

Sie befinden sich hier: [Home](#) > [News](#) > [Weinreise](#) > [Vinaria-Lokaltipp: „Caylend“ in Graz](#)

VINARIA-LOKALTIPP: „CAYLEND“ IN GRAZ



Die Caylend Gastronomen Simone Maringer und Peter Wölfer.

Der Seestern ist heimgekehrt

Simone Maringer und Peter Wölfer, zwei Reisende in Sachen Kulinarik, sind angekommen. Und zwar in Graz. In ihrem Restaurant Caylend kann man sich auf die Spuren ihrer Reisen begeben und erlebt dabei eine exotisch-steirische Reise „All around the World“. Caylend – ein ungewöhnlicher Name für ein Restaurant und gleichzeitig ein kleines Wortspiel, das aber inhaltlich einen großen Bogen spannt. Von den karibischen Cayman Islands zum Grazer Lendkai. Und dieser Name ist zeitgleich auch gastronomisches Programm. Aber eine der ganz besonderen Art. Exotik meets Steiermark. Karibische Lebensfreude trifft auf akkurate, österreichische Qualität und auf kulinarisches Top-Niveau. Sowohl was das Angebot an Speisen und Weinen betrifft als auch in punkto Service und Wohlfühl-Atmosphäre.

Den Kontakt zur europäischen Küche hatten Simone Maringer und Peter Wölfer auch im Ausland nie ganz verloren. Das Restaurant auf Grand Cayman heißt Luca und dort haben sich die beiden leidenschaftlichen Gastronomen auch kennengelernt. Der Entschluss sich irgendwann gemeinsam selbständig zu machen war schnell gefasst. Und da einem so eine Karibikinsel trotz aller Leichtigkeit des Seins irgendwann auch mal zu klein werden kann, war der Weg zurück nach Österreich vorgezeichnet. Auch das „wohin“ war schnell geklärt. „Graz oder nix“, erklärt Simone Maringer.

Das Wohlfühl-Ambiente war, neben dem kulinarischen Konzept, von Anfang an Programm. Die Gäste des Caylend sollen sich bei einem Besuch fühlen wie auf einer kurzen Urlaubsreise. Großen Wert legen die beiden Caylend-Betreiber auch auf perfektes Service, eine erlesene Weinkarte und natürlich frisches, selbstgemachtes Essen. 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.

Die Caylend-Küche ist eine mehr als eine gelungene Fusion aus Bekanntem und Exotischem. Der Gast begibt sich auf einen Kurztrip „All around the World“, lernt neue Speisen aus unterschiedlichen Teilen der Welt kennen oder entdeckt Gewohntes und Vertrautes in einer etwas anderen Variation.

www.facebook.com/caylend

09.03.2015 - Fritz Radinger

BILDER ZUM BEITRAG



WEITERE BEITRÄGE

- > [WEIN & GENUSS Linz 2015: Weltklasse-Weine glasweise!](#)
- > [Top-Termine für Weinfans](#)
- > [Vinaria-Tipp: Sausal 2014 & reife Lagen](#)
- > [Vinaria-Lokaltipp: Sissy Sonnleitner](#)
- > [Weinreise Weinviertel: Wo der Veltliner wohnt](#)
- > [Vinaria-Lokaltipp: Gasthof König](#)
- > [Aktuelle Tipps zum wachau GOURMETfestival](#)
- > [„In die Grean gehen“: Raus in die Natur!](#)
- > [Zum Achterl eine Portion Kultur](#)
- > [Hohes Niveau südlich der Dolomiten](#)
- > [Vinaria-Lokaltipp: Gasthaus Csencsits](#)
- > [Ronny Emborg ist Chef im New Yorker „Atera“](#)

TAG CLOUD

[Weinreise](#)[Weinsuche](#)[Vinaria Abo](#)[5 Kronen Winzer](#)[Events](#)[5 Sterne Weine](#)[Vinaria Testen](#)