S. Suppan, R. Pichler und J. Huber-Grabenwarter (v. l.) ENERGYTALK | V. PÖSCHL

Energytalk: Bauen von morgen

■ Unter dem Titel „Bauen von morgen – über openBIM und neue Planungsansätze“ widmete sich der 3. Energytalk dieses Jahres dem Thema Bauen von morgen – einerseits anhand konkreter Beispiele von IKEA Österreich, andererseits auf großer Ebene mit einem visionären Blick in die Zukunft. Als Keynote-Speaker mit dabei waren **Robert Charuza** von IKEA Österreich und Architekt **Lars Krückeberg**, Mitgründer des international tätigen Architekturbüros GRAFT (Berlin).

„Drück Mich!“ macht Graz zum „Lernort für Lebensretter“. D. PURKARTHOFER

Graz: ein Lernort für Lebensretter

■ Am Samstag, dem 18. Oktober, demonstrieren mehr als 162 Studierende der Med Uni Graz zum internationalen „World Restart a Heart Day“ (16. Oktober) einfache und effektive Schritte der Wiederbelebung. Mit der Initiative „Drück Mich!“ von der AGN (Arbeitsgemeinschaft für Notfallmedizin) und der Ärztekammer Steiermark können Passanten lebensrettende Sofortmaßnahmen selbst ausprobieren. Derzeit überlebt leider nur etwa einer von zehn Betroffenen dieses Ereignis.

Hurra, hurra, die Dampflok ist bald wieder da!

Das legendäre „Aufwärm“-Lokal für Fußballfans von Sturm und GAK gleichermaßen kehrt zurück. GEPA

KULTIG. Die Mozartgasse 1 wird wieder zum Hotspot für Studierende, die legendäre Dampflok bei der Merkur Arena kehrt frisch restauriert zurück und Küchenchef Thomas Sonnleitner kehrt nach Seiersberg zurück.

Von Tobit Schweighofer
tobit.schweighofer@grazer.at

Generationen von Studierenden haben sich in der Mozartgasse 1 bereits verköstigt. Ob „Mozart Café“, Bica oder „Café Faudon“ – nur der Name hat sich über die Jahre geändert. Jetzt übernimmt wieder ein neuer Betreiber den Kult-Standort: Am 21. Oktober eröffnet **Jürgen Weinmüller**, bekannt als Inhaber von Eventcatering Graz, das Lokal unter dem Namen „Rossi“. Er erfüllt sich damit einen Herzenswunsch: „Ich wollte schon immer meine Leidenschaft für Genuss und Qualität, verbunden mit meiner Liebe zu Italien und echter Gastfreundschaft, in einem eigenen Lokal erlebbar machen.“ Auf der Karte gibt es knusprige Antipasti und kleine Überraschungen aus der italienischen Küche, aromatischen, original italienischen Kaffee aus Triest und erfrischende Drinks mit Urlaubsflair.

s’Biergartl

Schon von 2011 bis 2014 war der Grazer **Thomas Sonnleitner** Küchenchef in Ferdl’s Restaurant in Seiersberg, bevor er sich aufmachte, seine eigenen Lokale aufzumachen: „s’Biergartl“ in der Schönaugasse, „s’Heimgartl“ in der Kasernstraße und bis zuletzt das „s’Steirergartl“ in Mantscha. Jetzt kehrt Sonnleitner zurück zu diesen Wurzeln und übernimmt zusätzlich zu seinen anderen Wirtshäusern auch den legendären „Ferdl“ unter dem neuen Namen „s’Biergartl Seiersberg“. Für ihn eine doppelt emotionale Rückkehr. „Nicht nur, weil mir die Arbeit damals hier viel Freude gemacht hat, sondern auch, weil ich dabei meine heutige Frau **Lucy** kennengelernt habe.“ In der Küche bleibt der 46-Jährige seinem Konzept treu: Tradition trifft Moderne, und so findet sich steirische und österreichische Hausmannskost in Top-Qualität auf der Karte, ergänzt durch abwechslungsreiche Spezialitätenwochen. Außerdem gibt es wie in den anderen Lokalen von Montag bis Freitag ein Mittagsbuffet. Die Küche heizt Sonnleitner bereits am 13. Oktober das erste Mal ein, die festliche Eröffnung folgt dann am 19. Oktober.

Dampflok 2.0

Fußballfans können aufatmen: Die legendäre Dampflok, die zurzeit von Grund auf renoviert wird, sperrt demnächst wieder auf. Der neue Pächter **Mikhail Magomedov** will versuchen, zum nächsten GAK-Heimspiel am 18. Oktober offen zu haben. „Da wird es aber noch keine Speisen geben, sondern nur Getränke.“ In Vollbetrieb wird das Lokal Mitte November unter dem Namen „Dampflok – Spieß und Grill“ gehen und sieben Tage die Woche verschiedenste Spieße anbieten. „Da ist für jeden was dabei, egal ob man nur kurz Zeit hat oder lange genießen möchte.“

(C) APA-DeFacto GmbH. Alle Rechte vorbehalten.