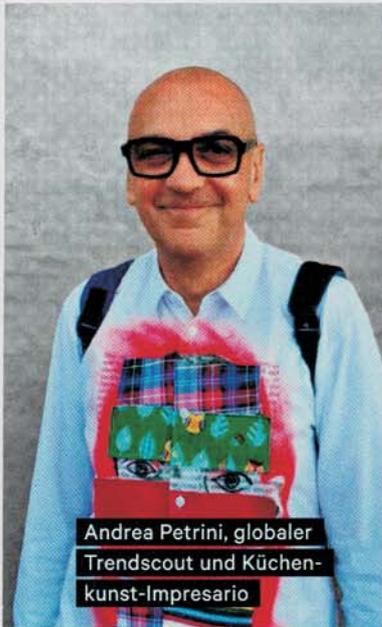


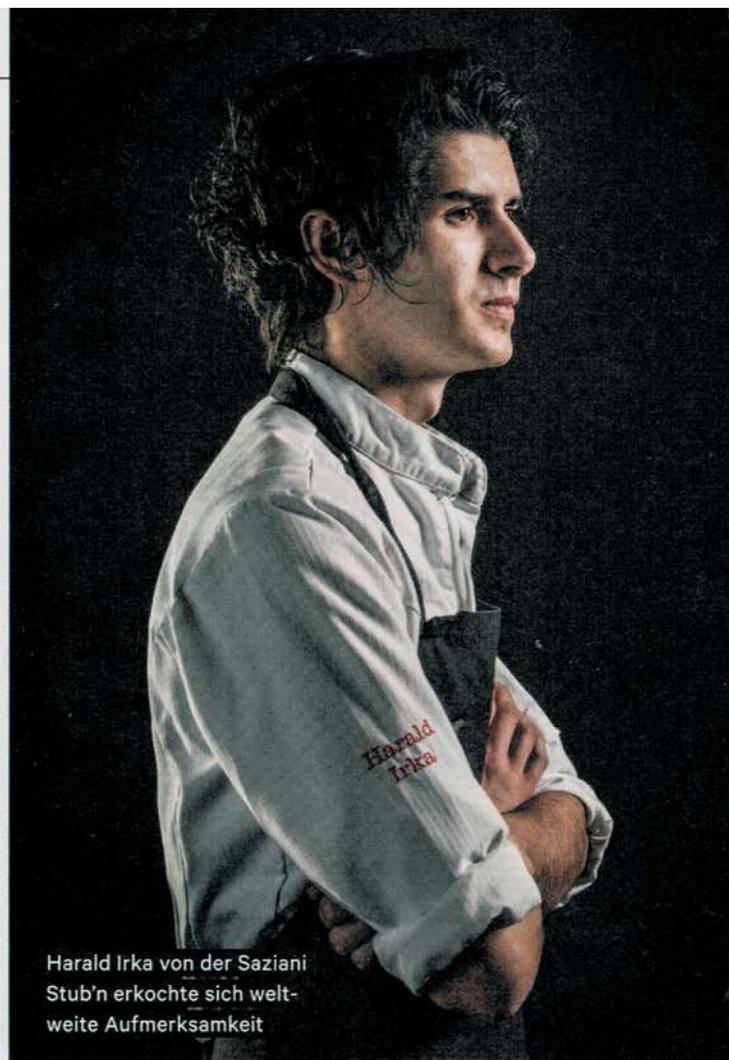
Leute



Andrea Petrini, globaler Trendscout und Küchenkunst-Impresario



Das extrem junge Ausnahmetalent beim Wildern im Weingarten



Harald Irka von der Saziani Stub'n erkochte sich weltweite Aufmerksamkeit



Harald Irka (Mitte) und seine Entdecker Anna und Albert Neumeister vom gleichnamigen Weingut

So jung, so wöd

Die wichtige Liste der „World's 50 Best Restaurants“ hat sich in einen unserer jüngsten Chefs verschaut

Er war kaum neunzehn und kam frisch von der Kochschule, als er in der Saziani Stub'n des Weinguts Neumeister im südoststeirischen Straden anheuerte. Kaum ein Jahr darauf war **Harald Irka** bereits Küchenchef, weil die Seniorchefs **Anna und Albert Neumeister** die außerordentlich glückliche Hand des jungen Kochs für ätherisch anmutende, federleichte Kompositionen erkannt hatten. In Österreich gilt der mittlerweile 25-jährige Mühlviertler seither als einer der spannendsten Chefs der jungen Generation, längst ist er auch „Gault-Millau“ drei Hauben

wert. Dann aber schaute mit **Andrea Petrini** einer der global einflussreichsten Trendscouts in Sachen Küchen-Avantgarde vorbei – und siehe da: Plötzlich wird die Saziani Stub'n sogar als eines von nur sechs europäischen Restaurants als „Entdeckung für die Zukunft“ auf der Liste der weltbesten Restaurants (www.theworlds50best.com) erwähnt. Irka ist damit gelungen, was bisher nur Überkoch **Heinz Reitbauer** vom Steirereck (Nr. 9 der Welt) geschafft hat: den Fokus der internationalen Gutesser-Elite auf unser köstliches kleines Land zu lenken. Mahlzeit! **SC**

Federleichte Küche à la Irka: wilde Rüben aus dem Weingarten mit Roggen, Waldsauerklee und Weinraute

