ECHT • Zeit

MAGAZIN FÜR DAS THERMENLAND STEIERMARK

Herbst/Winter 2013/2014

Der Erde ganz nah
Alles Kürbis
Heilsamer Fango
Wein vom Rosenberg

Thermenland
STEIERMARK
www.thermenland.at

KEIN GRÜN HINTER DEN OHREN

Ein grünes und ein erdiges Menü – wer in die Saziani Stub'n in Straden einkehrt, muss wählen. Und darf kosten, was der jüngste 2-Hauben-Koch Europas aus der Küche schickt.

Harald Irka kocht auf eine Art, die Gourmets dazu verleitet, Hymnen zu singen und nach den aufregendsten Superlativen zu suchen. In der aktuellen Ausgabe von „Wo isst Österreich" heißt es, er habe eine „phänomenal sensible Hand für eine Küche, die sich kreativ und spielerisch präsentiert, kunstvoll, aber doch ungekünstelt ist". Der skandinavische Stil mit seiner Konzentration auf das regionale Produkt stehe für die Linie des jungen Saziani-Küchenchefs Pate, wobei sogenannte Edelprodukte aber eine untergeordnete, Forelle, Zander, Huhn, Schwein, Kalb und vor allem Gemüse – alles regional – dagegen die Hauptrolle spielen. Im Falstaff Restaurantguide 2013 heißt es, dass der herausragende und noch blutjunge Harald Irka eines der größten Talente des Landes sei. Noch eines draufgelegt hat das Feinschmecker-Magazin, das unter dem Titel „Erst Provinz – nun Weltklasse" meint, *die Steiermark sei wegen des Auftauchens einiger Jungköche kulinarisch zu einer europaweiten Top-Region geworden.* Harald Irka bekam auf Anhieb vier von fünf Punkten. „Erstaunlich an dem Programm ist nicht nur, wie präzise und leicht Irka kocht, sondern auch, dass sich minimalistische Spitzenküche abseits einer echten Großstadt so konsequent durchsetzen lässt ...", heißt es wörtlich.

Und da sitzt uns nun dieser junge Mann in der 400 Jahre alten Saziani Stub'n gegenüber, posiert im Kräutergarten und zeigt uns die neuen Saziani-Kräuteröle (sie werden zu seinen Gerichten gereicht, sind jetzt aber auch käuflich erwerblich). Sauerampfer, Estragon, Liebstöckel, Zitronenverbene und Löwenzahn zählen zu Irkas Lieblingskräutern. Gewürzt wird mit Kümmel, Zimt, Ingwer und Sanddorn, aber auch mit jungen Tannentrieben, getrocknetem Moos oder „Asche" (blanchierter, getrockneter, gemixter Lauch). Harald Irka ist höflich, ruhig, unaufgeregt und auf eine stille

HARALD IRKA hat sich mit 20 Jahren zwei Hauben erkocht. Sein Stil: körperfreundlich leicht, raffiniert, geschmacksintensiv, mit Ecken und Kanten. Kochkunst, die es versteht, Lust auf mehr zu machen.

IN DER SAZIANI Stub'n stehen stets zwei siebengängige Menüs zur Auswahl: das erdige Menü und das grüne Menü. Zu jedem Gang wird ein anderer Wein serviert.

Weise selbstsicher. Sich ehrgeizig in Szene zu setzen, entspräche nicht seinem Naturell. „Wir merken, dass sich Harald über die Erfolge freut, er bleibt aber immer gleich", kommentiert Albert Neumeister, Irkas Chef und Förderer. Gemeinsam mit seiner Frau Anna Neumeister führt er das Restaurant am Saziani, das eine wechselvolle Geschichte zwischen Dorfgasthaus und 3-Hauben-Restaurant hinter sich hat. Aktuell schmücken das Haus zwei Hauben von Gault Millau, beide von Irka im ersten Dienstjahr erkocht. „Und der Schwung geht weiter nach vorne. Die Oststeiermark ist reif für eine neue Tradition der Genusskultur", erklärt Neumeister. Sohn Christoph Neumeister leitet übrigens das vielfach ausgezeichnete Weingut.

Besonders amüsiert sind Irka und Neumeister, wenn es darum geht, wie sie zusammengefunden haben. Praktisch ungeschaut nämlich. Ein Inserat, ein Telefonat und am nächsten Tag stand Irka schon in der Küche. Ein riesiger Glücksfall für beide, denn Irka hat einen Arbeitsplatz („Ich bekam in Linz nur Absagen") jenseits der Großküche gefunden, an dem sich der Spaß am Kochen überhaupt erst so richtig entwickeln konnte; Neumeister hat einen der besten Köche an Land und aufs Land gezogen. Aber natürlich traf das Glück auch diesmal die Vorbereiteten ...

Und was gibt es heute? Eine spannungsvoll durchkomponierte („Einschlafen soll man nicht"), hoch präzise gekochte Speisenfolge, die jede von Irkas Lieblingszutaten repräsentiert: Innereien, Ei, Gemüse und noch einmal Gemüse. Angerichtet ohne Schnickschnack, ganz puristisch, und begleitet von feinsten Weinen.

WUSSTEN SIE, DASS ...

** ... in der Saziani Stub'n großer Wert auf die Regionalität der Produkte gelegt wird? Die Eier werden zweimal pro Woche frisch und in Bio-Qualität von Anna Neumeisters Schwager aus dem nur 10 km entfernten Gnas geliefert. Im Keller steht ein Becken mit Flusskrebsen, der Frischkäse ist hausgemacht, Fleisch kommt aus der Region und aus artgerechter Haltung.*

** ... kulinarische Regionalität im Thermenland Steiermark sehr stark praktiziert wird? Viele landwirtschaftliche Zulieferer können dank dieser Nachfrage leben. Pionier ist das Rogner Bad Blumau.*

Fotos: F. Neumeister

EIN GUTES GESPANN: Albert, Anna, Harald. Links: die Terrasse mit Blick auf Straden. Wenn's kalt wird, wechselt man in die Stub'n. Rechts: Kräuterparadies

Saziani Stub'n
8345 Straden 42
www.neumeister.cc