

buon appetito

Unsere kulinarische Alpe-Adria-Rundreise: Sieben Lokale, die wir für Sie getestet haben. Mit (bis zu fünf) Sternen für Küche, Keller und Ambiente. Empfehlenswert sind alle, deshalb sagen wir: buon appetito.

TESTGAUMEN: HEINZ GRÖTSCHNIG FOTOS: GRÖTSCHNIG



STEIERMARKE

Der Witz des jungen Senkrechtstarters

Natürlich hatten wir von Harald Irka viel gehört und gelesen. Junger Mann, 21, Baseballkappe, schüchtern – aber nur im Umgang mit Menschen, nicht hinterm Herd. Senkrechtstarter im Gault Millau (16 Punkte), Fan von Rene Redzepi (Noma) und Heinz Reitbauer (Steirereck). Und, nicht zu vergessen, selbst Küchenchef in der Saziani-Stub'n, einst unter Gerhard Fuchs bestes Restaurant der Steiermark. Das könnte es bald wieder sein, denn Irka kocht so was von innovativ und spannend, dass nicht nur Hausherr Albert Neumeister seine Freude hat.

Das Verblüffende ist die Stimmigkeit der Kreationen, die Gemüseharmonien (Reitbauer!) und auch der (nordische) Witz, der nicht zu kurz kommt. Etwa vorab bei Traubenkernmehlstangerln (steirische Grissini) oder beim Gedeck aus Schweinehirnpastete mit Wacholder, aufgeschäumtem Schweineschmalz und geklärter Butter, dem Traubenkernmehlbrot(kuchen) assistieren darf.

Nach Kleinkunstgrüßen – Karottenmakronen mit Sanddorn; Cumquats mit Hühnerleber, mollig-warmen, mit Räucherkäse gefüllten Germteigpolsterl, Krenparfait mit Frischkäse und Saiblingskaviar – geht's mit einer Konfrontation von Pastinake und Flusskrebs zur Sache. Zwei Süßen spielen miteinander, die des Flusskrebsfleisches und die der Karotte. Wie werden Oliven so knusprig, fragt man die darunterliegende gerollte Bergforelle und genießt das Hin und Her von Mandelsüße und Olivensalzigkeit. Umwerfend gut die Hühnerhautbrösel (geniale Idee) zum

pochierten Ei, herrlich gehaltvoll die Kombination von Knollensellerie im Vulcano-Schinkenfond. Die Melanzani, mit schwarzen Nüssen, Stangensellerie, Topinamburcreme und Löwenzahn, ist der einzige Ausreißer – ihre leichte Zähheit ist weniger gaumenschmeichelhaft. Aber, sofort vergessen, angesichts dieser Stubenkükenröllchen in Grün, das in Romanesco und Sauerampfer gründet. Auch das Jungschwein – saftige Backe, superknuspriger Braten, Rüben – verführt optisch und mit Säurespielchen.

Das Basilikumsorbet mit Essig definiert den Begriff vollfruchtig neu, die Teller aus Artischockeneis, Apfelradeln, Keksen und Majoran (ja, Majoran) und von Goldrübe mit weißer Schokolade und Buttermilch unterstreichen genussvoll die Vielfältigkeit von Gemüse – man muss sie nur einsetzen können. Irka kann das alles, man staunt, schwelgt, genießt freundlich-unkomplizierten Service und natürlich Neumeister-Weine. Hernach? Ein Besuch im nahen Weinkeller und dann zum Genussshopping in den De-Merin-Feinkostladen im Zentrum von Straden. Wer nun nicht mehr fahren will, bucht ein komfortables Zimmer in Neumeisters Schlafgut.

SAZIANI STUBEN. 8345 Straden 42, (00 43 34 73) 86 51, Mo., Die. zu, Mi. und Do. nur abends, Fr – So auch mittags. www.neumeister.cc Preise: Menüs 42 - 72 Euro

Küche: *****

Keller: ****(*)

Ambiente: ****(*)