

Quelle: Kurier.at

Adresse: <http://kurier.at/lebensart/genuss/diese-jungen-koeche-muessen-sie-kennen/93.129.769>

Datum: 25.10.2014, 09:41

Gault&Millau 2015

Diese jungen Köche müssen Sie kennen

Noch nie kochten so viele unter 30-Jährige auf einem so hohen Niveau.

Autor: Anita Kattinger



Drei-Haubenkoch Harald Irka kocht in der Saziani Stub'n. - Foto: /Saziani Stub'n

Ihre Lehrjahre sind erst seit Kurzem vorbei, sie nennen ihre Menüs nur noch "Wald" oder "erdig", kochen ohne Chichi und lehren die etablierten Vierhauber das Fürchten. Philip Rachinger (25), Richard Rauch (29), Benjamin Parth (26) und Harald Irka (23) – Namen, die sich Gourmets seit dieser Woche merken müssen. Das lukullische Schaffen der jungen Garde zeichnete der bekannte Restaurantführer Gault&Millau mit 17 von 20 Punkten aus. Drei Hauben, davon träumen manche Köche ihr ganzes Leben lang – aber die Newcomer haben Hunger auf mehr. Um an die Spitze zu kommen, brauchen sie neben Talent auch Sturheit, Perfektionismus und Verbissenheit – die jungen Revoluzzer wissen das und setzen ihre Charakterzüge (siehe die Steckbriefe) zielstrebig ein.

PHILIP RACHINGER, MÜHLTALHOF (OÖ)
25. April 1989, Korneuburg



Foto: /HELGE KIRCHBERGER Photography

Verliebt, verlobt, verheiratet?
Verliebt.

Ihr Lieblingsessen als Kind?
Kroketten mit Wildsauce.

Ihre beste und schlechteste Charaktereigenschaft?
Nicht leicht zufrieden zu stellen, Unentschlossenheit die schlechteste.

Hobby abseits der Gourmetwelt?
Möchte gerne mehr Radfahren und skateboarden.

Wie beschreiben Sie Ihren Stil?
Vielleicht kann ich diese Frage in zehn Jahren besser beantworten. Aber nach einem Jahr gemeinsam mit meinem Vater in einer Küche, versuchen wir beide ohne viel Schnickschnack, das Produkt so schmecken zulassen, wie es ist.

Ihr Signature Dish?
Bin leider zu unentschlossen, um mich auf ein Gericht festzulegen.

Ist gutes Essen eine Frage des Preises?

Nein.

Die schlimmste Kreation, die Sie je erfunden haben?
Fällt meistens unter die Kategorie „des gehört so“.

Kochen Sie privat?
Sehr gerne und in letzter Zeit auch lieber mehr Gemüse als Fleisch.

Wie heißt Ihr Lieblings-Kochbuch?
Alle Bücher von Hans Haas und Alain Passard.

Wollen Sie später einmal ein eigenes Lokal haben?
Ja.

Träumen Sie vom Kochen?
Ja, wenn man zu wenig Miseen place hat.

RICHARD RAUCH, STEIRA WIRT (STMK.)
28. Mai 1985, Feldbach



Foto: /Elfie Semotan

Verliebt, verlobt, verheiratet?
Verliebt seit vier Jahren. Verlobt noch nicht. Verheiratet kann ja noch werden.

Ihr Lieblingsessen als Kind?

Mamas Topfenpalatschinke, sorgt auch jetzt noch für besondere Momente.

Ihre beste und schlechteste Charaktereigenschaft?

Zielstrebig, zu verbissen.

Hobby abseits der Gourmetwelt?

Golfen(Handicap11),jagen.

Wie beschreiben Sie Ihren Stil?

Österreichisch, aber modern mit internationalen Aromen und modernen Techniken.

Ihr Signature Dish?

Modern zubereitetes Bluttommerl (Blutkuchen), alles mit unseren Freilandschweinen aus unserer Landwirtschaft.

Ist gutes Essen eine Frage des Preises?

Wenn es gut zubereitet ist, zahle ich gerne. Habe vor Kurzem in NY in einem Lokal 950 Dollar pro Kopf gezahlt, da hab' ich mich das auch gefragt – in diesem Fall war es nein.



Foto: /Jörg Lehmann

Kochen Sie privat?

Gelegentlich, ohne Aufwand. Lasse mich gerne von Freundin und Mutter bekochen.

Wie heißt Ihr Lieblings-Kochbuch?

Michel Bras: Laguiole, Aubrac, France. Ein Vordenker – mein Ziel: einmal bei ihm essen.

Wollen Sie später einmal ein eigenes Lokal haben?

Hab' mein eigenes.

Träumen Sie vom Kochen?

Nein, schlafe seelenruhig. In der Früh beim Aufwachen fallen mir sofort Ideen ein.

BENJAMIN PARTH, STÜVA (TIROL)

27. Juli 1988, Zams



Foto: /pro.media/jochum

Verliebt, verlobt, verheiratet?

Verliebt in Sarah Falch, meine bessere Hälfte, die auch Maître bei uns im Gourmetrestaurant Stüva ist.

Ihr Lieblingsessen als Kind?

Mamas Erdäpfelpüree.

Ihre beste und schlechteste Charaktereigenschaft?

Sowohl als auch: mein Perfektionismus.

Hobby abseits der Gourmetwelt?

Snowboarden, Fußball.

Wie beschreiben Sie Ihren Stil?

Klassisch, reduziert, puristisch.

Ihr Signature Dish?

Seesaibling–Erdäpfelpüree–Enzianschaum.

Ist gutes Essen eine Frage des Preises?

Nicht immer. Aber wenn wir von gehobener Küche sprechen: Gute Produkte haben halt nun mal ihren Preis.

Die schlimmste Kreation, die Sie je erfunden haben?

Am Anfang habe ich mit molekularer Küche experimentiert...

Kochen Sie privat?

Schnelle Gerichte, die nicht mehr als eine halbe Stunde dauern, z.B. ein Steak-Sandwich oder ein guter Paradeisersalat.



Foto: /highend-food.org

Wie heißt Ihr Lieblings-Kochbuch?

Schwer zu sagen, ich besitze 500.

Wollen Sie später einmal ein eigenes Lokal haben?

Das habe ich ja bereits.

Träumen Sie vom Kochen?

Ich träume sehr oft vom Kochen. Da waren auch schon echt gute Ideen dabei. Auf meinem Nachttisch liegen deshalb immer Notizblock und Stiftparat.

HARALD IRKA, [SAZIANI STUB'N](#) (STMK.)

13. September 1991, Linz



Foto: /Saziani Stub'n

Verliebt, verlobt, verheiratet?
Glücklich vergeben.

Ihr Lieblingsessen als Kind?
Der Apfelstrudel von meiner Oma, nach wie vor der beste der Welt.

Ihre beste und schlechteste Charaktereigenschaft?
Ehrlichkeit, Sturheit.

Hobby abseits der Gourmetwelt?
Reisen.

Wie beschreiben Sie Ihren Stil?
Regional, modern, reduziert.

Ihr Signature Dish?
Pochiertes Bio-Ei, getrocknete Hühnerhaut, knuspriges Getreide und geräucherte Butter.

Ist gutes Essen eine Frage des Preises?
Nein.

Die schlimmste Kreation, die Sie je erfunden haben?
Habe ich verdrängt.



Foto: /neumann.cc

Kochen Sie privat?
Selten.

Wie heißt Ihr Lieblings-Kochbuch?

Michel Bras: Laguiole, Aubrac, France. Und mein erstes Buch, „Terroir“, erscheint erst nächsten Februar.

Wollen Sie später einmal ein eigenes Lokal haben?
Ich konzentriere mich lieber aufs Kochen.

Träumen Sie vom Kochen?
Jeden Tag.

(kurier) Erstellt am 25.10.2014, 06:00

Stichworte: Gault Millau 2015, Richard Rauch, Philip Rachinger, Benjamin Parth, Harald Irka,