



Auf einmal war er da: Harald Irka, Anfang zwanzig, die schwarzen Haare verwegen in die Stirn geföhnt. Hohe Bewertungen in den einschlägigen Guides, Lobeshymnen in Artikeln auf Gourmetseiten.

Wobei wir hier nicht von Großstadt reden, sondern von entlegener Provinz. Allerdings ein renommiertes Haus. Südoststeiermark, Straden, Weingut Neumeister, Saziani Stub'n. Bekannt für gute, ja für exzellente Küche, man erinnert sich an Namen wie Gerhard Fuchs und da fehlt Vorname: Jürgen Kleinhapl. Als dieser Straden verließ, hatten Anna und Albert Neumeister genug von Sternen und Fine Dining, sie wollten mit ihrem Lokal wieder zurück zu den Wurzeln, zur einfachen, gediegenen Wirtshausküche.

Und da betritt Harald Irka die Szene. Unbeschriebenes Blatt, frisch von der Hotelfachschule in Bad Leonfelden. Der junge Oberösterreicher ist auf der Suche nach einer Stelle, Albert Neumeister auf der Suche nach einem Koch. Einen Küchenchef gab es, aber so gut wie kein Team. Harald Irka rief an, stieg zwei Stunden später in sein Auto und blieb. Das war der Beginn einer einzigartigen Erfolgsgeschichte.



# DAS STILLE AUSNAHME- TALENT



ES GIBT KEINEN GRUND  
FÜR STRESS.

#### MIT VERTRAUEN INS UNGEWISSE

Zum Zeitpunkt des Gesprächs mit Harald Irka beginnt dessen sechstes Jahr in der Südoststeiermark. Da muss die Frage erlaubt sein, warum es einen jungen, erfolgreichen Mann wie ihn nicht in die weite Welt hinaus zieht? „Eigentlich wollte ich nicht einmal weg von Linz!“ ist die Antwort, „und da hier alles passt, gibt es auch keinen Grund, daran etwas zu ändern.“ Viel mehr ist ihm dazu nicht zu entlocken, wie sich der wortkarge junge Mann überhaupt lieber in der Küche um die Vorbereitungen für die eben beginnende Saison kümmert als auf Fragen Antworten zu finden und für Fotos zu posieren. In sein Tun versunken, von einer tief gehenden Leidenschaft fürs Kochen erfüllt: das erklärt vielleicht auch diese verblüffende Beständigkeit.

Für seinen Beruf Koch gibt es kein unmittelbar verantwortliches Umfeld, keine Gastronomienähe. Der Vater technischer Zeichner, die Mutter Verkäuferin, Wohnort Linz. Die Großmutter allerdings hatte einen kleinen Bauernhof im Mühlviertel, mit ihr hat Harald als kleiner Bub einiges

an Zeit verbracht. „Strudelteig ausziehen hat solchen Spaß gemacht, so hat das angefangen.“ Also wählte er die Hotelfachschule, Ziel Koch. Und ging mit einmal mehr, mit einmal weniger Überzeugung durch die drei Jahre. „Die Schule wäre ausreichend Grund, etwas nicht mehr zu tun,“ ist das lakonische Statement dazu. Den sanften Druck der Eltern zu deren Absolvierung akzeptierte er. „Es hat dann eh wieder Spaß gemacht, manchmal muss man ja wen zum Glück zwingen.“ Nach den drei Jahren „zum Durchtauchen“ war plötzlich auch die Matura ein Reiz. Doch nach drei Monaten Aufbaulehrgang fiel ihm die Annone aus der Südoststeiermark in die Hände. Ein Zu-Fall mit Folgen.

#### WO LIEGT STRADEN?

„Wann kannst du anfangen?“ war die Frage von Albert Neumeister, als Harald Irka anrief. Zwei Stunden später setzte er sich ins Auto, ohne überhaupt zu wissen, wo Straden lag. Er kam an und blieb. Das war 2010. Zwei Jahre später verfasste Severin Corti seinen „Rondo“ Artikel über das Talent im Vulkanland, aber „da stand



das Ding“ schon längst. Dieses große Vertrauen auf beiden Seiten, das anfänglich da gewesen sein muss, ist im Nachhinein so unglaublich, so erstaunlich angesichts dessen, was daraus wurde. Das wiederum ist kein Zufall, sondern harte Arbeit. In einem Umfeld, dass das Talent erkannte und zuließ. „Auch unser damaliger Küchenchef empfand diesen Buben mit seinen siebzehneinhalb Jahren als etwas ganz Besonderes. Also hat er ihn rangelassen. Schon nach kurzer Zeit hat Harald seinen Stil eingebracht, das musste man einfach fördern“ erzählt Albert Neumeister. Nach zwei Jahren, noch keine zwanzig Jahre alt, übernahm das stille Ausnahmetalent die Position des Küchenchefs. Ein Wagnis? Vielleicht, aber zu diesem Zeitpunkt war die große Übereinstimmung bereits ein Erfahrungswert. Und es war ebenso klar, dass weder Neumeisters und schon gar nicht Harald Irka mit Backhendl und Käferbohnenalat dauerhaft glücklich würden.

Das erste große Geschenk des Chefs an den jungen Küchenchef war das Kochbuch von Michel Bras. Damit hatte Albert Neumeister offenbar den richtigen Knopf gedrückt, es wurde stilbildend und ist bis heute Irkas Arbeitsbegleiter. Das Buch war auch von großer Bedeutung für die Neumeisters: „Es war jene Gemüseküche, wie auch wir sie gesehen haben. Meine Frau ist ja Vegetarierin, und wir dachten, wenn je ein Koch dieses Buch so schätzt wie wir, dann ist er der richtige Mann hier.“ Doch dass es sich genauso ereignen würde, ist dennoch wie ein kleines Wunder.

#### SICH DAS WISSEN ERESSEN

Zu dem Zeitpunkt, als der Erfolg begann, hatte Harald Irka bereits alle deutschen Dreisterner abgegrast und hatte sich auch sonst eifrig durch Europa gegessen. Auch eine Art von Fleiß, und zudem sehr kostenintensiv. „Dafür fahre ich einen VW mit 410.000 km!“ Erfahrungen sammeln, sich Wissen eressen, schön und gut. Doch woher kommt dieses Talent, dieses Feingefühl? „Talent ist Glück“ ist die knappe Antwort. Und Irka weiter: „Ich kann nicht erklären, wie das funktioniert. Aber Albert hat viel dazu beigetragen. Er hat so viel Ahnung, wie Küche geht und hat mir sehr viel beigebracht. Im nächsten Leben würde er, wenn er es sich aussuchen könnte, Koch werden!“ Albert Neumeister dazu: „Ich kam über den Wein zum Essen. Ich habe den guten Gaumen meiner Eltern geerbt und zu kochen begonnen. Außerdem hatte ich ja diese Kapazunder im Haus, von denen ich lernen konnte!“

Ein fruchtbares Umfeld, in dem Harald Irka jenen Platz fand, der ihm die Entwicklung hin zum Shooting Star einer von den Produkten her regionsbezogenen, geschmacksintensiven, aber stilistisch extrem reduzierten Küche machte. Und immer wieder erwähnt er Michel Bras: „In sein Kochbuch schaue ich nach wie vor gerne rein. Dieser Mann ist so wunderbar produktorientiert, das ist der neuen skandinavischen Küche nicht unähnlich.“ Auch Irka legt mit großer Ernsthaftigkeit und Spürsinn seine ganze Konzentration und Aufmerksamkeit auf das Produkt. Offenheit für Neues, Anderes, gar Schräges ist in dieser Selbstverständlichkeit auch seiner Jugend geschuldet. Zum Beispiel die Auseinandersetzung mit Insekten.

#### MAIKÄFER UND SÄGEMEHL

In Zusammenarbeit mit dem „Verein Speiseplan“ erarbeitet er in Workshops mehrgängige Menüs auf Basis von Insekten; sie stammen zumeist aus holländischer oder belgischer Zucht.



Saziani Stub'n im Winterschlaf liegen, den Radius von Deutschland allmählich auch in den Norden ausgedehnt. Vor zwei Jahren war er bei einer Küchen-Entdeckungsreise auf die Färöer mit dabei und ließ sich von der dort noch sehr lebendigen tradierten Kunst des Fermentierens inspirieren.

In Stockholm hat ihn Frantzen&Lindeberg beeindruckt, und auch das Noma war damals als erstes Erlebnis nordischer Küche „ein Wahnsinn“. Jedoch „zehn Gramm rohe Entenbrust, das empfand ich als Zumutung“ sagt er frei heraus. Und außerdem habe er danach anderswo deutlich besser gegessen. Heuer im Winter war das Noma zu Gast in Tokyo. Natürlich war auch Harald Irka da. „Viel spannender und ganz anders als Kopenhagen!“. Einmal im Monat steht zumeist auch der Hangar-7 auf dem Programm, wo einem die kulinarische Welt geradezu zu Füßen liegt. Das beeindruckendste Esserlebnis der letzten Jahre war aber vielleicht doch das Steirerck: „Das Menü dort war einfach unglaublich.“

**TERROIR**

Zum Gemüse gefunden hat Harald Irka aber nicht nur durch Michel Bras. Anna Neumeister ist seit 30 Jahren Vegetarierin, ihr sind wesentliche Anregungen zu verdanken. „Anfangs habe ich ab und zu etwas speziell für Anna gemacht, und das hat mich auf Antrieb begeistert. Es ist eine andere Herausforderung.“ Eine Karte ganz ohne Fleisch

„Hier geht es vor allem um Zukunftsforschung, um neue Proteinquellen. Im Restaurant würde ich das nicht anbieten. Aber man muss sich nicht schrecken vor Heuschrecken und Co. Die meisten schmecken leider sehr neutral, ich bin immer noch auf der Suche nach wirklich spannenden Insekten. Als nächstes werde ich Maikäfersuppe probieren. Die wurde nach dem Krieg auch bei uns öfter gegessen, dazu findet man Rezeptel“ Auch für das Österreich-Engagement auf der Expo in Mailand leistet Harald Irka seinen Beitrag. Zum Thema „Wald“ wandelt er das schlichte Butterbrot ab zu Holzmehlbrot mit Fichtenbutter. 30% feinstes Sägemehl, fast Staub, mit Roggen und Weizen gemischt. Keine neue Kreation: „Nach dem Krieg, als es nur wenig gab, war das verbreiteter Usus!“

Spielwiese in Straden ist sein großer Kräutergarten. Hier wächst, was ein Irka-Gericht komplettiert oder auch als Basis dient. Er wird künftig auf das Doppelte erweitert, für Gemüseraritäten, die man nicht so leicht bekommt. Und er holt sich wild Wachsendes aus der Natur, von der es rund um das Saziani-Gut reichlich gibt. „Wild wachsend“, das hat bei dem ein oder anderen Restaurantkritiker Assoziationen zur neuen skandinavischen Küche ausgelöst. Tatsächlich hat Harald Irka auf seinen intensiven winterlichen Essensreisen, wenn die

aber kommt nicht gut an, das war bei einem einmaligen Experiment schnell klar. Dass es aber auch Sonntag Mittag nur die beiden Menüs gibt, funktioniert inzwischen. „Terroir“ und „Grün“, die einzelnen Gerichte nur mit ihren Grundzutaten bezeichnet, und neuerdings noch die Buchstabencodes für die 14 Allergene dazu.

Terroir? „Wir haben diesen Begriff gewählt, weil er einerseits für den Weinbau steht, mit dem wir eng verbunden sind. Andererseits lässt er sich auch auf unsere Küche übersetzen. Erde, naturgegebene Einflüsse, Klima und Landschaft, alles, was unsere Arbeit beeinflusst!“ Im April kommt das

buch im Selbstverlag heraus, sein wenig überraschender Titel: „Terroir“. Die Region ist Harald Irka ein großes, ein selbstverständliches Anliegen; ganz lokal zeigt er sich zum Beispiel auch in der Geschirfrage. Da hat er sich von einer Keramikerin aus Straden eigene Teller anfertigen lassen. Eine Konsequenz, die in den Vordergrund rückt, welche Möglichkeiten in einem kleinen Raum stecken – ohne deshalb fundamentalistisch werden zu müssen. Denn dann wären Zutaten wie Yuzu, Süßholz oder Ananas streng genommen nicht möglich. Aber wenn er eines der neuen Menüs mit „Terroir“ übertitelt, dann ist das ein stärkeres Statement zur fokussierten Erkundung von

## DER PLÖTZLICHE ERFOLG SCHEINT HARALD IRKA NICHT ZU TANGIEREN.

Im April kommt das erste eigene Kochbuch im Selbstverlag heraus, sein wenig überraschender Titel: „Terroir“. Die Region ist Harald Irka ein großes, ein selbstverständliches Anliegen; ganz lokal zeigt er sich zum Beispiel auch in der Geschirfrage. Da hat er sich von einer Keramikerin aus Straden eigene Teller anfertigen lassen. Eine Konsequenz, die in den Vordergrund rückt, welche Möglichkeiten in einem kleinen Raum stecken – ohne deshalb fundamentalistisch werden zu müssen. Denn dann wären Zutaten wie Yuzu, Süßholz oder Ananas streng genommen nicht möglich. Aber wenn er eines der neuen Menüs mit „Terroir“ übertitelt, dann ist das ein stärkeres Statement zur fokussierten Erkundung von



speziell um das Saziani-Gut reichlich gibt. „Wild wachsend“, das hat bei dem ein oder anderen Restaurantkritiker Assoziationen zur neuen skandinavischen Küche ausgelöst. Tatsächlich hat Harald Irka auf seinen intensiven winterlichen Essensreisen, wenn die

speziell um das Saziani-Gut reichlich gibt. „Wild wachsend“, das hat bei dem ein oder anderen Restaurantkritiker Assoziationen zur neuen skandinavischen Küche ausgelöst. Tatsächlich hat Harald Irka auf seinen intensiven winterlichen Essensreisen, wenn die

speziell um das Saziani-Gut reichlich gibt. „Wild wachsend“, das hat bei dem ein oder anderen Restaurantkritiker Assoziationen zur neuen skandinavischen Küche ausgelöst. Tatsächlich hat Harald Irka auf seinen intensiven winterlichen Essensreisen, wenn die



speziell um das Saziani-Gut reichlich gibt. „Wild wachsend“, das hat bei dem ein oder anderen Restaurantkritiker Assoziationen zur neuen skandinavischen Küche ausgelöst. Tatsächlich hat Harald Irka auf seinen intensiven winterlichen Essensreisen, wenn die

Für regionale Produkte wird Harald Irka oft bei Bauern und Kleinproduzenten in der Umgebung fündig: Gemüse, Kräuter, Öl, Fisch, Duroc Schwein aus Straden. Doch niemand kommt von selbst und bietet seine Erzeugnisse an; „man muss schon selbst auf der Suche sein!“ Das Ergebnis dieser Suche findet sich dann in Gerichten wie Brot aus Traubenkernmehl, der Verquickung von Forelle und Wildschwein, von Bries, Sonnenblume und Raps, von Bauertöpfen und Sauerampfer. Wenn der Bärlauch auszutreiben beginnt, wird er mitsamt der Wurzel verarbeitet, und auch zum Thema Dessert fällt Irka Gemüse ein. Die kreative Kraft ist mitreissend und verblüffend. Vor allem angesichts des Alters. „Er ist ein Genie, das glaube ich sehr wohl.“ Albert Neumeister spricht Großes ganz gelassen aus. „So wie er seinen Weg geht, wie er sich entwickelt hat. Er ist einer, der über den Dingen steht. Seine Bescheidenheit ist beispielhaft.“

## DAS STILLE GENIE

Der plötzliche Erfolg scheint Harald Irka nicht zu tangieren. Bewertungsstress kennt er nicht, das kann er ausblenden. Außerdem steht er ohnehin lieber in der Küche und versinkt dort in seiner Arbeit, als dass er sich unter die Gäste mischt. Nur zur Begrüßung kommt er mit Albert Neumeister zum Tisch. Und da erkennt er sofort jene speziellen Gäste, die nur der Spur der 17 Punkte folgen: „Da kannst du noch so gut kochen, die sind den ganzen Abend nicht zufrieden!“ Immer wieder aber kommen auch zufällige, ganz unvorbereitete Gäste, gerade am Sonntag, aufs Geratewohl. Für die stellt die auf zwei Menüs beschränkte Karte mit hohem Gemüseanteil eine Herausforderung dar. Viele stehen nach einem kurzen Blick darauf wieder auf. „Diese Menschen muss man einfach festhalten“, sagt Albert Neumeister. „mit einem ‚Vertrauen Sie uns, probieren Sie!‘ In den allermeisten Fällen bekommt man dann ein großes Danke als Rückmeldung. Wie gut Gemüse in dieser reduzierten Form sein kann, was da am Gaumen geschieht, das ist ebenso überraschend wie überzeugend. Und das passiert nicht in Wien, sondern in Straden!“ Die Verblüffung ist nicht zuletzt auch angesichts des Alters des Küchenchefs noch größer.

Dass er selbst mit dieser besonderen

Korrelation von Alter und Erfolg korreliert, ist bei Harald Irka nur zu ahnen. Auch Albert Neumeister wehrt die Frage nach dem Stolz ab. „Uns ist wichtig, dass er sein Ding macht und nicht in vielen Aktionen auswärts seine Kraft verliert. Aber Harald kann sich gut einteilen, er muss nicht überall dabei sein und schätzt genau ab, was sinnvoll ist. Natürlich haben wir jedes Jahr unsere Ziele. Aber unabhängig vom Ergebnis!“

## BEWUSST NICHTS TUN

Und was macht ein noch so junger Koch in seiner Freizeit? Sport? Ausgehen? Oder nur anderswo essen? „Wenn ich Zeit habe, dann tue ich ganz bewusst gar nichts. Oder ich schlafe.“ Das Tagwerk beginnt schließlich um 9 Uhr, spätestens 10. Was nebenher auch noch zu den Aufgaben der Küche gehört, ist das Fertigen von „Sazianis Feine Kost“ Spezialitäten, Einkochtes und Eingemachtes, ein Sortiment erlesener Delikatessen. Als wäre das alles ein lockerer Spaziergang, so kommt es in den knappen Worten von Harald Irka rüber. Sein noch junges Alter ist auch kein Problem für die Harmonie im Küchenteam. „Wir haben alle mehr oder weniger zugleich begonnen, sind etwa im gleichen Alter, und

## FÜNF FRAGEN AN HARALD IRKA

**Wo siehst du deine Position als junger Chef in Österreich?**  
Das hat keinen Stellenwert für mich. Ich muss mit niemandem konkurrieren, ich mache mein Ding und habe meinen Platz. Das passt so.

**Was würdest du nie mehr kochen wollen?**  
Dazu fällt mir gerade nichts ein.

**Welches Weltrestaurant würdest du am liebsten als nächstes besuchen?**  
Michel Bras in Laguiole. Er ist einfach sehr prägend für mich.

**Wie hat sich deine Beziehung zu Wein entwickelt?**  
Vor Straden gab es nur Bier. Jetzt spielt Wein natürlich eine Rolle. Aber für die Weinbegleitung ist Albert zuständig, ich konzentriere mich aufs Kochen.

**Ist Albert Neumeister dein Ersatzvater?**  
Stimmt.

## FÜNF FRAGEN AN ALBERT NEUMEISTER

**Was hat Sie so sicher gemacht, dass das mit Harald Irka funktionieren würde?**  
Es war nie anders spürbar als dass es passt. Es war für beide Seiten ein Goldgriff.

**Was an seiner Küchenlinie schätzen Sie am meisten?**  
Dass er immer weiß, wann genug am Teller ist.

**Wie hoch ist Ihr Anteil an seinem Erfolg?**  
Meine Frau und ich haben sofort gespürt, welcher außergewöhnlicher Mensch Harald ist. Deshalb war es wichtig, ihn nicht zu verhindern, sondern ihm alle Möglichkeiten zu geben.

**Wie lange wird Harald den Saziani Stub'n erhalten bleiben?**  
Wenn einer bleibt, dann ist er es.

**Sind Sie sein Ersatzvater?**  
Er ist wie mein drittes Kind. Wenn er erfolgreich ist, dann ist auch Saziani erfolgreich. Wir werden gemeinsam noch einige Ziele erreichen!

Matthias, der Onkel meines Pâtissiers, ist schon seit 14 Jahren im Haus. Es gibt also keinen Grund für Stress.“ Die Rezepte hat Harald Irka auf seinem Laptop gespeichert, der einen fixen Platz in der Küche hat. Und wenn gelegentlich eine dringende Frage auftaucht, dann wird auf dem Handy einfach gegoogelt. Sehr unverkrampft also, das junge Küchenteam, und durchaus spontan.

Das familiäre Gefüge Neumeister-Irka ist offensichtlich. Albert Neumeister hatte einmal – im Scherz natürlich – Haralds Mutter gefragt, ob er und seine Frau Anna den Buben adoptieren dürften. Allein dieser Gedanke bezeichnend für die große Nähe, die in den letzten fünf Jahren entstanden ist. „Es gibt nichts, was wir nicht gemeinsam besprechen. Ob er zum Beispiel Lust hat, mit gewissen Journalisten zu sprechen. Ich bin wie ein Schutzmantel für ihn.“

## KAROTTE HASELNUSS – VANILLE

### ZUBEREITUNG

1: Die gemahlene Haselnüsse trocken anrösten. Mit Milch und Obers aufgießen und 10 Minuten ziehen lassen. Danach kaltstellen. Honig, Salz, Zucker und die Dotter verrühren und anschließend über Wasserdampf schaumig aufschlagen (zur Rose abziehen). Die ganzen Haselnüsse zugeben und in einen Paco-Jet Becher abfüllen. 24 Stunden tiefkühlen und pacossieren.

2: Die Karotten waschen, schälen und dünn aufschneiden. Mit Vanille-Essig und Ahornsirup marinieren. Die Äpfel

dünn aufschneiden, mit Staubzucker hell karamellisieren und mit Calvados ablöschen

3: Eine Ring (Durchmesser 12cm) in der Mitte eines Tellers platzieren. Den Karottensalat mit dem Apfel vermengen und auf einer Hälfte verteilen. Auf der anderen Seite Grob gehackte Haselnüsse verteilen. Eine Nocke Haselnusseis darauf setzen und mit Haselnuss-Öl beträufeln. Mit fein gehobelten Haselnüssen bedecken und sofort servieren.

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

HASELNUSSSEIS (1)  
150 g Haselnüsse (gemahlen)  
30 g Haselnüsse  
250 g Vollmilch  
300 g Obers  
50 g Kristallzucker  
3 Eigelb (BIO)  
Salz  
20 g Honig

KAROTTENSALAT (2)  
2 Karotten  
1 Apfel  
40 g Vanille-Essig  
20 g Ahornsirup  
20 g Staubzucker  
2 cl Calvados

ANRICHTEN (3)  
80 g Haselnüsse (Geröstet)  
Haselnuss-Öl



REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

RETTICH-ROULADE (1)  
200 g Daikon Rettich  
20 g Junger Bärlauch (blanchiert)  
200 g Filet vom Jungstier  
20 g Muscovado Rohrzucker  
20 g Helle Sojasauce  
1 g Cayenne Pfeffer  
Olivenöl  
Maldon Sea Salt  
Weißer Pfeffer

SARDELLEN-BUTTER (2)  
80 g Geklärte Butter  
1 Eigelb (BIO)  
20 g Reissessig  
20 g Kapern-Einlegeflüssigkeit  
8 g Sardellenpaste  
Maldon Sea Salt  
10 g Mirin (Süßer Reiswein)

ANRICHTEN (3)  
12 Kapern-Blüten (Knusprig  
Frittiert)  
12 Bärlauchwurzeln (Knusprig  
frittiert)

## RETTICH JUNGSTIER – BÄRLAUCH – KAPERN

### ZUBEREITUNG

1: Das Filet vom Jungstier mit Sojasauce, Muscovado Zucker und Cayenne Pfeffer marinieren und 48 Stunden in der Beize liegen lassen. Den Rettich hauchdünn aufschneiden und mit Salz, weißem Pfeffer sowie Olivenöl marinieren. Das Fleisch aufschneiden und plattieren, anschließend damit gemeinsam mit dem blanchierten Bärlauch den Rettich belegen. Eng einrollen und bis zum Servieren kaltstellen.

2: Eigelb mit Reissessig, der Kapern-Einlegeflüssigkeit, der Sardellenpaste sowie dem süßen Reiswein über Wasserdampf schaumig aufschlagen. Nach und nach die geklärte Butter zufügen und mit Salz abschmecken.

3: Die Rettich Roulade aufschneiden und gefällig auf einem Teller platzieren. Die Sardellen-Butter angießen und mit knusprigen Kapern-Blüten sowie Bärlauch-Wurzeln garnieren.

