



Zlata lisica in zlate rebule – Aleš Kristančič, Dario Princic, Stanko Radikon in Niko Bensa

Koga po vsem tem ne bi zažejalo? Najbolj je, tradicionalno in kar dva večera, teklo v Vinagovi kleti, od koder je pricurljala tudi vest, da bo Piramida morda že kmalu dobila novega kletarja. S tem se bo najbolj znane-mu slovenskemu vinarju uresničila dolgoletna želja, da sredi Maribora dokaže, kaj se da z briškim znanjem narediti iz štajerskega renskega ri-zlinga.

Nasploh so Brici invazijo na Štajersko izvedli v prvi postavi ... Stanku Radikonu se je porodila ideja, Aleš Kristančič se je oklical za predsednika, skupaj pa so stopili še Marjan Simčič, Niko Bensa in Dario Princic in razgla-sili: »Mariborska Zlata lisica je naj-boljša smučarska tekma, briška zlata rebula pa najboljša rebula, na svetu, seveda!« Ker je pokušina tako različ-nih karakterjev, a tako podobnih ma-ceriranih brskanj po vinski preteklo-sti v Mariboru odlično uspela, najprej v tiskovnem središču, potem pa še v Rožmarinu, se bo zgodba kmalu po-novila v Kitzbühlu.

Štajerski vinski odgovor že nestrpno pričakujemo. Se bo zgodil že jutri, ko bo (špet) na mariborskem Snežnem stadionu smučarski dvoboj sloven-skih vinarjev in gostilničarjev?

U. M.

Zlata lisica

Smučarke so, seveda, glavne in Tina je, tako v smučarskih čevljih kot s srebrnim nakitom zlatarne, najboljša. Toda na Zlati lisici se tudi (dobro) je in pije ... Gledalci so letos to počeli pod (šotorsko) streho, vabljeni gostje pa pod snežinkami. Prvi se sicer niso ognili tradicionalnim pleskavicam, a zato so drugi naredili najdaljšo vrsto pred litoželezno ponvijo metrskega premera, za katero je pohorski šmorn z veliko kuhalnico na majhne kose, da je bil zunaj zapečen, znotraj pa sočen, trgala predavateljica kuhanja Mojca Polak. Ko so najboljše smučarke na svetu dvajset tisoč gledalcem (v dveh dneh) kazale, kako se premaguje poledenela strmina Snežnega stadiona, sta tako hotel Arena in mariborska Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem pokazala, da žar ni obvezni štedilnik vsake slovenske veselice. Od 46. Zlate lisice naprej v tej stoječi prehrani nič več ne bo tako, kot je bilo. Poleg cesarskega praženca, ki mu na plastičnem krožniku tudi sadne čežane ni manjkalo, bo zdaj dovoljeno še: bujta repa, matevž, ričota z jurčki, pražen brstični ohrovt s krompirjem in slanino, divjačinski ragu z brusnicami, pražen krompir s seme-ni, krvavice in pečenice za enkrat v usta ...