



Ebenso erlesen wie die kredenzierten Speisen präsentierte sich die Gästeschar zur feierlichen Verleihung des Landeswappens durch LH Voves.

Landhaus Oswald: 1.000 & 1 Veranstaltung

Mit seinen Mitarbeitern bedienen Maria und Wolfgang Edler vom Landhaus Oswald in Unterbergla bei Veranstaltungen bis zu 1.000 Personen pro Tag. Die Liebe zum Detail, das Setzen auf höchste Qualität und der große Innovationsgeist führte nun zur Verleihung des Landeswappens durch Landeshauptmann Franz Voves.



LH Franz Voves konnte gleich mehreren Generationen im Hause Edler gratulieren.

Ob Kalachakra – das Galadinner mit Dalai Lama, der Airpower VIP- Bereich 2005 in Zeltweg, die EU-Beitrittsgala für Bulgarien in Sofia oder das Dinner for two – keine Veranstaltung ist für das Team rund um Maria und Wolfgang Edler zu groß oder auch zu klein. Mit zum Teil über 100 Mitarbeitern wurden in den vergangenen Jahren mehr als 1.000 Veranstaltungen abgewickelt.

Ein „Edler“ Koch

Mit der gleichen Liebe und Hingabe wie andere Menschen Gedichte schreiben oder Lieder komponieren, steht Wolfgang Edler in der Küche und bereitet kulinarische Leckerbissen zu. Für Edler ist Kochen kein Beruf, sondern vielmehr eine Berufung. Elf Jahre ist es nun her, als er sich in Berlin bei der Kocholympiade erstmals Bronze holte. Jeweils zwei Bronzemedailien bei den Kochweltmeisterschaften in Singapur sollten in den Jahren 1998 und 2000 noch folgen.

Gemeinsam mit seiner Frau Maria leitet Wolfgang Edler seit nunmehr

einem Jahrzehnt das Landhaus Oswald in Unterbergla bei Groß St. Florian. Nur ein Jahr nach Übernahme des Traditionsgasthofes mit 100-jähriger Geschichte, fasste Edler am Catering-Sektor Fuß. Schon bald war Edler in der Catering-Szene viel mehr als nur ein Geheimgott. Sein erstklassiges Service, gepaart mit höchster kulinarischer Qualität, hob sich im positivsten Sinne von der Masse ab. Was folgte war ein steiler Weg nach oben. Ob beim Airpower VIP in Zeltweg, beim Galadinner mit Dalai Lama, bei der EU Gala auf Schloss Eggenberg oder bei der Eröffnung der Kulturhauptstadt Graz – Edler kochte auf.

Im Frühjahr 2005 übernahm Wolfgang Edler schließlich die Veranstaltunglocation „Alte Universität Graz“. Damit sicherte er sich nicht nur einen fixen, sondern auch einen sehr exklusiven Standort in der Landeshauptstadt.

Mitarbeiter als Visitenkarte

„Gesundes Wachstum durch die Zufriedenheit unserer Kunden steht



Seit einem Jahrzehnt betreiben Maria und Wolfgang Edler das Landhaus Oswald in Unterbergla.

für uns im Vordergrund“, gibt der Kochmeister Einblick in seine Erfolgsphilosophie. Dass die Edlers alles andere als Einzelkämpfer sind, machen sich mit dem Ausspruch: „Unsere Mitarbeiter sind unsere Visitenkarte“, deutlich. Maria und Wolfgang Edler wissen, dass ihr Erfolg auch auf den Schultern ihrer hervorragend ausgebildeten Mitarbeitern ruht, welche nicht nur servieren, sondern die Gäste auch kompetent und zuvorkommend beraten können.

Mit bis zu 100 fixen und freien Mitarbeitern bedient die Familie Edler Veranstaltungen mit bis zu 1000 Personen im Tag. Hochzeiten, Kindergeburtstage, Galas, Sommerfeste, Cocktailempfänge, Staatsempfänge oder private Dinners für zwei – die Edlers erfüllen jeden Kundenwunsch. Es ist der Spagat zwischen Traditionellem und Neuem, welchen der vielfach ausgezeichnete Küchenchef wie kaum ein anderer beherrscht. So finden sich auf seinen Speisekarten hauptsächlich heimische, qualitativ hochwertige Produkte, welche er teil-

weise auf völlig neue Art – oftmals mit exotischen Zutaten – wie kein anderer zuzubereiten versteht. Wolfgang Edler hat das Kochen ganz einfach im Blut. 2007 wurden das Landhaus Oswald vom internationalen Gourmetkritiker Falsdaff unter die zehn besten Restaurants der Steiermark gewählt.

Gästeliste gleichsam erlesen wie die Speisen

Mit der Verleihung des Landeswappens durch LH Franz Voves, wurden Edlers gastronomische Top-Leistungen nun auf eine besondere Art und Weise gewürdigt.

„Wolfgang Edler ist ein kulinarischer Botschafter unseres Landes“, unterstrich Franz Voves im Rahmen der feierlichen Übergabe. Gleichsam erlesen wie seine Küche präsentierte sich am Verleihungstag auch die Gästeschar. So fanden sich unter den Gratulanten SP-KO. Walter Kröpfl, LT-Präs. a.D. Reinhold Purr, Abg. z. NR Hannes Zweytik und Bgm. Karl Wratschko – um nur einige zu nennen. •



Maria und Wolfgang Edler dankten ihrem engagierten Mitarbeiter-Team, welches einen wichtigen Mosaikstein des Erfolges darstellt.