

## GRAZER DOPPELSIEG

13. November 2009



**Das San Pietro gibt es bereits seit vier Jahren, doch mit der neuen Besetzung mit Roland Friedrich und Jürgen Kleinhappl, ist es allemal einen Besuch wert, findet Ernest Marschall.**

*Die "drinnen" in den Küchen können kochen was sie wollen, wenn die Sache "draußen" nicht klappt, ist die Mühe vergeblich. Daher sei einmal in der Reihenfolge vermerkt: Roland Friedrich und Jürgen Kleinhappl sind zwei sehr gute Gründe, das Grazer San Pietro zu besuchen. Friedrich wirkte lange im Trofana Royal in Ischgl, zuletzt im*

*Restaurant Saziani in Straden und ist als neuer Restaurantleiter im San Pietro ein Mann mit Herz, Verve und Energie. Auch Jürgen Kleinhappl, der neue "drinnen", diente an den gleichen Orten, schon mit 25 übernahm er im Saziani seinen ersten Küchenchef-Posten und hielt die drei Hauben. Doch als die Familie Neumeister kürzlich das Engagement in der Spitzengastronomie beendete, war Kleinhappl am Markt. Das attraktivste Angebot kam von Landsmann Josef Lafer, der ihn als Küchenchef in die Stromburg locken wollte. Jenes von Angelo Urban, Lavazza-Importeur und Patron im San Pietro, nahm Kleinhappl an. Neu ist das San Pietro nicht, bislang fiel das vor vier Jahren eröffnete stylisch-moderne Lokal allerdings nicht sonderlich auf. Das will Urban nun mit der neuen Top-Besetzung radikal ändern. Augenscheinlich funktioniert die Sache auch schon bestens, man ist seit Wochen ausgebucht.*

*Den vollständigen Artikel lesen Sie in der Printausgabe.*

*Bild: Das San Pietro präsentiert sich in Graz stylisch-modern und verwöhnt den Gaumen mit edlen Tropfen und feinsten Küche.*

© San Pietro

### INFO

San Pietro  
St. Peter Hauptstraße 141  
A-8042 Graz  
Tel. +43-316-481 581  
[www.sanpietro.at](http://www.sanpietro.at)

### QUELLE:

[http://www.reiseaktuell.at/aktuelle\\_ausgabe/ausgabe\\_03\\_2009/grazer\\_doppelsieg/](http://www.reiseaktuell.at/aktuelle_ausgabe/ausgabe_03_2009/grazer_doppelsieg/)