



# Kostprobe



**N**ein, Sie müssen nicht mit dem Flascherzug nach Stainz rattern. Sie können sich auch ganz einfach ins Auto setzen. Aber anschauen sollten sie sich die 2500-Einwohner-Gemeinde im schönen Weststeirischen schon einmal. Die hat schon Erzherzog Johann ins Herz geschlossen, als er dort von 1850 bis

haben Letzteres probiert – und waren begeistert!

**I**m „Stainzerhof“, im April eröffnetes 4-Sterne-Hotel mit Top-Gastrobereich, zaubert Heinz Preschan, 2010 vom Gault Millau zum Aufsteiger des Jahres gekürt. Der Hauben-Koch wagt – erfolgreich – den Spagat zwischen Bodenständigem (Wirtschafts- und Innovativem (Restaurant).

Foto: Stainzerhof



Heinz Preschan war 2010 Aufsteiger des Jahres

1859 auf dem Bürgermeister-sessel Platz genommen hat.

**U**nd weil so ein Ausflug auch hungrig macht, gibt's in Stainz viele gute Lokale, von der Buschenschank bis hin zum Haubenlokal. Wir

ter Bete, Karotten und Eis, drapiert in einer Schilcher-Rebe, dann eine „Stainzer Kartoffel“ mit französischer Trüffel. Was soll man dazu sagen – außer großartig!

**Z**weite Runde, wieder Volltreffer. Das Forellenfilet (auf dem Salzstein gegart mit Hollerschaum, 14,50 €) unfassbar zart, die „Gefüllte Tasche“ (Frischkäseravioli mit Pilzfüllung, 9,90 €) von erstaunlicher geschmacklicher Präzision.

**D**ie Nachspeise, der Apfelstrudel mit Vanillesauce, war dann nur noch das Tüpfelchen auf dem i. Den hätt' nicht mal die Oma besser hingekriegt. Und das heißt was!

**F**azit: Der Preschan befriedigt – preiswert, in lockerer Atmosphäre – höchste kulinarische Ansprüche. Bravo!

GERALD SCHWAIGER

## Das Lokal

Essen 18, Auswahl 16, Ambiente 16, Service 16, Preis-Leistung 17 (von max. 20) Punkte: 83 Punkte

★★★★★

Hotel Restaurant Stainzerhof  
Grazer Straße 2, Stainz  
Reservierung: 03463 22 122

★★★★★★ 81 bis 100: Spitzenlokal

★★★★★ 71 bis 80: Sehr gut

★★★★ 61 bis 70: Gut

★★★ 51 bis 60: In Ordnung

★★ 41 bis 50: Eher nicht

★ Unter 40: Katastrophe!