Kaum 25 Jahre alt, kocht im Mühlviertel aber bereits die Elite schwindlig: Philip Rachinger (r.) mit Vater Helmut. Vier Gänge um 49 Euro! www.muehltalhof.at

Jugend kocht

Fine Dining Österreichs Topköche sorgen sich um ihre Zugkraft im Ausland. Jetzt formieren sich hoch talentierte Jungstars, um unserer Spitzenküche ein neues Profil zu geben

Von Severin Corti, Fotos: Stefan Gergely

Wenn Heinz Reitbauer nachts ins Bett fällt, dann quält den Chef von Österreichs bestem Restaurant oft eine Frage: „Wie mache ich das Steirereck jünger?“ Dabei hat Reitbauer das Flaggschiff heimischer Gastlichkeit bereits vor Jahren auf zeitgemäßen Kurs gebracht, rare Gemüsesorten zum Hauptdarsteller vieler Kreationen gemacht und neue, alte Küchentechniken aus der Versenkung geholt. Reitbauer ist keiner, der sich um die Auslastung Sorgen machen muss. Das Steirereck mag in der Wahrnehmung nicht über Gebühr „jung“ sein, die Gäste aus dem In- und Ausland buchen aber lang im Voraus, um einen Tisch zu ergattern.

Doch das Steirereck taugt nur bedingt als Gradmesser für den Zustand unserer Gastronomie. Deren Strahlkraft mag im Inland ungebrochen sein – international aber hat ihr Nimbus nachgelassen. Während bei uns wie je die Überzeugung gilt, dass die Wiener Küche weltberühmt sei, wissen außerhalb des deutschen Sprachraums oft nur noch wenige, was ein Wiener Schnitzel tatsächlich ist; von unserer gastronomischen Kultur ganz zu schweigen.

Für ein Land wie Österreich, das sich wesentlich über Tourismus definiert, ist das eine bedenkliche Entwicklung. Noch vor 15 Jahren ergingen sich deutsche oder amerikanische Medien in Elogen über die „atemberaubende“ Qualität unserer Wirten – heute sparen sie derlei Begeisterung für andere Destinationen auf.

Haben unsere Chefs das Kochen verlernt? Was tun, wenn plötzlich Skandinavien als Pflichtdestination für „Foodies“ gilt, oder Flandern mit junger und unkonventionell präsentierter Edelküche zu Kampfpreisen aufzeigt? Ist Österreich im Begriff, da den Anschluss zu verlieren? Eine Gruppe österreichischer Spit- ▶

Gilt mit gerade 23 Jahren als das größte Talent seit Jahrzehnten: Dreihaubenkoch Harald Irka von der südoststeirischen Sazianistub'n www.neumeister.cc

Hoch sensible Menüs aus dem Holzofen: Hannes Müller (l.) vom Hotel Forelle am Kärntner Weißensee mit Hypertalent Martin Nuart www.forellemueller.at

„Erstaunlich,dass sich minimalistische Spitzenküche abseits einer Großstadt so konsequent durchsetzen lässt"

Der Feinschmecker, deutsche Gourmetbibel, über Harald Irka

zenköche, darunter auch Reitbauer, will gegensteuern. Sie haben einen „Kochcampus" begründet, treffen sich in wechselnder Zusammensetzung – zuletzt etwa vor wenigen Tagen im steirischen Pöllau bei der Ölmühle Fandler. Da werden neue Gerichte und Techniken vorgestellt, kontrovers diskutiert und versucht, einen gemeinsamen Pfad durchs Dickicht der Stile und Konzepte zu schlagen.

Was Hoffnung macht: Neben arrivierten Edelköchen sind viele junge Talente dabei, die sich mit Unbekümmertheit daran machen, ihre Vorbilder „schwindlig zu kochen", wie Mitinitiator und Journalist Klaus Buttenhauser meint.

Im Idealfall entsteht da eine verschworene Truppe, die es versteht, unsere Küchentradition so in die Neuzeit zu übersetzen, dass sie sich als gute Geschichte erzählen und bei Meinungsmachern, Journalisten, Bloggern in den Tourismusmärkten platzieren lässt.

Einige sind damit schon gut unterwegs. Wie der erst 25-jährige Philip Rachinger, der gemeinsam mit Vater Helmut in der Küche des Familienbetriebs Mühltalhof in Neufelden, nördlich von Linz, werkt. Er hat seine Lehr- und Wanderjahre bei einigen der tollsten Köche Londons und Paris' investiert und war soeben als erster Österreicher überhaupt beim Avantgarde-Kochfestival Omnivore in Paris geladen, gemeinsam mit Vater Helmut. Omnivore ist hierorts kaum bekannt – weil unsrige Köche da bislang nicht geladen waren. Von Superstars wie René Redzepi aus Kopenhagen oder Alain Ducasse aus Paris abwärts aber ist das Festival für die Großen der Branche ein Fixpunkt, an dem Trends definiert, Ideen ausgetauscht und Kontakte geknüpft werden.

Durchaus möglich, dass einige Eindrücke bald in die Küche am Mühltalhof einfließen. „Wir sind ein familiäres Hotel, Stammgäste machen den größten Teil der Gäste aus", erklärt Philip Rachinger die Philosophie, „die mögen es, dass wir das Mühlviertel auf den Teller bringen – auf zeitgemäße, ein bissl lässige Art."

Die Rachingers lassen den Eigengeschmack toller Produkte wirken, verpassen ihnen aber einen gewissen Twist. Wie, das erkennt man etwa an der Sauren Suppe, einem Arme-Leute-Essen aus vergangener Zeit: Im Mühltalhof kommt sie als samtige Creme auf den Tisch, mit dreierlei Zwiebeln – mariniert, angekokelt und süß geschmort – sowie mit Würfeln vom knusprig gebackenen Sauschädel kombiniert: regionale Küche, die mit Leichtigkeit über den Tellerrand hinauszuschauen weiß.

Noch ein Merkmal, das Vater und Sohn Rachinger – und andere Kochcamper – als Gastronomen neuer Generation auszeichnet: Ihr Essen ist zwar fordernd in der Zuspitzung auf klar konturierte Aromen – teuer ist es aber nicht. Wer das Überraschungsmenü „Carte blanche" ordert, zahlt für vier hochklassige Gänge samt Snacks nicht mehr als 49 Euro.

Bei Harald Irka in der südoststeirischen Sazianistub'n des Weinguts Neumeister schlagen fünf Gänge mit 72 Euro zu Buche – auch das eine Mezzie, wenn man bedenkt, dass es dafür das vielleicht aufregendste Essen des Landes gibt. Irka gilt mit 23 Jahren längst als größte Entdeckung der vergangenen Jahrzehnte – die traumwandlerische Sicherheit, mit der dieser zurückhaltende Jüngling hochsensible Kreationen aus der Küche schickt, sorgt auch bei weit gereisten Gaumen für Staunen. Irka ist einen gegenteiligen Weg zu Philip Rachinger gegangen: Er kam gleich nach der Schule in die Sazianistub'n und hat nie woanders gekocht. Seine Küche aber vermittelt auf verwandte Art Freude am Herausmeißeln der Qualitäten eines Produkts.

Hannes Müller ist vergleichsweise reife 37. Die Küche, die er im Hotel Forelle am Kärntner Weißensee befeuert (und zwar im Wortsinn, der Holzofen gilt ihm als „wärmendes Herz des Hauses"), ist aber ausgesprochen jung. Speziell, seit er sich mit Martin Nuart ein 25-jähriges Großtalent an die Seite holte. Nuart, Sohn des großen Schafmilchkäsers Josef Nuart, war bei Silvio ▶

Jürgen Csencsits interpretiert die südburgenländische Küche im Gasthof seiner Vorväter faszinierend neu www.csencsits.at

Grillsession im Landhaus Bacher: Lisl Wagner-Bachers Schwiegersohn Thomas Dorfer (r.) und Sous-Chef Tobias Wussler www.landhaus-bacher.at

Zusatzfotos: Julia Stix, tinefoto.com | martin steinthaler, Landgasthaus Schiller, Herbert Lehmann / picturedesk.com

Nickol im Wiener Palais Coburg zugange. Aus streng lokalen Zutaten („Das meiste stammt von innerhalb der Gemeindegrenzen“, sagt Hannes Müller) schaffen sie Grandioses aus den raren Wildfischen des Weißensees oder erfinden die Kletzennudel als federleichtes Dessert neu.

Jürgen Csencsits war über ein Jahrzehnt die rechte Hand von Walter Eselböck am Taubenkobel. Heute werkt er im Wirtshaus seiner Vorväter in der tiefen Provinz des Südburgenlandes. Dennoch ist er gut besucht – nicht nur wegen der Nähe zu den Top-Rotweinlagen des Eisenbergs, sondern wegen der beschwingt feinen Hand, mit der Csencsits zusammenfügt, was der Gemüsegarten und befreundete Lieferanten hergeben. Auch bei Csencsits ist ein alter Holzofen die zentrale Wärmequelle; die gefüllten Bauernhendln, die er da rausschießt, halten jedem Vergleich mit hochgestochenen Pendants internationaler Edelköche stand.

Bei Thomas Dorfer und Tobias Wussler geht es auf ersten Blick gesetzter und im klassischen Sinn nobel zu. Alles andere wäre im ehrwürdigen Landhaus Bacher in der Wachau auch fehl am Platz. Wo Lisl Wagner-Bacher einst das Wunder der neuen österreichischen Küche begründete, kochen Schwiegersohn Dorfer und sein „Partner in Crime“ Wussler mittlerweile eine durchaus fordernde Variante der Hochküche – wie eine grandiose Neuinterpretation des nur angeblich ordinären Bruckfleisches. Klassiker der Wagner-Bacher-Küche gibt es aber eh auch noch.

Schön langsam trägt die Kooperation der jungen Könner in unseren Küchen auch prächtige Früchte: Bei der kommenden Weltausstellung in Mailand werden die Protagonisten des Kochcampus’ Österreichs Pavillon mit ziemlich gewagten Kreationen bekochen. Tobias Wussler etwa mit einem Waldhonigeis mit wilden Preiselbeeren – präsentiert als durchaus frivoles Eis am Stiel.

NOCH MEHR TALENTE

Junger Hunger von Lustenau bis Hermagor

Es gibt sie im Herzen Wiens ebenso wie in entlegenen Tälern: junge Topköche, die kräftig umrühren

Konstantin Filippou
Hoch kreative Autorenküche in puristischem Ambiente – der neue Hotspot in Wien.
www.konstantinfilippou.com

Thomas Gruber
Feinsinnige Küche geht auch im Ambiente eines alten Pörtschacher Wirtshauses – top!
www.von-thomas-gruber.at

Gerhard Schiller
Vor den Toren Wiens unterm Nussbaum auf der Wiese sitzen – und toll essen.
www.landgasthausschiller.at

Josef Steffner
Tief drin im Lungau bringt Josef Steffner hochklassige Kreationen zu Tisch.
www.mesnerhaus.at

Luis Thaller jun.
Im alten, steirischen Posthotel der Familie darf „der Luis“ sich kreativ austoben. Toll!
www.posthotel-thaller.at

Manuel Ressi
Bald gibt es etwas Neues, aber noch kocht Reitbauers einst bester Mann in Hermagor.
facebook.com/GasthausPlamenig

Thomas Hofer
Noch ein Reitbauer-Schüler, noch ein fantastisch bekochtes Wirtshaus im Mühlviertel.
www.culinariat.at

Jan Lucas Härle
Wildes Ambiente, wilde, offene Küche in Lustenau – aber nur noch bis August!
www.zumfreigeist.at