

Erstes Testessen im neuen Restaurant „Anton“ im Musiktheater

Gestern wurde Journalisten erstmals das Restaurant „Anton“ im 4. Stock des Linzer Musiktheaters vorgestellt. Es eröffnet am 7. April. Erster Eindruck: Weltstadtniveau. Zu Recht blickt Namensgeber Anton Bruckner freundlich und zuversichtlich von einem Porträt über dem offenen Kamin im gemütlichen Barbereich. Nur hier ist Rauchen erlaubt. Holzböden und Holzdecke auch im Restaurant. Es wirkt nicht übertrieben g'spitzt, recht einladend, wenn auch etwas kühl. Bis zu 80 Gästen wird keine Enge zugemutet: Viel Platz zwischen den Tischen und in Logen. Ab Mai öffnet die Terrasse mit 70 Plätzen und tollem Blick bis zum Pöstlingberg. Großartig gelungen (Gesamt-



Das „Anton“-Team: Restaurantleiter Harry Mittermaier, Rudi Grabner, Toni Mörwald, Spitz-Catering-Geschäftsführer Christian Hölbl

Foto: Weibold

planung/Ausstattung Firma Wögerer, Steyr) sind die Essbar (30 Plätze) und der große „Küchentisch“. Von hier schauen Gäste Köchinnen und Köchen bei der Arbeit zu und können auch den sündteuren spanischen Jospier High-Tech-Indoor-Holzkohlengrill bestaunen.

Das „Anton“ soll 365 Tage im Jahr von 11 bis 24 Uhr offen sein. Die Pächter - Spitz Catering und die Wiener Donhauser-Gruppe - haben 700.000 Euro investiert, den Rest das Land bzw. das Musiktheater. 47 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die meisten ziemlich jung, die Haubenköche Rudi Grabner (Chef de Cuisine) und Toni Mörwald (Konzeption, kulinarische Beratung) sowie Restaurantleiter Harry Mitter-

maier sind auch für das Café Volksgarten (8 bis 23 Uhr) zuständig. Und für die Theaterkantine, die auch Gästen von außen offen steht.

Was à la carte geboten wird, war gestern nicht konkret zu erfahren. Der kulinarische „Oberregisseur“ Mörwald sagte nur: „Zwei Drittel zeitgemäße Interpretation der österreichischen Küche, ein Drittel Internationales, alles mit hervorragendem Preis-Leistungs-Verhältnis.“ Klar, den „Jospier“ wird man eifrig nutzen. Grabner: „Wir grillen das beste Fleisch, das es in Österreich gibt!“ Im „Anton“ wird es auch Mittagsmenus geben, zwei Gänge ab 9,80 Euro. (hipe)

Mehr zum Anton, was und wie gekocht wird, morgen in den OÖN.