

# DREI HAUBEN FÜR EIN HALLELUJAH

Mit Leidenschaft, Liebe und Herzblut betreiben Renatà und Andreas Mair ihr Haubenlokal „Zum kleinen Griechen“ in der Linzer Altstadt.

Fischers Fritz fischt frische Fische. Frische Fische fischt Fischers Fritz. Diesen Zungenbrecher kennt wohl ein jeder Oberösterreicher und dieses Motto haben sich Renata und Andreas Mair sicherlich zu Herzen genommen. Denn das Gastronomen-Ehepaar betreibt nicht umsonst seit mehr als vier Jahrzehnten erfolgreich das mediterrane Lokal „Zum kleinen Griechen“ in der Linzer Innenstadt. „Wir bieten saisonale, mediterrane Küche der gehobenen Art mit viel Frische und hochwertigen Lebensmitteln“, erzählt Andreas Mair sichtlich stolz dem Oberösterreich Magazin.

Ein saisonales Menü steht immer zur Auswahl, Vegetariern wird gerne eine fleischlose Speisefolge zusammengestellt. Dieses Frühjahr kredenzen Renata und Andreas Mair beim Saisonmenü unter anderem Wildsalate, Jakobsmuschel mit Trüffelkartoffelchips, mediterranen Seehecht, Limetten-Vodka-Sorbet sowie Perlhuhn mit Aioli Dip und Kastanien-Schokosauce.

Im Jahr 1982 startete für den gelernten Koch Andreas das Abenteuer als Gastronom, das er seitdem nicht bereut hat, „trotz mancher herausfordernden Zeiten, wie etwa während der Corona-Pandemie“. Als Betreiber des Lokals „Zum kleinen Griechen“ machten er und Renata sich bald einen Namen in der Szene – davon zeugen unter anderem der hohe Stammkundenanteil und



**AUTHENTISCH.** Renata Mair legt bei der Zubereitung ihrer Speisen Wert auf Frische, Saisonalität und Kreativität.

die Tatsache, dass aus Bayern, Niederösterreich und Wien ebenfalls Gäste extra zum Speisen ins Lokal kommen. Zu der Kundenklientel gehören auch Prominente aus Kultur, Politik und Sport, wie Andreas Mair erwähnt.

Renata – übrigens ausgebildete Mathematikerin und Computerspezialistin – startete vor mehr als 30 Jahren als Autodidaktin in der Küche. Dort entdeckte die gebürtige Kroatianin ihre Leidenschaft für gute Speisen und ideenreiche Zusammenstellungen. Ihr Steckpferd sind exzellente Fischzubereitungen, aber auch alle anderen Speisen – bevorzugt internationale und raffinierte eigene Kreationen – sind von

erster Güte und basieren auf handverlesenen Produkten. „Ich koche mit Leidenschaft und lasse meiner Kreativität durchaus freien Lauf“, sagt sie zum Oberösterreich Magazin.

Stolz sind Renata und Andras Mair auch auf die zahlreichen Auszeichnungen und Erwähnungen in wichtigen Lokal- und Gastroführern. Dazu zählen unter anderem hohe Bewertungen im Falstaff-Guide, im Wirtshausführer, im Restaurant Guru, im Chaine de Rotisseurs oder auch im Schlemmer Atlas oder im Travelers' Choice von TripAdvisor. Doch die Auszeichnungen, Preise und Erwähnungen sind nur die eine Seite des Erfolgsrezepts. Mindestens genauso wichtig sind laut den beiden Gastfreundlichkeit, Herzlichkeit und exzellenter Service. „Auch darauf legen wir sehr viel Wert, denn viele unserer Gäste empfehlen unser Lokal weiter“, erklärt Andreas Mair.

Kenner schätzen laut Andreas und Renata Mair nicht nur das herrliche Ambiente in Gewölben aus dem 15. Jahrhundert, sondern eben auch die reichhaltige Auswahl an auserwählten Gaumenfreuden. Fest steht also: Inmitten der Linzer Altstadt kann man erlesene Speisen und historisches Flair genießen, ist sich das leidenschaftliche Gastronomen-Paar sicher. Da sich das Lokal großer Beliebtheit erfreut, ist eine Reservierung ([www.zumkleinengriechen.at](http://www.zumkleinengriechen.at)) vor dem geplanten Besuch ratsam.

●  
Oliver Koch

Fotos: Zoe Goldstein



**GASTFREUNDLICHKEIT.** Renata und Andreas Mair führen mit Leidenschaft und Herzblut das Lokal „Zum kleinen Griechen“ in der Innenstadt.