

Profi schenkt reinen Wein ein

NEWS. Sommelier Markus Leiner lässt Weinfreunde jubeln – er setzt nun in der Cantinetta auf edle Tropfen. Gejubelt wird auch im Neutor-Café: Wir haben so viele Gäste wie noch nie!

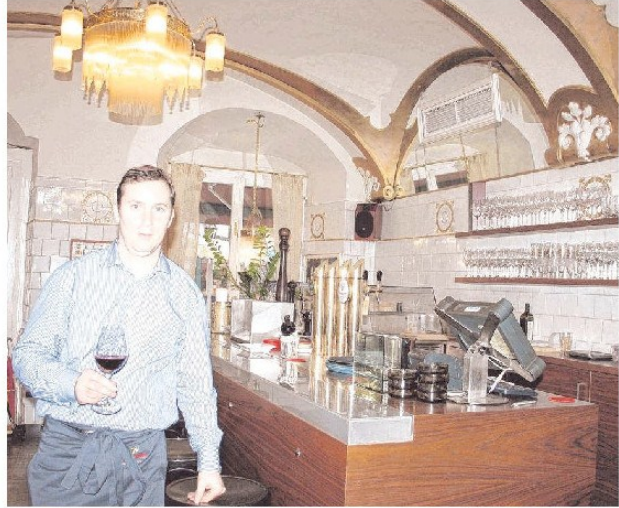
Nach 15 Jahren in der internationalen Spitzen-Gastronomie, wo er etwa in Häusern wie dem „Palais Schwarzenberg“ in Wien gearbeitet hat, zieht es Sommelier **Markus Leiner** schon seit einiger Zeit nach Graz und hin zu einem eigenen Lokal: „Das Landhauscafé wurde mir vor der Nase weggeschnappt, bei der Cantinetta am Franziskanerplatz habe ich jetzt aber zugegriffen.“ Und Leiner macht Weinfreunden Hoffnung: Vorwiegend Tropfen aus Österreich, Italien und Frankreich werden kredenzt – aus dem mittleren und oberen Qualitätssegment. Kein Nepp, viel Eigenengagement bei der Auswahl. „Ich will nicht, dass die Leute reinkommen und gleich

sehen, welcher Händler mich beliefert. Da setze ich auf Vielfalt.“ Das Küchen-Geschäft will er langsam anlaufen lassen.

Grund zum Jubeln hat **Kurt Lerch**, Geschäftsführer des Neutor-Cafés: „So gut wie jetzt ging das Geschäft schon lange nicht mehr.“ Kein Wunder, bietet er doch als eines der wenigen Lokale nahe der großen Veranstaltungslocations die ganze Nacht A-la-carte-Essen.

Gastronomisch aufrüsten will die Technische Universität (TU). Die Pläne für das geplante Café hören sich spektakulär an. Das Dachgeschoß des Universitätsgebäudes in der Stremayrgasse 16 wird abgerissen und für Gastronomie Zwecke wieder neu errichtet.

JOE, MIK, TS



Markus Leiner bringt in der Cantinetta neue Weinkultur nach Graz.