



Die Grazer Wirtshauskultur hat sich stark gewandelt: Manche Klassiker existieren noch, viele Institutionen gibt's nicht mehr, manche werden wieder neu belebt. Nostalgiker weinen oft mehr der Gemütlichkeit und den Erinnerungen als der Küche nach.
[Klaudia Blasl]

Essen, trinken. Die Grazer Gastroszene bewegt sich zwischen dem Abgesang auf die Gemütlichkeit und dem Hohelied auf das Genießertum. Beides ist nicht ganz richtig.

VON KLAUDIA BLASL

Genussquartier oder Beisfriedhof?

Die Partitur der Grazer Gastronomie ist vielstimmig. Einerseits wird lautstark lamentiert, dass eine Vielzahl der „guten alten Beisln“ den Löffel abgeben hat. Stätten der Tradition und intellektuellen Einkehr wie „Schanzwirt“, „Klöcherperle“, „Goldene Pastete“ oder „Alt Wien“ sind Geschichte – mit mehr oder weniger Option auf Wiederauferstehung. Die „Likörstube Haring“ hat es bis zur Legende gebracht. Damit nicht genug, steht die Zukunft veritabler Wirtshäuser auf Messers Schneide, beklagen die einen und sehen schwarz für den Beislbestand.

Die anderen hingegen loben die Entwicklung der innerstädtischen Kulinarik in höchsten Tönen. Für die Freunde gehobener Küche zeigt sich endlich Licht am einst etwas düsteren Geschmackshorizont der Stadt. „So richtig reizvoll für Feinschmecker ist die Steiermark eigentlich erst wieder seit zehn Jahren“, liest sich etwa im Marco Polos kulinarischem Österreich-Führer. Damals begann die Vorherrschaft cholesterin- und alkoholgetränkter Gaststubenbeschaulichkeit zu bröckeln.

Was bleibt, sind Erinnerungen an jene, die diesen Paradigmenwechsel nicht geschafft haben. Und die Frage nach dem Warum. Professor Karl Albrecht Kubinzky, Mitglied der Historischen Landeskommision, sieht die Sache mit wissenschaftlicher Gelassenheit – und als soziologisches Phänomen. „Das Modell der sogenannten traditionellen Wirtschaften samt Kartenspieltische, Resopaltischen und gusseisener Beleuchtung geht am Zeitgeist vorbei, das typische unterausgestattete Bierlokal fällt zwischen den Sesseln durch“, so Kubinzky. Zwar gäbe es die viel gerühmten Beisln noch, doch haben

diese ihr Einzugsgebiet vor allem auf Gries, Lend und Jakomini-Süd reduziert. Dort besetzen sie eine fossile Nische, die immer kleiner wird.

Kein Nachfolger, neue Vorlieben

Allerdings ist das Artensterben im Gastgewerbe keine historische Novität. Auch Speisehallen oder Brantweinstuben war kein ewiges Leben beschieden. Der „Wilde Mann“ am Jakominiplatz nahm seinen Hut, dem „Goldenen Engel“ in der Griesgasse wurden die Flügel gestutzt. Nicht nur an der Bausubstanz, auch an den Lebenszyklen der Wirtshäuser nagt die Zeit. Entweder geht der Wirt in Pension und es findet sich kein Nachfolger oder die Gäste schlagen eine andere Richtung ein. Kubinzky bringt selbst den Zusammenhang zwischen Urlaubs- und Essgewohnheiten auf den Tisch. „Verglichen mit früher gibt es kaum noch kroatische, slowenische, ungarische oder böhmische Lokale“, stellt er fest. Deren Platz, aber auch deren Klientel, „haben Italiener, Griechen und Spanier eingenommen“.

Pensionisten-, Kultur-, Genusshauptstadt – Etikettenzwang hat vor Graz nicht haltgemacht. Allerdings scheint die Nachhaltigkeit kulinarischer Bestrebungen weitreichend. Dieter Hardt-Stremayr, Grazer Tourismus-Chef, findet Zahlen für diese Vermutung. Aus Gästebefragungen geht hervor, dass Besucher neben dem Reiz der Altstadt vor allem den Reizen von Keller und Küche erliegen. Wobei auch im Kulturhauptstadtjahr keine signifikanten Veränderungen vermerkt wurden. „80 Prozent der Leute sind damals wegen der Kultur gekommen. Aber auf die Frage ‚Wenn du von Graz nach Hause kommst, was erzählst du dann?‘,

lautete die Antwort unverändert ‚Altstadt, Keller, Küche.‘“ Die Genussstrategie hat offensichtlich Wurzeln geschlagen. Genusswirte, die mit Genussregionsprodukten kochen, Genussmeilen, die das historisch verbürgte mediterrane Flair und die Lust am gemeinsamen Speisen betonen, Genussbälle und genussreiche Stadtführungen stoßen durchaus auf Gegenliebe. Woanders schwerer vorstellbar, in Graz oft der Fall: Ansässige wie Urlauber frequentieren dieselben Gourmetadressen.

Architektonische Nostalgie

Den verschwundenen Beisln wird höchstens eine architektonische, aber keine kulinarische Träne nachgeweiht. „Altes lässt sich nicht wiederherstellen, vor allem, wenn die Lokale Konzepte anbieten, die nicht mehr dem Trend entsprechen“, gibt Michael Schunko vom „Eckstein“ zu bedenken. „Andere Ansprüche und Erwartungshaltungen verlangen eine andere Gastronomie.“ Die Vertreter des neuen Bewusstseins propagieren regionale Produkte in kreativer Zubereitung. Was vielleicht den ökologischen Fußabdruck schon, nicht aber das Portemonnaie.

Manfred Flieler von Slow Food Styria sieht in dieser vorgeblichen Bereicherung der Esskultur auch Aspekte einer im Grunde doppelten Verarmung. Zum einen ist gutes Essen wie im „Kehlberghof“, „Florian“ oder „Landhauskeller“ eine Frage des Geldes, zum anderen verspürt auch er einen Verlust an Gemütlichkeit. Bedingt durch den Wegfall bodenständiger Wirtshäuser, die für alle erschwinglich waren, haben vor allem die gehobene Preisklasse und die „Aufwärmer“ überlebt. Wobei, ganz neu ist auch die Entwicklung nicht, denn

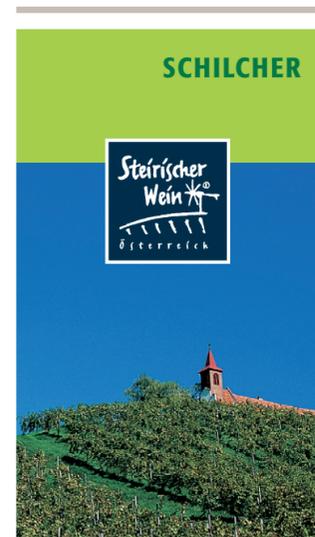
bereits im 16. Jahrhundert wurden die schlechte Qualität und die erhöhten Preise des Grazer Gastgewerbes beanstandet, liest man in Günther Jontes Abhandlung „Gasthaus, Wirte und Gäste in Alt-Graz vom 16. bis zum 18. Jahrhundert“.

Verlust eines Gefühls

Wenn man vom Beisl als kulinarischem Auslaufmodell spricht, so scheint es primär um den damit verbundenen Wegfall eines Gefühls und weniger um den einzelner Gerichte zu gehen: Eine der tragenden Säulen der Geselligkeit bricht zusammen. Zwar gehört die „Beiskultur“ linguistisch gesehen nach Wien und nicht nach Graz, wie auch Sigrid Alber, Präsidentin der Graz Guides, einräumt, doch auch für sie hat das „Stammwirtshaus“ seine Daseinsberechtigung mit Omas Küche und Freundesrunde. Es muss also doch an veränderten gesellschaftlichen Strukturen liegen, wenn die Beisln zusperrten. Denn Omas Kochbücher würden sich bestimmt noch ausgraben lassen. Früher jedoch dienten Salons, Hotels, aber auch Gasthäuser wie der „Krebsenkeller“ als Treffpunkte der Grazer Künstler und Zentren des Meinungsaustausches, erklärt Hannes P. Naschenweng. Das „Geistvolle“ gedieh auf dem Nährboden der Gemütlichkeit und brachte „Kunstblüten“ und „Kulturfrüchte“ hervor, so der Historiker. Heute genügen Telefon und Internet, um unter Gleichgesinnten zu sein. Das Wirtshaus als externes Wohnzimmer ist obsolet geworden. Wer heute ins Gasthaus geht, tut's primär um des Essens willen.

„Aber ich sterb nicht aus!“ Davon ist Stephan Schwinzler, der „Mohrenwirt“, überzeugt. Seit 41 Jahren betreibt er seine Gastwirtschaft in der Mariahilferstraße, of-

feriert Gemütlichkeit, Hirn mit Ei oder Ochsenmaulsalat. Die Gäste wirken wie eine große Familie, die gute alte Zeit scheint stehen geblieben. Zumindest bis zur Pensionierung der Betreiber. Was danach kommt, können auch sie nicht sagen. Doch zumindest heute gibt es sie noch. Gemeinsam mit einigen anderen Relikten der Gemütlichkeitsgastronomie halten sie eine Wirtshauskultur hoch, die dem Zeitgeist trotzt.



Eine Begegnung der erfrischenden Art

Schilcher ist ein Roséwein, der zu 100 Prozent aus der Sorte Blauer Wildbacher gekeltert wird. Nur in der Steiermark darf so hergestellter Roséwein *Schilcher* genannt werden.

„Beerenstarker“ Sommergenuss

Der *Schilcher* ist vor allem in der Weststeiermark beheimatet. Mit seinem Duft nach roten Beeren (von Erdbeeren bis Johannisbeeren) und seinem frischen, fruchtigen und animierenden Geschmack lieben ihn die Weingenießer besonders im Sommer. Wegen seiner Leichtigkeit passt er zu einer Jause im Buschenschank, zu Backhendel oder gebratener Forelle.

Infos und tolle Angebote:

www.weinland-steiermark.at/
Ausgezeichnete-Buschenschenken und

www.steirischerwein.at

JAHRGANGS PRÄSENTATION

DES STEIRISCHEN WEINES 2010

Steirischer Wein

Graz 6. April 2011
Stadthalle Graz | Messeplatz 1, 8010 Graz | 16.00 bis 21.00 Uhr

LinZ 31. März 2011
Palais Kaufmännischer Verein | Bismarckstraße 1, 4020 Linz | 16.00 bis 21.00 Uhr

Klagenfurt 5. Mai 2011
Schloss Maria Loretto | Lorettoweg 52, 9020 Klagenfurt | 17.00 bis 22.00 Uhr

Teilnehmende Weinbauern finden Sie unter:
www.steirischerwein.at

