

Aufgeblättert

Geflügel. Von Coq au vin bis Chicken Wings – Kreationen für Hahn, Huhn und Hähnchen liefert Cornelia Schirnhart in „1 Huhn – 50 Rezepte“ (GU Verlag). Außerdem gibt's ausführliche Warenkunde rund um das Federvieh.



Salat. Blätter, Kräuter, Kohl und Kürbis: Martin Kintrup widmet sich der bunten Vielfalt der „Salate“ (GU Verlag). Er beschreibt auch Rezepte für Dressings, Vinaigrettes und selbstgemachte Essige und Öle.



Ausgeschenkt

Prost auf guat Steirisch! Mehr als 350 Weine der grünen Mark werden beim 24. Steirischen Weinforum in Bad Gleichenberg verkostet, das vom 28. bis 30. April 2011 im Mailandsaal der Landesberufsschule für Tourismus über die Bühne geht. Ergänzend dazu gibt es zwei Fachdegustationen zu den Themen „Burgunder in Österreich“, moderiert von Reinhold Forbosko (Weinschreiber und Lektor des Jahres 2010), und „Charakteristik der Südoststeiermark“, kommentiert von Josef Schuller (Leiter der Weinakademie Österreich und erster „Master of Wine“ Österreichs).



Das Heinz. Ein neuer Treff am Rudolfsplatz.

Knödel & Nockerl

Neueröffnung. Ex-Investmentbanker Heinrich Karasek versucht sich als Wirt – ein vielversprechender Start.

von YASMIN EL MOHANDES und CHRISTOPH PRIDUN

Hinter der Ausschank und nicht länger vor dem Bildschirm arbeitet Heinrich Karasek seit ein paar Wochen. Der ehemalige Investmentbanker ist nun Wirt und betreibt „Das Heinz“ am Rudolfsplatz: „Ich habe die Hälfte meiner Lebensarbeitszeit erreicht, wann, wenn nicht jetzt sollte ich etwas Neues probieren?“, sagt Karasek. Sein neuer Arbeitsplatz ist eine ehemalige Bierschwemme, die in ein luftig-helles Lokal mit Zinntresen verwandelt wurde. Mit einer bodenständigen Karte – ohne viel Chichi. Dementsprechend unkapriziös starten wir mit einem Pfiff Murrer in den Abend. In der Küche entdecken wir einen alten Bekannten – Pablo

Meier-Schomburg, der zuletzt in seinem Lokal Porzellan und davor etwa im „Turm“ im Einsatz war. Als Vorspeisen wählen wir das handgehackte Beef Tartare vom Almochsen mit Rosmarinsalz und Toast (11,90€) und gegrillten Halloumi, den zypriotischen Quietschkäse, der hier mit Tsatsiki, Oliven, Kapernbeeren und Blattsalat (9,50€) auf den Teller kommt.



BEISL-KLASSIKER. Unter den Hauptspeisen finden sich allerlei Beisl-Klassiker wie etwa ein kleines Saftgulasch (6,90 €), geröstete Knödel mit Ei und grünem Salat (8,90 €) sowie karamellierte Krautfleckerl mit grünem Salat (8,90 €). Wir entscheiden uns für die getrüffelten Eiernockerl (9,50 €) und ein großes Rieslingsbeuscherl mit Griesknödel (9,90 €). Zum Dessert bestellen wir uns noch ein Achterl vom Hauswein (2 €) und brechen erneut aus beruflichen Gründen das Fasten: Marillenpalatschinken (5,50 €). Kleiner Tipp für Spätaufsteher: Samstags kann hier bis 16 Uhr gefrühstückt werden. □

Neo-Wirt. Ex-Banker Heinrich Karasek in seinem Lokal

