Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90
Heft 8 August 2013 Deutschland € 9,95

# DER FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

## Steiermark

Neue Köche, junge Winzer: Da muss man hin!

**SOMMERTORTEN**
Dafür stehen Hamburger geduldig Schlange. Wir haben die Rezepte

**DENIS SCHECK**
So bissig wie immer: Der Kritiker über Männer-Kochbücher

**CÔTE D'AZUR**
Koch des Monats Mauro Colagreco, „Mirazur": Genuss mit Meerblick

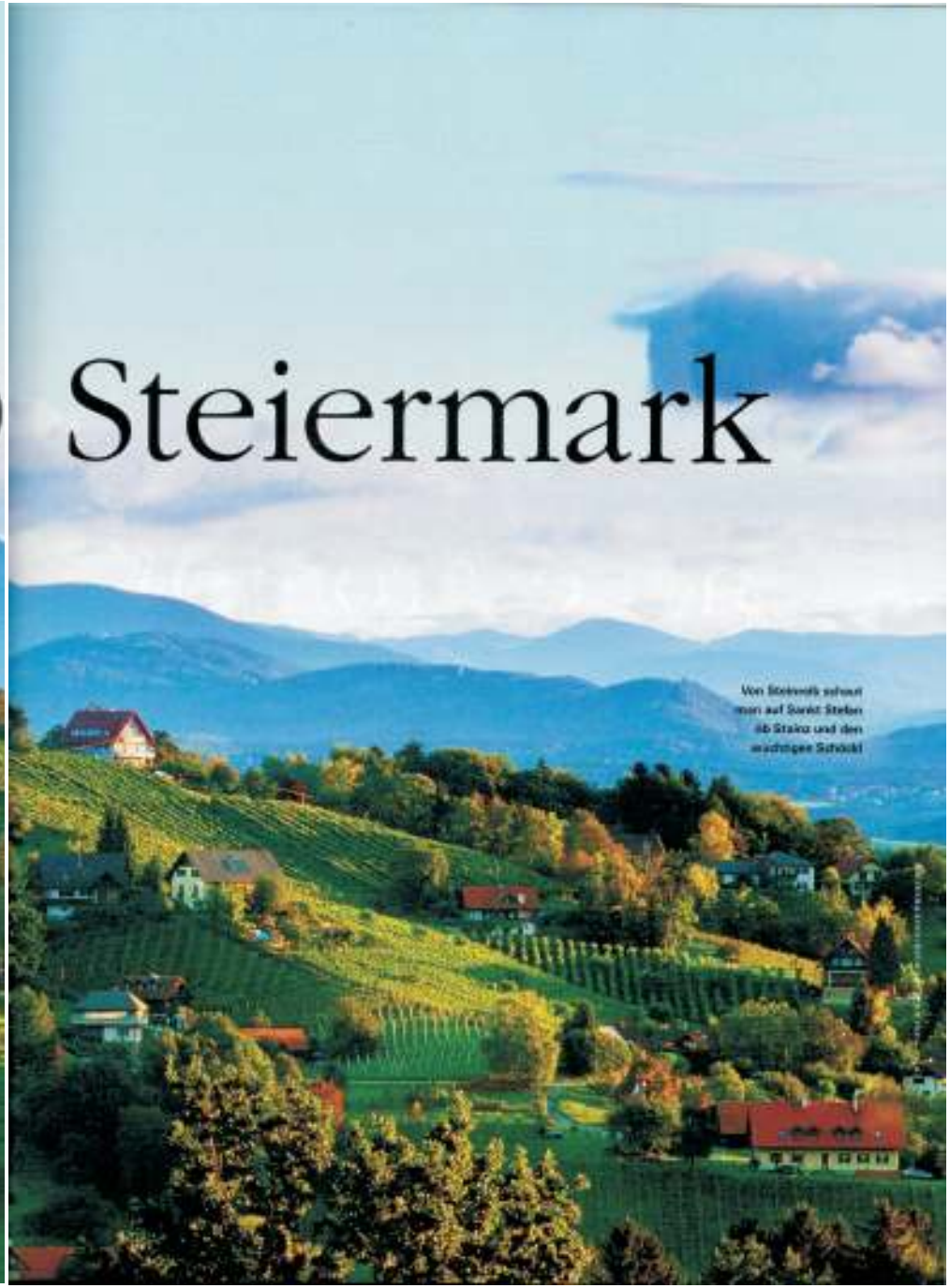
## Bier vom Feinsten

Im Fass gereift, charakterstark und toll zum Essen

*Österreichs Südosten ist eine Traumlandschaft aus Hügeln, Wald und Wein, berühmt und gerühmt für ihre deftigen Genüsse. Jetzt ändert sich das. Zum noch Besseren!*

TEXT: CHRISTIAN SEILER, FOTOS: PIETER-PAN RUPPRECHT

# WUNDERLAND Steiermark



Von Steirerwik schaut man auf Sankt Stefan ob Stainz und den weichgeen Schöckl

# ERST PROVINZ, nun Weltklasse

etwa zehn bis zwölf Gänge pro Abend. Seine technischen Fertigkeiten hat Riederer mehreren Top-Köchen abgeschaut, bei denen er volontiert hat. Er verzichtet völlig auf Luxusprodukte und serviert stattdessen Gerichte wie seinen „Acker- und Wiesenspaziergang", ein Kartoffelparfait mit Kartoffel-Kräuter-Creme, Ur-Karotten, Wiesenpilzen, Sauerklee, Algenknospen und Nuss-Himbeeressig-Dressing – aber das kann morgen schon wieder ganz anders aussehen. Der Erfolg gibt ihm recht, für die Wochenenden ist das Lokal oft monatelang ausgebucht. Dennoch plant Riederer, das Restaurant an einen noch pittoreskeren Ort zu verlegen: Vor Kurzem hat er ein gotisches Pfarrhaus in Sankt Andrä-Höch gefunden, das er in ein Restaurant mit angeschlossenem Hotel verwandeln will.

Der Bezirk Südoststeiermark, der etwa eine Autostunde östlich von Leutschach beginnt, steht seit jeher etwas im Schatten der übrigen Südsteiermark, obwohl die Landschaft mit ihren Vulkankegeln aus dem Miozän und Pliozän ähnlich spektakulär ist und nicht nur über die am wildesten gelegene Burg Österreichs, die Riegersburg, sondern auch über erstaunliche kulinarische Angebote verfügt. Die beiden Pioniere Alois Gölles, der Schnaps und grandiosen Fruchtessig produziert, und Josef Zotter, dessen Bioschokoladenfabrik bei der Riegersburg pro Jahr sagenhafte 250 000 Besucher anzieht, haben den Landstrich kulinarisch definiert; Gölles hat ihm mit dem „Genusshotel Riegersburg" ein bitter nötiges Stück Infrastruktur an bevorzugter Stelle hinzugefügt.

# EINST DEFTIG, jetzt fein

Aber die Glanzlichter setzen zwei junge Köche, die in unmittelbarer Nähe zueinander erstaunliche Küchenphilosophien etabliert haben. Wenn Harald Irka nach dem Service aus der Küche der „Saziani Stub'n" schlendert, wirkt der gebürtige Linzer auf sympathische Weise fehl am Platz; seine langen schwarzen Haare sind schräg aus der Stirn frisiert und werden von einer roten Baseballmütze in Form gehalten. Das Restaurant ist in einem rustikalen, wenn auch schick überholten Winzerhaus untergebracht, und Harald Irka ist höchstens so rustikal wie ein iPod, auf dem zufällig Countrymusik läuft.

Es ist das Verdienst des Patrons Albert Neumeister, dass mit dem 21-jährigen Irka ein Chef den kulinarischen Grundton der „Saziani Stub'n" angibt, der keine anderen Referenzen nach Straden mitbrachte, als überzeugend zu sein. Irka heuerte in schwierigen Zeiten an: Gerhard Fuchs – siehe oben – war 2007 nach vier erfolgreichen Jahren zum „Kreuzwirt" gewechselt, und die Neumeisters sahen sich mit den Auswirkungen der Wirtschaftskrise konfrontiert. Das Restaurant hing durch. Der Jungkoch Irka entwickelte inzwischen merkwürdige Kreationen, zum Beispiel Desserts, in denen er Fenchel, Rote Bete oder Petersilie verarbeitete. Der Patron stutzte – und war begeistert von so viel Modernität und Gefühl.

Albert Neumeisters Gattin Anna, seit 30 Jahren Vegetarierin, motivierte „den Harald" zusätzlich, sich leichte, spezielle Gerichte auszudenken, die einen starken Kontrast zur fleischlastig-deftigen Hausmannskost der Südoststeiermark bildeten. Als schließlich das Engagement eines neuen Kochs fällig war, fragte Albert Neumeister den talentierten Harald, ob er sich auch den Posten des Küchenchefs zutraue, und der Harald, damals 19, sagte: „Okay, ich mach's." Man holte sich Anregungen in Skandinavien, und als es Zeit wurde, die erste Speisenkarte zu schreiben, hatte Harald Irka, wie er sagt, bereits „tausend Rezepte" auf seinem Laptop. Ein Echo dieses Reichtums findet sich im virtuosen Reduktionismus der beiden Sechs-Gänge-Menüs, des „erdigen" und des „grünen", wo auf verschiedenen Grundtönen die Aromen exakt definiert und souverän kombiniert werden.

Grün: eine gelierte Gurke mit Buttermilch, Lardo, Johannisbeerblättern, Borretschblüten und Dillöl. Erdig: die eingelegte und marinierte Rote Rübe mit geraspeltem Süßholz, geschmorter Rübe, Senf-Eis, Steinpilzöl, Schilcheressig und Rosenaromen.

Es folgen Gänge mit marinierten Flusskrebsen, mit sautiertem Kalbsbries und mit Zitronenmousse, mit Verjus (grün), mit – der Hammer! – roher Bachforelle, gedämpftem Spinat und gegrillten und confierten Stücken vom steirischen Huhn (erdig). Am Schluss, wie nicht anders zu erwarten, die Gemüsedesserts, vom Fenchel (grün) oder von der Petersilie (erdig). Grandios!

Erstaunlich an dem Programm ist nicht nur, wie präzis und leicht Irka kocht, sondern dass sich minimalistische Spitzenküche abseits einer echten Großstadt so konsequent durchsetzen lässt, was sehr für das Beharrungsvermögen des Patrons spricht. Das Steigerungspotenzial liegt in der Weinbegleitung.

Nur zehn Kilometer entfernt arbeitet in Trautmannsdorf ein junger Mann in der Küche des „Steirawirt", der mit 28 Jahren im Vergleich zu Irka schon fast ein Veteran ist. Richard Rauch führt mit seiner Schwester Sonja das Wirtshaus mit angeschlossener Metzgerei und schafft dort in durchweg rustikalem Ambiente – wer in die Steiermark reist und keine Trachten mag, ist sowieso auf dem falschen Dampfer – den Spagat zwischen anspruchsvoller Wirtshaus- und avancierter Spitzenküche.

Rauch ist ein heiterer, sympathischer Mann mit witzigen Einfällen. Zum Beispiel serviert er ein stilisiertes, mit Käseschaum gefülltes Murnockerl – so heißen umgangssprachlich die ans Ufer des steirischen Hauptflusses geschwemmten Kiesel – auf einem Bett von echten Steinen. Er setzt ein köstliches Gurkenmacaron mit Bärlauchcreme und Zitrus-Kaviar auf einen Ölpresskuchen, also die Rückstände, die in einer Kürbiskernmühle anfallen. Es folgen aufwendige kleine Gerichte wie Maibocktatar in Veilchenkrokant oder eine „Zigarre" aus Filoteig mit fein gewürztem Saiblingstatar, bis es schließlich in die Vollen geht. Höhepunkte: der Karpfen mit brillant abgeschmecktem Kohlrabi sowie Herz und Bries vom Kalb. Rauch geht beim Würzen und beim Portionieren an die Grenzen, ein interessanter Kontrast zum Minimalismus der „Saziani Stub'n" und eine weitere Klangfarbe im kulinarischen Konzert des österreichischen Südens.

Dass der Süden und der Südosten der Steiermark kulinarische Reiseziele sind, steht fast auf jedem Straßenschild. Aber noch nie war damit eine solche Vielfalt gemeint. Was deftig begonnen hat, wird inzwischen fein, elegant, manchmal revolutionär weiterinterpretiert. Das Land hat sich, kein Zweifel, in eine kulinarische Weltlandschaft verwandelt.