



RESERVIEREN. Ein Muss! Das Restaurant ist jeden Tag mittags und abends gut besucht.
GRÜNE WÄNDE. Für natürliche Eleganz sorgen die vertikalen Gärten in den Fensternischen.

SZENELOKAL MIT CHARME

BITTE ZU TISCH. Das „Gelbe Krokodil“ hat sich vom Geheimtipp zur Gourmet-Institution in der Linzer Gastro-Szene entwickelt: Heute, nach 24 Jahren, speisen Stammgäste hier mit ihren Enkelkindern. Dem Wohlfühlfaktor auf der Spur.

Eigentlich müsste der Titel „Ein Eldorado für Vegetarier“ lauten. Denn von den 25 bis 30 Hauptspeisen im „Gelben Krokodil“ kommt mehr als die Hälfte ohne Fleisch aus. Doch Küchenchef Fredl Pointner hält nicht viel von Klischees. Für ihn ist eine „ehrliche Küche“ mit vollwertigem Essen eine Selbstverständlichkeit. „Frische Zutaten mit Qualität und viel Handwerk“ lautet die Küchenphilosophie. Selbige braucht man auch, wenn jeden Tag 350 Gerichte über den Tresen gehen. Und darüber hinaus auch noch

»Koch zu sein ist dann ein Traumberuf, wenn man sich in der Küche entfalten kann. Hier können wir das. Es ist sogar erwünscht«

**FREDL POINTNER, 54,
CHEFKOCH IM „KROKO“**

die Speisekarte zwei Mal täglich wechselt. „Der Gast weiß eigentlich nie, welches Angebot ihn erwartet“, sagt Pointner. Vom Wiener Schnitzel über frischen Fisch und marokkanisches Lamm bis hin zum Borschtsch: Das Außergewöhnliche im „Kroko“, wie das Lokal im Untergeschoß des Movimiento-Kinos von Stammgästen und Belegschaft liebevoll genannt wird, ist der Normalfall. Weil er immer wieder um Rezepte gebeten wurde, hat Pointner über ein Jahr hinweg ein Kochbuch entwickelt. Über Tausend Exemplare wurden ihm in den ersten 14 Tagen aus der Hand gerissen. Zwischenzeitlich mussten sogar Gut-

scheine verkauft werden, um die Gäste nicht mit leeren Händen weg zu schicken. Wie erklärt er sich diesen Erfolg? „Weil wir vier Grundsätzen folgen: Angebot, Ausstattung, Personal und Zielgruppe. Die Kunden müssen ihre Szene wiedererkennen und das Personal muss wiederum zu den Gästen passen“, ist Pointner sicher. Dieser Wohlfühlfaktor zieht sich auch durch die Geschäftshierarchie: Es gibt nämlich keine. „Mit diesem System sind wir alleine in der Gastro“, schmunzelt der Chefkoch. Das Gleichheitsprinzip gilt sogar beim Trinkgeld. Den Einkauf erledigt er aber am liebsten selbst. „Ich will die Produkte se-

1 _ Sieben Tage die Woche hat das Gelbe Krokodil seine Tore für Hungerige und Genießer geöffnet 2 _ Die haus-eigene Vollkost-Bibel kann man für € 27,50 direkt im Lokal erwerben 3 _ Wer bei diesem Anblick nicht schwach wird, der verpasst etwas: Mangocreme im Glas mit Biskuit und Hollerröster.



GELBES KROKODIL

Küchenmeister Fredl Pointner (l.) serviert regionale und vegetarische Spezialitäten in lässig-elegantem Ambiente. Tisch reservieren! Täglich bis 23.30 Uhr. OK Platz 1, 4020 Linz, krokodil.at

hen, bevor sie in die Küche kommen.“ Dauerbrenner sind Getreidelaiabchen in saisonalen Varianten und Mangold-Kürbis-Lasagne. „Unsere Spezialitäten sind selbst gemachte Säfte und Marmeladen, Gemüse oder Kräuter aus dem eigenen Garten, möglichst regional und der Jahreszeit entsprechend. Das mögen die Gäste bei uns“, so Fredl Pointner.

Dass der Nachhaltigkeitsgedanke wirklich gelebt wird, erkennen wir beim Abschied: Wir geben uns mit dem Eierlieferanten die Klinke in die Hand. Dass der nur Bio-Eier dabei hatte, versteht sich von selbst.

EVA HELFRICH ■

Österreichs größte & erfolgreichste Messe für Gesundheit, Wellness & Ernährung

GESUND LEBEN



8. - 10. Nov 13

- Österreichs größte Gesundheitsmesse
- Kroatien gesund genießen
- NEMO Chili Genuss - scharfe Ideen
- NEMO Birne Kosmetik - auch zum Selbstmachen
- Top Referenten wie Wim Lijpers, Michael Altshäfer
- M.A.N.D.U. Workout mit Karl Falsberger

Fr 11 - 18 Uhr Sa & So 9 - 18 Uhr

Messe Wien
www.gesund-leben.at

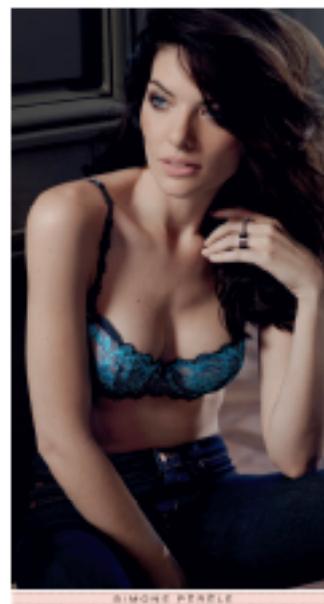
Der Fachjournalist DONNA GRAZIA in Linz, Spitalwiese hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Damenwelt mit unverwundlichen Modetipps zu unterstützen. Auch geschäftige Kassenrufe, Nachterliche, Stängel und Impasse Produktivität sollen zum Fortschritt.

Für Damen mit besonderem Maßstab wurde nach Grillen für 100 Cap G angelehnt.

Die Hölle von Hagen, Schloß und Trübsinnigkeit verleiht Ihnen in jeder Lebenssituation einen Hauch von Fickelstift.

Inhaber in Berlin Meer Bewegung durch Ihre Beratung, unverwundlichen Kundenservice und über jeden Preisgehung. Durch die großen Annehmlichkeiten können Sie ein Leben lang für persönliche Zwecke.

In Zusammenarbeit mit einer Anfahrtsorganisation werden die Modelle gerne individuell an Ihre Bedürfnisse und Wünsche angepasst.



DONNA GRAZIA
weil Sie etwas Besonderes sind!

Spitalwiese 7A, 4020 Linz
Tel. 073274 34 64
www.donna-grazia.at
Di - Fr 10:00 - 18:00
Sa 10:00 - 15:00
Montagschließen

Donna Grazia
DIE VERFÜHRUNG DER UNVERWUNDELI