



© Bernhard Noll/Manner (3)

MANNER-SHOP GRAZ

Rosa Marke, grüne Mark

PROMINENT. Direkt neben dem Grazer Rathaus hat sich Manner mit seinem neuesten Shop niedergelassen. „Mit dem ersten Shop in der Steiermark an der prominenten Adresse am Hauptplatz 3 sind wir direkt im Geschehen“, so **Mathias Walser**, Verkaufsleiter Manner. Beim Pre-Opening dabei waren u.a. Entertainer **Norbert Oberhauser**, **Willi Gabalier**, der ehemalige Mister Austria **Philipp Knefz**, die steirische Liedermacherin **Betty O.** sowie die frisch gewählte Miss Styria **Justine Bullner**. Als süßes Highlight gabs eine festive „Graz mag man eben“-Torte. (kai)

1. Miss Styria, Justine Bullner, Entertainer Willi Gabalier und Manner-Vorstand Alfred Schrott beim Torten-Anschneiden; 2. Mathias Walser; 3. Nostalgische Schaufensterdeko bei Manner.



KARRIERE



Rene Haas (48) verstärkt die Geschäftsführung der Vivatis-Tochter Maresi. Er ist u.a. für die Bereiche Verwaltung, Finanz- und Rechnungswesen und Supply Chain Management zuständig. Der gebürtige Niederösterreicher war zuvor 20 Jahre lang in verschiedenen Führungsfunktionen in der Industrie (u.a. Anlagenbau und Mechatronik/Automation) tätig, zuletzt als CFO bei der Zeta Holding. (kai)



© Katharina Schiffl (2); Studio Majo

1. Jürgen Vsetecka (l.) und Paul Rittenauer; 2. Barmann und Cocktailconnaissanceur Tom Herber; 3. Antoshini-Gründer Christian Antos.

POP-UP ROOFTOP BAR

Hoch hinaus

AUFGEPOPPT. Von 18. Mai bis 2. Juni verwandelt Eventmanager **Paul Rittenauer** gemeinsam mit Dots-Gründer **Martin Ho** die Dachterrasse des Petersplatz 7 in eine Pop-up Rooftop Bar inklusive Dinnerclub. Der Besuch lohnt nicht nur wegen der atemberaubenden Aussicht, sondern auch, weil sich die Kulinarik- und Kunstbranche quasi die Klinke in die Hand gibt. Tea Time mit dem „Chief of Sugar“ **Jürgen Vsetecka** über Switch Dining mit **Christian Antos** und Cocktailkreationen der Barkoryphäen **Ferenc Haraszti** und **Andreas Trattner** stehen u.a. auf dem Programm. www.kai.at



Die Handelsspannerin

••• Von Eva Kaiserseder

KREUCH & FLEUCH. Gut, ich muss jetzt ein wenig polemisch werden. Rindszunge, Gänseleber und Schweinshaxe werden mit Gusto und Verve verkuspert, aber bei Insekten grausts dem gemeinen Österreicher durch die Bank? Die ärgsten Ekeliraden kommen übrigens meistens von Menschen,

Das große Krabbeln

Metro hat neuerdings Insekten im Regal – ein ziemlich großartiger Schritt, wie ich finde.

die noch nie welche probiert haben. Ist das nicht ein wenig gar doppelamoralisch und feig? An dieser Stelle springe ich also ganz entschieden für Buffalowurm und Co. (in Österreich etwa über Zirp Insects zu beziehen) in die Bresche: Die Viecher schmecken okay bis gut, man kann kulinarisch allerlei damit anstellen, sie sind proteinreich ohne Ende, und den Weltrettungsgedanken finde ich auch äußerst super.

Jetzt ist also Metro, bekanntlich kein ganz unwichtiger Großhandelsplayer, auf

den Zug aufgesprungen – ein mutiger CEO machts möglich, der sich traut, auch Produkte anzubieten, die „noch nicht State of the art auf den heimischen Tellern sind“, wie Arno Wohlfahrter meint. Chapeau! Denn wer, wenn nicht die Vorreiter im heimischen Handel können das, was morgen Mainstream ist, formen und beeinflussen. Ich traue mich zu behaupten, dass in spätestens zehn Jahren der Mehlwurm im Burgerpatty so normal ist wie heute die faschierte Kuh. Hoffentlich.