



Ehepaar Mair (o.) und Essig (r.) freuen sich auf genussvolle Momente mit ihren Gästen.



**LANGERSEHNTE GASTGARTENFEELING:**  
Essen & Trinken an der frischen Luft bei warmen Temperaturen.



In der NUBA Bar with KITCHEN (l.) und im Pianino (u.) erwarten die Gäste neue kulinarische Köstlichkeiten.



## „WIR FREUEN UNS AUF LEBEN IM LOKAL“

Die Freude ist groß: Mit 19. Mai öffnet die Gastronomie in Österreich. Und nicht nur die Gäste freuen sich auf den Besuch der heimischen Lokale und Gastgärten, auch die Gastronomen können das Comeback kaum mehr erwarten.

Seit November vergangenen Jahres befanden sich die österreichischen Restaurants, Cafés, Beisln, Heurige und Bars im erneuten Lockdown. und waren damit geschlossen. Die Öffnung von Tourismus und Gastronomie mit Mitte Mai in ganz Österreich ist nun ein wichtiger und positiver Schritt,

sind sich die oberösterreichischen Gastronomen einig. Wir plaudern mit den Linzer Restaurantbetreiber Renata und Andreas Mair vom Restaurant „Zum kleinen Griechen“, Christian Dijmarescu, Geschäftsführer der beiden Lokale NUBA – bar with KITCHEN und Steakhouse ÄNGUS DOWNTOWN, Harald Katzmayr, Inhaber vom

Pianino und dem Ehepaar Essig vom Restaurant Essig über das langersehnte Opening.

„Wir freuen uns auf „LEBEN“ im Lokal und darauf endlich wieder unsere lieben Gäste, die wir so sehr vermisst haben, bedienen zu dürfen“, so Christian Dijmarescu. „Die letzten Monate waren wirklich sehr lange, da-

für aber kreativ.“ Zur Eröffnung erwarten seine Gäste nun neu ausgefallene Eis Cups und Eis Cocktails mit BIO Eis von Surace und ein besonderes Sushi with Love Konzept aus der japanischen Küche. Der moderne und im stylischen NUBA Look gehaltene Gastgarten darf zudem wieder belebt werden.

Auch Georg und Cornelia Essig vom gleichnamigen Restaurant können es kaum mehr erwarten ihre Gäste im Restaurant und im Gastgarten kulinarisch verwöhnen zu dürfen. „Auf unserer Sonnenterrasse ist es gerade jetzt im Frühling und Frühsommer sehr angenehm zu sitzen und ein bisschen Urlaubsfeeling zu genießen“, so die Inhaber. Einfach waren die letzten Monate nicht, aber Dank der hauseigenen Edelgreißlerei konnten sie sich gut über Wasser halten. „Im Zuge dessen möchten wir uns bei unseren vielen

Stammgästen – und in den letzten Monaten Stammkunden – für ihre Treue bedanken.“

Harald Katzmayr vom Restaurant Pianino in der Linzer Innenstadt blickt motiviert in die Zukunft und hält es mit Oscar Wildes Zitat: Am Ende wird alles gut. Wenn es nicht gut wird, ist es noch nicht das Ende! Und fügt hinzu: „Und wer jetzt nicht glücklich ist, ist selber schuld.“ Er und seine Mitarbeiter haben die Zeit des Lockdowns genutzt und viel renoviert, erneuert, Boden geschliffen und neu versiegelt, die Wochenende mit Natur und Familie genossen und Kraft für den Restart getankt. „Am meisten freuen wir uns auf unsere Gäste, die Arbeit samt Sinn-Stiftung und endlich wieder Freude in unseren Alltag zu bringen und das mit Genuss, Wohlbefinden, Kommunikation und einer zufriede-

nenen und frohen Gesellschaft.“ Das Küchenteam und der Gastgarten in seiner bunte Pracht, für viele Linzer auch „Der Kleine botanische Garten“, warten jedenfalls schon.

Renata und Andreas Mair vom 3 Hauben Restaurant Zum Kleinen Griechen verköstigen ihre Gäste nun auch wieder drinnen wie draußen: „Wir freuen uns endlich aufsperrten zu dürfen und Gäste und Freunde wieder bewirten und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.“ Der Gastgarten am Hofberg in der Linzer Altstadt ist ein spezielles Schmuckstück und lädt bei sommerlichen Temperaturen und einem angenehmen leichten „Lüfterl“ samt Blick auf die Donau. Serviert wird ein neues Menü und Gerichte aus einer leicht überarbeiteten Speisekarte mit mehr Bio und saisonalen Produkten. ●

Silvia Moser