

kommt man zur altehrwürdigen und in vielen Salzburger Studentenherzen (vor allem auch der Sommerakademiestudenten) verwurzelten Weinstube „Andreas Hofer“, die immer noch Treffpunkt einer kleinen Bohème ist.

Anders auf Nummer 61, wo das schlichte Schild „maiers Essen und Trinken“, den Connaisseur aufmerksam macht, einzukehren und in der eleganten Stube die perfekt gekochten Speisen zu genießen. Vorab bekommt man eine kleine Schale mit wunderbarem griechischen Olivenöl der Extraklasse, Meersalz und selbstgebackenes Brot. Die wenigen Gerichte, die auf der kleinen Schiefertafel stehen, sind alle von höchster Qualität und vor allem Liebhaber von Entrecôte und Steak sind im Paradies. Manches Pariser Bistro könnte sich hier in der schmalen Gasse Anregungen holen.

**Ein liebenswerter Rückzugsort** in der Alltagshektik sind auch die Stadtberge, der Kapuziner- und der Mönchsberg. Ein Spaziergang auf dem weniger bekannten Kapuzinerberg ist durch die Natur und franziskanische Spiritualität reinigend für Geist und Seele. Wer beide Berge besteigt, kehrt im Naturfreundehaus am Mönchsberg ein und bestellt zünftige Hausmannskost oder wandert über den Bergrücken zum „Augustiner Bräustübl Kloster Mülln“, Salzburgs Kultort für Biertrinker.

Salzburg, ist aber auch die Stadt der schönen Ausblicke und dazu gibt es vom Mönchsberg unzählige Möglichkeiten. Der Dichter Peter Handke lebte viele Jahre hier heroben und schrieb auf der Richterhöhe mit Blick auf die Häuser der Stadt „Der Chinese des Schmerzes“ und „Nachmittag eines Schriftstellers“. Die Kunst ist hier daheim und man begegnet auf seinem Spaziergang zum Beispiel den „Ziffern im Wald“ von Mario Merz oder dem „Sky-Space“ von James Turrell, und das Museum der Moderne lohnt immer einen Besuch.

Einen ganz besonderen Blick hat man auch vom M32, dem hippen Café-Restaurant im Museum mit dem kühlen Charme der Ausstattung und den lustigen Hirschgeweihen des Architekten Matteo Thun. Für den

Künstler schließt sich hier der Kreis, der einst auf Sommerakademie unter der Leitung von Oskar Koschka begonnen hat. Von der Terrasse mit Panoramablick kann man bei gutem Essen die Architektur der Stadt und ihrer Berge, die Teilung durch den Fluss und ihr historisches Geworden-Sein betrachten.

**Ein paar Minuten** Fahrt mit dem Mönchsberglift zum Boden der Stadt hat einen wieder. Man fliegt durch das Gstätentor, vorbei am Pan e Vin und dem Afro-Café und entdeckt eine Lounge mitten in der Getreidegasse – das Carpe Diem. Was auch immer man hier geboten bekommt, eines ist sicher – es ist die Beste Adresse für alle, die Wert darauf legen, „in“ zu sein. Wem das zuviel ist oder wer ein alteingesessener Salzburger ist, der verlässt die Getreidegasse und die Touristenhorden und kehrt in der Sigmund Haffner Gasse bei Scio's Specereyen ein. Hier führen Renate und Lutz Rigaud ein kleines Bistro mit hohem Suchfaktor.

An den wenigen Tischen drinnen und an sonnigen Tagen draußen in der Gasse sitzen viele Stammgäste und hungrige Touristen und delectieren sich an besonderen Gerichten, frischen Austern (im Winter) oder einfach nur an den besten Salzmandeln der Stadt zu einem Glas Wein. Diese kommen aus Spanien und werden nach altem Familienrezept schonend geröstet und gesalzen.

**Wolfgang Amadeus Mozart** und seine Zeit bestimmen auch mancherlei Gerichte auf der Karte, nachgekocht aus alten Kochbüchern: Gesottene Kalbszungen mit Semmelkren oder Carbonadeln mit Estragonsauce und Specklinsen. Zum Kaffee dann noch ein oder zwei „Capezzoli di Venere“ (Venusbrüstchen), eine Köstlichkeit aus Maroni-Nougat in dunkler oder weißer Schokolade, die schon Antonio Salieri genossen haben soll.

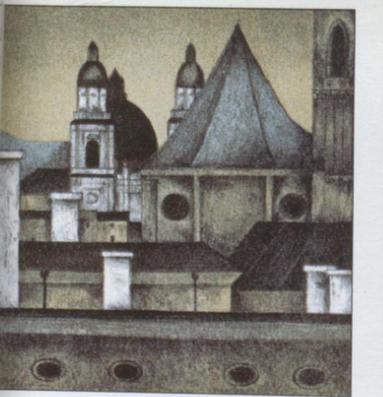
Die Altstadt von Salzburg ist klein und übersichtlich und deshalb sind es auch nur ein paar Schritte bis zum Türangel in der Wiener Philharmoniker-Gasse. Hier ist mittags während der Studiensemester eine Mensa, das

UNDET  
03 D

# Café Tomaselli.

ERWORBEN

A. 1850 D.



Scio's Specereyen