

Harald Irka (20) erkochte sich mit „Restlessen“ zwei Hauben

Linz

LINZ. Er sieht aus wie der Bassist einer Teenie-Band. Der Linzer Harald Irka (20) ist allerdings vielmehr Komponist, der kulinarische Hymnen auf die Zungen seiner Gäste zaubert. Europas jüngster Zweihaubenkoch über Fastfood, TV-Köche und Wollschweine.

Werbung

2,5 % beim Direkt-Sparen
 Jetzt sichern: Hohe 2,5% Bonus-Zinsen beim ersten Direkt-Sparkonto, 6 Monate ab Kontoeröffnung!

Beste Betreuung
 Ob Sparbuch oder Wertpapiere* – die beste Betreuung, weil es Ihr Geld ist. Erfahren Sie mehr!

Frauen aus Österreich!
 Lerne die Traumfrau in Deiner Nähe jetzt kennen. Einfach kostenlos registrieren!

premiumnet

OÖN: Haben Sie Ihre Freundin so richtig eingekocht?

Harald Irka: Das habe ich überhaupt noch nie gemacht. Lisa darf selbst kochen. Wenn man 55 Stunden pro Woche in der Küche steht, dann muss es daheim nicht mehr sein.

OÖN: Das wird Ihrer Lisa gar nicht schmecken?

Irka: Meine Freundin kann damit eher wenig anfangen. Sie isst regelmäßig bei McDonald's, manchmal gehe ich sogar mit. Das geht schnell, und satt wird man auch.

OÖN: Was essen Sie am liebsten?

Irka: Steak, wenn's die Mama macht. Fleisch kochen kann sie schon ein bisschen (schmunzelt). Für mich selbst mache ich meist Pasta oder so Zeug, das schnell geht.

OÖN: Sie haben Ihre beiden Hauben als noch 19-Jähriger erkocht. Wie war Ihre Reaktion, als Sie davon erfahren haben?

Irka: Eigentlich war das ein Schock für mich. Es war ein Mittwoch, da ist mein Chef in die Küche gekommen und hat gesagt: zwei Hauben! Ich hab am ganzen Körper zu zittern begonnen, dann haben wir Champagner aufgemacht.

OÖN: Eine Haube schwebt nicht einfach so vom Himmel. Wer hat Sie in die Geheimnisse der Kochkunst eingeweiht?

Irka: Mit zehn Jahren habe ich so Kleinigkeiten gemacht wie Schnitzel klopfen oder Palatschinken, auch Torten und so Sachen. Später habe ich jeden Tag für mich und meinen Bruder gekocht, wenn meine Eltern in der Arbeit waren.

OÖN: Das war von der Haubenküche vermutlich ein Stückchen entfernt ...

Irka: Ich habe die **Hotelfachschule Bad Leonfelden** mit Auszeichnung abgeschlossen! Dann habe ich mich beworben: im Herberstein, im Josef, in der Verdi-Diele ... Ich wollte nicht weg aus Linz.

OÖN: Sind Sie aber doch!

Irka: Es gab überall nur Absagen, so nach dem Motto: Was will denn der Junge bei uns. Dann habe ich zufällig das Inserat der Saziani Stub'n der Familie Neumeister in Straden gelesen – und am nächsten Tag, das war der 18. März 2010, bin ich hingefahren ...

OÖN: ... um alles über große Kochkunst zu erfahren?

Irka: Vor Jahren hatte das Lokal drei Hauben, jetzt keine mehr. Ich habe im März als Jungkoch begonnen, und am Jahresende hat mich Albert Neumeister zum Chefkoch gemacht – mit dem Ziel, eine Haube zu holen.

OÖN: Klingt nach der einfachsten Übung der Welt.

Irka: Der Albert Neumeister hat schon Erfahrung, da habe ich sehr profitiert. Er ist zwar Spitzenwinzer, hat aber seinen Haubenköchen zehn Jahre lang auf die Finger geschaut. Und er hat ein Gefühl dafür, wie die Tester von Gault Millau aussehen könnten.

OÖN: Hat er die echten Testesser erkannt?

Irka: Zumindest wissen wir, wann die Tester da waren.

OÖN: Weil ...?

Irka: Weil ein Wollschweinbauch mit Saubohnen und Borretane-Zwiebeln getestet wurde – das hatten wir nur einen Tag auf der Karte. Das war damals ja nur eine Restlverwertung!

Artikel

 25. November 2011 - 00:04 Uhr
 Gerald Winterleitner

Drucken

Versenden

Facebook

Twitter

Bild vergrößern



.....

OÖN: Es dürfte ein delikates Restlessen gewesen sein. Was zeichnet Ihre Küche aus?

Irka: Ich koche sehr viel mit Gemüse, greife vor allem zu regionalen Produkten, kredenze gerne Innereien und versuche vor allem, kreativ zu sein. Meine Küche will Lust auf mehr machen. Man hat nie das Gefühl, dass nichts mehr geht.

OÖN: Bieten Sie auch extravagante Eigenkreationen?

Irka: Ich verwende zum Beispiel junge Tannentriebe oder getrocknetes Moos. Alles kann man den Gästen aber nicht zumuten. Wenn man mit Blut kocht, hört sich meist der Spaß auf, auch wenn es hervorragend schmecken kann.

OÖN: Sie bieten Ihren Gästen die Wahl zwischen drei verschiedenen Menüs. Reicht das?

Irka: Ich halte nichts davon, 40 oder mehr Speisen anzubieten. Lieber weniger, dafür frisch. Wir werden uns künftig auf zwei Menüs beschränken.

OÖN: Wären TV-Koch oder Kochbuchautor Jobs für Sie?

Irka: Wenn die Gage stimmt! Aber die meisten TV-Köche sind Schauspieler. Da schüttelt man den Kopf, was die machen. Von Jamie Oliver etwa halte ich gar nichts. Ich schreibe übrigens gerade mein erstes Kochbuch: mit Rezepten, die dem Körper Gutes tun!

OÖN: Sie sind 20 und haben zwei Hauben. Welche Ziele haben Sie noch?

Irka: Nächstes Jahr möchte ich drei, bis 2015 vier Hauben haben! Dann will ich möglichst schnell zurück nach Linz und mein eigenes Lokal eröffnen.

Harald Irka hat seine Hauben mit einem vakuumgegartem Wollschweinbauch erobert. Sein Tipp: Schweinebauch in ein Wasserbad mit viel Kümmel, Knoblauch, Salz und Pfeffer legen, mit Alufolie abdecken, vier Stunden bei 150 Grad garen. Irka: „Das ist ein Genuss und günstig!“

 Drucken  Versenden  Facebook  Twitter
