



Lafer kriegt ihn nicht: Jürgen Kleinhappl kocht jetzt im San Pietro

Beisl Der steirische Gourmet

Dessert-Skulpturenpark

RESTAURANTBESUCH:
WOLFGANG KÜHNELT

Das italienisch inspirierte San Pietro erlebt eine neue Ära. Küchenchef Jürgen Kleinhappl, der mit dem Saziani in Straden drei Hauben und einen Michelin-Stern hielt, trat Mitte September seinen Dienst in Graz-St. Peter an. Das war an der Zeit, denn das einst so stylische Ristorante war nicht nur in Sachen Design ein wenig ins Hintertreffen geraten. Auch die Qualität des Essens hatte deutlich nachgelassen (*Falter* 38/2008). Da half selbst das quer durchs Lokal gebrüllte „Buon giorno! Arrivederci!“ nicht. Die Ankunft von Kleinhappl wurde also sehnlich erwartet, am Nachbartisch hört man freilich folgenden Kommentar: „Der hätte zum Johann Lafer gehen sollen in die Stromburg!“ Für die Karriereplanung wäre der Weg nach Deutschland vielleicht besser gewesen, dennoch hat Kleinhappl mit dem San Pietro keine schlechte Wahl getroffen. Vom Gastraum aus sieht man, wie unaufgeregt und konzentriert das Team in der Küche arbeitet.

Das schmeckt man auch vom ersten Moment an. Die Fischsuppe mit Crostini (klein € 5,90, groß € 9,50) ist genial. Ein ordentliches Trumm Languste und jede Menge Muscheln sowie Gemüse bilden eine prächtige tomatig-scharfe Kombination. Das Ge-

müsesülzchen mit Kresseschaum wirkt hingegen unentschlossen. Dafür besticht die Lammstelze in Rotwein geschmort auf Thymianpolenta (€ 15,10). Die Aromen sind grandios aufeinander abgestimmt, das Lamm ist schön mürb. Die Polenta löst frühkindliche Brei-Assoziationen aus, etwas mehr Thymian hätte es allerdings sein dürfen. Man merkt an diesem Gericht deutlich das Ziel, eine ausgewogene Küche ohne scharfe Kontraste zu kreieren. Das gelingt auch mit einem Überraschungscoup. Die Paella (€ 16,90) kommt nämlich in der Zellophan-Hülle, mit Couscous statt mit Reis. Eine originelle Idee, die nicht zuletzt durch die abermals wunderbaren Meerestiere überzeugt. Der abschließende Auflauf von der Bitterschokolade mit Passionsfrucht und Sauerrahmeis (€ 6,10) ist in Wahrheit ein Dessert-Skulpturenpark, der Höchstnoten verdient.

Resümee

Endlich wieder ein Restaurant in Graz, das kulinarisch an die Spitze will. Das San Pietro könnte mit Jürgen Kleinhappl unter die Top 3 der Stadt kommen, wenn es so weitergeht. **☛**

San Pietro, St. Peter Hauptstraße 141, 8042 Graz. Warme Küche Mo–Fr 11.30–14.30 und 18.00–22.30, Sa 18.00–22.30, Tel. 0316/481581, www.sanpietro.at