

«Ganserlhaut soll der Gast bei uns bekommen»

Zu Besuch bei Österreichs Spitzenkoch Heinz Reitbauer, einem Verfechter der Sortenvielfalt

Heinz Reitbauer ist der beste Koch Österreichs und versteht sich auch als Genusspolitiker. Sein Restaurant Steirereck rangiert auf Platz 16 der weltbesten Restaurants.

VON SILVIA SCHAUB

Spätestens, wenn Heinz Reitbauer seine Hände zur Faust ballt und durch die Luft schwingen lässt, ist er bei seinem Lieblingsthema angekommen. Dann spricht er noch ein bisschen schneller und lehnt sich weit nach vorn zu seinem Gegenüber. Und man erwartet, dass er jeden Moment seine Faust auf den Tisch haut. Grund dazu hätte der höchstdekorierte Koch Österreichs genug: «Wir werden beraubt! Der ganzen Vielfalt an Sorten!» Reitbauer, der im idyllisch gelegenen Stadtpark Wiens das Restaurant Steirereck führt, meint damit die Saatgut-Verordnung aus Brüssel, die so seltene Pflanzen wie die Perilla oder die Wollmispel beinahe zum Verschwinden gebracht hätte, die wir hernach serviert bekommen.

ALSO HABEN REITBAUER und seine Mitstreiter über 500 000 Unterschriften gesammelt und so erreicht, dass «die in Brüssel nochmals über die Bücher gehen». «Man hat nur einmal im Leben die Chance, seine Stimme zu erheben und sich dafür einzusetzen», meint Reitbauer zufrieden. Der Spitzenkoch ist insofern auch Genusspolitiker. Zu dieser Bezeichnung lächelt er mild, und die Faust lockert sich allmählich.

Schliesslich sollen die Gäste in seinem Restaurant nicht nur Schnitzel oder Filet vorgesetzt bekommen. Reitbauer vom Steirereck, das auf Platz 16 der weltbesten Restaurants rangiert und mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist, beschäftigt sich seit Jahren intensiv mit der Zubereitung von Gemüse. Das habe er schon immer gemacht, nicht erst, seit Karotten und Co. zum neuen Luxus erklärt wurden, betont er. Schon damals, als er noch am Pogusch in der Steiermark war. «Gemüse ist viel aromatischer, spannender und abwechslungsreicher als Fleisch oder Fisch.»

VOR BALD 10 JAHREN hat er mit seinen Eltern das Restaurant getauscht. In die Steiermark kehrt der 44-Jährige mit seiner Familie aber noch immer jedes zweite Wochenende zurück. Dort ist seine Schatzkammer, dort leben und arbeiten seine Produzenten. Und dort kann er auch ein bisschen ausspannen, «runterfahren und alles ein bisschen von aussen betrachten».



Heinz Reitbauer vom Restaurant Steirereck: «Wir möchten die Gäste immer wieder neu verblüffen.»

KANIZAJ MARIJA

Keiner lebt die Symbiose zwischen Koch und Produzent so leidenschaftlich und intensiv wie Reitbauer aus. «Das ist die Zukunft», ist er überzeugt. Die Küche müsse einen Schritt weitergehen. Heute interessiere es niemanden mehr, dass die Karotte aus der dritten Reihe komme und Mitzi heisse. Deshalb hat Reitbauer in seinem eben erst umgebauten Restaurant auf dem Dach einen Garten eingerichtet. Über 100 Sorten an Kräutern und Gemüse wachsen dort. Es geht ihm nicht nur darum, das Bewusstsein für seltene Sorten zu schärfen, sondern auch darum, den genauen Erntezeitpunkt bestimmen zu können mit seinen 30 Köchen. «Wir müssen in der Küche eine neue Dimension anstreben. Und die kann nur sein, wenn das Produkt in der

Züchtung und in der Verarbeitung auf eine neue Ebene kommt.» Da sieht er Potenzial. «Es gibt noch viele Gemüsesorten zu knacken», meint er süffisant.

UND SCHON BLICHT der Spitzenkoch wieder in die Zukunft. Denn stehen bleiben war für ihn noch nie eine Option. Wenn ihm ein Gericht oder ein Produkt zu modisch wird, nimmt er es von der Karte. «Wir wollen nicht vergleichbar sein, wir möchten den Gast immer wieder neu verblüffen.» «Ganserlhaut» soll er bekommen in seinem Restaurant, Momente geniessen, die er nie vergisst. «Wenn die Küche genau das schafft, egal wie, dann ist das Ziel erreicht.»

In unserem Fall hat sie es geschafft, dieses Prickeln auszulösen, diese Mo-

mente der Magie hervorzuzaubern, die sich zwar verflüchtigen, aber in Erinnerung bleiben. Sei es bei der Schwarzauber Bergforelle, die am Gaumen zart schmelzend ihr grossartiges Aroma abgibt. Sei es bei der Komposition von Sommerkürbis und Süsserdäpfeln mit Paradeiser, Mandeln und Lavendel, deren Geschmacksnoten perfekt harmonieren, sei es beim Dessert mit Mispeln, Veilchen und Frittaten, das mit seiner überraschenden Konsistenz begeisterte.

«Ohne Saat keine Ernte» steht auf der Eingangstür von Reitbauers Restaurants in verpixelter Schrift. Und: «Die Vielfalt ist die Schatzkammer für Geschmack und Lebensqualität.» Ein Ziel, das Reitbauer weiterhin mit seinen Fäusten verteidigen will.

ENTKORRT

EINS, ZWEI, DREI – DA WAREN ES PLÖTZLICH VIER

Das renommierte Schlossgut Bachtobel oberhalb Weinfeldens im Kanton Thurgau ist bekannt für seinen exzellenten Pinot Noir, den es gleich in mehreren Varianten gibt. Zur Zeit des leider viel zu früh verstorbenen Hans Ulrich Kesselring trugen diese noch unterschiedliche Etiketten, die Rückschlüsse auf den Weinstil zuließen.

Der Pinot Noir No 1 kam als klassischer «Landwein» mit der altmodischen, etwas verstaubt wirkenden Etikette von Hans Ulrichs Vater daher, während der 12 Monate in 800-Liter-Holzfässern gereifte Pinot Noir No 2 die hübsche, nostalgische Etikette vom Grossvater trug. Der 18 Monate im Barrique gereifte Pinot Noir No 3 schliesslich, der Hans Ulrichs ganzer Stolz war, bekam ein damals revolutionär modernes Label mit einer aus dem Papier gestanzten Drei verpasst. Hans Ulrichs Neffe Johannes, der heute das sich seit acht Generationen in Familienbesitz befindliche Gut leitet, entschied sich dafür, die gestanzte Etikette für alle Weine zu verwenden. Und nicht nur das. Anlässlich des 230-Jahre-Familienjubiläums, das im Dezember gebührend gefeiert werden soll, bringt er mit dem Pinot Noir No 4 gleich noch einen neuen Wein auf den Markt.

Und so schmeckt der **Pinot Noir No 4 2011**, eine nur in Spitzenjahren erzeugte Superselektion aus alten Burgunderklonen, die in neuen Barriques ausgebaut wird: Mittleres, jugendliches Rot; Aromen von roten und schwarzen Beeren mit dezenten Vanillenoten; mittelmäßig, präzise Säure, strenges Tannin, lang; eleganter Wein mit Finesse, der noch Zeit braucht. Leider sind die nur 800 Flaschen alle ausverkauft, aber zum Glück gibt es noch Restflaschen der ebenfalls ausgezeichneten No 3 2011 (17,5 Punkte, Fr. 34.–).

Das Schlossgut Bachtobel gastiert übrigens mit sechs weiteren Spitzenweingütern aus der Deutschschweiz demnächst in Zürich (www.wein7.ch).

ANDREAS KELLER



PINOT NOIR NO 4 2011

Produzent: Schlossgut Bachtobel, Weinfeldens

Herkunft: Thurgau

Appellation: Thurgau AOC

Rebsorte: Pinot noir

Beste Trinkreife: 2016 bis 2021

Passende Gerichte: Linsentopf, Rindschmorbraten, Wild

Bewertung: 18 Punkte

Bezugsquelle: Schlossgut Bachtobel, Bachtobelstrasse 76, 8570 Weinfeldens, Tel. 071 622 54 07, www.bachtobel.ch, Fr. 48.– (ausverkauft)

AUFGETISCHT

Harmonie von Aal, Leber und Birne

Als Christoph Köhli und Janine Hausmann den Kunsthof Richtung Grenchen verliessen, waren die Habitues in grosser Sorge, ob es denn nun auf gleich hohem Niveau weitergehen werde. Heute dürfen sie beruhigt sein. Christian Geisler, der Neue am Herd, hat im aktuellen Gault Millau sogar den 17. Punkt erobert; zudem darf er sich mit dem Titel «Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz» schmücken. In Uznach arbeitet Geisler im Tandem mit Marcus G. Lindner (ehemals «Mesa» Zürich, heute im «Alpina» Gstaad). Der Spitzenkoch ist Inhaber des Kunstthofs und hat auch das kulinarische Konzept entwickelt. Was hier auf den Tisch kommt, ist Spitzenküche von Format. Die Gerichte sind, wie in anderen trendigen Lokalen, nur kurz

mit den Zutaten bezeichnet, etwa Saibling/Meerrettich/Gurke, Taube/Bete/Verveine oder Luma-Schwein/Topinambur/Zwiebel. Was schlicht angekündigt wird, ist im Detail sehr ausgeklügelt, speziell auf der Ebene der Temperaturen und Konsistenzen. Die Aromenkombinationen sind nicht weniger raffiniert. Ausgezeichnet passen etwa Aal, Leber und Birne zusammen. Auch die Zusammenstellung von Kabeljau, Dashi und Algen funktioniert vorzüglich. Überrascht hat uns Geisler mit einem Brotgang, wo er ein Manitobaweizen-Brötchen zu Nussbutter mit Röstzwiebeln reichte. Ein schwungvoll angerichtetes Dessert aus Waldbeeren, Milch und Petersilie sorgte für den standesgemässen Abschluss.

STEPHAN THOMAS



Küchenchef Christian Geisler und Gastgeber Christian Magnus vom Restaurant Der Kunsthof, Zürcherstrasse 28, 8730 Uznach. Tel. 055 290 22 11, www.derkunsthof.ch. Geöffnet: Mittags ausser Di ab 11.45 Uhr, abends Mi–So ab 18.30 Uhr.

KÜCHE Zeitgenössische Gourmetküche

SERVICE Professionell und freundlich

AMBIENTE Erneuerter Altbau, grosszügig

PREISE Abendmenü von Fr. 160.– (5 Gänge) bis Fr. 190.– (7 Gänge)

AUFGEFALLEN

Salz aus Bex, grüne Linsen aus Saverny oder Chriesi-Würste aus Zug – das sind nur ein paar Produkte von über 200 meist kleinen Herstellern, die noch heute Sonntag zum vierten **Slowfood Market** nach Zürich locken. Im Fokus stehen die **Slow Food Presidi**, die vom Verschwinden bedrohte, hochwertige Lebensmittel unterstützen. Daneben gibt die **Showküche** einen interessanten Einblick in die **Produktwelt aus dem Alpenraum**. Jungköche und renommierte Kochkünstler zaubern aus dem reichen Fundus an traditionellen und wiederentdeckten Produkten feine Gerichte. Leindotteröl und Dörrbohnen gehören ebenso dazu wie Johanniskraut oder eingesäuerte Weissfische aus dem Zürichsee.

Slow Food Market, Messe Zürich, heute Sonntag, 10–19 Uhr, www.slowfoodmarket.ch.