

Alles neu in „aiola“ und „Cantinetta“

NEUER LOOK. Die „Cantinetta“ erstrahlt nun im Jugendstil-Glanz. Auch im „aiola city“ wurde an der Optik gefeilt.

Von Daniel Windisch u. Michael Kloiber
redaktion@grazer.at

Alles neu macht der Mai“ lautet ein Sprichwort. Auf die „Cantinetta“ am Franziskanerplatz trifft das jedenfalls zu: **Markus Leiner** hat fast 100.000 Euro in die Hand genommen und seinem Lokal ein neues Aussehen verpasst. Unter Federführung von **Ulrike Rigler** (n17.architektur) wurde in nur einer Woche die alte Bau-

substanz besser herausgearbeitet und durch Spiegel und LED-Lampen in Szene gesetzt – das Lokal erstrahlt nun im Jugendstil-Glanz. Auch die Bar ist neu, das Mobiliar im und vor dem Lokal wird sukzessive ausgetauscht. Am Angebot will Leiner – vorerst – nicht rütteln („Das Hauptthema soll weiter Wein bleiben“), aber er will mehr Akzente auf Kaffee und Co. legen. Beigelegt ist indes der „Gastgarten-Krieg“ zwischen „Cantinetta“ und „Peter Weinstube“. Die Lösung ist eine „entmilitarisierte Zone“, in der keine Tische oder Stühle stehen dürfen.

Auch im „aiola city“ ist alles neu – **Judith** und **Gerhard Schwarz** hatten diese Woche sogar vier Tage geschlossen. Der Grund: die Umstellung auf eine höherwertige Küchenlinie. „Wir haben das Interieur ausge-



Markus Leiner hat seine „Cantinetta“ runderneuert.

ERIK SCHWALL

wechselt – die eckigen Tische gegen runde getauscht, die Sitzbänke mit Leder überzogen – sowie Design-Geschirr aus Berlin angeschafft“, so Schwarz. Nötig ist das, um die Küchenlinie des neuen Chefkochs **Gustav Jantscher** auch optisch umzusetzen: „Er gestaltet regionale Produkte, die jeder kennt, in neuer Art und Weise.“ Jantscher gilt mit 16 Punkten im letzten Gault Millau und mit 97 von 100 Punkten im „A la Carte“ als einer der Top-Köche Österreichs.

