

new spaces





Frech und einzigartig –  
ein junges Genie rockt die Küche.

Zander – Spitzkraut, Schnittlauch, Holunder. So schlicht eindeutig, wie es auf den Tellern aussieht, ist auch die Beschreibung der Gerichte.

A minimalist dish presentation. In the upper right, a light-colored ceramic bowl contains a clear, orange-colored liquid. In the lower center, a small, round, golden-brown food item sits on a rectangular piece of light-colored wood. The food item is topped with a small cluster of bright yellow, flower-like garnishes. The entire scene is set against a solid, muted green background. A diagonal line of a darker, textured material runs from the bottom left towards the center.

**Almohse – Aal, Kartoffel, Spitzmorchel.** Keine Dekoration, kein Schnickschnack.  
Was Harald Irka serviert, ist auch ästhetisch hoch konzentriert.

Er schaffte es von der Schulbank direkt in die Spitzenklasse der österreichischen Küche.  
Mit 19 Jahren erkochte sich Harald Irka die ersten Auszeichnungen.  
Gerade wurde er der jüngste Drei-Hauben-Koch in der Gault-Millau-Geschichte.  
Mehr noch: Mit nun 24 Jahren ist Irka einer der jüngsten Spitzenköche der Welt.

Text: Claudia Tebel-Nagy

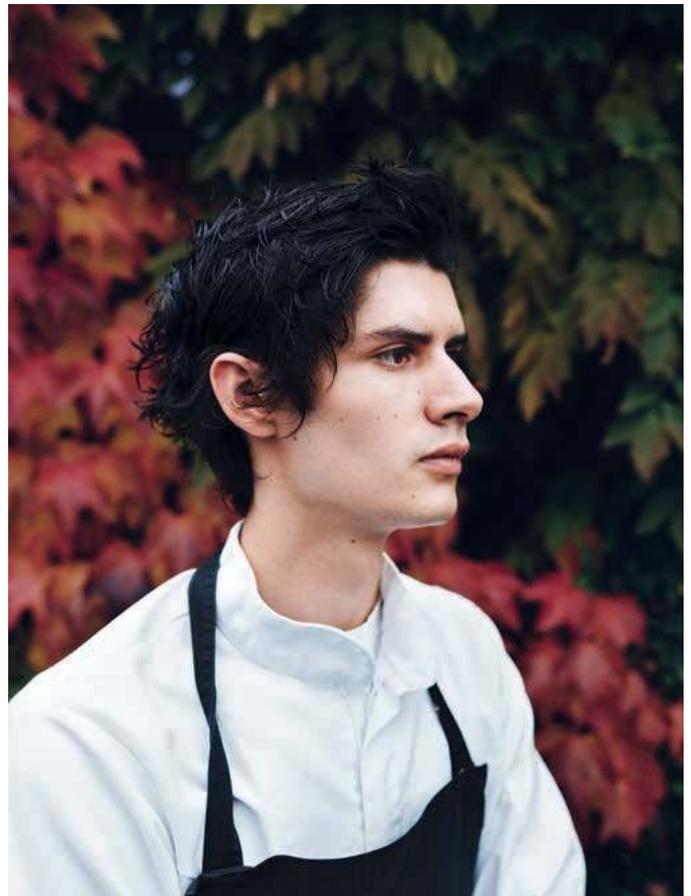
Fotos: Andreas Jakwerth (Porträt) Marion Luttenberger (Food)

**Sein steiler Aufstieg trug dem Ausnahmetalent Harald Irka rasch den Ruf des „Jungen Wilden“ unter den besten Köchen des Landes ein.** Die Gourmetkritik rühmt ihn einhellig und vor allem mit Erstaunen. Vergleiche zu gleichaltrigen Senkrechtstärtern seiner Branche ließen sich nicht finden. Also wagte der Guide Gault-Millau den Vergleich mit dem österreichischen FC-Bayern-Verteidiger David Alaba. Die Spielweisen der alpenländischen Jungstars seien sich ähnlich: „Unbekümmert, abgeklärt, unglaublich sicher, voller Kreativität und damit ganz frech mittendrin in der europäischen Spitzenklasse.“

Der Schauplatz von Harald Irkas steiler Karriere ist die Saziani Stub'n im südoststeirischen Wallfahrtsort Straden. Hier kocht er seit sechs Jahren. Nie hat er in einer anderen Küche gestanden als in dieser, die er seit jetzt schon viereinhalb Jahren leitet. Nach Straden verschlägt es niemanden zufällig, von Wien aus gen Süden fährt man erst einmal durch die Bucklige Welt, bevor man, an Graz vorbei, in das wildromantische Vulkanland der Steiermark kommt. Die Marktgemeinde Straden liegt auf einem Bergplateau von 376 Meter Höhe und ist mit ihren vier Kirchen und drei Türmen schon von Weitem zu sehen. An klaren Herbsttagen blickt man von dort über die Wälder und Weinfelder bis nach Ungarn und Slowenien, das in nur zehn Kilometer Entfernung am Fluss Mur beginnt.

Harald Irka kam nach Straden, weil er einen Arbeitsplatz suchte. Sechs Bewerbungen bei österreichischen Spitzenköchen waren zuvor erfolglos geblieben. Er hatte ja auch nicht viel vorzuweisen: Zwar war er der beste Absolvent seines Jahrgangs in der Hotelfachschule Bad Leonfelden gewesen, aber außer Praktika hatte er nichts im Portfolio. Was will denn der Junge hier? – so klangen die prompten Absagen der renommierten Häuser, eine nach der anderen. Durch Zufall las Irka ein Inserat der Saziani Stub'n in der Steiermark, die dringend einen Jungkoch suchte. Am nächsten Tag setzte er sich in den alten VW Passat seiner Eltern und fuhr die 300 Kilometer von seiner Heimatstadt Linz in den südöstlichsten Teil Österreichs.

Der 18. März 2010 war der Tag, der alles im Leben von Harald Irka ändern sollte. Albert Neumeister, Wirt der Saziani Stub'n und Spitzenwinzer, lud den wortkargen jungen Mann zu



einem einwöchigen Testkochen ein. Von diesem war er so begeistert, dass er den Linzer sofort seinem damaligen Küchenchef Nikolaas Sillem an die Seite stellte. Im Haus, ursprünglich eine Buschenschank, hatte man einige Jahre zuvor schon einmal in der Spitzenliga gekocht, dann aber wieder gehobene Wirtshausküche serviert. Nach wenigen Monaten stieg Irka vom Kommis zum Souschef auf, und als Sillem ein Jahr später zurück in seine kanadische Heimat ging, bot Neumeister dem 19-Jährigen ohne Zögern den Posten des Chefkochs an, mit der klaren Zielvorgabe, eine Haube zu holen. Irka fand das ein gutes Angebot und wetzte die Messer. „Mehr, als dass man uns in der Luft zerreißt, konnte uns ja nicht passieren“, lacht Neumeister, der nicht nur Erfahrung mit Haubenköchen hat, sondern auch Vater zweier Söhne ist, die inzwischen das prominente und avantgardistische Weingut erfolgreich leiten. Gegenseitiges Verständnis und kreative Freiheit machten dieses Gourmet-Märchen möglich. Hört man Albert Neumeister zu, kann man ihm ein gewisses Gottvertrauen nicht absprechen.

Sein Credo habe er von Pep Guardiola, dem legendären Fußballtrainer: Man müsse Respekt, Bescheidenheit und Demut leben und dabei immer ein großes Ziel vor Augen haben, und zwar unabhängig, das sei wichtig, unabhängig vom Ergebnis. Neumeister will – bei allem Stolz und Ehrgeiz – den immensen Druck herausnehmen aus dem unerbittlichen Gourmet-Business. Gleichzeitig bleibt klar: Das Geschäft mit dem Genuss ist eine tägliche Herausforderung. Gäbe es in Österreich noch den Guide Michelin, der hier vor einigen Jahren aus ökonomischen Gründen dem Gault-Millau das Feld der international wahrgenommenen Gourmetkritik überlassen musste, so hätte er Harald Irka wohl längst einen Stern verliehen. Es scheint, als wäre Neumeister der steile und stetige Aufstieg seiner Entdeckung selbst nicht so ganz geheuer. Denn eines steht außer Zweifel: Irgendjemand hat dieses Talent erkennen müssen. Auf sich selbst hätte Harald Irka niemals aufmerksam gemacht, er ist kein Selbstverkäufer; er ist auch kein junger Wilder. Jedenfalls erschließt sich einem dieses Etikett nicht auf Anhieb.

**Er ist scheu, spricht nur das Notwendigste, kein Wort zu viel, weit entfernt von jedem Smalltalk.** Seine braunen großen Augen lächeln sanft. In seinem Kochreich fühlt er sich am wohlsten. Hier geht alles ganz leise zu. Kein Gefechtslärm der Küchentruppe ist zu hören. Es läuft noch nicht einmal Musik. Irka bewegt sich geschmeidig zwischen den Gasherdreihen, auf denen es in riesigen Töpfen köchelt. Er sieht noch immer aus wie ein Schulbub, schwarze Jeans, weißes Hemd, rote Sneakers, cooler Kurzhaarschnitt. Seine schwarze Kochschürze ist so fest um seinen schmalen Körper gezurrt, dass jede fürsorgliche Großmutter es sich zur Aufgabe machen würde, ihn ordentlich aufzupäppeln. Irkas Großmama allerdings war diejenige, die ihren Harald auf sein außergewöhnliches Geschick beim Kochen aufmerksam machte – da war er gerade mal zehn Jahre alt. Er musste frühzeitig für sich und seinen jüngeren Bruder das Essen zubereiten, weil beide Eltern ganztätig arbeiteten. Wenn Irka vom Apfelstrudelbacken seiner Oma erzählt, lächelt er bewundernd. Er ist fasziniert vom kunstvollen Ziehen des Strudelteigs und von dem einzigartigen Ergebnis, das nur sie zustande bringe. Präzision und Perfektion mit einer spielerischen Leichtigkeit, das hat er von ihr gelernt. Sie und seine Mutter waren es auch, die ihn auf die Hotelfachschule schickten und von seiner Hochbegabung eher überzeugt waren als er selbst.

Dass er es einmal so weit bringen würde, hätte er nicht zu hoffen gewagt. Jedes Jahr bessere Bewertungen im Gault-Millau, und jedes Mal Zittern vor Freude und Überraschung. Er ist bescheiden, aber selbstbewusst. Geht es um die reine Kochkompetenz, bleibt er kompromisslos. Er hat in seiner Karriereplanung immer auf seinen Eigensinn gehört und ist damit gut gefahren. Irka geht ungern auf individuelle Wünsche ein. „Ich



**Weingartenpfirsich – Vanille, Himbeere.** Irka verbindet Präzision und Perfektion mit einer spielerischen Leichtigkeit.

**Kalbshirn – Milch, Brunnenkresse.** Die Sehnsucht nach dem Weniger, der intelligenten Reduktion auf den konzentrierten Genuss.



hatte mal einen Gast, der wollte zu jedem Gang Fleisch. Das gibt es aber bei uns nicht. Wenn man hierherkommt, muss man sich auf dieses Konzept einlassen oder eben nicht.“

Irkas Konzept heißt: regionale Zutaten den Jahreszeiten entsprechend, Topqualität, Reduktion und Klarheit sensationell ausgereizt und hochgradig ästhetisch präsentiert. Auf Kinkerlitzchen und Nebengeräusche wird verzichtet. Der harmonisch-aromatische Gesamteindruck zählt. Von Trends behauptet er sich frei zu halten. Er zuckt mit den Schultern. Nachdem Essen im 21. Jahrhundert zum Kampfsport geworden sei, ideologisch, gesundheitlich und ökonomisch, könne man nur versuchen, ehrliches Essen auf höchstem Niveau auf den Tisch zu bringen.

Als Irka in der Saziani Stub'n begann, war der Kopenhagener Avantgardkoch René Redzepi mit seinem Sternerestaurant Noma sein großes Vorbild. Inzwischen hat er seinen eigenen Stil entwickelt. Geblieben von der Nordischen Küche ist

die Vorliebe für regionale Produkte. „Wir versuchen, österreichische Küche mit neuen Ideen und modernen Kochtechniken zu machen“, sagt Irka und betont immer wieder die Sehnsucht nach dem Weniger, der intelligenten Reduktion auf den konzentrierten Genuss. Ein Besuch der besten Restaurants Japans hat ihn darin bestärkt. Gleichzeitig war Tokio für ihn ein Schock. Wenn man von einem Dreitausend-Seelen-Ort wie Straden in eine Neun-Millionen-Stadt kommt, bleibt einem wie Irka erst einmal die Luft weg.

**Er hat in den vergangenen Monaten mehr als fünfzig Gerichte entwickelt.** Vielleicht liegt Irkas besondere Begabung darin, dass seine Vorstellungskraft für ein Gericht die sprudelnde Kreativität im Zaum hält, um eine klare Geschmackspezifizierung zu erzielen. Seine Intuition, Zutaten zu kombinieren, bringt Gäste, die inzwischen aus allen Nachbarländern herkommen und im angeschlossenen „Schlafgut Saziani“ übernachten, zum Schwärmen. Das Zusammenspiel von Geschmäckern scheint Naturgesetze zu sprengen. Eins und eins ergibt bei Irka nicht zwei, sondern mindestens drei. Sein Essen sei ein Vorgeschmack aufs Paradies, schwärmte ein Feinschmecker nach dem Genuss des „Menüs Grün“, bei dem es Gänge wie Kohlrabi mit Bergamotte, Pistazie und einem Hauch Piment gibt, anschließend Kürbis mit Flusskrebse, Spinat und Tomaten, auf österreichisch Paradeiser. Die Forelle vereint mit Zwetschke, Gurke und Safran; die Wachtel kombiniert mit Kerbel, Pfefferoni und Macadamia; Artischocken in Schafsmilch mit Sauerampfer und Hanf. Und zum Dessert Heidelbeere mit Birne in Joghurt mit Thymian. Die Seele liegt im Natürlichen, sinnlich, duftend und mit tiefem dominantem Geschmack.

Neben dem Kochen gibt es ein anderes Thema, das Irka zum Strahlen bringt. Er steht auf Ferraris. Einmal im Jahr fährt er mit seinem Kumpel nach Modena und testet einen Wagen. Und? Wie schnell ist er schon gefahren? „250 Stundenkilometer“, lächelt er verschmitzt, und dann noch bei Regen. Keine Angst? Er kneift die Augen zusammen: „Schon... jetzt, wo ich drüber nachdenk...“

Die Rasanz, mit der Irka an unerreichte Ziele kommt, dürfte ihn im Nachhinein immer wieder zum Zittern bringen. Aber nach dem Ziel ist vor dem Ziel. Was kommt als Nächstes? Vielleicht übernimmt er die Saziani Stub'n 2017, wenn Albert Neumeister in den Ruhestand geht. Vielleicht wird seine Freundin Lisa nach der Tourismusschule in Villach auch geschäftlich eine Partnerin. Vielleicht wird Harald Irka der Chef des Hauses sein, wenn die Saziani Stub'n ihre vierte Haube erreicht, vielleicht sogar mit zwanzig Punkten, was in Österreich bisher noch niemand geschafft hat. Wer weiß? Es ist viel Zeit. Er ist ja noch so jung.

Weitere Informationen

[www.neumeister.cc](http://www.neumeister.cc)