

KLEINE ZEITUNG PRÄSENTIERT


◆ Dr. Gert Heigl und Dr. Rudolf Steiner, die Geschäftsführer der Energie Graz, sind Mitinitiatoren der „e-Mobility“

KK

Graz wird leiser, sauberer und grüner

Auf der „e-Mobility Graz“ zeigen steirische Firmen, wie die Zukunft der Mobilität aussehen könnte.

Mobilität ohne CO₂ ist das Ziel. Der Grazer Energiedienstleister, Energie Graz, forciert E-Mobilität indem er für die geeignete Infrastruktur in Form von Energieerzeugung aus erneuerbaren Energieträgern sowie für die Betankungsmöglichkeiten sorgen wird. Gerade im Ballungsraum Graz hat Elektromobilität großes Potential. Mit dem Einsatz von Elektrofahrzeugen, E-Scootern und E-Autos für Flotten, wie etwa Taxis, Fuhrparks oder Car-Sharing, könnte die Stadt leiser, sauberer und grüner werden.

Die Energie Graz wird ihren Beitrag für ein e-mobiles Graz leisten, indem sie für die Errichtung einer Stromtankstelleninfrastruktur sorgen wird. Der eigene Fuhrpark soll sukzessive auf Elektrofahrzeuge umgestellt werden.

Rudolf Steiner und Gert Heigl, die Geschäftsführer der Energie Graz, sind Mitinitiatoren der „e-Mobility Graz“. „Die Veranstaltung ist eine tolle Gelegenheit, die verschiedenen Elektrofahrzeuge live zu sehen und eventuell zu testen“, so Steiner. „Und mit ein bisschen Glück kann man dabei sogar ein Elektrofahrzeug gewinnen“, ergänzt Heigl.

INFO UND KONTAKT: E-Mail: info.emobil@energie-graz.at

◆ Noch heuer werden weitere Stromtankstellen errichtet

HINKOMMEN: „e-Mobility Graz – Mobilität steht unter Strom“, 23. bis 25. Juni, Hauptplatz Graz

ENERGIE GRAZ

e_mobility



ANZEIGE

GASTRO TIPP


Die Osteria dei Sensi sorgt am Ragnitzbach für eine feinwürzige Meeresbrise.



Service mit robustem Italo-Charme – die Küche begeistert

HECKE

Vom Italienurlaub hinterm Ruckerlberg

Eingeborene Grazer erinnern sich im Schatten der Bäume wohl an den einstigen „Kastanienhof“ hinterm Leonharder Friedhof. Jüngere Semester trauern vielleicht der „Osteria Mediterranea“ nach, die nach Hausmannstätten abgewandert ist, aber wer schon einmal auf einen Sprung in den Nachfolge-Italiener, die Osteria dei Sensi, geschaut hat, wird wohl rundum glücklich sein.

Immer noch ist ein Ausflug in das einstige Vorstadtbeisl, das 2007 geschmackvoll entrümpelt und farblich aufgefrischt worden ist, wie ein Kurzurlaub in Bella Italia, Soundtrack aus den Boxen inklusive. Neuerdings kann man hier im Schatten der Kastanien, einen Steinwurf vom LKH entfernt auch mittags zur Ruhe kommen. Und Raoul „Genusso“ Russo, wie der Patrone sich auf seinen Werbe-Flyern selbst nennt, serviert nicht nur Pizza (von 6,50 bis 8,90 Euro) und Pasta, sondern auch Italo-Fleisch-Klassiker, wie Scaloppine al Limone oder Saltimbocca alla Romana (je 12,90), oder feine Fischgerichte, wie etwa den Branzino (13,90 bis 17,90). Das Preis-Leistungsverhältnis mündet ausgezeichnet.

Aber nicht nur das: Wir machen uns testgerecht über die Mit-

tagsmenüs her. Dankbar, dass uns die Calamari nicht frittiert angeboten worden sind, orderten wir sie vom Grill mit einem Insalata Mista (7,90 Euro) und die gefüllten Gnocchi mit Gorgonzola, ebenfalls mit Salat (5,90 €). Beide Mittagsteller machten Urlaubs-laune. Die Pizze bekommt man in Italia vielleicht einen Tick besser. Bonuspunkte gibt es für die perfekt-würzige Tomatensuppe und die Minestrone (je 4,50 Euro). Und, allora, die Profiterolles mit Macchiato sind – scusa – Pflicht! Wer also grad so gar keinen Urlaub bekommt, ab zum Ragnitzbach 26!

BERND HECKE

FAKTENMENÜ

Lokal: Osteria dei Sensi, Am Ragnitzbach 26, Tel. 0664 / 76 53 614

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 11.45 bis 14.30 Uhr sowie Mo bis So 18 bis 22.30 Uhr.

Lokaltyp: Herzhaftes italienisches Restaurant

Küche: Best of Italy mit starken Meeresfrüchte-Hits

Leute: Amici von 0 bis 99

Service: Humorvoll, freundlich, mit einer Meeresbrise Charme

Fazit: Leger und fein – aber kein piekfeiner Italiener

Bewertung: ★★★★★