

DER SPIEGEL

Wissen

Das
Magazin
für ein
**BESSERES
LEBEN**



**SPOTIFY, EBAY,
NETFLIX & CO**
Die revolutionäre
Kraft des Digitalen

LESERWETTBEWERB
Gute Ideen
für unsere Straße

*„Träumt
groß!“*

Google-Innovationschef
Frederik Pferdt über die
Zukunft der Arbeitswelt

**WIE KREATIV BIN ICH?
DER GROSSE TEST**

Kreativität

Der Schlüssel zu Glück und Erfolg

Ausgabe 2/2016 7,90€



4 1915-4215 507907 02

Österreich € 8,90 Schweiz sfr 14,- Benelux € 9,20 Dänemark kr 85,- Finnland € 12,80 Frankreich € 10,40 Griechenland € 11,30 Italien € 10,40 Norwegen NOK 144,- Polen zł 54,50 Portugal (cont) € 10,40 Schweden SEK 122,- Spanien € 10,40 Spanien/Kanaren € 10,60 Ungarn Ft. 360,-

„Es geht dauernd etwas schief“: Irka hat schon als Kind am Herd experimentiert.



**„Eine langweilige
Karotte will ja keiner
essen“**

Wie entstehen Ideen am Herd? Was machen die Pilze im Dessert? Ein Besuch beim jungen österreichischen Starkoch Harald Irka.

TEXT TAKIS WÜRGER

FOTOS DANIEL GEBHART DE KOEKKOEK

VIELE MENSCHEN, die ihn getroffen haben, sagen, Europas bester junger Koch sei ein Autist. Ein Mann, der liebevoll, doch irgendwie anders im Kopf sei, der kaum spreche und eine soziale Störung habe, der aber eine Gabe besitze, die alles andere nivelliere.

Eine Gabe, die manche für angeboren halten, die im Zusammenspiel seiner Finger, seiner Geschmacksknospen und seiner Hirnsynapsen zu der Fähigkeit führt, ein Essen auf den Tisch zu stellen, dass den Kritikern die Gabel vor Entzücken aus der Hand fällt. Mit 19 wurde er Chefkoch der Saziani Stub'n in der Steiermark. Die Tester des „Gault Millau“, die wichtigsten Restauranttester in Österreich, gaben diesem Mann drei Hauben, was extrem viel ist, und schrieben über seine Speisen: „Im Herzbries mit Kamillentee, Sonnenblumenkernrisotto, Honig und Buttermilch möchte man sich am liebsten eingraben, und der mit Pimientos, Glasnudelsalat und geräuchertem Paprikafond servierte Bauch vom Milchferkel lässt viele vergleichbare Gerichte der Konkurrenz alt aussehen.“

Der Mann, der dieses Essen kochte und ein Autist sein soll, heißt Harald Irka, er ist inzwischen 24 Jahre alt, ein Junge mit einer wilden, schwarzen Punkerfrisur, einer engen roten Jeans und ausgelatschten Vans.

An diesem Morgen sitzt er in seinem Auto und fährt ziemlich schnell über die Landstraßen. Er schweigt, er will in einen Wald an der slowenischen Grenze, Kräuter sammeln, hat der Besitzer des Weinguts gesagt, Albert Neumeister, dem das Restaurant gehört, in dem Irka kocht. Irka selbst hat nichts weiter gesagt, er murmelte einen Morgengruß, stieg in den Wagen, trank ein paar Schluck Red Bull und gab Gas.

An einem Waldrand parkt Irka, steigt aus und läuft still den Weg entlang. Er schweigt nun seit einer halben Stunde. Er geht in die Hocke und rupft ein paar grüne Blätter und weiße Blüten aus der Erde. „Vogelmiere“, sagt er. „Schmeckt total intensiv nach Mais und Erbsen.“

Im Wald singen die Baumpieper, am Wegesrand fließt die Mur. Irka läuft umher, füllt eine Plastikschaale mit Grünzeug und sagt Sätze wie: „Junge Linde. Wenn man die Blätter kocht, schmecken die wie Spinat.“ Oder: „Knollen vom Bärlauch kannst du kochen wie kleine Kartoffeln.“ Er schabt ein wenig Moos von einem toten Baum. „Wenn man das trocknet und dann kocht, schmeckt das wie Pilze.“

Eigentlich soll Irka erklären, wie Kreativität in der Küche funktioniert. Wie er zum Beispiel auf die Idee kommt, ein Gericht zu kochen aus: gedämpften Lauchherzen, ge-

rösteten Haselnüssen, Schafsmilchjoghurt, geräuchertem Lammfond, Birnen-Balsam-Essig, Lammgrammeln und römischem Schildampfer. Aber sein Schweigen umgibt diesen Mann wie ein Schutzschild. Man traut sich nicht zu fragen. Woher kommt die Inspiration? Wie lernt man das? Und was sind bitte Grammeln?

Später am Tag steht er in der Küche seines Restaurants, von der aus er auf einen Weinberg schaut, er gießt Blut in eine Schale für die Blutwurst, er hackt Kalbsbries, er rührt in einem Topf mit Karotten. In der Küche arbeiten noch drei weitere Köche, und auch hier schweigen die Menschen.

Spitzengastronomie ist bekannt für die Lautstärke in den Küchen und den ruppigen Ton. Da schreit gern mal ein Küchenchef und wirft mit Pfannen, da wird gequatscht, auch weil es normal ist, dass sich der ein oder andere Koch eine Linie Kokain gönnt, um dem Druck standzuhalten, da läuft Musik, da ist Druck im Kessel, und das scheppert. In der Küche Harald Irkas hört man kaum etwas, nur den satten Klang von geschliffenem Stahl auf Plastikbrettern, das Summen der Knetmaschine, das feine Geräusch, wenn Miklos, der Küchenjunge, das Marzipan in kleine Bröckchen bröselst, das Geräusch von siedendem Lammfond.

Nach einer Ewigkeit rührt Irka in einem kleinen Topf, kostet mit einem Löffel und sagt: „A bisserl a Knoblauch.“

Unklar, mit wem er spricht. Unklar, was er damit meint. Soll da mehr Knoblauch rein? Ist da „a bisserl a Knoblauch“ drin? In jedem Fall passiert nach diesem Satz erst mal nichts mit Knoblauch. Zwei der anderen Köche sagen nur leise: „Ja.“ Dann geht das stille Kochen weiter.

Vorn im Gastraum sitzen Menschen, die teilweise von weit hergekommen sind, um diese Küche zu probieren, und denen es natürlich egal ist, wie redselig sich der Koch gibt. Der Gast entscheidet sich zwischen Menü „Grün“ und Menü „Terroir“. Sieben Gänge kosten hundert Euro.

Das Essen lässt sich folgendermaßen zusammenfassen: Es ist der Oberhammer.

Ob es ein, zwei oder drei Sterne bekommen sollte, bleibt den Testessern des Michelinführers überlassen, aber der Laie wird Irkas Stub'n mit dem Gefühl verlassen, an etwas Großartigem teilgenommen zu haben. Auf der Karte steht zum Beispiel der Gang „Zucchini“, der sich zusammensetzt aus einer gerollten gedämpften Zucchini, Sauce béarnaise, mit Holunderblüten eingekochtem Rhabarber, kurz sautierten jungen Erbsen, Vogelmiere (der aus dem Wald), Butter-



Für seine vegetarische Chefin begann Irka, mit mehr Gemüse zu kochen: „Das hat dann Spaß gemacht.“

bröseln und Erbsencreme. Es schmeckt frisch, neu, leicht, nach Frühling und intensiv nach, nun ja, Zucchini.

INGESAMT PRÄSENTIERT sich die Küche als sehr aufgeräumt, sehr klar, fast puristisch. Dann gibt es noch ein paar irre Sachen auf der Karte, zum Beispiel Hahnenkämme und Bluttaube. Das ist eine Taube, der nicht der Kopf abgehauen wurde, bevor sie auf den Teller kommt, sondern die zu Tode gewürgt wurde, damit das Blut im Vogel bleibt. Das Fleisch ist dadurch für Geflügel ungewohnt rot und sehr saftig. Es wirkt ein wenig gestört, so etwas zu essen, und an alle Tierschützer unter den Lesern: Bitte nicht das Restaurant bombardieren. Die Bluttaube, die mit Kartoffelpüree, rotem Rübenmus mit Kren, Gewürzpfelcreme und rotem Jaipur-Curry serviert wird, schmeckt, unter uns gesagt, ziemlich großartig.

Es gibt in diesen Tagen wieder guten Grund, daran zu zweifeln, ob ein Gott existiert, und in diese Leere und diese Zweifel schickt Harald Irka seine Möhrchen aus der Küche, den Gang „Ochsenherz-Karotte“, und beim ersten Bissen wird deutlich: Da ist gar keine Leere. Da ist eine Schöpfung, und alles hat einen Sinn. Das Leben ist schön. Die Schöpfung offenbart sich als Püree einer in Salz gebackenen Ochsenherz-Karotte (eine normale Möhre, ohne Herz), mit rotem Mangold, kandierter Grapefruit und geröstetem Sesam. Wer das isst, möchte am liebsten einen Nachschlag bestellen oder gleich in die Küche schleichen und zwischen den schweigenden Köchen den Topf mit dem Möhrchenmus finden und



„Ich wusste in Wahrheit gar nichts“:
Irka wurde schon mit 19 Jahren Chefkoch.

leer löffeln. Das Püree schmeckt süß und erdig, intensiv nach Möhrchen und so lecker, dass man sich fragt, warum man in seinem bisherigen Leben so selten Karotte aß.

Die Nachspeisen sind auch Granaten: vor allem der getrocknete Kräutersaitling aus dem Marchfeld, der mit Pistazieneis, Biskuit aus grünem Tee und Thymian an den Tisch kommt und jeden Zweifel daran, ob ein Pilz in ein Dessert gehört, verschwinden lässt.

Es ist also, alles in allem, fantastisch, was Herr Irka da in seiner Küche kocht, aber es bleibt die Frage, wo seine Ideen herkommen.

Als die Gäste nach Hause gehen, der letzte Kräutersaitling über den Pass geschickt ist, entkornt Irka in der Küche eine Flasche Sauvignon und schenkt sich und seinen Köchen ein. Lisa aus dem Service ist auch da, sie hat an einer unmöglichen Stelle ihres Körpers einen Wolf tätowiert und ist Irkas Freundin. Nach einer Flasche, als die Küche blank gewienert und der Boden gewischt ist, gehen Irka, Lisa und Mitbewohner und erster Offizier Christoph in ihre gemeinsame Wohnung am Waldrand und stellen noch ein paar Flaschen Weißwein des eigenen Bergs auf den Tisch.

Und dann, nach dem ein oder anderen Glas, nach einer großen Mahlzeit und vielen Lobesworten, wird klar, dass Harald Irka kein Autist ist, sondern einfach ein Mann, der erst mal zuhört, bevor er redet. Vielleicht haben all die Menschen, die ihn getroffen haben und autistisch nannten, einfach zu wenig Geduld gehabt oder nicht zugehört oder sich nicht getraut, die richtigen Fragen zu stellen.

SPIEGEL: Herr Irka, wir wollen über Kreativität reden, okay?

Irka: Okay.

SPIEGEL: Sie sind berühmt für Ihr pochiertes Ei. Wieso?

Irka: Ist nicht so einfach, wie es klingt, das Ei ist ganz schön aufwendig in der Produktion. Wir haben im Teller unten getrocknete Hühnerhaut gemischt mit dem, was ein Huhn so frisst, also Mais und Getreide, verschieden zubereitet, einmal fast wie ein Risotto, einmal gekocht, getrocknet und frittiert, dass es aufpufft, und dazu Chips aus selbst gemachten Cornflakes. Wir haben für die Basis auch Haferschleim gekocht, getrocknet gemahlen und mit Hühnerhaut vermischt. Das Ei wird dann bei 63 Grad eine Stunde lang gedämpft, dadurch ist es durch und durch wachsw weich, dann lassen wir es abkühlen, machen die Schale ab und erwärmen es wieder. Obendrauf kommt geräucherte Butter.

SPIEGEL: Woher kommt so eine Idee?

Irka: Die Idee dahinter war, dass wir ein Gericht machen wollten rund um das Ei. Mir ist in den Sinn gekommen: das Huhn, sein Futter und das Ei. Die Inspiration war also die Natur, und das kam dann in Kombination mit den Techniken, die ich gelernt habe.

SPIEGEL: Sie haben schon mit zehn Jahren angefangen mit dem Kochen.

Irka: Ich hab immer gern mit meiner Mutter und Oma gekocht. Wie ich zehn war, haben meine Eltern beide gearbeitet, aber wenn mein älterer Bruder von der Schule kam, musste irgendwer kochen. Das war ich. Ich habe dann selber probiert, etwas zu entwickeln in der Küche.

SPIEGEL: Was denn so?

Irka: Reis konnte ich relativ gut.

SPIEGEL: Reis?

Irka: Ich hab auch experimentiert, irgendwas zusammengemixt und geschaut, was passiert, wenn ich das zusammengebe.

SPIEGEL: Haben Sie das von Ihrer Oma gelernt?

Irka: Die hat gutbürgerlich gekocht, wie man es heute leider nur noch wenig kennt. Die hat auch ihr Brot selbst gebacken und ständig Apfelstrudel gemacht.

SPIEGEL: Isst man den eigentlich mit Vanilleeis und Schlag?

Irka: Na, das ist ein Sakrileg. Man isst nur den Strudel. Mein Opa hat immer Leinöl drübergegossen, das schmeckt furchtbar, ist aber wahrscheinlich gesund.

SPIEGEL: Was ist denn mal schiefgegangen beim Experimentieren?

Irka: Ich esse wahnsinnig gern Schnitzel und wollte mir mittags eines machen, aber es war natürlich nichts da für ein Schnitzel, aber dann habe ich einfach Spaghetti gekocht und Kugeln daraus geformt, die paniert und frittiert. Das war ziemlich furchtbar.

SPIEGEL: Wie ging Ihr Weg weiter?

Irka: Ich hab nach der Hauptschule eine Ausbildung in der Hotelfachschule gemacht, drei Jahre lang. Ich war ziemlich faul, und



„Meine Inspiration ist die Natur“: Beim Kräutersammeln kam Harald Irka die Idee für sein berühmtes Kalbsbries mit Sonnenblume, Kamille und Raps.

mich hat die Schule genervt. Meine Eltern haben mich gezwungen, die Schule fertig zu machen. Ich hab von der Wäscherei bis zur Rezeption alles gemacht. In der Woche nur zwei Stunden kochen. Ziemlich zäh.

SPIEGEL: Kannten Sie Spitzengastronomie?

Irka: Überhaupt nicht. Als ich fertig war mit der Schule, habe ich Bewerbungen geschrieben und habe nichts gefunden, mich wollte keiner haben. Ich habe mich bei den Besten beworben. Der Herr Neumeister, der Besitzer dieses Weinguts, war der Einzige, der mich angerufen hat, und am nächsten Tag habe ich angefangen.

SPIEGEL: Was haben Sie von Ihrem ersten Küchenchef gelernt?

Irka: Ich wusste in Wahrheit gar nichts. Der Küchenchef musste mir alles erklären und alles zeigen.

SPIEGEL: Haben Sie Kreativität gelernt?

Irka: Handwerk, aber keine Kreativität. Man kann in der Küche beim Handwerk das Rad nicht neu erfinden, es gibt in Wahrheit schon alles, alle Garmethoden und so, ist alles schon da. Man lernt überall Kombinationen und Techniken, die einem selbst nicht einfallen würden. Man findet bei anderen auch Inspiration. So wie die getrocknete Hühnerhaut, das ist ein berühmtes Rezept von René Redzepi aus Kopenhagen. Da habe ich mal gegessen und das kennengelernt. So was nimmt man mit und baut das bei sich

selbst ein. Vielleicht zeigt ein anderer Koch einem auch eine Garmethode, aber was man dann damit macht, kann einem niemand zeigen. Sonst kopiert man immer. Ich glaube, Kreativität muss aus einem selbst kommen.

SPIEGEL: Sie wurden mit 19 Jahren Küchenchef und hatten nie einen großen Meister. Was bedeutet das?

Irka: Ich kann genau das machen, was ich mir unter guter Küche vorstelle, weil niemand mir seinen Stil aufgedrückt hat. Andere machen viele Stationen durch, und da erkennt man keinen Stil mehr. Bei mir ist es so, wenn ich was koche, da kann man schon sagen, das ist von hier. Ich glaube, das ist eine Handschrift, die nur ich habe.

SPIEGEL: Was ist Ihre Handschrift?

Irka: Puristisch, würde ich sagen. Die Speisen können schön sein, müssen sie aber nicht. Viel Gemüse, viele Kräuter. Wir wollen vieles so natürlich wie möglich auf den Teller bringen. Ein gutes Verhältnis zwischen süß und sauer haben wir auch. Bei

„Ich glaube, das ist eine Handschrift, die nur ich habe.“

Gemüse und Kräutern schmeckt es roh und frisch geerntet oft am besten. Je mehr du damit machst, umso mehr zerstörst du das Produkt.

SPIEGEL: Wo finden Sie Inspiration?

Irka: Das pochierte Ei ist da schon ein gutes Beispiel. Meine Inspiration ist die Natur.

SPIEGEL: Würden Sie das ausführen?

Irka: Wir haben ein berühmtes Gericht: das Kalbsbries mit Sonnenblume, Kamille und Raps. Das ist beim Kräutersammeln entstanden, als die Sonnenblumen geblüht haben. Wir machen viel mit der Sonnenblume, mit den Kernen, den Blättern, den Wurzeln, die Knospen kannst du kochen wie Artischocken. Als ich durch die Felder gegangen bin und die Sonnenblumen abgeschnitten habe, habe ich gesehen, da blühen jetzt auch der Raps und die Kamille, und so bin ich auf das Gericht gekommen. Wir haben das Kalbsbries in Buttermilch eingelegt und dann pochiert, das hat dann einen milden Geschmack und ist sehr weich, danach haben wir es knusprig gebraten. Aus den Sonnenblumenkernen haben wir ein Risotto gemacht, indem wir sie in einem Druckkochtopf gekocht haben. Dann haben wir dazu einen Sud aus Kamillentee gegeben, den wir mit Rapsöl gebunden haben, darauf kommen noch knusprige Sonnenblumenkerne und getrocknete Blüten. Das ist so ein Gericht, das völlig von der Natur inspiriert ist.

SPIEGEL: Wie kommt das Kalbsbries dazu?

Das lag ja nicht auf dem Feld.

Irka: Kalbsbries haben wir eigentlich immer auf der Karte, weil ich das so gern esse und weil man das fast nirgends bekommt. Wir hatten erst das Gericht ohne Bries, da hat was gefehlt, dann haben wir es probiert, das gehört auch zum Kreativprozess dazu.

SPIEGEL: War das Zufall oder Kreativität?

Irka: Das war Zufall. Ein chaotisches Element.

SPIEGEL: In einer Nachspeise von Ihnen steckt verbrannte Milchhaut. Wie sind Sie darauf gekommen?

Irka: Ich habe an meine Oma gedacht. Die wohnt am Ende von Österreich auf dem Land und holt jeden Tag beim Bauern die frische Milch mit der Kanne. In der Kanne ist unten die magere Milch, darauf die Sahne, darauf die Haut. So ist auch das Gericht aufgebaut. Wir kochen die magere Milch ein, bis sie karamellisiert, das wird relativ süß, deswegen haben wir zum Gegensteuern ein paar fermentierte Käferbohnen dabei. Darauf ist so ein Blätterteig, wo ein wenig Butter drin ist, darauf ist eine Schicht sahniges Milcheis mit Kren, das ist leicht scharf. Darauf liegt die Haut, die wir in der

Pfanne karamellisieren, bis sie knusprig ist. Eigentlich alles sehr simpel, aber vom Geschmack ist es überraschend, weil es salzig, scharf und süß ist, ich find es sehr cool. Kreativität in der Küche heißt auch, dass man den Gast überrascht.

SPIEGEL: Funktioniert der Schaffensprozess bei Ihnen im Team?

Irka: Würde ich gern so haben, aber meistens mache ich es. Wir haben das im Team immer wieder probiert, aber die anderen verstehen oft nicht, was ich denke. Am Ende ist es dann so, dass ich sage, gute Idee, aber wir machen das so, wie ich es will.

SPIEGEL: Wieso klappt Kreativität in der Küche nicht im Team?

Irka: Jeder hat viel gelesen, gegessen und gekocht und hat ein eigenes Ideal, wie gute Küche sein soll. Und viele verstehen nicht bis ins Detail, was unser Stil hier im Haus ist.

SPIEGEL: Gehört Scheitern zum kreativen Prozess?

Irka: Bei uns geht dauernd etwas schief, vor allem beim Fermentieren. In Thailand

gibt es eine Wurst, Naem, darin steckt faszinierter Schweinebauch, der mit Reis und viel Knoblauch vermischt wird, in Bananblätter gepackt und einfach in die Sonne gelegt wird, das ist auch Fermentation. Das haben wir probiert, und es war furchtbar.

SPIEGEL: Heißt Kreativität bei Ihnen auch Reduktion?

Irka: In der Reduktion wird es noch schwerer, gut zu sein, aber deswegen machen wir es. Da hat das Ergebnis dann viel mit dem Spiel zwischen Säure und Süße in den Speisen zu tun. Diese Erkenntnis kommt sicher auch daher, dass ich bei einem Weinbauern arbeite. Der Herr Neumeister hat mir vom ersten Tag an gepredigt, dass das Wichtigste beim Geschmack das Spiel zwischen süß und sauer ist. Das ist beim Wein auch sehr wichtig. Das habe ich erst mit der Zeit verstanden. Wir arbeiten immer ungefähr mit zehn verschiedenen Essigen und mit Verjus, dem Saft der unreifen Weintrauben, einem Zitronenersatz, der ist bei uns fast in jedem

Gericht. Wir haben oft für jede Speise einen eigenen Essig, weil das den Geschmack hebt und so eine Reduktion auf ein Gemüse erst ermöglicht. Eine langweilige Karotte will ja keiner essen.

SPIEGEL: Wie schaffen Sie es, aus einem Möhrchen so viel rauszuholen?

Irka: Frau Neumeister, die Chefin hier, ist Vegetarierin. Die hat gesagt, koch doch mal Gemüse, so hat das angefangen. Und das hat dann Spaß gemacht. Bei einem Rinderfilet bin ich eingeschränkt, was ich damit mache. Aber mit einer Karotte kann ich entsaften, Eis machen, sie trocknen, einlegen, sie fermentieren. Die Karotte ermöglicht mir Freiheit. Und ich kann probieren und so die Leute überraschen. Ich glaube, der bessere Geschmack ist möglich, weil wir in dieser Küche Respekt vor dem Produkt haben.

SPIEGEL: Was heißt Respekt vor einer Karotte?

Irka: Dass man eine Karotte genau so anschaut wie ein extrem teures Stück Fleisch. Dass man sie nicht zu Tode kocht.



Wie wichtig das Spiel zwischen Säure und Süße ist, hat Irka vom Besitzer der Saziani Stub'n gelernt, einem Weinbauern: „Das habe ich erst mit der Zeit verstanden.“