Harald Irka

DER COOLE HAUBENKOCH MIT DER ROTEN BASEBALLKAPPE.

Saziani Stub'n

Kochen ist eine lockere Sache. Wenn man Harald Irka dabei über die Schulter schaut, glaubt man das tatsächlich. Mit viel Intuition entwirft der 22-Jährige in der Saziani Stub'n im steirischen Straden seine Vision einer grünen Küche - nordisch inspiriert vom vielleicht weltbesten Restaurant, dem Noma in Kopenhagen.

Harald Irka mischt in der Riege der jungen Kochrebellen in Österreich ganz vorne mit. Er ist Aufsteiger des Jahres im Gault Millau und erkochte sich bereits 3 Hauben. „Mit zehn Jahren habe ich schon Palatschinken gemacht, später für mich und meinen Bruder gekocht, wenn die Eltern in der Arbeit waren", erzählt der gebürtige Linzer, der sich direkt nach dem Abschluss der Hotelfachschule als Prüfungsbester seines Jahrgangs in Straden beworben hatte. Bei einem Testkochen begeisterte er Albert Neumeister dermaßen, dass er sofort als Commis angestellt wurde. Als Küchenchef Nikolaas Sillem nach Kanada zurückkehrte, vertraute Neumeister „dem Jungspund" die gesamte Küche an. Was kein Fehler war: Mit zeitgemäßen Techniken gepaart mit alten Methoden schafft er außergewöhnliche Genusserlebnisse, die sich rasch in ganz Österreich herumgesprochen haben. Seine Jugend gibt dem Restaurant einen unbeschwerten Kick und nimmt jede Schwellenangst, seine hohe schöpferischer Reife schmeckt man bei jedem Bissen. ■

Foto Fuchs

Die Winzer Albert und Anna Neumeister mit Harald Irka, deren preisgekrönte Weine die kreativen Menüs dieses Ausnahmekochs krönen.

The cool toque-winning chef with the red baseball cap

Cooking is a pretty relaxed affair. When you watch Harald Irka at work, it becomes easy to believe exactly that. In the Saziani Stub'n in Straden, Styria, the 22-year-old is designing his vision of a green kitchen with a great deal of intuition – inspired by a Nordic influence: what may be the world's best restaurant, the Noma in Copenhagen.

Among the ranks of young rebel chefs, Harald Irka is in the front lines. He is the rising star of the year in the Gault Millau and has already been awarded 3 toques. „When I was ten, I was already making Palatschinken (Austrian pancakes), and then I would cook for my brother and myself when my parents were at work," the Linz native recalls. Directly after graduating at the top of the class at the hotel management school in Straden. During his cooking test, he impressed Albert Neumeister so much that he immediately hired him as a commis. When head chef Nikolaas Sillem returned to Canada, Neumeister put „the young gun" in charge of the entire kitchen. It turned out to be a wise decision: using a combination of contemporary techniques and old methods, he created extraordinary culinary delights. Word spread quickly throughout all of Austria. His youth gives the restaurant a certain lightness and a bit of a special kick, enticing guests to enter that might not ordinarily feel comfortable in a fancy restaurant. His great creative maturity is evident in every bite.