



GROSSE TÖCHTER
GROSSE SÖHNE

Drei Hauben, ein Kapperl

Harald Irka (22), Küchenchef der Saziani Stub'n, ist der jüngste Drei-Hauben-Koch in der Gault-Millau-Geschichte.

NINA MÜLLER

Wenn Harald Irka in der Küche etwas anbrennt, dann ist das gut so und völlig beabsichtigt: „Asche ist ein absolut spannendes Thema“, sagt der frisch gekrönte Drei-Hauben-Koch mit dem roten Baseball-Kapperl und dem Fransenhaarschnitt, den man eher an der Gitarre in einer Emo-Punkband als hinter dem Herd eines der besten Restaurants des Landes vermuten würde. Das passende Zitat, das Chef Anna Neumeister in der Küche aufgehängt hat, stammt von Gastrojournalist Severin Corti und dreht sich um die Lockerheit der Köche im Kopenhagener „Noma“, jenem Restaurant, das als Nonplusultra in Sachen Koch-Avantgarde gilt: „Nach dem Essen denkst du dir: Wäre

cool, mit den Herrschaften jetzt noch einen heben zu gehen.“ Die Skandinavier sind es auch, die Irka neben Heinz Reitbauer (Steirereck) als Vorbild angibt. Sein Stil: „Wir verwenden regionale Zutaten und versuchen, eine österreichische Küche zu machen – aber mit neuen Ideen und Kochtechniken“, so der Linzer, der im März 2010 als Jungkoch in Albert Neumeisters Saziani Stub'n in Straden anfang.

Dass er mit gerade einmal 20 Jahren im Vorjahr die Position als Küchenchef übernommen hat – und so eine abrupte Abkürzung von der üblichen Küchenlaufbahn nahm –, war Neumeisters Wunsch. Der junge Koch hatte ihn bei einem Testkochen so begeistert, dass er ihn quasi vom Fleck weg Küchenchef Nikolaas Sillem an die Seite stellte und ihm ein Jahr später, als der

Kanadier in seine Heimat zurückkehrte, die Küche alleine anvertraute. 2011 schaffte es das Restaurant wieder in die Zwei-Hauben-Liga, seither steigerte man sich kontinuierlich.

„Irgendwann später“

Drei Hauben mit 22, was kann da noch kommen? „Ich hoffe, dass es so weitergeht“, sagt der Absolvent der Hotelfachschule Bad Leonfelden bescheiden, „die vierte Haube hat noch Zeit.“ Wie auch der Traum eines eigenen Lokals: „Irgendwann später.“

Wenn Irka nicht in der Küche mit der spektakulären Aussicht auf den knallgelb gefärbten Weingarten oder im wildromantisch-verwachsenen Garten des Lokals arbeitet, zieht es ihn einmal pro Woche heim nach Linz. Für Hobbys bleibt zu wenig Zeit, nach Feierabend steht für den

Fan von David Guetta, Avicii und Linkin Park einfach nur „owakommen“ auf dem Programm.

Sein Hauptinteresse gilt den Nahrungsmitteln – wie zum Beweis bringt er einen Flusskrebis und zeigt den Kaviar auf der Unterseite. Die Ideen zu seinen Gerichten kommen „von überall her, zum Beispiel, wenn ich eine Karotte ansehe“. Neben dem gezielten An- und Verbrennen experimentiert er mit Fermentierung, also Verrottung, „weil man so Geschmäcker zum Vorschein bringt, die man noch nicht kannte“. Einmal führte das aber zu einem kleinen Desaster: „Der fermentierte Lammbauch. Wir haben den Deckel geöffnet: Der Geruch war unbeschreiblich.“

Harald Irka im Interview.

Video aus der Saziani Stub'n.

www.kleinezeitung.at/lokalerezepte

„Wir verwenden regionale Zutaten und versuchen, eine österreichische Küche zu machen – mit neuen Ideen und Kochtechniken.“

Harald Irka, Drei-Hauben-Koch

Harald Irka im knallgelb gefärbten herbstlichen Weingarten

JÜRGEN FUCHS

