

STEIRISCHE

Sie mischen die Steiermark kräftig auf: Harald Irka und Richard Rauch gelten als zwei der größten Nachwuchstalente am Herd. Dabei könnten sie unterschiedlicher nicht sein.

TEXT MARLENE AUER FOTOS IAN EHM



Sind Pastinaken Karotten?«, poltert es durch den Gasträum des »Steira Wirt«. Küchenchef Richard Rauch lehnt gerade am Tresen, mit dem Rücken zur Tür, und dreht sich überrascht um. Ein rüstiger Pensionist mit Brille und grauen Haaren baut sich vor ihm auf und blickt ihn entschlossen an. Rauchs Miene entspannt sich, er lächelt und antwortet: »Grüß Gott! Nein, Pastinaken sind Wurzeln.« Er kennt den Herrn, es ist ein ehemaliger Lehrer der Schule in Trautmannsdorf – und hie und da kommt er auch zum Essen. Man kennt sich eben, in diesem kleinen Ort in der Oststeiermark.

Richard Rauch ist hier aufgewachsen. In Bad Gleichenberg führt seine Familie eine Landwirtschaft, seit 15 Jahren gehört auch das Gasthaus samt angrenzender Fleischerei in Trautmannsdorf dazu. Was er in der Küche umsetzt, hat er sich zu einem großen Teil selbst angeeignet. Nur vereinzelt absol-

Foto: Ian Ehm

ÜBERFLIEGER

vierte der stämmige 28-Jährige Praktika, etwa bei Hans Haas im »Tantris« oder bei den Brüdern Obauer in Werfen. Rauch gilt als großes Nachwuchstalente Österreichs, im aktuellen Restaurantguide wurde er Steiermark-Sieger. Doch er ist nicht der einzige, der dieses Bundesland kulinarisch aufmischt. Auch Harald Irka wird von der Gourmetszene gefeiert wie ein Superstar. Der 22-Jährige, der eher an den Gitarristen einer englischen Boyband als an einen Spitzenkoch erinnert, bewarb sich nach seiner Lehre bei mehreren Betrieben. Die Familie Neumeister der »Saziani Stub'n« sagte ihm als Erste eine Stelle als Commis zu. Sofort erkannten die Neumeisters sein großes Talent und beförderten ihn zum Souschef, nach dem Abgang des kanadischen Küchenchefs wurde Irka auf dessen Posten gehoben.

Rauch und Irka gelten als größte kulinarische Nachwuchstalente – dabei könnten sie in Wesen und Stil unterschiedlicher nicht sein. Falstaff hat die beiden besucht. >

Harald Irka (l.) und Richard Rauch gelten als Nachwuchstalente am Herd



> Wir sind in Straden, einem 1500-Seelen-Ort in der Südoststeiermark mit einer gelb gestrichenen Kirche im Ortskern und rundherum steilen Rebhängen bis ins Tal. Hie und da durchzieht ein Nebelband die Gegend und taucht die Weinberge in eine graue Dunstglocke. Harald Irka steht auf der Terrasse der »Saziani Stub'n« und blickt in die Ferne. Scheu wie ein Reh wirkt er, doch seine dunkelbraunen Augen leuchten. Worte sind nicht seine Stärke, er kocht viel lieber als er redet. Doch das dafür in einer Außergewöhnlichkeit, die man nur von internationalen Spitzenhäusern kennt. Seine Gerichte kommen in puristischer Form auf den Teller und sind so künstlerisch angerichtet, dass sie fast zu schön zum Essen sind. Auch die Mengen sind exakt kalkuliert, nur ungern geht Irka auf individuelle Wünsche ein und verändert seine Komposition. »Da muss ich ihn dann fast immer dazu überreden«, sagt Restaurantchef Albert Neumeister und schmunzelt verschmitzt.

Es kann auch schon mal mehrere Wochen und Dutzende Testläufe dauern, bis Irka eine neue Kreation freigibt. Perfekt muss sie sein und in ihrer Zusammensetzung aufs Wesent-



Irkas Oper, Teil eins:
Milchferkel mit
Kraut und Senf



Essen	46 50
Service	18 20
Weinkarte	17 20
Ambiente	9 10
GESAMT	90 100



liche konzentriert. Diese Art zu kochen hat sich der gebürtige Linzer aus dem Kopenhagener »NOMA« abgeschaut. »Die Ideen kommen aber mehr per Zufall«, sagt der 22-Jährige und schlendert mit zaghaften, ein wenig schlurfenden Schritten in die Küche. Dort werken bereits zwei seiner Mitarbeiter, sie schneiden Gemüse und rühren in Töpfen. Wortlos öffnet Irka einen der Kühlschränke und holt eine Blechschale mit vier roten Paprika heraus. Er greift nach einer Lötlampe und beginnt, die Haut des Gemüses langsam zu rösten. Immer wieder blickt er kurz auf und kontrolliert, was seine Köche tun. Doch niemand spricht. Alles passiert leise. Einen Ton, den Irka vorgibt. Laute Worte gibt es in seiner Küche nicht.

Zwei neue Menüs hat er sich für diese Saison – es ist bereits seine fünfte in Straden – einfallen lassen. Beide bestehen aus maximal sieben Gängen und heißen »Grün« und »Terroir«. In ersterem dominieren frühlingshafte Gerichte wie Saibling auf Rettichsud mit Bärlauchöl, zweiteres hat besonders die erdigen, regionalen Zutaten aus der Region auf dem Speiseplan – darunter etwa Wollschwein und Flusskrebse. Bei seinen Gerichten ge-

Worte sind nicht seine Stärke, dafür aber das Kochen. Harald Irka genießt »Narrenfreiheit« bei seinen Gerichten. Das Ergebnis ist eine ganz große Oper.



Irkas Oper, Teil zwei: Chicorée, Paprika und Dotter

nießt Irka »Narrenfreiheit«, wie er selbst sagt – und eines seiner so seltenen, sanften Lächeln kommt ihm über die Lippen. Und wird er nach seinen Auszeichnungen gefragt, so leuchtet sogar Stolz in seinen Augen. »Ich wollte immer eine Haube haben«, sagt er. »Die habe ich mittlerweile, alles Weitere lasse ich auf mich zukommen.« Erstaunlich, dass der blutjunge Linzer trotz seines Erfolgs noch so auf dem Boden geblieben ist – manch anderem wäre das alles wohl schon zu Kopf gestiegen. »Manchmal sind die vielen Interviews schon anstrengend«, gibt Irka zu. »Aber die gehören halt dazu.«

An eine Rückkehr nach Linz denkt er im Moment nicht, dennoch fährt er an jedem freien Tag nach Hause. Seine Familie kommt aber nicht in den Genuss seiner Kochkunst. Dort ist es die Mama, die den jungen Irka bekocht. »Am liebsten habe ich ihr Schnitzel«, verrät Irka – und es scheint, als schäme er sich ein wenig dafür.