



falstaff / News

## Von den Cayman Islands zum Grazer Lendkai



Die »Caylend«-Gastronomen Simone Maringer und Peter Wölfer / Foto beige stellt

**Simone Maringer und Peter Wölfer verschmelzen exotische und steirische Küche.**

Fusion im allerbesten Sinne leben und bieten Simone Maringer und Peter Wölfer künftig am Grazer Lendkai. Die beiden haben sich bei der Arbeit in einem Restaurant auf den Cayman Islands kennen gelernt. Unter der karibischen Sonne schmiedeten Maringer und Wölfer gemeinsame Pläne und waren sich auch rasch über den Ort eines neuen Lokals einig: »Unser Motto war: Graz oder nix«, erzählte 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«. Und Wölfer ergänzt: »Das Lokal haben wir per Zufall entdeckt und uns auch gleich verliebt. Wir haben die Räumlichkeiten dann komplett renoviert und so gestaltet, dass man sich rundherum wohlfühlt.«

Den karibischen Einfluss merkt man nicht nur am farbenfrohen Interieur, sondern auch in der Küche. »Caylend«, der Name des Restaurants, ist ein Wortspiel aus Cayman Islandes und Lendkai. Das Fusionskonzept beschränkt sich aber nicht nur auf die Karibik und die Steiermark, sondern soll alle gastronomischen Erlebnisse der Globetrotter widerspiegeln. Auch mediterrane Küche wird nicht zu kurz kommen, denn der letzte Chef der beiden war Italiener.



Farbenfrohes Interieur und abwechslungsreiche Küche ganz ohne regionalen Anspruch / Fotos beige stellt

Großen Wert legen die beiden »Caylend«-Betreiber auch auf perfektem Service, eine erlesene Weinkarte und natürlich frisches, selbstgemachtes Essen. »Bei uns wird nichts aus dem Packl gekocht«, betonen die beiden Gastronomen nachdrücklich. Egal was auf das Teller kommt, es besteht ausschließlich aus frischen Zutaten. Die Bandbreite reicht dabei von heimischen, auch typisch steirischen Produkten über Thunfisch aus dem Indischen Ozean, verschiedene exotische Wurzeln aus dem karibischen sowie asiatischen Raum, bis hin zu unterschiedlichsten Gewürzen aus allen Teilen der Welt.

Caylend  
Stigergasse 1  
8020 Graz  
T: +43/(0)0316-71 15 15  
[www.facebook.com/caylend](http://www.facebook.com/caylend)

Volltextsuche alle Seiten

**falstaff Gourmet club** CLUBLEISTUNGEN & VOTING

VOTING: GOLDENE KAFFEEBOHNE

**falstaff Gourmet club** DIE KARTE FÜR GOURMETS

### Event-Tipp



**Falstaff-Weißweingala 2015**  
Genießen Sie die besten Weißweine des Landes bei einer einmaligen Verkostung in der Wiener Hofburg.

Alle Events

### MEHR ZUM THEMA

[Das »Prato im Palais« als fantastische Zeitmaschine](#)

[Karli Pichlmaier übernimmt »Ferl's Weinstube«](#)

[Ein Traditionskaffee wird zum Dschungel](#)

[Michael Wankerl eröffnet seine »Gerüchteküche«](#)

### OPTIONEN

[Drucken](#)

[Empfehlen](#)

22 Freunden gefällt das.

**8+1** Auf Google empfohlen

### Meistgelesen

**Einzigartige Neuigkeiten vom Weingut Hagn!**  
Advertorial  
unique. Das ist die neue Weinlinie der Mailberger Winzer