



Ein spannender Zugang zur Regionalität und eine schöne Weinauswahl in der Saziani Stub'n

KK

Schlichtheit in Bestform

Geniale Küchenleistung in der Saziani Stub'n in Straden.

Albert Neumeister hat ein Händchen für junge Talente – man denke an die Drei-Hauben-Leistung von Jürgen Kleinhappl. Vor zwei Jahren engagierte Neumeister nun den 18-jährigen Hotelfachschulabsolventen Harald Irka und machte ihn kürzlich – per Handschlag – zum Küchenchef. Zu früh? Zu Recht! Denn was der junge Mann mit heimischen Zutaten anstellt, gibt es in der Form kaum ein zweites Mal im Land.

Was verwendet wird, ist bodenständig, kommt aus der Region, wird andersorts als Abfall zur Seite geschoben (Kräuterstängel) oder noch nicht in der Form als essbar wahrgenommen (Fichtenwipferl, Asche). Als Gast ist man ständig herausgefordert – die einzelnen Komponenten sind wie ein aufregendes Ping-Pong-Spiel für den Geschmackssinn und finden am Ende immer zu einer wohl-

schmeckenden Einheit zusammen. Auch das ist spannend: Der Speisekarte – drei bis fünf Gänge (mit vier Grüßen aus der Küche) liegen bei moderaten 39 bis 57 Euro – entlockt man nicht, in welcher Zubereitungsart die Zutaten auf den Tisch kommen.

Bei „Ochse, Pastinake, Apfel und Majoran“ etwa sind die Ochsenbackerl wunderbar zart geschmort, Pastinaken und Äpfel gibt's als kontrastreiches Duo, Majoran würzt als Öl. Toll auch die Kombination aus Spargel, getrockneter Bratenjus, Molke und Hühnerhaut, die bewusst

bis zum Kippen ins Verbrannte im Ofen bleibt. Mehrmals nachordern möchte man das „Müsli“ – mit Topinamburmilchschaum, Karamell und Buchweizeneis.

Dass der junge Mann Kochbücher wälzt und auch im Noma in Kopenhagen Ideen aufgreift, tut seiner Kreativität nur gut. Bitte mehr davon! **BIRGIT PICHLER**

Bewertung

1. Ambiente	16
2. Service	16
3. Geschmack	18
4. Kreativität	20
5. Getränke	17

Gesamtpunkte 87

Maximalpunktzahl pro Wertung: 20.
Maximale Punktzahl: 100.

SAZIANI STUB'N ★★★★★

Kategorie: Restaurant

8345 Straden,
Straden 42, Tel. (0 34 73) 83 08,
www.neumeister.cc

Montag/Dienstag Ruhetag

Kreditkarten: alle gängigen

Anfahrt: z.B. über die A9, Abfahrt Vogau-Straß, Richtung Bad Radkersburg, Gosdorf, Straden

Außerdem: Gastgarten, Zimmer; „Feine Kost“ zum Mitnehmen

★★★★ (100–80 Punkte): große Klasse, ★★★ (79–60 P.): exzellent, ★★ (59–40 P.): guter Durchschnitt, ★ (39–20 Punkte): genießbar, ★ (19–0 Punkte): für Unerschrockene