



Mise en Place

auf & zu/hin & weg



Edelgrill

Es ist zwar alles Geschmackssache, aber die meisten Outdoor-Grills sind ja rein optisch nicht gerade eine Augenweide. Anders der Feuerring vom Schweizer Künstler Andreas Reichlin. Die runde Stahlkonstruktion hat ein äußerst schlichtes wie gefälliges Design. Mit einem Durchmesser von mindestens einem Meter kommt auch ein wenig Lagerfeueratmosphäre auf. Im Unterschied zum klassischen Grill brät man nicht direkt über dem Feuer, sondern auf der rundum verlaufenden Fläche – dem Feuerring eben. Weil das doch eine spezielle Zubereitungstechnik erfordert, gibt's dazu auch ausführliche Anleitungen in Form von mittlerweile zwei Büchern. feurring.ch

Bootshaus am Längsee. In St. Georgen am Längsee in Kärnten ist Markus Rath und Bianca Hirschmugl mit ihrem *Rathhaus im Georgium* ein stylish-coöles Restaurant gelungen, das neben stimmiger austro-mediterraner Kost auch mit den Kärntner Natural Wines von Marcus Gruze punktet. Gleich auf der anderen Straßenseite haben die „Trophée Gourmet 2016“-Gewinner nun das *Bootshaus am Längsee*, das neben



BIANCA HIRSCHMUGL UND MARKUS RATH

legerer Atmosphäre auch hausgemachte Burger oder Eisgreißler-Eisbecher offeriert. – Alles, was man für einen vernünftigen Sommertag am See eben so braucht. www.rathhaus.co.at

Gesund & gut. Seit zehn Jahren sorgt Andrea Scholdan mit ihrer *Suppito*-Küche für gesunde Ernährung, die so gut schmeckt, dass sie kürzlich mit der „Trophée Gourmet 2017“ in der Kategorie Gourmandisen ausgezeichnet wurde. Ihre in Flaschen abgefüllten Suppen, Sugos, Currys und Eintöpfe werden nach den fünf Elementen der Traditionellen Chinesischen Medizin zubereitet und sind ganz ohne Konservierungsmittel vier bis 15 Wochen haltbar. Das Konzept hatte bislang nur einen Nachteil: Man konnte die *Suppito*-Kreationen nur als Take-away daheim genießen. Mit dem kürzlich eröffneten Bistro *Suppito Rochuspark* (1030, Erd-

bergstraße 10) ist das nun anders. Dort wird die gesunde Kost als erweitertes Bistro-Programm im gemütlichen Ambiente, an schönen Tagen auch outdoor im Schanigarten, serviert. suppito.at

Wiener Neustart. Das Restaurant *Kristian's Monastiri* in der Wiener Neustiftgasse bemühte sich seit vielen Jahren um feine Küche der sogenannten gutbürgerlichen Art. Ambiente und Konzept kamen letztlich gehörig in die Jahre, weshalb Christian Gansterer nun den Neustart einleitet. Man nennt sich nun ambiente-rundumerneuert *Gastwirtschaft im Durchhaus* und setzt mehrheitlich auf gängige Wiener Klassiker. Die gelingen auch recht fein, und zumindest für den Sommer ist der luftige Innenhof ein prächtiges Atout. durchhaus.at



CAMPARI-BAR FRANKOWITSCH

tivo-Kultur gleich auch Anlass für einige Veränderungen im Ambiente bot. Roter Samt und Terrazzoboden, eine nostalgische Leuchttafel mit Steckbuchstaben sowie die für den echten „Campari Seltz“ unabdingbar nötige Soda-Anlage aus Mailand sorgen für den nötigen Twist, damit es seit Mitte Juni „Benvenuti a Graz“ und „Cin Cin“ heißen darf. Und für das originäre Aperitivo-Feeling sorgen natürlich feine Antipasti aus dem legendären Feinkost-Frankowitsch-Sortiment. frankowitsch.at

Top-Eröffnung in Linz. Manuel Grabner erkochte im *Schualhus* in Lech am Arlberg respektable Spitzenbewertungen, seit Juni bespielt der gebürtige Gmundner mit seiner Lebensgefährtin Claudia Stieglitz das Traditionslokal *Holzpoldl* in Linz-Lichtenberg. Man darf sich auf gekonntes Küchenhandwerk im großartigen Sinn freuen. holzpoldl.at

Bar Campari bei Frankowitsch. Die letztjährige *Bar Campari* im *Schwarzen Kameel* war ein fulminanter Erfolg in Wien. Das schreit förmlich nach einer Neuauflage, die nun in der Grazer Feinkost-Institution *Frankowitsch* stattfindet, wo die zu erwartende authentische italienische Aperi-



SUPPITO ROCHUSMARKT

FOTOS: DENNIS SAVINI, NEUMÜLLER, LAURA KARASINSKI, GEHARD FLEKATSCH