



„ROLLING PIN CONVENTION“

Kulinarische Höhepunkte

Morgen und am Dienstag entern Koch-Stars die Grazer Stadthalle.

Letzte Woche erst war der Deutsche Starkoch Tim Mälzer neben Sänger Sascha und der Handballmannschaft des THW Kiel einer der prominenten Gäste, als sich die Erlebnisregion Graz mit ihrer „Vollmund“-Reihe erstmals auf internationalem Boden präsentierte – oder besser gesagt, auf dem Wasser. Zu Gast war man nämlich in Hamburg, wo an Bord der „MS Riverstar“ Genussbotschafter Johann Lafer und Haubenkoch Christof Widakovich regionale Spezialitäten auftrichteten – vom gebackenen Grazer Krauthäuptel über Erdäpfel-Grammelknödel mit Sauerkraut bis hin zu süßen Spagatkrappen mit Preiselbeeren. Steirischer Wein durfte ebenso wenig fehlen wie Musikexport – das steirische Volksliedwerk war mit Michael Wei-

ßensteiner dabei, die Band Alle Achtung präsentierte die Auftakt hymne „Das wird groß“. Wir bringen kein Event, sondern ein Stück steirisches Lebensgefühl nach Hamburg“, strahlten Sylvia Loidolt und Susanne Haubenhofer (Erlebnisregion Graz) mit dem Vollmund um die Wette.

Kommende Woche folgt der Gegenbesuch von Mälzer: Er spricht auf der „Rolling Pin Convention“ in Graz zum Thema „Warum 90 Prozent der Gastro-Konzepte scheitern und was kei-

ner anzusprechen wagt“. Die Gastronomie-Fachveranstaltung des Branchenmagazins findet morgen und am Dienstag in der Messehalle statt. Außerdem dabei: die Sterne- und TV-Köche Tim Raue, Elif Oskan & Markus Stöckle (Schweiz), Agnes Karrasch & Niño Fjordside (Dänemark) und viele österreichische Top-Köche wie Richard Rauch, Heinz Reitbauer und Lukas Mraz. Auf mehr als 5000 Quadratmetern werden Trends, neue Konzepte, innova-

tive Techniken und erfolgreiche Geschäftsmodelle für die Gastronomie von morgen gezeigt – allerdings nur für Fachbesucher.

Auch sonst tut sich bei den Kulinarik-Events einiges: Auf den Kasematten steigt am 13. Juni die erste Ausgabe von „HochGenuss“: 100 Direktvermarkterinnen und -vermarkter präsentieren ihre Spezialitäten.

Im Rahmen der Grazer Herbstmesse verwandelt sich die Stadthalle von 1. bis 4. Oktober in ein Genussparadies: Die „Taste Factory“ ist ähnlich wie die „Rolling Pin Convention“ angelegt, aber für Genussfans und alle, die kulinarische Vielfalt erleben möchten, geöffnet. Das Food Festival Graz wird heuer nicht stattfinden – es soll als „Rolling Pin Festival“ auf neue Beine gestellt werden. **Nina Müller**

Die Spitzenköche
Johann Lafer,
Christof Widakovich
und Tim Mälzer REGION
GRAZ/WWW.WOLFGANGHUMMER.COM

Lob und Tadel fürs Parken am Schöckl

Seit Juni 2024 ist das Parken im Bereich Schöcklkreuz/Schöcklbartl kostenpflichtig. Die Bilanzen fallen sehr unterschiedlich aus.

Von Michael Saria

Betroffene blicken ganz unterschiedlich auf jene Parkgebühren, die seit Juni 2024 im Bereich Schöcklkreuz/Schöcklbartl eingehoben werden. Gerade der damalige Bürgermeister von St. Radegund, Hannes Kogler, hatte das Einführen der Tarife forciert, um aus seiner Sicht die Wildparker einzudämmen und dank der Einnahmen unter anderem Toiletten zu finanzieren.

Zwei Jahre später gehört Jakob Taibinger als sein Nachfolger ebenfalls zu jenen, die überwiegend positiv resümieren: Man habe in diesen knapp zwei Jahren insgesamt 58.113 Tagestickets verkauft und 1224 Saisonkarten (Stand Ende März). In 1788 Fällen habe man aber auch Autolenkern, die den Automaten nicht gefüttert hatten, eine Strafe über 25 Euro überreichen müssen. Und generell seien „die Rückmeldungen von Parkplatznutzern positiv, sie zeigen ein hohes Verständnis für diese Ge-

bühren. Und letztlich rechnet es sich auch finanziell für die Gemeinde“, so der heutige Bürgermeister. Wie hoch genau die Einnahmen sind, will Taibinger „mit Rücksicht auf unseren Partner“ – die Familie Stubenberg als Grundbesitzer erhält ja 72 Prozent – nicht sagen. Was man weiß: Nach einem halben Jahr waren 66.500 Euro auf der Habenseite (bei Ausgaben über 44.000 Euro), dem Vernehmen nach liegt man nun insgesamt ebenfalls bei einem fünfstelligen Guthaben.

„Die Parkgebühren sind laufend ein Thema an unseren Tischen“, so Wilfried Brauchart, der seit einem Jahr gemeinsam mit seiner Frau Carina als Pächter des Stubenbergshauses aktiv ist. „Ganz allgemein würden viele die Tarife einsehen, kämen sie dem Berg und der Natur zugute. So aber ärgern sich viele darüber. Und zum anderen stört es Übernachtungsgäste massiv, dass es am Automaten keine Möglichkeit gibt, spontan schon für den nächsten Tag vor auszuzahlen.“

Spürt er das Thema auch in der Kasse? Brauchart: „Zum Glück nicht. Im Gegenteil, gerade an Wochenenden ist es bei uns heroben der Wahnsinn.“

Auch Simon Klasic schickt voraus, dass sein „Alpengasthof“ nach wie vor bestens besucht sei. Und doch sieht sich der Wirt in seiner massiven Skepsis bestätigt: „Gerade wenn es einmal nicht strahlend blau ist, wirken sich die Parkgebühren wie befürchtet natürlich aus. Dann überlegen es sich viele dreimal, ob es das wert ist. Und generell kannst du beobachten, dass die Leute früher aufbrechen, weil der Parkschein abläuft“, so Klasic, der die Aufteilung der Einnahmen zwischen Gemeinde und Familie Stubenberg nicht nachvollziehen kann.

Taibinger sieht auch Nachholbedarf: Dass manche Ticketautomaten zeitweise ausfallen, „zieht eine technische Überprüfung nach sich“. Und anstelle des installierten Dixi-Kioschschaue man sich nach einer „biologischen Alternative“ um.

ANZEIGE

SOLAR-ROLLADEN

EINFACH NACHRÜSTEN

- Jalousierbare Lamellen
- Solar-Funkmotor
- Kabellose Montage
- Ohne Renovierungsarbeiten
- Automatik-Steuerung
- Energie- & Heizkosten sparen

EGGENBERGER GÜRTEL 49 | 8020 GRAZ
T +43.316.682659 | www.lipowec.at

LIPOWEC

SONNEN- & WETTERSCHUTZ

Solar
7 JAHRE
GARANTIE
AUF ALLE
BAUTEILE

%
AKTION

