John Harris fit halten. Und als Ausgleich für die Seele bzw. zur Regeneration warten in Graz Pool, Saunen, eine großzügige Dachterrasse mit Blick auf die Oper und ein breites Angebot an Gruppenkursen.



**John Harris**  
fitness

John Harris Fitness Thalia Graz  
Girardigasse 1c (4.0G), 8010 Graz  
Tel.: +43/316/839 222  
thalia.graz@johnharris.at

www.johnharris.at

Fotos: John Harris Fitness/Paul Stajan

# IDEALHAUS OHNE KOMPROMISSE



**Ing. Johann Kraxberger (l.):** Baumeister, seit über 20 Jahren als Perfektionist bei der Planung und Umsetzung von Bauprojekten der Garant für die Optimierung von Abläufen.

**Hermann Rottensteiner (r.):** Idealhaus-Geschäftsführer, 30 Jahre Erfahrung in der Baubranche. Sein untrüglicher Blick für Chancen und Risiken bedeutet nicht nur mehr Sicherheit für die Bauherren, sondern garantiert auch eine kostenoptimierte Projektierung.

**I**dealhaus-Geschäftsführer Hermann Rottensteiner und Baumeister Ing. Johann Kraxberger über die Kunst, ein ideales Haus zu planen und zu errichten.

**Viele Menschen fragen sich, ob sie bei der Realisierung ihres Eigenheims auf ein Fertigteilhaus oder ein Ziegelmassivhaus setzen sollen.**

**Hermann Rottensteiner:** Das ist in diesem Zusammenhang sicher nicht die ideale Frage.

**Wie lautet die ideale Frage?**

**Johann Kraxberger:** Welches ist unter Berücksichtigung meiner finanziellen Möglichkeiten das ideale Haus für mich – nämlich das Haus, das hundertprozentig meinen Bedürfnissen und Vorstellungen entspricht und dessen Kosten exakt auf mein Baubudget abgestimmt sind?

**Rottensteiner:** Unser Idealhaus-Konzept beantwortet diese Frage seit mittlerweile 15 Jahren. Insgesamt haben wir in dieser Zeit mehr als 300 Projekte in Ziegelmassivbauweise hauptsächlich in der Steiermark erfolgreich und zur höchsten Zufriedenheit unserer Kunden umgesetzt.

**Was zeichnet das Idealhaus-Konzept – zusammengefasst – aus?**

**Rottensteiner:** Idealhaus steht für architektonisch hochwertige Lösungen vom Baumeister in langlebiger Ziegelmassivbauweise, für vollkommene in-

dividuelle Gestaltbarkeit vom Fundament bis zum Dach, für Fixpreise mit absoluter Budgettreue sowie für hundertprozentige Sicherheit und Verlässlichkeit durch hochqualifizierte eigene Mitarbeiter und qualitätsorientierten Partnerunternehmen, die für eine perfekte Umsetzung von den ersten Planungsschritten bis zur Übergabe und Abrechnung bürgen. Das bringt eine stressfreie Planungs- und Errichtungsphase, exakte Kalkulierbarkeit und Budgetsicherheit, höchsten Wohnkomfort, Energieeffizienz sowie Haltbarkeit und Wertbeständigkeit über Generationen – alles, was man sich von einem idealen Haus erwartet.

**Kraxberger:** Ein sehr hoher Anspruch, den wir nicht nur in unserem Firmennamen tragen, sondern auch Tag für Tag bei unseren Kundinnen und Kunden einlösen müssen.

**Gelingt Ihnen das?**

**Rottensteiner:** Wir dürfen uns über eine außergewöhnlich hohe Kundenzufriedenheit freuen. Einen erheblichen Teil unseres Bauvolumens verdanken wir der Mundpropaganda zufriedener Kundinnen und Kunden.

**Vom Traum zum Traumhaus – das ist ja nicht selten ein steiniger Weg.**

**Kraxberger:** Nicht bei uns. Das Fundament für hohe Kundenzufriedenheit wird bei Idealhaus schon in der Entwurfs- und Angebotsphase gelegt: Träume müssen auch realisierbar, das heißt finanzierbar sein. Daher gehen intelligente individuelle



**idealHAUS GmbH**

Hauptstraße 174, 8141 Premstätten  
Tel.: +43 31 36/20 0 49  
E-Mail: office@idealhaus.at

Mo.–Do.: 9–17 Uhr, Fr.: 9–13 Uhr  
oder nach Vereinbarung

www.idealhaus.at

Planung und ein kosteneffizientes Angebot bei uns Hand in Hand. Von Anfang an beziehen wir alle Kostenfaktoren, auch sogenannte Neben- und Folgekosten, in die Kalkulation ein, damit wir unseren Kundinnen und Kunden Kostentransparenz garantieren können. Viele Anbieter geben nur die reinen Errichtungskosten des Hauses an. Diese Kalkulationen werden dann aber von der Realität oft sehr rasch über den Haufen geworfen – mit allen negativen Konsequenzen.

**Welche Kosten sind es, die neben den reinen Hauserrichtungskosten zu berücksichtigen sind?**

**Rottensteiner:** Zum Beispiel Kosten, die aus der Beschaffenheit des Grundstücks, etwa aus einer Hanglage, resultieren: Kosten für Terrassierungen oder Stütz- und Schutzmauern. Dann die gesamten Aufschließungs- und Anschlusskosten. Weiters die Kosten für Zufahrt, Garage bzw. Parkflächen sowie für die Gartengestaltung. Aber auch Übersiedlungskosten und diverse Gebühren sind im Budget zu berücksichtigen. Und nicht zuletzt auch die Kosten für die Einrichtung. Denn was habe ich von einem schlüsselfertigen Haus, wenn ich mir die Küche nicht mehr leisten kann?!

**Kraxberger:** Diese erste Phase vom ersten Entwurf über die Einreichplanung bis zur behördlichen Genehmigung ist unserer Überzeugung nach entscheidend für den Gesamterfolg eines Projekts. Daher investieren wir hier gemeinsam mit unseren Kunden viel Zeit für eine detaillierte Aufstellung aller Leistungen und eine genaue Kostenkalkulation.

**Mit welchem Effekt?**

**Rottensteiner:** Mit dem Effekt, dass der Fixpreis für ein Idealhaus von Anfang an feststeht und immer hält.

**Im Gegensatz zu Fertighausherstellern schreiben Sie sich individuelle Planbarkeit auf die Fahnen.**



**Rottensteiner:** Ja und zwar von der Gesamtarchitektur bis zu den Ausstattungsdetails. Alle individuellen Wünsche werden vor Baubeginn gemeinsam mit unseren Kunden bis in die letzten Einzelheiten abgeklärt und festgelegt.

**Wie garantieren Sie die perfekte Ausführung?**

**Kraxberger:** Grundlage für eine reibungslose und perfekte Ausführung unserer Ziegelmassivhäuser sind die detaillierten Ausführungspläne, die wir in aufwendiger Arbeit erstellen. Bei der Errichtung selbst arbeiten wir im Bereich der Baumeisterarbeiten ausschließlich mit eigenen Mitarbeitern. Das garantiert nicht nur höchste Verlässlichkeit in Bezug auf die Qualität der Ausführung, sondern erlaubt auch eine rasche und reibungslose Kommunikation und Planung der Abläufe. Und wir arbeiten ausschließlich mit Partnerfirmen, die wir schon seit vielen Jahren kennen und die höchsten Qualitätskriterien standhalten. Selbstverständlich wird jedes Projekt von unserer Bauleitung begleitet.



**Wie lange dauert die Errichtung eines Idealhauses bis zur Schlüsselübergabe in der Regel?**

**Kraxberger:** Sechs bis acht Monate, je nach Witterung.

**Was ist Ihr Anspruch bei der Schlüsselübergabe?**

**Rottensteiner:** Das ideale Haus ohne irgendwelche Qualitätskompromisse – ein Haus, in dem sich unsere Kundinnen und Kunden von der Schlüsselübergabe weg sorgenfrei wohlfühlen.



# & FUNKTION & DESIGN MADE IN STYRIA

RAUMSCHAFFENDE IDEEN VON LADENSTEIN



## LEBENSMITTELPUNKT KÜCHE

Charakteristisch klares, geradliniges Design trifft auf stylischen und funktionellen Look. Lassen Sie Ihre Küche zu einem geselligen Zentrum Ihres Zuhauses werden.

Ladenstein. Ein Name, hinter dem Leidenschaft, Neugier, Ästhetik, intelligente Möbel, Know-how und vieles mehr stehen. Außergewöhnliches Design und ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein sowie jahrzehntelange Tradition sind Garanten für hochwertige steirische Produkte und Ideen.

Das steirische Traditionsunternehmen Ladenstein zeigt uns einmal mehr, was echten Wohnluxus ausmacht – 100%ige Qualität und individuell hergestellte Maßmöbel made in Styria. „Luxus und Wohnkomfort im eigenen Zuhause müssen nicht immer teures Geld kosten – auch wenn man das meist zuerst vermuten mag. Durch unsere haus-eigene Tischlerei in St. Stefan i. R. können wir maßgenau steirische Möbel produzieren – und das zu überraschend günstigen und konkurrenzfähigen Preisen“, so Geschäftsführer Erwin Ladenstein. Durch kurze Produktionszeiten und geringe Transportwege ist das steirische Unternehmen als

Selbstproduzent leistungsfähig, nachhaltig und vor allen Dingen flexibel, was individuelle Kundenwünsche betrifft. Auch die Schaffung von regionalen Arbeitsplätzen und der langfristige Erhalt dieser sind überaus positive Nebeneffekte entlang der Wertschöpfungskette.

## INVESTMENT IN QUALITÄT

Eine professionelle Beratung und ideenreiche Planung sind heute wichtiger denn je. Der Platz im Zuhause soll optimal ausgenutzt werden und dennoch stilvoll und elegant wirken. Gerade wenn es um effiziente und kostenoptimierte Wohnraumnutzung im Eigenheim, der Ferienimmobilie oder dem Anlegerappartement geht, ist es hilfreich, einen Profi zurate zu ziehen, um eine perfekte Symbiose zwischen Raum und Ausstattung zu erzeugen. Langfristig ist das Einrichten mit einem Experten nämlich günstiger, denn durch die fachkundige, vorausschauende und passgenaue Planung hat der Wohnraum Zukunft und Perspektive. Mit der richtigen Planung wird der persönliche Designtraum im eigenen Zuhause wahr, denn zahlreiche, inter-



national umgesetzte Gesamtkonzepte von Monte Carlo bis São Paulo sprechen für das Know-how des Familienbetriebs.

### FLEXIBILITÄT ZUM WOHLFÜHLEN

Höchste Funktionalität verbunden mit traditionellem, maßgenauem Handwerk und innovativen Raumkonzepten für unterschiedliche Bedürfnisse – dafür steht das steirische Familienunternehmen. Für die Einrichtungsexperten von Ladenstein sind perfekte Raumaufteilung und vor allen Dingen wirkungsvolle Raumnutzung absoluter Grundanspruch. Das eingespielte Team rund um Geschäftsführer Erwin Ladenstein überzeugt immer wieder durch professionelle und moderne Planungsmöglichkeiten, die Platz, Geld und Lebensraum einsparen.

Das beliebte Klappbett des Familienunternehmens begeistert nach wie vor durch innovative Raum- und Flächennutzung. Dank intelligentem Design können automatisch aus einem Raum zwei entstehen – in unterschiedlichen Farben, Materialien und Designs kann das Klappbett kleine Flächen maßgenau ausnutzen.

### RAUMWUNDER FÜR DESIGNLIEBHABER

Ein weiteres Original, welches die funktionale Handschrift des Unternehmens Ladenstein trägt, ist die praktische und platzsparende Klappküche, welche neben erstklassigem Design durch perfekte Usability überzeugt. Direkt an das harmonische Raumbild angepasst sorgt eine „invisible“-Küche mit Schiebetürfunktion durch stylische Geradlinigkeit für eine optimale Ausnutzung der vorhandenen Flächen. Alle Klappenelemente können motorisch und elegant geöffnet werden. Versenkbare Komponenten wie der Dunstabzug in Kombination mit ausziehbaren Arbeitsplatten lassen völlig neue Perspektiven entstehen.



### INTERIEUR-MIX AUS INTERNATIONALEN DESIGNMARKEN

Das Unternehmen Ladenstein produziert 80 % der verkauften Möbel in der hauseigenen Tischlerei in St. Stefan i. R. Bestens ausgebildete Innenraumdesigner mit besonderem Gespür stellen aber auch spannende Stil-Ensembles in einer professionellen Planung für Sie zusammen. In diesem Herbst überzeugt ein spannender und vor allen Dingen attraktiver Markenmix im Hause Ladenstein. Innovative, junge, aber auch bereits bekannte, moderne Designer finden sich in den beiden Flagship-Stores in Wien und Graz wieder und begeistern jeden Designliebhaber durch funktionelle Kombinationen.

Die aktuelle Kollektion der italienischen Designmarke Molteni&C überrascht auch in diesem Herbst mit neuen Sofas, Betten und Sesseln in modernen Stoff- und Lederkombinationen. Weiter geht es mit exklusiven Angeboten der Traditionsmarke Rolf Benz und traumhaften Sofa-Wohnwelten, die jeden Raum erwachen lassen. Ein rundes Potpourri aus unterschiedlichen Designern und Stilen garantiert einmalige Einkaufserlebnisse. „Für den Kunden ein luxuriöses und modernes Wohngefühl zu kreieren, ist neben dem Service un-

### KLAPPBETT MIT AUSZIEHBARER CHAISELONGUE.

Manuell oder ganz bequem per Fernbedienung bedienbar. So verwandelt sich der gemütliche Wohnraum sekundenschnell in ein vollwertiges Schlafzimmer.

ser größter Anspruch“, so Geschäftsführer Erwin Ladenstein, der überzeugt ist von dem neuen Store-in-Store-Prinzip.

Im Grazer Showroom erwarten Sie zusätzlich exklusive Küchen aus der bulthaupt-Manufaktur.

#### Ladenstein

Conrad-von-Hötzendorf-Straße 63  
8010 Graz  
Tel.: +43/(0) 316/83 11 83

Mo–Fr 09.00–18.00 Uhr  
Sa 10.00–13.00 Uhr

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



# BYO – BRING YOUR OWN

Ab sofort heißt es BYO im Eckstein. BYO ist die Abkürzung für „Bring your own“ und bedeutet so viel wie „Bringen Sie ihr Eigenes“. In diesem Fall sind alle Eckstein-Gäste eingeladen, ihre eigenen Weine mitzubringen. Dazu kreiert Küchenchef Michael Hebenstreit das passende Menü.

---

**„Bereits bei der Reservierung besprechen wir die Weinabfolge, auf deren Basis unser Küchenchef Michael Hebenstreit einen Menüvorschlag unterbreitet.“**

---

Das Konzept ist nicht neu. Bereits seit 1960 genießen Menschen auf dem ganzen Globus ihre eigenen, meist alkoholischen Getränke im Restaurant. Besonders Australien, Irland und Großbritannien erfreuen sich an einer großen Dichte an BYO-Möglichkeiten. Dort werden in Restaurants, die selbst keinen Alkohol ausschenken, die selbst mitgebrachten Tropfen – meist gegen ein Stoppelgeld oder eine sogenannte Korkgebühr – serviert.

## VINOPHILE SCHÄTZE

Haben Sie auch den einen oder anderen besonderen Wein in Ihrem Keller? Ab Oktober sind Sie eingeladen, Ihre besonderen Schätze im Eckstein mit speziell abgestimmter Speisenabfolge zu genießen.

Wie das Konzept im Eckstein umgesetzt wird, erklärt Robert Hold, Restaurantleiter im Eckstein: „Bereits bei der Reservierung besprechen wir die Weinabfolge, auf deren Basis unser Küchenchef Michael Hebenstreit einen Menüvorschlag unterbreitet.“

Robert Hold ist der Sommelier im Hause Eckstein und weiß um den richtigen Umgang mit Weinen:

„Ein paar Tage vor dem Dinner sollten die Weine zu uns ins Eckstein geliefert werden, um ihnen Zeit zum Anpassen an die neuen klimatischen Gegebenheiten zu bieten. Pünktlich zum Abendessen dekantieren wir die Tropfen oder kühlen sie auf die optimale Trinktemperatur.“

---

**„So kann ich meinen Freunden meine Weinleidenschaft näherbringen und bei guten Tropfen und feinem Essen Geschichten rund um diese Weine erzählen.“**

---

## DAS BESTE AUS KELLER & KÜCHE

Was wäre der beste Wein ohne die passende Bühne? Um Ihre edlen Tropfen bestmöglich in Szene zu setzen, wird Küchenchef Michael Hebenstreit eine, speziell auf Ihre Schätze abgestimmte Speisenfolge vorschlagen und Sie bestmöglich beraten.

Fotos: Eckstein/Mansi

**Stein**  
**hof**  
**AUER**

QUALITÄT

AUSWAHL

BERATUNG



#### Fakten

- » Bringen Sie Ihre eigenen Weine
- » Kein Stoppelgeld
- » Ab 6 Personen
- » Abgestimmte Menüfolge
- » Ab 69,- pro Person

Information und Reservierung:  
+43/316/82 87 01



**„Zu Hause trinke ich nicht, daher ist dies für mich die perfekte Lösung, meine Lieblingsweine im angenehmen Ambiente mit meinen Freunden zu genießen.“**

Je nach Weinauswahl genießen Sie Köstlichkeiten wie Trüffelravioli, Chateaubriand oder ein saftiges Tunafilet zu den optimal temperierten Tropfen aus Ihrem Keller. Auf Allergien und Unverträglichkeiten wird in der Küche selbstverständlich Rücksicht genommen.

#### KEIN STOPPELGELD

Im Eckstein bezahlen Sie kein Stoppelgeld. Sie bringen die Raritäten aus Ihrem privaten Keller, wir stellen die passende Menüabfolge. Ab sechs Personen genießen Sie das Beste aus Ihrem Keller gepaart mit dem Besten aus unserer Küche.

#### PURER GENUSS

Sie müssen sich um nichts kümmern. Genießen Sie die perfekt temperierten Tropfen in edlem Ambiente. Das gesamte Serviceteam ist um Ihr Wohlergehen bemüht und serviert die passenden kulinarischen Genüsse. Bieten Sie den vinophilen Schätzen aus Ihrem Keller den angemessenen Rahmen!

**„Ein paar Tage vor dem Dinner sollten die Weine zu uns ins Eckstein geliefert werden, um ihnen Zeit zum Anpassen an die neuen klimatischen Gegebenheiten zu bieten. Pünktlich zum Abendessen dekantieren wir die Tropfen oder kühlen sie auf die optimale Trinktemperatur.“**



Unser Sortiment beinhaltet eine große Auswahl an Weinen und Spirituosen aus aller Welt sowie Delikatessen, Accessoires und Geschenkverpackungen in vielen Variationen.

Unser hervorragend geschultes Personal steht Ihnen gerne für eine individuelle Beratung zur Verfügung.

Weinhof Auer Ges.m.b.H.  
Josef Krainer Straße 11, 8074 Raaba-Grambach  
www.weinhof-auer.at

Oder kontaktieren Sie uns direkt:  
office@weinhof-auer.at  
+43 (0) 316 40 11 00



# GENUSS AUS EINEM GUSS

Für Caterer gibt es weder Hauben noch Sterne. Ihr Lohn ist die Zufriedenheit der Kunden, die Begeisterung der Gäste. Dafür gehen sie Tag für Tag ans Limit und manchmal darüber hinaus. Seit 2003 repräsentiert „Eckstein Event“ die hohe Schule der Cateringkunst.



**„Mit Eckstein Catering arbeiten wir nun seit Jahren intensiv zusammen. Auf Chris Edlinger und sein Team kann man sich jederzeit verlassen, sie verwandeln den VIP-Club und das Bootshaus immer wieder in eine richtige „Wohlfühloase“ für unsere Turnierbesucher und tragen so wesentlich zum Erfolg der Lyoness Open bei.“**

**Ali A. Al-Khaffaf, Golf Open Event GmbH**

sammengeschlossen hat, steht hinter Eckstein Event die kulinarische und personelle Power eines der größten Cateringunternehmens der steirischen Landeshauptstadt. „Diese Ressourcen“, erklärt Gmeinbauer, „nutzen wir, um unseren Kunden und deren Gästen Küche auf höchstem Niveau mit einem Feuerwerk an kreativen Ideen, gepaart mit Flexibilität und Teamgeist, zu servieren. Dabei haben wir die ursprünglichen Werte und Qualitäten von Eckstein Event bewahrt.“ Alles müsse wie aus einem Guss sein – von den Zutaten über die kulinarische Performance der Kreativabteilung rund um Küchenchef Andreas Zeidler bis zur Präsentation durch das Serviceteam, erklärt Chris Edlinger das Eckstein-Event-Erfolgsrezept.

Eine Qualitäts-Philosophie, von der sich auch heuer wieder Tausende Gäste überzeugen konnten. Eines der Highlights der laufenden Saison: das Lyoness Open mit Veranstalter Golf Open GmbH im niederösterreichischen Atzenbrugg. Knapp 2.000 Gäste an fünf Tagen praktisch rund um die Uhr zu verwöhnen fordert auch die perfektteste Catering-Organisation. Schon Wochen vorher beginnen die Vorbereitungen: Entwicklung des kulinarischen Konzepts, Planung der Personalressourcen, Bestellung und Einkauf der Zutaten und Getränke, Anmietung der Transportlogistik, Erstellung der Zeitpläne, Aufbau der Infrastruktur vor Ort – alles wird bis ins kleinste Detail geplant. Perfektion ist Pflicht! In den Tagen und Stunden unmittelbar vor Beginn des Events steigt die Spannung: Wird das Wetter halten? Funktioniert alles reibungslos?

Startschuss ist bereits um 6 Uhr. Im Catering-Areal, dem stylishen Bootshaus inklusive Riesen-

zelt mit Terrasse rundherum, wartet eine delikate Bewirtung auf die Gäste. Zahlreiche Frühstücke, Mittagsbuffets, Nachmittags-Snacks, (Gala-)Diners, VIP-Empfänge und BBQs später hat das Team sämtliche Buffets, À-la-carte Bereiche und das gesamte Fingerfood wieder einmal zur vollsten Zufriedenheit der Kunden und Gäste präsentiert.



**„Kulinarisches Feuerwerk, das begeistert!“**

**Chris Edlinger,  
General Manager Eckstein Event**

Ihren Ausgang nahm die Erfolgsgeschichte von „Eckstein Event“ im Kulturhauptstadtjahr 2003. Wir begannen“, erinnert sich General Manager Chris Edlinger, „mit qualitativ hochwertigen Caterings für Privatveranstaltungen. Mittlerweile ist Eckstein Event nicht nur (seit 2007) erfolgreicher General Caterer der viel frequentierten Grazer „Helmut List Halle“, sondern auch High-End-Ausrichter von Privat-, Firmen- und Veranstaltungscaterings unterschiedlichster Größenordnungen. Ein Aufgabenmix, wie er bunter und abwechslungsreicher nicht sein könnte. „Die Palette reicht“, so Edlinger, „vom Bar-Betrieb bei Konzerten über Firmenfeiern aller Größenordnungen und Galadiners mit fünf Gängen für viele hundert Gäste etwa im Rahmen der Sporthilfe-Gala oder des Primus-Awards bis zu Großveranstaltungen mit Tausenden Gästen.“

Seit Firmenchef Martin Gmeinbauer das Unternehmen 2013 mit der Revita-Gastronomie zu-

**KAPO**



# Fenster und Türen nach Maß.

Seit 1927.

Individuelle Fensterlösungen  
made in Austria

[kapo.co.at](http://kapo.co.at)

Die Fenster und Türen aus Holz und Holz-Alu  
werden individuell nach Wunsch geplant und  
in höchster Handarbeit maßgefertigt.



# GRAZ – GENUSS HAUPTSTADT ÖSTERREICHS

Das Projekt der Genusshauptstadt Österreichs gibt es bereits seit 2008. Die teilnehmenden Partnerbetriebe haben sich der Regionalität und Saisonalität verschrieben – und zwar aus Überzeugung.



**TIPP:** Das ganze Jahr über finden in Graz spezielle Genuss-Veranstaltungen wie z.B. die „Lange Tafel“, kulinarische Stadtrundgänge und Kinderkochkurse statt. Alle Termine und Informationen auf [www.genusshauptstadt.at](http://www.genusshauptstadt.at)



Doch was genau ist es nun, das Graz zur Genusshauptstadt Österreichs macht? Ist es die südliche Lebensart, die alle Sinne und damit auch den Appetit anregt? Das milde Klima der Region, in dem Obst, Gemüse und Wein besonders gut gedeihen? Oder die vielen Bauernmärkte, auf denen die Produkte der Umgebung in außergewöhnlicher Frische und Qualität angeboten werden? Wahrscheinlich ist es wie bei jedem guten Rezept: von allem ein bisschen, von keinem zu viel. Und insgesamt einfach unübertrefflich.

## FRÜHLING, SOMMER, HERBST UND WINTER

Der kulinarische Grazer Kalender bietet das ganze Jahr über frische Zutaten, die quasi von „vor der Haustür“ stammen.

Im Frühling kommen zu Fisch, Lamm und Kaninchen frische Kräuter, heurige Erdäpfel und ein saftiger Grazer Krauthauptel-Salat auf den Tisch.

Im Sommer dann ergänzt mit frischen Eierschwammerln, saftigen Früchten und köstlichen Beeren.

Im Herbst beginnt die Wildsaison, garniert mit Kastanien, Nüssen und Preiselbeeren.

Im Winter darf es an kalten Tagen auch etwas deftiger sein, mit Rindfleisch in allen Variationen, Breinwurst, Sauerkraut und Käferbohnen.

In den 29 Partnerbetrieben der Genusshauptstadt Graz werden genau diese regionalen Produkte, gepaart mit dem Mut zu kreativen Variationen, gekocht. Es geht ganz einfach um saisonale Küche mit frischesten Zutaten aus den steirischen GenussRegionen – natürlich mit Herkunftsangabe! Und es geht um steirisches Bier, steirisches Wein, steirische Säfte, steirisches Quellwasser.

### Graz Tourismus

Herrengasse 16, 8010 Graz  
Tel.: +43/(0) 316/80 75-0  
Mo–So 10.00–17.00 Uhr  
[info@graztourismus.at](mailto:info@graztourismus.at)  
[www.graztourismus.at](http://www.graztourismus.at)



# STRONGBOW

DIE FRUCHTIGSTE ERFRISCHUNG, SEIT ES ÄPFEL GIBT



Strongbow Gold Apple, Strongbow Red Berries, Strongbow Elderflower

Die Marke Strongbow steht für Jahrzehnte an Tradition und höchste Produktqualität. Hergestellt aus mehr als zwölf Apfelsorten und mit sanft prickelnder Kohlensäure versetzt, schmeckt der leicht alkoholische (4,5 %), verführerisch süße Strongbow am besten auf Eis.

Wenn es darum geht, aus dem Angebot an erfrischenden alkoholischen Getränken zu wählen, gibt es wenig Alternativen zu Bier. Viele Konsumenten bevorzugen Getränke, die leicht zu trinken sind und für sich selbst und ihre Freunde Abwechslung bieten.

Einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren von Cider ist die Vielfalt. Die Zielgruppe von Cider probiert gerne Neues aus und liebt die Abwechslung. Deswegen gibt es in Österreich gleich zur Produkteinführung drei Sorten: Strongbow Gold Apple,

Strongbow Red Berries und Strongbow Elderflower. Beste Äpfel sind die Basis jeder Strongbow-Sorte. Strongbow Gold Apple steht für puren Geschmack nach saftigen Äpfeln. Kombiniert mit dem erfrischenden Geschmack von Holunder oder roten Beeren (natürliche Aromen!) sorgt Strongbow für einzigartige Vielfalt am Cider-Markt in Österreich. Strongbow-Apple-Ciders enthalten 4,5 % Alkohol und erfrischen mit angenehmer Süße sowohl Frauen als auch Männer.

## GASTRONOMIE GRAZ

Strongbow hat den Weg in die Gastronomieszene von Graz gefunden.

Über den Dächern von Graz, im Café – Restaurant Freiblick kann man nicht nur nach einer kräftezehrenden Shoppingtour köstlich speisen, sondern auch zu Elektro-Beats am Wochenende tanzen. Wenn man den Sonnenuntergang genießt, darf ein erfri-

schender Strongbow natürlich nicht fehlen. Aber auch im Stadtzentrum lädt das Kunsthauscafé zum Verweilen ein! Hier kann man sich in der Strongbow Lounge im Gastgarten entspannen und die Seele baumeln lassen!

Doch nicht nur in der hippen Gastronomieszene ist Strongbow der beliebteste Cider, neu zu finden ist er auch im Restaurant Eckstein – wo beste Qualität an oberster Stelle steht! Strongbow – einfach die fruchtigste Erfrischung, seit es Äpfel gibt.

**BRAU UNION ÖSTERREICH**

Poschacherstraße 35  
4021 LINZ  
Tel.: +43/732/69 79-0  
office@braunion.com

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



# ROLEX

## DIE AIR-KING

Eine Uhr, die dem Goldenen Zeitalter der Luftfahrt in den 1930er-Jahren Tribut zollt. Ihre markante Minutenskala erleichtert das Ablesen der Navigationszeiten. Sie zählt nicht nur die Zeit. Sie erzählt Zeitgeschichte.



OYSTER PERPETUAL AIR-KING



GRAZ • HERRENGASSE 3 • +43-316-813 000  
GRAZ • KLAGENFURT • VELDEN  
[www.schullin.at](http://www.schullin.at)