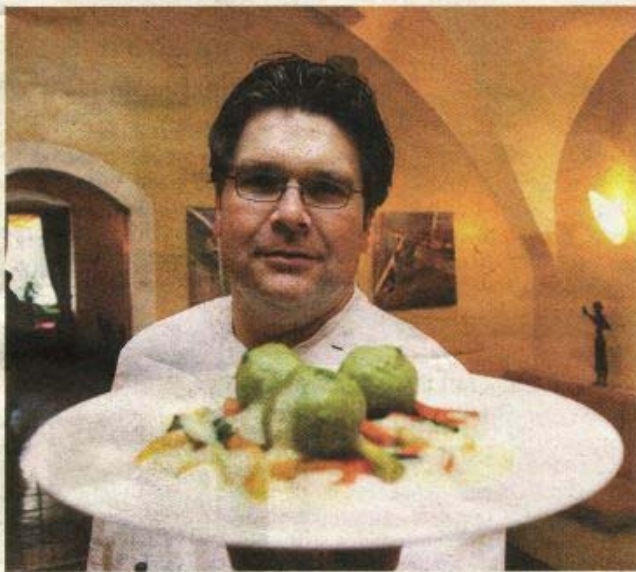


## Köstlicher Urlaub im Mod

Das Grazer Altstadt-Restaurant „Mod“ schafft den Spagat zwischen steirischem Grundprodukt und mediterranem Flair. Das erinnert an Ferien im Süden.

Dem Kulinarix hat das Speisen ein begeistertes „Mmod“ entlockt und auch der Kuchlmasta frohlockte bei seinem letzten Ausflug in dieses Grazer Altstadtrestaurant. Die Rede ist vom „Mod“ in der Bindergasse (Hotel zum Dom) und von seinem Patron Franz Labmayer. Nach einem kurzen Betriebsurlaub ist das designte Restaurant seit heute wieder geöffnet. Wenn Franz Labmayer als einer der besten Köche der Stadt gepriesen wird, dann muss dies jeder Feinschmecker für sich selbst überprüfen. Dem Kuchlmasta gefällt vor allem die Einstellung des Teams zur Arbeit. Da sei auf einen Grundanspruch des Wirtshauses hingewiesen: Nur wer selbst aus Leidenschaft brennt, kann andere entzünden.

Franz Labmayer schwört in sei-

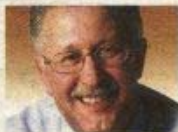


Strebt täglich den erlesenen Geschmack an: Franz Labmayer

MARKUS LEODOLTER

ner Küche auf frische regionale Produkte. Beispielsweise Lammfleisch von den Weizer Schafbauern. Der Patron des feinen Restaurants schöpft Ideen und Kraft, „wenn ich mit offenen Augen durch den Markt am Kaiser-Josef-Platz gehe“. Dieses tägliche Einkaufserlebnis gepaart mit viel Literatur schafft Inspira-

### KUCHLMASTA



PETER LEXE

tion. Labmayer: „Ein guter Koch sollte in seiner Freizeit auch unterwegs sein. Essen gehen.“ Auch in anderen Ländern. Labmayer ist in seinem Urlaub in Mittelmeerländern unterwegs und holt sich dort die Ideen für den mediterranen Einschlag seiner Gerichte: Die Kombination „echt steirische“ Produkte da und dort

### REZEPT DER WOCHE

**Geschmorte Schulter** vom Weizer Berglamm mit Paradeiser-Oliven-Couscous. Für 6 Personen 2 Schultern, salzen, pfeffern, mit frischem Rosmarin würzen. Beidseitig anbraten und im Rohr bei 170 Grad ca. 1,5 Stunden schmoren. Zwischendurch leicht mit Wasser oder Gemüsfond angießen. Bei der Hälfte der Garzeit 4 Stück Paprika (rot/gelb) in Streifen geschnitten, 12 geschälte Knoblauchzehen im Ganzen und 2 Zucchini in Scheiben geschnitten dazugeben. Zum Schluss den Saft mit etwas Olivenöl binden. Es soll ein Natursafterl bleiben.

**Couscous:** 3 würfelige Paradeiser, 300 g Couscous, 300 ml Tomatensaft, 2 EL gehackte Oliven, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Kräuter (Petersilie, Thymian, Kerbel). Tomatensaft aufkochen Couscous dazu. 10 Minuten ziehen lassen, restliche Zutaten beimengen. Soll cremig sein.

südländisch umgesetzt. Das ist schon was. Köstlicher Urlaub im Mod, nicht weit weg von daheim. . .

Hervorzuheben sind im Mod die ausgezeichnete Bedienung und der liebevoll gepflegte Weinkeller.

Das Mod hat Sonntag und Montag Ruhetag. Erreichbar unter 0 316/82 48 00-41 (es könnte sich auch das Hotel zum Dom melden, verbinden lassen).