



*Stilles Genie,
Ausnahmetalent –
so heißt es über den
jungen Meisterkoch*

Harald Irka



Möglicherweise hat man es bei Harald Irka mit Europas begabtestem jungen Koch zu tun, aber nicht mit dem abgehobensten. Sein Leibgericht? „Apfelstrudel, der erinnert mich an meine Kindheit und an meine Großeltern.“ Seine Methode? „Die Gerichte

aufs Wesentliche zu reduzieren, so dass sie auf dem Teller sehr einfach aussehen und für jedermann zu verstehen sind.“

Mit 19 Jahren verschlug es den gebürtigen Linzner nach der Hotelfachschule in die „Saziani Stub'n“, nur zwei Jahre später kochte er als alleiniger Küchenchef des Restaurants in der Südoststeiermark, ein Jahr darauf verliehen ihm die Tester des *Gault Millau Österreich* zwei Hauben. 2014 folgte die dritte, da war er 23 Jahre alt – eine Sensation. Zu seinem Repertoire einer modernen österreichischen Küche gehören „Pochiertes Hühnerlei mit geräucherter Butter auf knusprigem Getreide und getrockneter Hühnerhaut“, „Chicorée mit Walnuss und Lorbeer“ oder „Wiener Schnecke“, ein Gulasch aus Schnecken, aber ohne Zwiebeln und Fett: „Dadurch schmeckt es total leicht und frisch, erinnert aber trotzdem an ein klassisches Gulasch.“ **SI**

„Chicorée mit Walnuss und Lorbeer“ (a.) oder „Pochierter Weingartenpfirsich mit Himbeerstaub und Vanilleis“ stehen in den „Saziani Stub'n“ auf der Karte und sind in Harald Irkas Kochbuch „Terroir“ zu finden.



Fotos: Marion Lüttenberger (3), Lukas Kirchgasser/Courtesy of Neumeister (1)