



Karl und Martina Hohenlohe vermeiden neue Jungstars, aber wenig wirklich innovative Restaurantideen.

[Clemens Fabry]

Restaurants. Martina und Karl Hohenlohe über fehlende Konzepte, das Hoffungsgebiet Steiermark und weitere Trends des neuen „Gault Millau“. **VON TERESA SCHAUR-WÜNSCH**

Hohenlohes Gourmetkritik „Generationenwechsel vor der Tür“

Einige etablierte Köche werden heute Abend wenig begeistert sein. Um 17.30 Uhr wird der neue „Gault Millau“ präsentiert – erstmals werden die Ergebnisse heuer nicht in schickem Rahmen verkündet, sondern schlicht ausgeschickt. „Und man kann sagen“, meinen die Herausgeber Martina und Karl Hohenlohe, „dass es sehr viel Bewegung in den Ergebnissen gibt.“ Positive – die vor allem die jungen Köche des Landes betreffen. Und nicht so positive, die betreffen „eher die ältere Riege. Da steht eine Art Generationenwechsel vor der Tür.“

Wenn die beiden „Gault Millau“-Herausgeber dabei von jung sprechen, meinen sie auch jung. Sehr jung. „Es sind die Kollegen zwischen 20 und 25, die sich unglaublich gut machen“, sagt Karl Hohenlohe, und man ahnt schon, wen er im Kopf hat: Harald Irka etwa, den knapp über 20 Jahre alten Shootingstar der Saziani Stub'n im südoststeirischen Straden, der sich schon im Vorjahr mit Baseballkappe auf dem Kopf zwei Hauben erkocht hat. Er sei, sagt Hohenlohe, „einer von den ganz jungen, die kochen, wie man es in Österreich sonst kaum tut. Irka hat offenbar einen Freibrief bekommen, machen zu dürfen, was er will.“

Irka steht dabei nicht nur für die junge Riege, sondern auch für das Bundesland, in dem er kocht – die Steiermark war heuer für die „Gault Millau“-

Tester das spannendste Bundesland. Dass sich Irka von der skandinavischen Küche à la Noma inspirieren lässt, scheint dabei niemanden zu stören. „Das Typische an der skandinavischen Küche ist für mich, dass sie sich mit völlig unspektakulären Zutaten beschäftigt, die gänzlich neu interpretiert werden“, sagt Martina Hohenlohe, die Chefredakteurin des Guides. „Das ist die wahre Kunst – regional einzukaufen nicht.“ Genau diese Kunst vermisst sie in Österreich noch. „Ein Beispiel: die Kartoffel. Etwas typisch Österreichisches, aber es gibt kaum Spielarten damit.“

Um beim Vermissen zu bleiben: Auch an neuen Restaurantkonzepten mangle es dem Land, konstatiert Hohenlohe beim Kaffee in ihrem gemütlichen Dachgeschoß-Domizil im 3. Wiener Bezirk. Es gilt weiter: Da das (durchaus haubentaugliche) Beisl, dort das noble Spitzenrestaurant. „Ich glaube, dass man sich von dem Gedanken verabschieden sollte, dass ein Spitzenrestaurant immer eine gewisse Gedeihenheit und Eleganz mit sich bringen muss“, sagt sie, ihr Mann schwärmt etwa vom Pariser „Agape Substance“: „Da steht man mit fremden Leuten am Tisch, gleich daneben ist das Häusl, aber es ist bummvoll und vom Essen her höchst anspruchsvoll.“ Wobei er die Köche zum Teil in Schutz nimmt: Gastronomie sei kein Tourismusfaktor, der gefördert werde. Gleichzeitig fehle

die Innovation. „Allein die Mehlspeisen – was wir da für einen Ruf haben im Ausland! Wo sind da die Jungen, die etwas daraus machen?“

Bewegung gibt es indes in anderen Bereichen. Ein klarer Trend, den die 53 anonymen Tester ausgemacht haben, sei heimischer Fisch. „Da ist noch viel Platz nach oben, aber es ist ein guter Anfang.“ Dazu Fleisch, das nicht mehr nur als Filet serviert werde. Da habe die Molekularküche neue Methoden hinterlassen, „außerdem schmeißt man nix mehr weg, das ist gut“. Oder man verzichtet gleich aufs Fleisch – vegetarisch ist ein weiterer Trend. Der auch die Küche von Martina Hohenlohe längst bestimmt. Sie kocht zweimal täglich, für die vier Kinder sogar extra.

„Ich bin“, sagt sie, „ein Freak. Essen beschäftigt mich fast jede Minute des Tages. Ich bin besessen davon.“ Was die immer wieder gestellte Frage aufwirft, wie ernst man das Thema Essen denn nehmen könne. „Eine Frage“, antwortet Karl Hohenlohe, „die auch uns beschäftigt. Wir haben es ernst zu nehmen, es ist unser Job. Gastronomen und Köche leisten ja auch etwas. Aber ich verstehe Leute, die sagen, das ist mir zu viel des Guten. Manchmal ist es ja auch mir zu viel Klimbim.“

Der „Gault Millau 2013“ ist ab morgen, Donnerstag, im Handel erhältlich.