

Ein Aussteiger auf dem Gipfel

Steiermark Willi Haider beweist, dass auch die steirische Küche raffiniert sein kann

Der Ruf raffinierter Küche galt bislang anderen, kaum je der steirischen Küche. Dank Haubenkoch Willi Haider kommt sie nun zu neuen Ehren.

SILVIA SCHAUB

Was über die steirische Küche in unserem Land bekannt ist, liess bisher jeden Fitnessfreund angesichts deren Ernährungsgrundsätze einen mittelgrossen Schock erleiden. Sie sei zu deftig, zu schwer für unsere Zeit und ausserdem nicht raffiniert genug. Und überhaupt sei die Grazer Gastronomie nicht weltgewandt, heisst es gar in Österreich selbst, und rangiere in den Gourmetführern daher immer weit abgeschlagen hinter Salzburg, Innsbruck oder Wien.

Längst passé. Die Grazer Küche kann sich sehen und schmecken lassen – in den letzten Jahren hat sie sogar einen beispiellosen Aufschwung genommen. Der Gast, der sich noch im 16. Jahrhundert vernichtend über die Grazer Gasthäuser äusserte, weil er hier «teure Zerung» und «schödlischen Wein» vorgesetzt bekommen hätte, wäre des Lobes voll.

Der Aufschwung hat einen Namen: Willi Haider. Ganz im Gegensatz zu einem seiner Namensvetter sorgt Haider für ausgesprochen guten Geschmack, ja für wahre Gaumenfreuden. Er zeigte den Grazern als einer der ersten, dass man aus traditioneller Kost exquisite Köstlichkeiten zaubern kann, mit denen sich auch international reüssieren lässt – und wurde prompt als erster Koch in der Steiermark vom Restaurant-Führer GaultMillau mit zwei Hauben ausgezeichnet.

Mittlerweile ist er Buchautor und Inhaber der «ersten Steirischen Kochschule» in Kalsdorf bei Graz, weil er den Stress in der Restaurantküche irgendwann einmal leid war. «Und weil mir meine persönliche Gesundheit wichtiger ist als jede Menge Hauben und Sterne», sagt Willi Haider, der uns

«Meine Küche gefällt, weil die Leute genug von der übertechnisierten Küche haben»

nun im Grazer Hotel Wiesler in salopper Freizeitkleidung gegenüber sitzt.

Sein Herz gilt heute ganz seiner Kochschule, wo er sowohl den Damen der Grazer Society den letzten Schliff gibt als auch Profi-Köche in die Töpfe gucken lässt und ihnen seine Tricks



Willi Haider Der Spitzenkoch leitet die grösste Kochschule Österreichs.

HO

weitergibt. Zum Beispiel wie man das Gulasch dazu bringt, noch aromatischer zu sein, und dass es tatsächlich einen geschmacklichen Unterschied macht, ob man erst das Kernöl oder den Apfelessig über die Bohnen giesst.

Die Grazerinnen und Grazer rennen ihm fast die Bude ein und handeln seine Kurs-Zertifikate wie andere ein Pamela-Anderson-Autogramm. Wer in Haiders Kochschule was gelernt hat, der zögert nicht, es kundzutun. Seine Kurse sind bereits bis ins Jahr 2007 voll. Dann wird er abtreten, etwas ganz anderes machen. Wie er es schon einmal auf dem Gipfel seiner Karriere machte.

Haider glaubt die Antwort auf seinen Erfolg zu kennen: «Meine einfache Küche gefällt, weil die Leute genug von der übertechnisierten Küche haben.» Und wie darf man sich das in der Praxis vorstellen? Wenn man das Kochen näher betrachte, redet sich Haider in Fahrt, so bemerke man einen sehr logischen Aufbau und eine Vielzahl zusammenhängender Naturgesetze, die das Endpro-

dukt beziehungsweise die Speisen verändern können. Zu viel Technik, zu wenig Zeit – ist Haiders Kritik an der heutigen Küchenphilosophie. Also begann er die Technik einzuschränken, die Temperaturen im Ofen zu senken und

«Mein kleiner Vorteil ist wohl die Intuition bei der Dosierung»

die Garungszeit zu verlängern. «Ich suchte nicht mehr nach optisch schönen, sondern nach geschmackvollen und frischen Produkten meiner Heimat.»

Die Grazer Gastronomie hat seine Impulse längst aufgegriffen und zeigt, was sie in der Zwischenzeit gelernt hat. Nämlich, dass man regionale Köstlichkeiten durchaus zeitgemäss zubereiten kann, ohne in jedem Auflauf 17 Eidotter zu versenken. Einen Vorteil genießt die steirische und damit auch die Gra-

STEIRISCH SCHLEMMEN

Für Nicht-Steirer mögen die Menükarten in den Restaurants wie ein Fremdwörterbuch erscheinen. Hier einige Ausdrücke, die man kennen sollte, um das Richtige wählen zu können:

- Beuschel:** Lunge
- Blunzen:** Blutwurst
- Fisolen:** grüne Bohnen
- Geselichtes:** Rauchfleisch
- Grammeln:** die beim Erhitzen von Speck übrigbleibenden festen Bestandteile, gelten als salzige Nascherei
- Heidensterz:** Buchweizenmehl, das – in heisses Wasser geschüttet – möglichst grosse Klumpen bilden soll, diese anschliessend in Schweineschmalz anbraten
- Karfiol:** Blumenkohl
- Klachsuppe:** Suppe aus Schweinefüssen, die mit Zitrone etwas säuerlich gemacht wird
- Kletzen:** getrocknete Birnen
- Kukuruz:** Mais
- Palatschinken:** Pfannkuchen
- Paradeis:** Tomate
- Ribisel:** Johannisbeere
- Ritschert:** Bohneneintopf
- Topfen:** Quark
- Zibeben:** Rosinen

zer Küche ohnehin: Von jeher vermischten sich im Land slawische, ungarische, germanische und italienische Einflüsse, was für eine ausgeprägte Vielfalt zwischen Nockerln und Knödeln, Nudeln und Strudeln bewirkt. Und weil in der Steiermark auch klimatisch sehr unterschiedliche Gebiete auf kleinem Fleck vorkommen, wachsen hier auch fast alle Grundprodukte.

All diese Faktoren und sicher auch die Tatsache, dass er stets in der Steiermark gewirkt habe und seinen Berufsweg autodidaktisch gehen musste, haben seine besondere Beziehung zur steirischen Küche geprägt, sinniert Haider weiter. Dabei ist bei ihm eine Art zu kochen entstanden, die grösstenteils von einer einfachen Zubereitung der heimischen Produkte geprägt ist. Doch allein damit gibt sich die Köchin nicht zufrieden. «Und», so fügt er ganz nebenbei noch an, ist «mein kleiner Vorteil wohl die Intuition bei der Dosierung.» Die verrät er immerhin in seinen Kochkursen und -büchern.

Erste steirische Kochschule Willi Haider, 8401 Kalsdorf, 0043 3135 52247, www.kochschule.at, «Österreich – Wein und Küche» und «Steiermark – Wein und Küche», Rudolf Lantschbauer, Willi Haider, Vinothek Verlag Graz.