€ 4,40

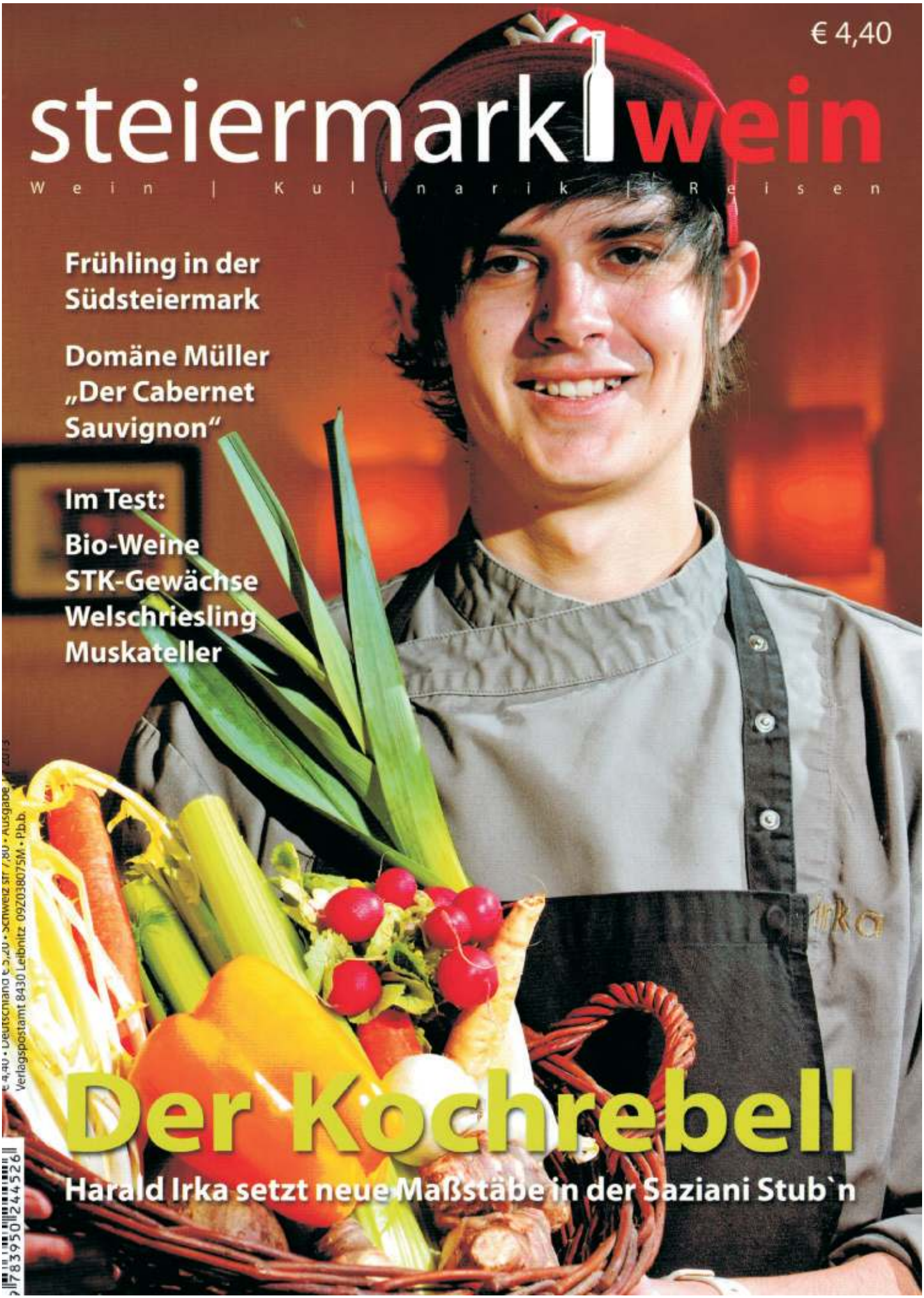
steiermark wein

Wein | Kulinarik | Reisen

Frühling in der Südsteiermark

Domäne Müller „Der Cabernet Sauvignon"

Im Test:
Bio-Weine
STK-Gewächse
Welschriesling
Muskateller



Der Kochrebell

Harald Irka setzt neue Maßstäbe in der Saziani Stub`n

€ 4,40 • Deutschland € 5,20 • Schweiz sfr 7,80 • Ausgabe 1/ 2013
Verlagspostamt 8430 Leibnitz 09Z038075M • P.b.b.
9 783950 244526

Grüne Küche

Anna und Albert Neumeister (Foto) holen mit Küchenchef Harald Irka die kulinarische Zukunft und Avantgarde nach Straden im südoststeirischen Vulkanland. Inspiriert von der puristischen nordischen Küche eines Réne Redzepi oder Rasmus Kofoed entwickelt der 21jährige 2-Hauben-Koch in der Saziani Stub`n seinen eigenen, außergewöhnlichen Kochstil und begeistert damit die Hausherren und ihre Gäste.

Text: Henry Sams | Fotos: Apresvino

Harald Irka treibt in Straden die Entwicklung der kulinarischen Avantgarde mit viel Intuition voran. Seine Kochkünste adelt der aktuelle Gault Millau mit zwei Hauben und 16 Punkten

Restaurant
Saziani Stub' n
8345 Straden 42
Tel. +43 3473 8651
www.neumeister.cc

Appetitlicher Gruß aus der Küche: Ein kleiner Brotlaib aus Traubenkernmehl, dazu reicht Harald Irka feste Aufstriche wie mit Wacholder geräuchertes Schweinshirn, Schweineschmalz mit Aquavit und Kümmelkrokant oder aufgeschäumte braune Butter

Visionen eines jungen Kochrebellen

Anna und Albert Neumeister vertrauen in ihrer Saziani Stub`n der außergewöhnlichen Kreativität von 2-Hauben-Koch Harald Irka und holen damit die kulinarische Avantgarde mit unbeschwertem Kick in das südoststeirische Vulkanland.

Harald Irka mischt in der Riege der jungen Kochrebellen in Österreich ganz vorne mit und geht mit Worten und Gesten ebenso sparsam um wie mit seinen Ingredienzen in der Küche. Am Kopf trägt er eine rote Baseball-Kappe, im Herzen den Eigensinn eines radikalen Erneuerers. Mit viel Intuition entwirft Irka im südoststeirischen Straden seine Vision einer grünen Küche. Und so feiert bei ihm unter anderem eine Schwarzwurzel mit Trüffelcreme, Birne, Estragon, Petersilöl, Petersilcreme und warmem Vacherin die glamouröse Auferstehung als Hauptdarsteller und bestimmt damit die Dramaturgie auf der von Anna und Albert Neumeister bespielten kulinarischen Bühne der Saziani Stub`n. Das Stück der ersten Jahreszeit heißt „Das Grüne Menü", die Haupt- und begleitenden Rollen sind großteils vegetarisch besetzt – aber nicht nur. Gemüse bringt dabei die Philosophie des jungen Regisseurs auf den Punkt und oft braucht es Wochen, bis er ein Gericht so weit entwickelt hat, dass er es auf die Karte setzt. Der junge Chefkoch ist ein Denker, Entwickler und brillanter Handwerker mit einem Hang zum präzisen, nordischen Kochstil eines René Redzepi vom Restaurant Noma oder Rasmus Kofoed vom Geranium, beide in Kopenhagen.

Die Saziani Stub`n im südoststeirischen Straden ist seit mehr als zehn Jahren eine verlässlich gute Adresse für Genießer und Feinschmecker.

Harald Irka kultiviert in seiner Küche eine nahezu rebellische puristische Avantgarde und produziert mit zeitgemäßen Techniken außergewöhnliche Genusserlebnisse, greift aber auch auf uralte Methoden zurück und schafft damit konzentrierte Aromen wie bei der Sellerie-Kren-Emulsion. Kongenial zum Beispiel wie er den Habitus einer Melanzani genussvoll in den Mittelpunkt setzt und die Inszenierung am Teller mit Topinambur, Bleichlöwenzahn, Stangensellerie oder schwarzen Nüssen zu einem furiosen Auftritt gestaltet. Harald Irka macht, was sich in unseren Breiten nur wenige (zu) trauen: Trocknen, Räuchern, Einlegen, Fermentieren, Vakuumieren – der junge Shootingstar adelt damit die Institution der Familie Neumeister zu einer Erlebnisgastronomie auf höchstem Niveau. Der 2-Hauben-Koch kombiniert, was scheinbar nicht zusammenpasst: Die Fusion von *terra* und *fluvius* wie Kohlsprossen, Kapernvinaigrette, Topikokaviar mit in Senf gegarter Bergforelle stellt Traditionen auf den Kopf, dann wiederum kombiniert Harald Irka kräftige Aromen mit den feinen Strukturen regionaler Gemüsesorten und balanciert sie harmonisch aus. Bodenständige Strukturen pflegt der junge Küchenchef mit geschmorten Backerln vom Milchferkel, sautiertem Lammbries oder einer knusprig gebratenen Brust vom Perlhuhn. Zu den wahlweise drei bis fünf Gängen wird der Gruß aus der Küche gleich mehrfach zelebriert und damit dem Gast ein großartiger Querschnitt von Authentizität der Produkte serviert. Zu all den Köstlichkeiten empfiehlt Grandseigneur Albert Neumeister als kompetenter Patron die begleitenden Weine – nicht nur vom hauseigenen Weingut. Vom operativen Geschäft hat sich dort der große Meister gepflegter steirischer Weinkultur bereits zurückgezogen und die Verantwortung seinen Söhnen Christoph und Matthias übertragen. Albert Neumeister und seine Frau Anna widmen sich jetzt mit großer Hingabe ihrer Saziani Stub`n. Bedingungslos vertraut das charmante Ehepaar mit großem Respekt Harald Irka und seinem Küchenteam und so erhält diese Hochgastronomie mit dem Bonus der Jugend einen unbeschwerten Kick und nimmt so den Gästen jede Schwellenangst – einfach entspannend!

Der Name Neumeister steht für steirische Weinkultur auf höchstem Niveau. Unser Foto zeigt den imposanten Weinkeller dieses STK-Weingutes.