

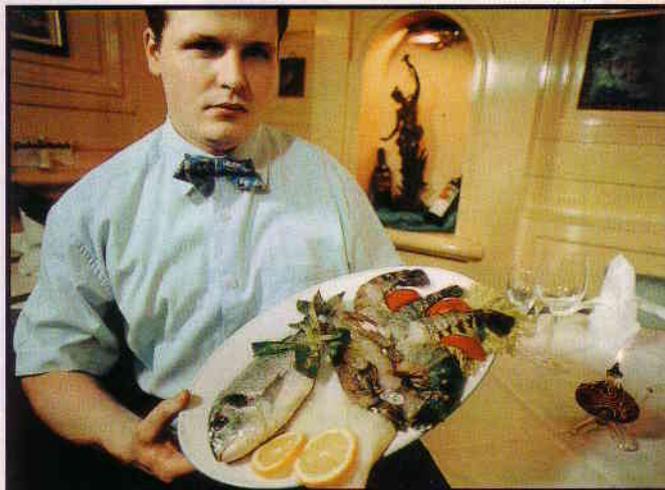
Linz am Meer

Restaurants. Linz hat nicht nur Österreichs definitiv besten Griechen, sondern auch sonst einiges auf der mediterranen Habenseite.



CHRISTOPH WAGNER

Der kleine Grieche“ in Linz feiert heuer sein zehnjähriges Jubiläum. Das wäre nicht weiter erwähnenswert, denn Griechen, die seit zehn Jahren in Österreich kochen, gibt es viele. Ungewöhnlicher ist bereits, dass „Der kleine Grieche“ auf den Namen Andreas Mair hört und nicht aus Saloniki oder Heraklion, sondern aus Eferding stammt. Auch die Ambiance ist hier in der Linzer Altstadt nicht wirklich griechisch, und würde aus den Lautsprechern nicht leise Sirtaki-Musik, sondern Haydn oder Mozart tönen, man würde sich eher in gediegenen alten Bürgerstuben wähen. In den vielleicht schönsten, aber wohl auch engsten Gasthausgewölben von Linz herrscht nämlich Tafel- und Weinkultur vom Feinsten. Und was vor zehn Jahren tatsächlich von einem Griechen gegründet und später verkauft wurde, ist mittlerweile ein mediterran-levantinisch inspiriertes Restaurant erster Güte geworden. Die Vorspeisenplatte



„DER KLEINE GRIECHE“ Meeres- und Krustentiere vom Feinsten

vereinigt von gefüllter Seezunge über köstlichen Krakensalat bis hin zu herrlichen Gemüsen und Garnelen alles, was das Herz begehrt. Einen Branzino von vergleichbarer Zartheit wird man zwischen Bari und Kreta kaum finden. Und auch die Dessertauswahl ist so duftig wie leicht. Andreas Mair, eine Seele von Patron, zeichnet sich durch hohe Weinkompetenz und eine aufrichtige Liebe zum gastronomischen Detail (z. B. bei der Zigarrenauswahl) aus. Dennoch ist „Der kleine Grie-

che“ nicht die einzige Idee, in Österreichs „größter Hafenstadt“ eine Prise Meeresluft zu schnuppern. Da zaubert etwa Ex-Haubenköchin Michaela Kozmich schon ab zehn Uhr Vormittag verführerische Antipasti und Pastagerichte auf den Tresen ihrer gemütlichen „Osteria“ am Schillerpark. Im Souterrain des Domhotels sorgt der Sizilianer „Don Sebastiano“ für authentische Italianità und Trüffelaroma. Und gerade vor ein paar Tagen haben Birgit und Pietro Massimilla ihren sensationell sortierten Slow-Food-Alimentari „Non Solo Vino“ von der engen Taubenmarkt-Arkade in ein großzügiges Geschäft in der Herrenstraße übersiedelt, wo Signore Pietro, ein umbrischer Adliger, in der angeschlossenen Osteria selbst den Kochlöffel schwingt. Wer später kommt, sei auf die nur abends geöffnete Trattoria „Da Giuseppe“ gleich nebenan verwiesen. Denn auch da duftet es appetitlich nach Fischmarkt und Meeresluft. ■

Christoph Wagner ist Gourmetkritiker & Buchautor (u. a. „Wo isst Österreich?“).

GUSTOSTÜCKERL

VERDI-JAHR, GANZ UNITALIENISCH

Hinter dem Restaurant „Verdi“ in Linz-Urfahr verbirgt sich wider jedes Erwarten kein Italiener, sondern eines der großen österreichischen Gourmetrestaurants. Zwar kommt auch Küchenchef Erich Lukas nicht ohne Gerichte wie Carpaccio vom Branzino oder Schulterspitz in Barolo aus, doch liegt sein eigentliches Talent in der höchsten Verfeinerung bodenständiger Kochkunst. Sein Repertoire hat 3-Hauben-Star Lukas soeben in einem Kochbuch zusammengefasst, das wegen seiner opulenten Optik fast schon ein Schaubuch genannt werden muss. Erhältlich ist der kulinarische Begleiter durch das Verdi-Jahr unter dem Titel „kalt/warm, oder die Lizenz zum kochen ...“ um öS 690,- bei Amadeus und im Restaurant Verdi selbst. (4040 Linz-Urfahr, Pachmayrstraße 137, Tel.: 0732/73 30 05, So., Mo. Ruhetag, nur abends geöffnet)

Gustothek

Mediterran in Linz

Der kleine Grieche,

4020 Linz, Hofberg 8, Altstadt, Tel.: 0732/78 24 67, Mo.–Sa. 11.30–14 Uhr, 18–24 Uhr, So. abends nur auf Vorbestellung; Meeres- und Krustentiere vom Feinsten, hervorragendes Lamm in gemütlich-gediegenem Renaissance-Gewölbe

profil
Nr. 5 29. Jänner 2001, 32. Jg., öS 30
Das unabhängige Nachrichtenmagazin Österreichs

Mo.–Fr. von 17.30 bis 24 Uhr geöffnet; unverfälschte Trattoria-Küche, sehr gute Fische

