

In Deidesheim darf Krause freier kochen. Zum Beispiel „Blumenkohl polnische Art“. Oder Rehrücken mit Sellerie, Lakritze und einem Gel aus Kirschblüten. Wobei Krause sich nicht nur aufs Bodenständige beschränkt: „Ohne Luxusprodukte kann und will ich nicht auskommen. Vor allem, wenn es die Kombination verlangt.“ So setzt er billiges Kinnfleisch an eine teure Carabine-ro-Garnele. Oder verwandelt den Caprese-Salat in ein Dessert. „Alles soll verblüffen“, sagt Krause. Und: „Eine gute Küche ist stets eine authentische Küche.“

Das gilt für seine eigenen Ideen und für die abgeschauten, die er verfeinert. Krause will mutig kochen und nie stehen bleiben. Alles andere interessiert ihn nicht.

ketschauer-hof.com

4

Harald Irka

„SAZIANI STUB'N“, STRADEN

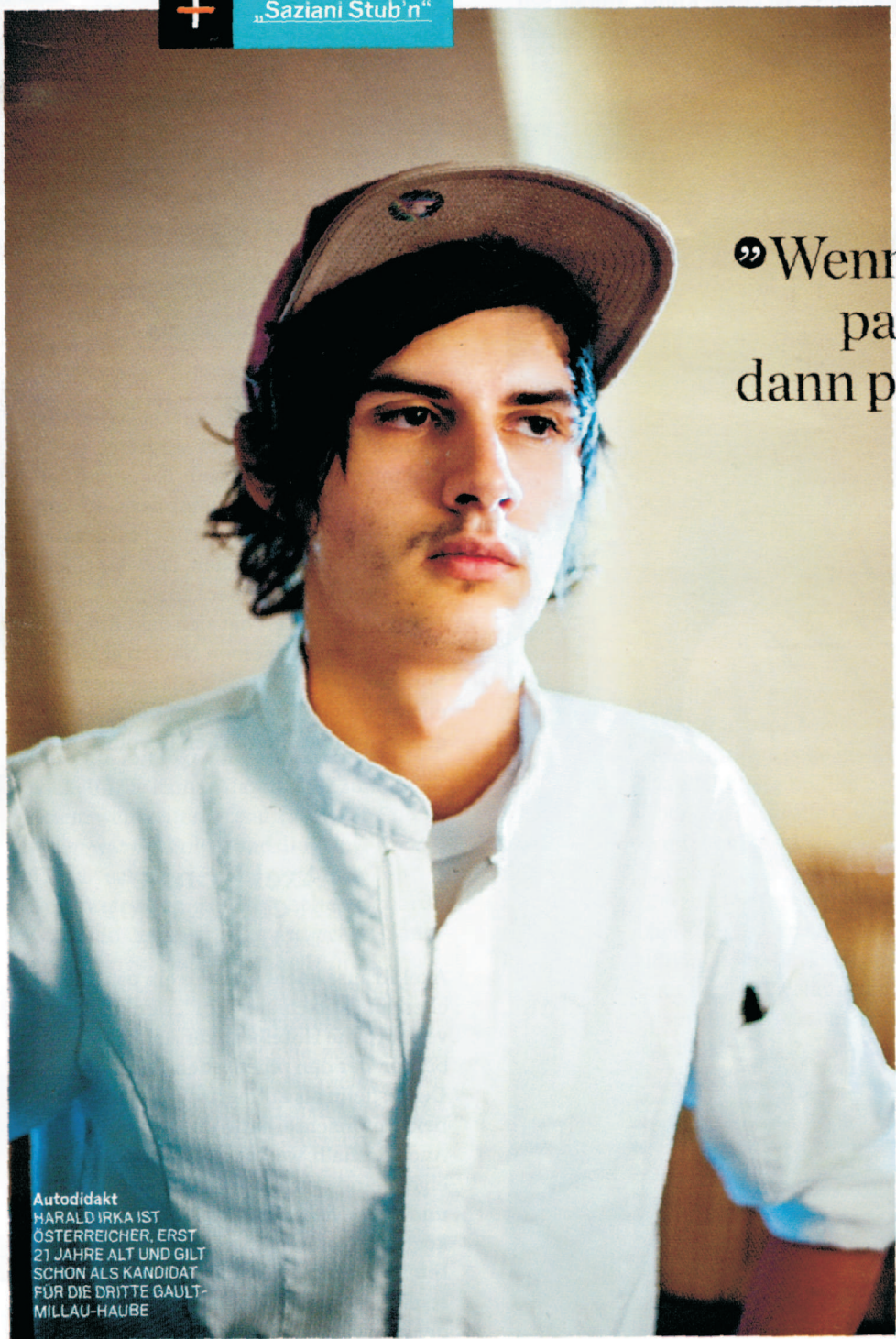
Harald Irka ist der jüngste Spitzenkoch Europas. Er kocht in den eleganten „Saziani Stub'n“ im steirischen Straden. Irka hat

schon immer dort gekocht, ist nie bei einem berühmten Koch in Paris oder Kopenhagen in die Lehre gegangen. Was auch daran liegt, dass er erst 21 Jahre alt ist.

Wie kommt so ein Autodidakt auf ein großartiges Gericht wie Tortellini aus gehobeltem Kürbis mit marinierten Flusskrebssen, Senf, Flusskrebssbutter, Limettentasche und Ingwervinaigrette? Oder auf knuspriges Kalbsbries in Kamillenteemilch mit Raps und eingelegten Pfifferlingen? Irka kratzt sich kurz am Kopf und gibt die einfachste aller Antworten: „Ich hab's halt probiert. Und wenn die Kombination passt, so sag ich immer, dann passt eh alles.“

Seine Gerichte verdanken wir auch dem Weingut Neumeister, das die „Saziani Stub'n“ betreibt. Albert Neumeister bewies Weitsicht, als er Irka nach dem Abgang seines alten Küchenchefs mit 19 Jahren zum Herrn am Herd ernannte. Niemals hat er am Talent des Teenies gezweifelt. Auf eines

+ „Saziani Stub'n“



„Wenn die Kombination passt, so sag ich immer, dann passt eh alles“

hat Irka aber von Anfang an bestanden: „Alle Zutaten müssen aus der Umgebung kommen. Denn was anderes brauch ich nicht.“

neumeister.cc

5

Robert Kettner und Ludwig Cramer-Klett

„KATZ ORANGE“, BERLIN

Ludwig Cramer-Klett ist sich selbst und seiner Sache sicher, das merkt man an seinem ruhigen Auftreten. Vor zwei Jahren eröffnete der 36-Jährige in Berlin-Mitte das Szenorestaurant „Katz Orange“, sein erstes und bislang einziges gastronomisches Projekt. Das schlampig schön gestylte Lokal ist immer ausgebucht und gefällt sowohl Künstlern als auch dem Normalbürger.

In Cramer-Kletts Kochwerkstatt arbeitet der gleichaltrige Robert Kettner, der lange Jahre die Küche des Berliner Spitzenrestaurants „Paris-Moskau“ leitete. Kettner ist ein ruhiger, schöpferischer Geist, ein Seelenverwandter des Gastronomen Cramer-Klett. Das klingt nach viel Geist und wenig Körper. Dabei schmecken die Gerichte überhaupt nicht gewollt oder verkopft. Cramer-Klett will im „Katz Orange“ einen Ort schaffen, der gleichzeitig Körper und

Autodidakt
HARALD IRKA IST
21 JAHRE ALT UND GILT
SCHON ALS KANDIDAT
FÜR DIE DRITTE GAULT-
MILLAU-HAUBE