



GRAZ

Die Hauptstadt des österreichischen Bundeslandes Steiermark ist mit über 100 Lokalen eine Genussadresse und erste Sahn für Kultur.

Der Titel «Kulturhauptstadt 2003» hat in Graz zu einer Synthese von alt und neu geführt: Seither steht im Zentrum der nach Wien mit 226 000 Einwohnern zweitgrössten österreichischen Stadt der auffallende Bau des 40 Millionen Euro teuren Kunsthouses. Die Einheimischen nennen es spöttisch «Friendly Alien». Geschaffen haben das Werk (Bild oben) die beiden Stararchitekten Peter Cook und Colin Fournier. Es gilt als neues Wahrzeichen und sieht aus der Vogelperspektive wie ein wucherndes, überdimensionales Organ aus. Die Murinsel, das vom amerikanischen Künstler Vito Acconci entworfene künstliche Eiland in Muschelform, ist gleichzeitig Kinderspielplatz, Café und Amphitheater, das für Anlässe mit bis zu 200 Leuten genützt werden kann. Mit der neuen Stadthalle und der Helmut-List-Halle stehen dem Kultur- und Veranstaltungsbetrieb zwei weitere architektonisch aufregend moderne Veranstaltungsorte zur Verfügung. Und von der Gruppe Design-Hotels sind mit dem Augarten und dem Daniel gleich zwei Häuser dieser internationalen Kette in Graz zuhause. Mit dem «Steirischen Herbst» beherbergt Graz schliesslich das grösste Avantgarde-Festival Europas (Infos unter www.steirisch-erbst.at). Ein weiterer wichtiger Anlass ist das Sommerfestival «styriarte», bei dem der Grazer Dirigent Nikolaus Harnoncourt bahnbrechender Mentor ist und die aussergewöhnlich guterhaltene Altstadt Konzertort.

Die Sackstrasse, die Kunstmeile

Trotz dieser Attribute ist die steirische Hauptstadt mit ihrem provinziellen Charakter ein wenig in Vergessenheit geraten – vor allem nach der Berichterstattung über das Jahr als «Kulturhauptstadt». Sie gilt heute mit ihrer überschaubaren Grösse als Geheimtip. Die kurzen Distanzen haben den Vorteil, dass die Cafés und Restaurants, der Dom, der feudale, vom Luganesi Domenico del'Aglio geplante Landhaushof im Stil der italienischen Renaissance oder der Schlossberg, zu dem ein Glaslift oder 260 Stufen führen, alle in Fussdistanz zu besichtigen sind. Der



RESTAURANTS

Stainzerbauer
www.stainzerbauer.at
 Bürgergasse 4
 Tel. 0043/316 82 11 06

Dieser Klassiker (Slogan: «Tradition ist, wenn's schmeckt») bietet unterschiedliche Restauranträume mit viel lokalem Charme. Die Menükarte ist mit steirischen Schmankerln ausgestattet. Warme Küche gibt's täglich von 11 bis 23 Uhr.

MOD

www.modgraz.at
 Bindergasse 1
 Tel. 0043/316 824 800 41

Das sich im Schatten des Doms befindende Lokal (rückwärts heisst Dom «MOD») zelebriert gediegenes Tafeln auf höchstem Niveau. Franz Labmayer hat für seine Gerichte zwei Hauben bekommen. Schön, dass auf der Karte trotzdem steirische Spezialitäten nicht fehlen.

Kehlberghof
 Kehlbergstrasse 83
 Tel. 0043/316 28 41 25

Im Stil eines Landgasthofes, rund 20 Minuten ausserhalb von Graz. Schöne Lage auf einem Hügel, typische und schmackhafte Küche, freundlicher Service. Bestellen Sie zum Apéro einen Schilcher Sekt.

wuchtige Fels aus Dolomitgestein, 123 Meter über Stadt, bietet Sicht auf die rote Ziegeldachlandschaft und das Blau des relativ breiten Mur-Flusses. Heute steht dieses architektonische Ensemble auf der Unesco-Liste des Weltkulturerbes. Ganz in der Nähe befindet sich die vom Hauptplatz nordwärts verlaufende Sackstrasse, die wegen den Modegeschäften und Antiquitätenläden gerne als Grazer Kunstmeile bezeichnet wird.

Dufriesen mit viel Frucht...

Einst Schnittpunkt wichtiger Handelsstrassen, fällt die trendige Lebensart zwischen den historischen Gebäuden auf. In der Albrechtgasse befindet sich «Graz Tokyo», wo ein Mittagsmenü inklusive Suppe, Reis, Sushi, Salat und Dessert für 6.20 Euro zu haben ist. Gleich daneben stellt «Albrecht 7» Designer-Schuhe im kühl gestylten Laden aus. Aus kulinarischer Sicht ist es allerdings empfehlenswert, sich auch an den Lokalkolorit zu halten. Dazu gehören etwa die Weissweine aus der rund 2000 Hektar Rebfläche umfassenden Region, die Dufriesen mit viel Frucht und rassischer Finesse hervorbringen (siehe Ausflug). Viele von ihnen sind in den diversen Lokalen im Offenausschank zu haben. Edle Tropfen verlangen nach einer Begleitung: Alleine der kostenlose «Gastroguide» umfasst über 100 Lokale – von der währschaftlichen Küche bis zum Zwei-Hauben-Lokal mit für Schweizer Portemonnaies zahlbaren Preisen.

«Schön wie im Bilderbuch» sei die Steiermark, schreibt «Marmite», die Zeitschrift der Ess- und Trinkkultur. Tatsächlich ist die Landschaft mit den vielen Rebbergen und den grossen, aus Holz gebauten Windrädern, die sich Klapotetz nennen, sehr einladend. Kaum eine Fahrstunde südlich von Graz befinden sich die Sausaler, die Klapotetz und die Südsteirische Weinstrasse, die teilweise entlang der slowenischen Grenze verläuft. Diese Region, verwöhnt durch viel Sonne und mediterranes Klima, besetzt seine kulinarischen Hauptrollen mit Apfel, Kürbis und Wein. Es ist denn auch gerade die Südsteiermark, die beste Weisswein-Trauben hervorbringt. Dazu gehören Müller-Thurgau, Welsch- und Rheinriesling, Weissburgunder, Chardonnay, der sich hier Morillon nennt, Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller und (Gewürz)-Traminer. Der schönste Ort, um sich in die Steirerweine einzutrinken, ist der «Jaglhof» hoch über dem kleinen Dorf Gamlitz. Er bietet einen atemberaubenden Rundblick und eine Vinothek (Degustationen sind möglich...) mit der weltweit attraktivsten Sammlung steirischer Weine. Zu den besten Produzenten der Südsteiermark und ihren rund 80 Weingütern zählen Lackner-Tinnacher (ebenfalls aus Gamlitz), Polz (aus Spielfeld, gleichzeitig eine Besenbeiz) sowie Manfred Tement aus Berghausen.

BARS & CLUBS

Buddha-Bar

www.buddhabar-graz.at
Hartiggasse 4

Unter den Augen Buddhas genießt man hier seinen Singapore Sling oder einen anderen der über 150 Cocktails zu Garage- und Technomusik. An den Wochenenden gut frequentiert. Ansonsten ist das Bermuda-Dreieck rund um den Mählplatz berüchtigt – mit über 30 Bars und Restaurants. Hier soll schon mancher verschollen sein...

Einkaufen

Im Schatten der Oper, am Kaiser-Josef-Platz, findet montags bis samstags jeden Vormittag ein bunter Bauernmarkt statt. Ein Kilo Äpfel für weniger als einen Euro gefällig? Eine Flasche Kürbiskernöl, Waldhonig oder doch lieber ein Glas Sturm, wie hier der im Herbst erhältliche Sauser heisst? Graz ist zudem bekannt für die Original-Erzherzog-Johann-Torte oder die legendären Schlossbergkugeln von Strehlys – erhältlich bei der Coniserie Preinsack, der Gusto-Bäckerei Kotzbeck, seit 1569 bei der Hofbäckerei Edegger-Tax oder dem Café Frankowitsch.