

Steiermark trifft Karibik

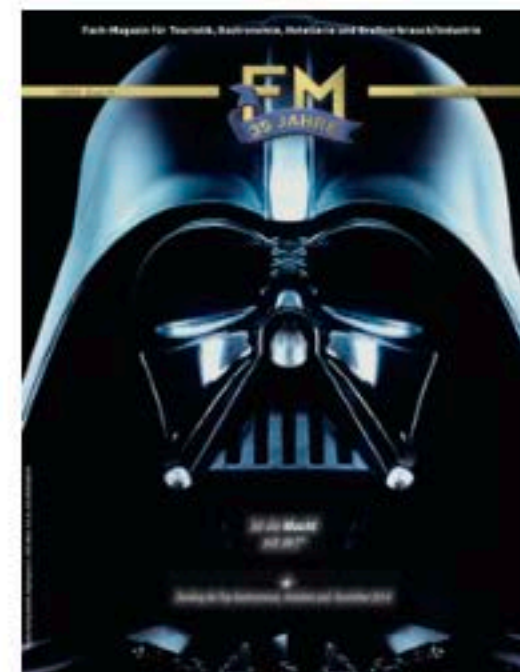


Simone Maringer und Peter Wölfer

Regional und exotisch: Simone Maringer und Peter Wölfer bieten im Grazer "Caylend" Fusionsküche der besonderen Art.

Seit Ende 2014 hat Graz einen neuen Kulinarik-Hotspot: Das **Caylend**. Der Name ist eine Zusammenziehung aus "Cayman Islands" und "Grazer Lendkai". Er lässt bereits vermuten: Hier gibt's Fusionsküche. Und zwar eine, die den Bogen von der Karibik in die Steiermark schlägt. Die Chefs des Restaurants, **Simone Maringer** und **Peter Wölfer**, haben sich im "Luca" auf Grand Cayman kennengelernt. Der Beschluss, sich gemeinsam selbständig zu machen, stand bald fest. Der Zielort detto: „Unser Motto war: Graz oder nix“, erklärt Maringer. „In diese Stadt haben wir uns bei einem unserer Heimaturlaube verliebt. Nicht zuletzt wegen der lebendigen Gastro-Szene und den offensichtlich sehr unternehmungslustigen Leuten hier.“

Im "Caylend" mixen die beiden karibische Lebensfreude mit österreichischer Qualität. Bei den Speisen – die stets aus frischen Zutaten gekocht werden – bedeutet das etwa Thunfisch-Sashimi mit gerösteten Kürbiskernen oder Rum-Karottenkuchen mit Gelbe Rüben-Apfelkompott. Die Weinkarte ist auf die exotisch-steirische Fusionsküche abgestimmt. Und in Sachen Ambiente steht für die beiden Gastronomen Wohlfühlen an erster Stelle – Couch und Gitarre inklusive.



WEITER ZU...

TEST THE BEST
EXTRADIENST
FAKTUM
ELITE MAGAZIN



ANPFIFF-BONUS
10€ FÜR NEUE TEAMCHEFS!