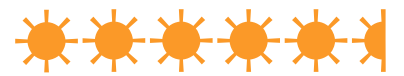


# Najstniški chef vrhunskega vinotoča



**Saziani Stub'n, Straden Avstrija**

Pri enaindvajsetih lahko smučaš bolje od vseh. Še posebno če si iz Avstrije. In z 21 leti lahko imaš tri punce hkrati in za igrice, ki jih igraš z vsem svetom, ti štiri noči ni treba spati. Toda za vrhunske sušije moraš najprej 21 let kuhati riž, preden ti dajo v roke nož, in za vrhunskega chefa moraš polnoleten najprej za enajst let v svet, da se lahko potem celo desetletje trudiš za prvo zvezdico. Razen če se ne pišeš Harald Irka in imaš rdečo bejzolsko kapo postrani. Zapomnite si, kdaj in kje ste prvič prebrali, da pol ure iz Šentilja v vinski deželi kuha mulec, ki ga bo kmalu slavil ves kulinarčni svet!

**UROŠ MENCINGER,**  
besedilo in fotografije

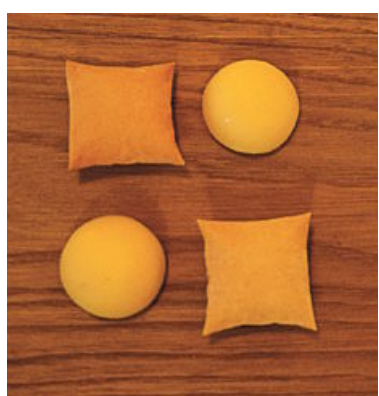
Ves čas sem imel občutek, da je vse skupaj le skrita kamera. Da se bo nenadoma nekdo zasmejal: »Pa smo te,« in odprl vrata kuhinje, v kateri bom uzrl vse tri, Berasateguija, ker le on oblikuje in zloga tako pretanjeno, Alajma, ker je le on postal chef z dvajsetimi ter dobil drugo mišelinco z dvaindvajsetimi, in Redzepija, ker je le on iz lokalnih zeli naredil svetovno kulinarčno revolucijo.

»Lahko greste v kuhinjo,« naju je med tretjo, ali pa že četrto, predsladico povabil patron Albert Neumeister. In tam je bila brigada, vsaj petkrat manjša od tistih v San Sebastianu, Padovi ali Københavnu. Mlada pomivalka je pozdravila po slovensko, po diplomu na fakulteti ni dobila službe in zdaj je vesela, da je del Stradnove zgodbe. Štirje obriti pomočniki pa so stali okrog rdeče kape z dolgim ščitnikom, poveznjene postrani čez ogleno črne, ravne, goste lase čez oči, ki so sledile pinceti med dolgimi klavirskimi prsti. Na bradi je bilo še nekaj kocinjnih poganjkov, na krožniku pa že miniatura mojstrovina sladice iz krompirja.

Ne verjamete, kajne? Saj tudi sam ne navijam za Marcela Hirscherja, temveč za Tino Maze, in ko je na radiu najstniški Bieber, preklopim na rock osemdesetih. A vseeno vedite: ni vam treba več na Dansko, da bi užili revolucijo skandinavske kuhinje. Ker kmalu bo tudi Redzepi moral v Straden, da okusi mladostno štajersko kuhinjo.

## Na koncu bi še

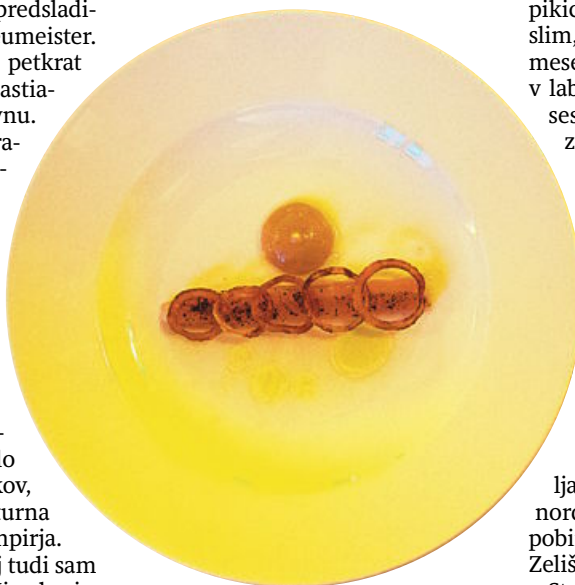
A pojdemo po vrsti. Ker najprej so tanki **grisini iz moke grozdnih pečk**. Toliko, da nekaj grizljaš, ko da mlada natakara – Neumeistru je uspelo ustvariti kombinacijo sproščenosti in vrhunskega podeželske restavracije v ambientu elegantnega vinotoča – kuhinji znak za start. Iz-



Testena žepka in masleni žemljici



Chef Harald Irka, 21 let, največji avstrijski kuharski talent



Jezerska zlatovčica, čebula, aquavit, nasoljena limona

brala sva meni s petimi hodi, dobila pa vsak več kot deset krožnikov. Zato že na začetku najpomembnejše, kar dela iz mulca umetnika: po vsakem hodu si vedno bolj lačen – nadaljevanja; na koncu pa bi – še!

**Domačega mladega kravjega sira** je bilo za enkrat v usta, njegove sirotke pa za dvakrat na žlico, a s cvetom česna, čipsom lanenih semen in okusom drobnjaka v zeliščnem olju, ki ga Irka skupaj s šestimi okusi (drobnjak, timijan, zeleni poper, meta, koper, bazilika) pripravlja tudi za prodajo, dovolj za spoznanje: mladi chef ima celo vrsto talentov, ki se jih morajo drugi kuharji še priučiti, a najbolj enega, ki se ga ne da natrenirati – kombiniranje okusov! Vse, kar daš v usta, je tako lepo, tako majhno, tako dovršeno, toda pravo doživetje te čaka šele na jeziku! Kot kos, kocka **lubenicice**, ki jo je tako dolgo mariniral v zweigeltu, da je v ustih vodo spremenil v vino, ki ga je začinil z limonovo lupinico, citronko in limetino soljo. Ali kot **praline rdeče pese**, prepojen s trnuljevo marmelado ..., ali **kumkvat, polnjen s peno piščančjih jeter**, pokrit s čipsom začimb in

pikico domače gorčice ... Če pomislim, da se je Adria vsako leto za šest mesecev s svojo številno ekipo zaprl v laboratorij in iskal ter kombiniral sestavine in okuse, ta fant iz Linza, ki je kot 17-leten potrkal na Neumeistrova vrata v Stradnu ter prosil, ali lahko gleda in pomaga v kuhinji, nato pa čez dve leti že postal chef, bil potem enkrat na večerji v Nomi in dvakrat v Steirerectu, pa pravi: »V svojem računalniku imam že vsaj dva tisoč idej. Včasih gre zelo hitro, včasih pa traja tudi nekaj mesecev. Sicer pa veliko berem ...«

Toda Irka ne posnema, ponavlja, slepo sledi. »Najbolj mi je všeč nordijska kuhinja,« pravi, toda iz nje pobira le filozofijo lokalnih sestavin. Zeliščna olja dela z repičnim, saj oljk v Stradnu ni, in **rdečo peso** v meniju ponovi, ker je zdaj pač tako mlada in okusna. Zato jo filigransko zreže v popek, ki spominja na miniaturni raviol, ki ga marinira olje iz jurčkov in hladi sladoleđ sladkega korena s cvetom črne lahkotnice.

Ko pokaže, kako peče kruh, zraven ponudi tri namaze, ki bi napolnili vsak vinotoč. Čeprav je čudežen pri uporabi zeli in zelenjave – kombinacija **dimljene mini spodnjeavstrijske artičoke** z okusom zemeljskih oreškov in svežino bazilike –,

priznava: »Sam jem najraje drobno.« **Svinjske možgane** zato odimi, zmelje in namaže na kruh, na **svinjsko mast** nadrobi krokant kumine, karamelno snežno belo **maslo** pa potrese z dimljeno soljo.

## Kar našla sta se

Albert Neumeister je vrhunski štajerski in avstrijski vinar, ki izvaža po vsem svetu. Prvo mišelinco je v svojem vinotoču dobil z Gerhardom Fuchsom, prebolel obdobje haute podeželske kuhinje in nepotrebno investicijo v elegantne zidove, zdaj pa je srečen, ker lahko ambient svojega doma in vrhunskega svojih vin podredi mladeniču, ki mu je padel z neba. »Čisto naključje, našla sva se ...«

Tudi **jezerska zlatovčica** se je našla, s čebulo in žganjem ter s soljo in limono. Pa **buča s potočnimi raki**, ingverjem in limeto. Res, Irka pri nobeni jedi ne pozabi na pomembnost kislosti, saj se le z njo lahko igra s kombiniranjem sladkosti, slanosti in grenkosti. Toda zraven je vedno še peti – okus lepote! **Ocvrta testena žepka** sta polnjena z dimljenim sirom, **koruzna žemljica** je premazana z maslom. Vtis je mehke, hrustljave, maslene, krušne. Oči zrejo v blazinice pravih oblik, ki so bolj prefinjeno zaobljene kot smartphone, ki ga ima Irka v zadnjem žepu. Kako to zmore pri tako rosnih letih?

Tako, da se nasprotno mladosti ne vda skušnjava. Noče biti všečen, ker njegovih jedi niste še nikjer jedli.

Krožniki so mu le podlaga, tekture priložnost, sestavine izziv. Za gospodarjevo ženo, vegetarijanko, **por** združi s pistacijo in poveže z nepasteriziranim mlekom, ribiču k **somu** ponudi miniaturni raviol, v katerem se prepletata okusa koromača in ovčjega jogurta, sebi za dušo pa opeče **telečji priželjc**, ki ga obloži z lisičkami in oblije z omako kamilice.

In ko že misliš, da si rešen uigibanja, čudenja, presenečenja, se šele začnejo sladkosti. **Robide** so videti kot sorbet, a se okušajo kot marmelada, ki pa to ni, saj je pripravljena sproti. **Slive** bi drugi spre-



Sliva, krompir, muškati, skuta

\*\*\*\*\* nepozabno doživetje, najboljše v Sloveniji!  
\*\*\*\* za najbolj zahtevne, odlično!  
\*\*\* ne bo vam žal, zelo dobro!  
\*\* našlo se bo kaj, dobro!  
\* če ni boljšega, še kar!

nilo v kolač, Irka pa jih združi s krompirjevim sladoleđom. Iz **pastinaka** bi drugi naredili prilogo mesu, Irka pa ustvari karamelno sladico z lešniki in kislico. Vseeno pa te na koncu obkavi prešine, da je bilo toliko vprašev in klicajev le za uvod temu, kar naj bi v ustih odnesel s seboj za spomin. Ob dveh majhnih čokoladnih kolačkih z malinovim prahom sta še manjša pralineja, polnjena s tekočim razodetjem nugata, karamela in kamilice. Kako to zmore? Tako, da se letom primerno še vedno – igra! Igra se z okusi, oblikami in predsodki. Misliš, da si že vse pojedel, pa daš v usta slovo in dobiš kurjo polt.

## Zakaj obiskati?

Nujno, preden bo vrsta predolga! Za takšno kulinarčno doživetje je drugje treba na konec sveta, pol leta zvez in (najmanj) trikrat več denarja. Harald Irka je talent, na katerega talent šov še čaka. In zakaj ni vseh šest sončkov? Ker zagotovo še ni vsega pokazal, Saziani Stub'n pa tudi – na srečo – ni več haute prestižna institucija!

www.rad-dobrojem.si

**Prihodnjič:** Gostišče Grič, Šentjošt nad Horjulom

**KOMENTIRAJTE**  
zgod.be/sloGostilne13



## Kaj, kje, kdaj

**kuhinja** nova in kreativna avstrijska kuhinja  
**kdo** družina Neumeister, chef Harald Irka  
**odprto** v sredo in četrtek od 18. do 21. ure, v petek in soboto od 11.30 do 13.30 ter od 18. do 21. ure, v nedeljo od 11.30 do 13.30  
**zaprto** ponedeljek in torek  
**naslov** Straden 42, Straden, Avstrija  
**telefon** +43 3473 8651  
**splet** www.neumeister.cc; sazi-ani@neumeister.cc  
**kje** mejni prehod Šentilj, desno proti Cmureku, nato Gosdorf, Deutch Görizt; 55 km iz Maribora  
**cene** degustacijska menija z možnostjo kombiniranja: 55 evrov (4 hodi), 65 evrov (5 hodov), 74 evrov (6 hodov) in 83 evrov (7 hodov)  
**prostor** domačno, urejeno, preprosto; ambient podeželske gostilne  
**posebnosti** prenočišča, vinotoč  
**vinška ponudba** Neumeister sodi med avstrijsko vinarstvo elito, v svoji restavraciji pa mu ni težko odpreti steklenic »prijatelj in cenjen kolegov«. V 300 let stari kleti je več kot 150 etiket iz Avstrije in Francije; gost dobi ključ kleti in si sam izbere steklenico. Ker je zmanjkalo domačih mehurčkov, se je predstavil Maitzev peneči beli burgundec, po uvodnih svežih belih (Steirisches Klassik STK) k somu Sabathijev sauvignon Pössnitzberg z velike lege, k priželjcu gospodarjev zweigelt, 2007. K sladici slive in krompirja suhi rdeči traminec, Neumeister!