

Foto: Yeko Photo Studio/Fotolia



# ECHT • Zeit

MAGAZIN FÜR DAS THERMENLAND STEIERMARK

Frühling/Sommer 2015



Foto: Heiltherme Bad Waltersdorf



Foto: Wressnig/Sigitas Matulis

Würzige Rezepte  
Gut gegen Burn-out  
Feurige Feste  
Würziger Bärlauch

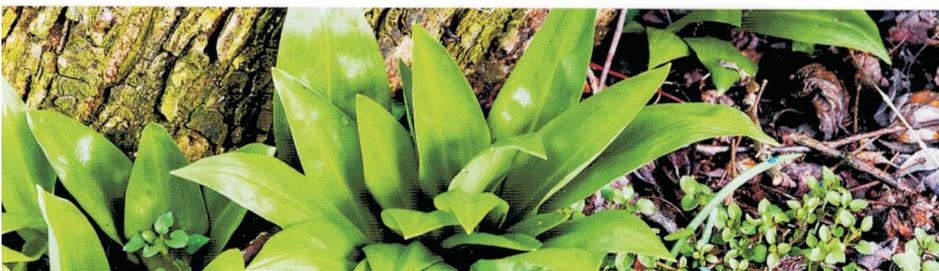


Foto: TVB Bad Radkersburg, pixelmaker.at

**Thermenland**  
STEIERMARK  
[www.thermenland.at](http://www.thermenland.at)



## HARALD IRKA

DER LINZER wurde 1991 geboren und hat die Hotelfachschule in Bad Leonfelden mit Auszeichnung abgeschlossen. Seit 2010 kocht er in der Saziani Stub'n in Straden auf, seit 2012 ist er dort Küchenchef. 2013 gab's bereits zwei Gault-Millau-Hauben, im Jahr darauf die dritte (auch der aktuelle Stand). Damit ist er der jüngste Drei-Hauben-Koch in der Geschichte des Gault-Millau. Des Weiteren war er 2014 u. a. Aufsteiger des Jahres (Gastroführer: „Wo isst Österreich“). [www.neumeister.cc](http://www.neumeister.cc)

### Kulinarische Reise vom Strudelziehen zum Neulandbetreten

*Was fällt Ihnen spontan zu „Feuer“ ein?*  
Wärme, Licht, Energie, aber auch Geschmack. Und – logisch – ohne Feuer könnte ich nicht kochen.

*Woher rührt die Liebe zum Beruf?*  
Das Feuer dafür hat eigentlich meine Oma entfacht! Mit sieben Jahren, als ich am Küchentisch saß und ihr beim Strudelteigziehen zusah, wusste ich, dass ich unbedingt einmal Koch werden möchte. *Gibt es irgendjemanden, der Sie beruflich besonders geprägt hat?*

Ja, Heinz Reitbauer: Meiner Meinung nach der beste Koch Österreichs. Er ist einfach ein ganz toller Mensch, unglaublich intelligent und hat ein wahnsinniges Gespür für eine moderne und nachhaltige österreichische Küche.

*Was tun Sie eigentlich, wenn das Energielevel einmal im unteren Bereich liegt?*  
Dann kann ich voll auf meine Familie und auf gute Freunde zählen. Sie motivieren mich, wenn's einmal nicht so gut läuft. Aber das passiert zum Glück selten, denn die Freude und der Spaß an meinem Beruf pushen absolut.

*Inwiefern sind da Prämierungen relevant?*

Ich freue mich natürlich über jede Auszeichnung. Besonders stolz bin ich aber darauf, viele meiner Kollegen, welche für mich auch große Vorbilder sind, mittlerweile als Freunde bezeichnen zu können. Heinz Reitbauer beispielsweise. *Wohin geht die Reise des Harald Irka?*  
Ich habe bereits alles erreicht, aber z. B. bei Auszeichnungen gibt es schon noch Steigerungen. Was ich spannend finde, ist, echtes kulinarisches Neuland zu beschreiten – Neuland für den österreichischen bzw. steirischen Gaumen zumindest –, wie die Zubereitung von Insekten. Diese sind hochwertige Eiweißlieferanten und könnten langfristig wohl auch bei uns eine Alternative zu Fleisch sein. Da experimentiere ich gerne.

*... und setzen die kreierte Gerichte dann auf die Speisekarte der Saziani Stub'n?*  
Nein, keine Sorge bitte! Meine Küche ist ganz klar von dem Wesen des Thermenlandes, den Menschen hier sowie den herrlichen Produkten geprägt. Und das wird sich auch nicht ändern!

HARALD IRKA  
mit Anna und Albert Neumeister.  
Willkommen in der Saziani Stub'n  
in Straden!

