



To Beef or not to Beef

Einen seiner seltenen Besuche in Österreich machte der toskanische Fleischpapst Dario Cecchini in Linz.

■ LINZ (af). Wenn **Dario Cecchini**, angekündigt von lautem Trompetengetöse, auf einer Bank stehend den nächsten Gang anschreit (ansagt wäre wirklich nicht passend), hat sich der Besuch schon ausgezahlt.

Viel, sehr viel Fleisch

Für einen Tag ist das Restaurant Rosso in Linz die Heimat von Fleisch, Fleisch und nochmals Fleisch. Wer das mag, ist hier richtig. Die Gäste, die dieses

Event besuchen und für das Neun-Gänge-Menü 104 Euro bezahlen, bekommen drei Stunden lang Carpaccio, Beef Tatar, Salami, Steaks und weitere Köstlichkeiten vorgesetzt. Die Qualität der Produkte ist hervorragend, das Ambiente gemütlich-italienisch und der Service aufmerksam und schnell. Dass man nicht für jeden Gang einen neuen Teller bekommt, ist vielleicht italienisches Flair.

Der Gott des Fleisches

So bezeichnet sich Cecchini selbst – internationale Medien wie die New York Times haben ihm den Titel „Berühmtester Fleischer der Welt“ verliehen. In der Toskana hat er seine Fleische-



Dario Cecchini ganz in seinem Element: Der nächste Gang wird angekündigt.

rei, die mittlerweile weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist. Und jetzt kennen auch die Linzer diesen Essfanatiker und Entertainer und sein Motto: To Beef or not to Beef.



Berge von Fleisch gab es im Linzer Restaurant Rosso zu bewundern und zu essen. Fotos: R. Zerenko

IM INTERNET

Moderation

123456



www.bezirksrundschau.com

Im Internet finden Sie mehr Infos zu den „Leute“-Berichten sowie weitere Geschichten aus Ihrer Region mithilfe des Zahlencodes am Ende der Artikel.



Foto: Petra Moser

Parisreise für die 300.000. Besucherin im Landestheater

■ Grund zur Freude gab es nach der Vorstellung von Molières Komödie „Tartuffe“ am Freitag den 8. April am Landestheater Linz. Die Käuferin der 300.000 Karte in der Spielzeit 2015/2016 wurde mit einem Blumenstrauß und einer Parisreise beschenkt.

Webcode 1700279

Die Schönste des Landes: Miss OÖ 2016 gekürt

■ LINZ (spm). Die Stimmung im Casino Linz war bestens bei der diesjährigen Gala zur Miss Oberösterreich. Neben den Moderatoren **Dorian Steidl** und **Patricia Kaiser** zeigte sich auch die Jury bei bester Laune. Die Stimmung entsprach dabei ganz der Qualität der 16 Kandidatinnen aus ganz Oberösterreich, die allesamt eine starke

Performance zeigten. Am Ende muss es aber dann doch eine Siegerin geben und die heißt **Dajana Dzinic**. Die Hobbys der 21-jährigen Welserin sind neben Sport und Reisen auch die Malerei. Sie wird gemeinsam mit der zweitplatzierten **Samanta Dalila Cestic** aus Urfahr Oberösterreich bei der Miss Austria Wahl vertreten.

1699266



Siegerin Dajana Dzinic (M.) mit der zweitplatzierten Samanta Dalila Cestic (r.) und der drittplatzierten Daniela Baumann (l.). Foto: eventfoto.at



Manuela Lerchbaumer (Mi.) fährt zur Tequila-Cocktail-Competition. Foto: Pernod Ricard Austria

Linzerin gewinnt Cocktailwettbewerb

■ LINZ (red). In Graz lud die Tahona Society zur jährlichen „Olmecca & Olmecca Altos Cocktail Competition“. Überzeugen konnte die Tequila-Kreation „Manucodiata“, krenzentz von der Linzerin **Manuela Lerchbaumer** (43), die ihr Können sonst in der Bar Herberstein in der Altstadt zeigt. In der Jury saßen unter anderem die österreichische Vorjahressiegerin **Andrea Hörzer** und **Marcus Philipp**. Das Rezept für den Gewinner-Cocktail finden Sie im Internet auf www.meinbezirk.at/1694901