

Landhaus Oswald, Unterberggla: Wolfgang Edler ist der steirische Genusswirt 2014!

Maria und Wolfgang Edler schaffen in ihrem Landhaus Oswald einen perfekten Brückenschlag zwischen Landgasthaus und urbaner Restaurantküche und erhalten dafür die Auszeichnung als „Genusswirt des Jahres“!

Mit Edlers Landhaus Oswald gelang es, ein Lokal der Vielfalt zu kreieren, welches für jeden das Passende bietet. Kern ist weiterhin das traditionelle Wirtshaus, räumlich abgetrennt lockt das Restaurant, zur Abrundung wurde ein eigener „steirischer Gustierbereich“ geschaffen. „Das Konzept ist voll aufgegangen. Die räumliche Trennung ermöglicht ein Miteinander von Wirtshauscharakter und Gourmetküche“, zieht Edler Bilanz und freut sich über ein spannendes Publikum nach der Devise „Bankdirektor bei Geschäftsessen trifft auf Landwirt beim Kartenspiel“.

Weitblick beweisen die Edlers auch mit der Personalplanung: „Wir konnten für unser Team mit Johanna Reinisch, die sechs Jahre lang bei Johanna Maier in Filzmoos gekocht hat, eine perfekte Ergänzung als à-la-carte-Küchenchefin gewinnen. Diese Zusammenarbeit bietet Tag für Tag neue kulinarische Herausforderungen und Höhepunkte. Somit kann sich Gregor Tscheppe voll auf unsere Eventküche konzentrieren.“

Um die Brücke zwischen Stadt und Land zu errichten, baute man neben dem Wirtshaus eine vorbildliche Cateringgastonomie auf, die heute zu den Top-Anbietern der Steiermark zählt. 2005 haben die Edlers dazu ein eigenes Tochterunternehmen gegründet, das sich in der alten Uni in Graz eingemietet hat. Dort begeistert Edlers Catering zahlreiche Kunden, darunter auch in breitem Ausmaß die offizielle Steiermark bei zahlreichen Landesveranstaltungen, politischen Empfängen und tollen Events. Aber auch regionale Kunden wissen das Catering zu schätzen.

Das Wirtshaus wartet mit einer Standardkarte auf, die traditionell geprägt ist, aber durchaus nicht alltägliche Leckerbissen bietet. „Vom Almochsen gibt es da nicht nur das Filet“, erzählt der Wirt, da werde auch geschmort und confiert. So stehen dann Kalbsvogerl, Kalbsbackerl oder Ochsenchleppsuppe zur Auswahl. Im Gourmetbereich bietet Edler jeweils zwei Menüs. – Eine kulinarische Entdeckungsreise lohnt sich auf jeden Fall! •



„Hinter jedem erfolgreichen Mann steht eine starke Frau!“ – Dieser Satz gilt im Hause Edler besonders. Bilden Maria und Wolfgang doch schon seit mehr als zwei Jahrzehnten ein perfektes „Tandem“ und begeistern ihr Publikum gleichermaßen im heimischen Landhaus wie bei Caterings in weitem Umkreis. Gemeinsam sind sie sich einig, dass diese Auszeichnung ohne das tolle Team keinesfalls möglich gewesen wäre.



Küchenmeister Wolfgang Edler kreiert aus Zutaten heimischer Herkunft immer einfallreiche, neue und außergewöhnliche Gerichte. Regionales wird gerne mit einem Schuss Phantasie zu modernen Kompositionen verarbeitet. Mit viel Liebe zum Detail zaubert er somit eine Brücke zwischen lokalen Erzeugnissen und internationaler Gastronomie.

BEI UNS MACHEN SIE EINEN GUTEN FANG!



5. März
Heringsschmaus

6. – 16. März
Das Beste aus Fluss & Meer
Eine kulinarische Reise an die Adria und zurück.

Reservierungen und Anfragen unter 0 34 64 | 22 70



LANDHAUS
OSWALD



Genuss by Edler's
Catering und Eventmanagement



A-8522 Groß St. Florian, Unterberggla 15 • T: +43 (0) 3464 22 70 • F: DW 14
E: office@landhaus-oswald.at • W: www.landhaus-oswald.at