

alpe adria *in*

Neuer Platz. Der Lindwurm, Klagenfurts Wahrzeichen, fühlt sich sichtlich wohler. Stararchitekt Boris Podrecca hat des Drachens Heim, den Neuen Platz, neu gestaltet. Ergebnis: Offener, weiter, schöner.

Tartiniplatz. Auch Pirans Zentrum hat optisch kräftig zugelegt. Autos verbannt, schöne Steinplatten – und der kluge Gestalter heißt auch hier Boris Podrecca.



Waaandern.

Dem inneren Schweinehund einen Tritt geben, Wanderführer eingepackt – und ab in die Berge. Julische Alpen, Nockberge, Karnien, Saualm, Lesachtal, Karst, Kanaltal, Goriška Brda –

Alpe-Adria ist wunderbar wanderbar.

www.alpe-adria-magazin.at. Unsere Homepage freut sich Monat für Monat über Tausende Klicker. Hier erfahren Sie Neues – und können alle alten Ausgaben komplett nachlesen!

Hüttensilvester. Romantischer geht's kaum – aber Obacht. Kärntens Almhütten sind lange vor dem ersten Schnee ausgebucht! www.urlaubambauernhof.com

alpe adria *out*

Slowignette. Für Vielfahrer ist sie ja okay, aber bei Einmalurlaubern und gelegentlichen Ausflüglern cashen die Slowenen mit ihrer Autobahnvignette kräftig ab.

Trüffelgauner. Es ist nicht alles Gold, was in Istrien als Trüffel glänzt. Etliche Wirte vertrauen darauf, dass sich die Klientel eh nicht auskennt und verkaufen minderwertige Ware um teures Geld. Auch auf der Trüffelmesse in Livade haben wir alte, lasche Trüffel zum Höchstpreis gesehen.

Strafenwillkür. 500 Euro Strafe für: Tauben füttern in Venezia oder Füße auf die Parkbank legen in Viareggio. Einen Tausender löhnt, wer Sonnenbrillenimitate trägt. Und wer an historischen Stätten (z. B. an der Spanischen Treppe in Rom) Eis schleckt oder ein Panino isst, soll einen Fünzfüriger Strafe bezahlen. Was denkt man da? Die spinnen doch, die Italiener.



*pepe
roncino*

HEINZ GRÖTSCHNIG



Rote Karte!

Lokale ohne Speisekarte sind mir eher suspekt: Bei Preisverschweiger assoziiere ich Euroschnalzen.

Neulich, in einem Restaurant in good old Austria: Speisekarte gib't keine, statt dessen verkündet der Ober (Wirt?) das Tagesangebot. Man sitzt, lauscht, kann sich freilich längst nicht alles merken und bekommt zudem spürbare Attacken von Argwohn: Wollen die uns hier über die Ohren hauen & euroschnalzen?

Dies arge Wöhnen kommt nicht von ungefähr. Ich kenne ein Golfrestaurant, da gib't sehr wohl eine Karte, aber zusätzlich immer ein paar verlockende, nur mündlich vorgetragene Tagesangebote. Wer die nimmt, sollte seine Brieftasche anschnallen oder gleich per Handy den Kreditreferenten kontaktieren. Ein paar hauchdünne Scheibchen gehobelter roher Spargel (keine ganze Stange!) plus ein Blättchen Prosciutto und ein paar Tröpflein Olivenöl - 14 Euro. So ein Rohaufschlag ist Ausdruck kalkulatorischer Roheit.

Auch im mediterranen Toplokal ist uns ähnliches passiert: Der Wirt verzichtet vornehm auf die Präsentation einer Karte - seine Preise klingen stets nach Daumen mal Pi. Man hat das Gefühl, er verrechne, wie er g'rad drauf ist (meist eher ziemlich eigennützig).

Fast jeder von uns kennt den Alternativweinschock: Man bestellt einen von der Karte, Kellner bedauert „ausgetrunken“ und offeriert eine ebenbürtige Alternative. Geschmacklich ist sie echt ebenbürtig, preislich schlägt sie den ausgesuchten Tropfen aber um Längen.

Ganz zu schweigen vom Schnaps. Ober: „Darf's eine Runde vom Brenner X sein?“ Kein Gast von Welt wird nun den kleinlichen Hugo herauskehren und nach dem Preis fragen. Aber dass die hochprozentige Runde dann mehr kostet als das Essen, liegt einem doch nach einem Preisverdauer

ungsschnaps stöhnend im Magen.

Das Preisverschweigen ist (leider) in Mode. Ja, in Italien ist das in manchen Restaurants traditionell üblich, aber dort gibt es dann einen seit ewig fixen Menüpreis, über den die Eisenbahn drüberfährt. Bei uns in Mitteleuropa hat man oft das Gefühl, dass die Preisverschwiegenheit dem Wirt Tür und Tor öffnet, einem seine besten Aufschläge unterzujubeln.

Außerdem: Muss ich mich als (teuer zahlender) Gast wirklich auf den hurtigen Vortrag eines Wirtes konzentrieren, ihm an den Lippen hängen, um nur ja kein Gericht zu versäumen? „Was war das noch mit dem Petersfisch? Die Tagliatelle, welche Soße ist dabei? Pardon, was war das für eine Schaumsuppe?“ Man bekommt beim besten Willen niemals alles mit (außer man hat zufällig ein Diktaphon dabei und hält es dem Vortragewirt unter die Nase).

Nein, es ist dem Restaurateur durchaus zumutbar, dass er sein Tagesangebot und die verschiedenen Menüpreise zumindest auf eine Tafel schreibt. Wer 14 Euro für ein paar Späne Spargel nimmt, darf ruhig ein paar Kreideteilchen riskieren. Gast kann sich entspannter informieren und die (manchen doch peinliche) Frage nach dem Preis ersparen.

Nicht jeder hat's so ultradicke, dass er sich das tagaktuelle Kobebeef um 70 oder mehr Euro leisten will (kann). Es sollte auch kein Mirakel sein, dem Gast anlässlich der Digestifdiskussion die Schnapskarte zu präsentieren und diskret hinzuweisen, welch' Goldtropfen man zu empfehlen gedenke.

Eines scheinen einige Wirte zu vergessen. Gäste, denen sie keine Karte zeigen, zeigen ihnen nach einem Euroschnalzer gern die - Rote Karte.

