

# BITTE ZU FISCH!

Der kürzeste Weg ans Meer? Ein Trip zu Günther Pichlers So Fisch in Graz oder in das Restaurant Saziani G'wölb in Straden. Dort werden Pichlers Fische von Dreihaubenkoch Harald Irka in Küchenkunstwerke verwandelt.

Von Werner Ringhofer

**E**in Duft von Meeresbrise, Salzwasser und Algen schwebt in der Luft, als wir die Fischboutique Sofisch in der Waltendorfer Hauptstraße in Graz betreten. Als ob man gerade in einem Hafen an der Adria steht und am Fischmarkt einkauft. Ist ja auch fast so, denn Günther Pichler holt zweimal pro Woche die frischeste Ware vom Fischmarkt in Triest. Einzigartig in der Steiermark, klar reißt sich ein immer größer werdender Kreis von Privatkunden um die Aromakraftwerke.

Auch Anna und Albert Neumeister von der Saziani Stub'n in Straden wurden aufmerksam. Spontan kletterten sie mit ihrem Küchenchef Harald Irka zu Günther Pichler ins Auto, bei der Einkaufstour ins Epizentrum des Fisches wollten sie selbst dabei sein. Was mit einer Triest-Tour begann, wurde schließ-



**GUTE KOMBI:** Fisch und Wein bei Sofisch am Kaiser-Josef-Markt in Graz.

lich zu einer großartigen Zusammenarbeit. „Ich bemühe mich, für die Privatkunden spannende Fische zu bringen, nicht immer sind sie aber in gleicher Menge verfügbar. Ich nehme nur, was gerade frisch am Markt ist“, erklärt Günther Pichler. Und fügt hinzu: „Die Neumeisters verstehen das und Harald Irka verarbeitet, was da ist immer in bester Qualität.“

Pichler beliefert Saziani Neumeister als einziges Restaurant. Neben seiner wegweisenden Kche in der Saziani Stub'n legt Harald Irka im Saziani G'wölb deshalb nun seinen Fokus auch auf ein zweites Thema: unkomplizierter, aber raffinierter Genuss mit frischem Fisch und feinen Meeresfrüchten aus Triest. Warum man sich für Meeresfisch entschied? „Die Steirer fahren gerne ans Meer. Aber selbst wenn der Sommerurlaub vorbei ist, kann man bei uns fast das ganze Jahr dieses Urlaubsgefühl auf dem Teller genießen“, erklärt Albert Neumeister. Und das zu wirklich fairen Preisen.

Wer selbst einen feinen Fisch zaubern will, kauft bei Sofisch ein. Immer wieder ein Erlebnis. Thunfisch, Lachs, Wolfsbarsch, Goldbrasse, Steinbutt, Schwertfisch, Miesmuscheln und Jakobsmuscheln werden liebevoll auf dem Eis drapiert. Ein anderes Mal kann auch – je nach Angebot – See-teufel, Seezunge, Marmorbrasse oder Rotbarbe dabei sein. Rot, silbrig und braun leuchten die Fische, ein Fest für die Augen. Eine Spezialität sind auch Sardinen. Hübsch wie kleine Schmuckstücke und so frisch und zart, mit gängigem Dosenthunfisch nicht vergleichbar. Pichler und sein Team geben gerne Tipps, wie man die einzelnen Fischarten am besten zubereitet. „Am meisten freut mich, wenn ein Kunde etwas Neues probiert und es gelingt.“

Graz fliegt auf die Fische und neben dem Shop in Waltendorf hat Günther Pichler auch schon zwei Filialen



**SEHNSUCHTSORT FÜR GENIESSER:** die Saziani Stub'n und G'wölb in Straden.



**INGESPIELT.** Saziani-Gastgeber Albert und Anna Neumeister, Dreihaubenkoch Harald Irka und Sofisch-Betreiber Günther Pichler (vl.).

aufgemacht: Einmal am Lendplatzmarkt, am Kaiser-Josef-Markt übernahm der Ingenieur den legendären Stand von Helga Meltschok. Dort bekommt man nicht nur die besten Meeresfische, es wird auch gekocht: tägliche Fischmenüs oder köstlichen Fischbruch – paniertes, herrlich krosses Filet. Und weil das Motto des Stands „Fisch & Drinks“ heißt, wird dazu auch ein Glas Wein serviert. Die Fischgerichte kann man natürlich auch mit nach Hause nehmen.

Der Erfolg gibt Günther Pichler Recht, eine Vision hat er aber noch im Kopf: Meeresfisch am Festland zu züchten. „Noch ist es zu früh, doch das Ziel sehen wir klar vor uns.“

Ihre eigene Vision haben die Familie Neumeister und Harald Irka bereits umgesetzt. Hier trafen zwei glückliche

Umstände zusammen: Ein Talent wie Harald Irka ist genauso selten wie die Laisser-faire-Großzügigkeit der Saziani-Gastgeber. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Nach nur drei Jahren wurde der Weg der Saziani Stub'n mit drei Gault-Millau-Hauben und zahlreichen anderen Auszeichnungen bestätigt.

„Harald kam mit knapp 17 zu uns und hat vom ersten Tag gezeigt, welches Talent er ist“, sagt Albert Neumeister heute zehn Jahre später. Irka zeichnet sein großer Respekt vor den Produkten der Umgebung aus, vor allem mit Gemüse beschäftigte er sich intensiv. „Uns hat es sehr imponiert, wie er mit so wenig Butter und Sahne so viel Geschmack rüberbringt.“

Irkas Hauptdarsteller kann eine Zwiebel sein, eine Urkarotte, verschiedenste Rüben, Wurzeln und Kohlar-





**BEI SOFISCH**  
am Kaiser-Josef-Markt gibt es Frischfisch, Fischgerichte und Wein.

ten. Damit kommen Kombinationen heraus wie Urkarotte, Knochenmark, Erdnuss und Löwenzahn oder Saibling, Zwiebelgewächs, Brotgewürz und Hühnerhaut. Gänge, die hochkonzentriert sind und durch spielerische Leichtigkeit glänzen. Die typische Irka-Handschrift erkennt man auch bei

seiner Fischküche. „Wir verbinden Fische und Meeresfrüchte mit Produkten aus der Region: rote Rüben, Kren und Zwiebelmarmelade“, sagt Irka.

Dazu passen die hauseigenen Weine, die Christoph, der ältere Sohn der Neumeisters, verantwortet. Wenn er über seinen Bio-Wein spricht, verwendet er Worte wie regionstypisch, elegant, komplex. Seine Rolle sieht er als Erzieher des Weins, der aber nur Finetuning betreibt. „90 % finden im Weingarten statt“, sagt Christoph Neumeister, „wir können viele Dinge weglassen, dadurch werden die Weine charaktervoller.“



**DIE REGION** will Christoph Neumeister in seinen Weinen abbilden.

**Sofisch**

Waltendorfer Hauptstraße 23, 8010 Graz  
Filialen auf den Grazer Märkten am Kaiser-Josef-Platz und Lendmarkt  
[www.sofisch.com](http://www.sofisch.com)

**Saziani Neumeister**

8345 Straden 42  
Saziani Stub'n und G'wölb: 03473 8651  
Weingut: 03473 8308  
[www.neumeister.cc](http://www.neumeister.cc)

**Saziani Neumeister dankt seinen Partnern**

**LAFER + PARTNER**  
Steuerberater

Besonders nachhaltig, erstklassig, individuell, herzlich, persönlich. Kompetenz hat viele Gesichter, aber nur einen Namen. [www.lafer-partner.at](http://www.lafer-partner.at)

**SEIDNITZER & PARTNER**

Dynamisch, modern und persönlich. Ihr Volvo Partner in Gleisdorf und Koglhof bei Birkfeld. [www.seidnitzer.com](http://www.seidnitzer.com)

**Steiermärkische SPARKASSE**

Ein starker und zuverlässiger Partner mit umfassender Betreuung und ein Unterstützer von Innovationen. Unsere Hausbank seit 1995. [www.steiermaerkische.at](http://www.steiermaerkische.at)