

Jetzt kochen die Jungen

25.10.2014 | 18:00 | von Karin Schuh (Die Presse)

Wie schafft man den Sprung vom Küchenlehrling in die Welt der Spitzengastronomie? Kevin Micheli, Philipp Inreiter und Harald Irka geben Einblicke.

Natürlich gibt es ein paar Voraussetzungen, die man erfüllen muss, um in der Spitzengastronomie mitzuspielen: Man muss kochen können, kreativ, stressresistent und ehrgeizig sein. Dennoch zeigt ein Rundruf bei der nächsten heimischen Kochgarde, dass auch durchaus unterschiedliche Zugänge an dasselbe Ziel führen können.

Ehrgeiz. Da wäre etwa Kevin Micheli, der mit besonders viel Ehrgeiz ausgestattet ist. „Für mich hat es immer nur eines gegeben, ich habe mein Ziel vor Augen und lebe meinen Traum“, sagt der 23-jährige gebürtige Vorarlberger. Sein Ziel kann er auch ganz genau definieren: Küchenchef zu sein, eine Brigade auf Topniveau zu führen und drei Michelin-Sterne (die höchste internationale Auszeichnung) zu erkochen. Micheli, der derzeit bei keinem Geringeren als Johann Lafer als Chef-Pâtissier arbeitet, hat dafür schon einen beachtlichen Weg zurückgelegt. Erst vergangene Woche hat er beim Zepher Award den ersten Platz erreicht, was ihm wiederum die Teilnahme beim renommierten internationalen Kochwettbewerb Bocuse d'Or ermöglicht. 2012 war Micheli Staatsmeister der Köche, im Vorjahr holte er bei der Köche-WM World Skills den Weltmeistertitel der Berufe. Derzeit will Micheli noch bei den Besten der Besten lernen. In Österreich hat er schon im Ikarus und bei Lisl Wagner-Bacher gelernt, auch bei Claus-Peter Lumpp im Schwarzwald ist er schon tätig gewesen. Ins Ausland zu gehen stellt für ihn kein Problem dar, im Gegenteil. „Ich will bei den Großen lernen, egal, wo.“ Zu seinen Vorbildern zählen etwa die spanischen Roca-Brüder, die er ebenfalls schon besucht hat. „Wenn man zielstrebig ist, kann man in der Gastronomie alles erreichen“, sagt er.

Mentor. Einen etwas anderen Zugang hat hingegen Harald Irka, der in der Saziani Stub'n im steirischen Straden kocht. Er gilt als „der David Alaba der heimischen Küchenchefs“ (Gault Millau) und ist mit seinen 23 Jahren einer der jüngsten Küchenchefs. Zuletzt wurde er von „A la Carte“ mit vier (von max. fünf) Sternen und 88 Punkten (max. 100) ausgezeichnet, der „Gault Millau“ hat ihn in seiner aktuellen Ausgabe erneut mit drei Hauben und 17 Punkten bewertet. „Ich hab eigentlich relativ spät gewusst, dass ich diesen Weg gehen will. Anfangs habe ich gedacht, ich will normal kochen. Dann war aber schnell klar, in welche Richtung es gehen soll“, sagt Irka. Bei ihm waren also seine Chefs, Anna und Albert Neumeister, am Erfolg nicht ganz unbeteiligt. Sie lassen ihn einfach machen – und ernannten ihn recht früh zum Küchenchef. „Zuerst wollte ich das gar nicht machen, aber dann hab ich mich doch getraut.“ Irka bezeichnet sich selbst als ehrgeizig, er hat dennoch einen eher entspannten Zugang zum Thema: „Am Ende des Tages ist es nur Essen“, meint er. Und das Ausland sei für ihn derzeit kein Thema.

Ausland. Dort wiederum hält sich der 20-jährige Oberösterreicher Philipp Inreiter verstärkt auf. Bis Jänner war er im berühmten Noma in Kopenhagen, zuletzt als Chef de Partie, tätig. Derzeit ist er gerade in Österreich mit diversen Projekten, etwa einer Kaffeerösterei, beschäftigt. Im Dezember geht es ab nach Japan, wo er in Tokio in einem gehobenen Restaurant arbeiten will. Sein Ziel? „Auf alle Fälle ein Restaurant in den nächsten zwei Jahren.“ Inreiter geht es dabei weniger um Sterne, Hauben oder Punkte. Natürlich sei das eine schöne Bestätigung, aber eigentlich lege er keinen Wert darauf. „Ich will machen, was mir Spaß macht und gut ankommt, und mich nicht nach irgendeiner Jury richten.“ Er wolle viel lieber Trends setzen und ein Restaurant führen, das „maßgebend für das Land“ sei. Das wiederum habe er in Dänemark gelernt. Denn während wir hier „nur die französische Küche nachmachen“, habe man dort ein anderes Bewusstsein für Essen. Man darf gespannt sein, was die neue Generation bringt.