



Der Wert-Erhalter



Heinz Reitbauer ist kein Weg zu steinig, um der geschmacklichen Vielfalt dieses Landes eine Bühne zu geben und eine neue Werthaltung im Umgang mit unserem kulturellen und landwirtschaftlichen Erbe zu etablieren.

Wenn Heinz Reitbauer – vom Suchen, Nachdenken, Experimentieren, Gärtnern, Aufklären und natürlich Kochen einmal abgesehen – etwas wirklich sehr gut kann, dann ist es Zuhören. Stellt man ihm eine Frage, folgt niemals eine Peng-zack-Antwort, immer erst eine kurze Pause. So, als würde er je-des einzelne Wort erst kurz zerlegen, seine Bedeutung im Kopf hin und her wiegen, es dann in einen Kontext setzen und ein großes Ganzes daraus machen. Die Art und Weise, wie umfassend und reflektiert Reitbauer mit Fragen nach seinem Tun umgeht, sagt sehr viel aus über den Menschen Heinz Reitbauer. Und es sagt enorm viel über jedes einzelne Gericht aus, das in diesem Epizentrum der selbstbewussten österreichischen Hochküche in Wien über den Pass geht.

VON PILZEN UND ANDEREN UNBEACHTETEN

An diesem Tag steht Heinz Reitbauer an ebendiesem Pass und hält ein kleines Töpfchen in die Höhe, aus dem hellgrüne Blütenstiele herausragen, optisch halb Endivie, halb Spargel.

„Puntarelle!“, sagt er. „Ein großartiges Produkt, eine Chicorée- Art, aber viele Gäste kennen es nicht, und so können wir ihnen zeigen, wie die aussehen.“ Man erinnert kurz den Geschmack von Chicorée. „Bitter“ taucht da auf, natürlich, aber da hakt Reitbauer schon ein, weil er es verdammt genau nimmt mit Geschmücken. „Eine Puntarelle hat natürlich Bitternoten, aber da ist auch was Süßes, Frisches, Löwenzahnartiges“, sagt er. „Ein Pilz schmeckt auch nicht einfach nur nach Pilz, der eine ist nussig, der andere erdig, die Bandbreite ist groß.“

Mit der Pilzvielfalt heimischer Wälder und den geschmack-lichen Eigenheiten von wenig beachteten und wohl auch wenig bekannten Sorten wie Schopf-Tintling oder Leistling beschäftigt sich Reitbauer in der „Steirereck“-Küche seit eini-ger Zeit besonders intensiv. Es ist nicht so, dass er was gegen Eierschwammerl hat, „aber die Familie der Pilze ist so unfassbar vielfältig, diese geschmackliche Vielfalt erschließt sich uns jetzt erst langsam wirklich, und wenn man sich mit diesen unterschiedlichen Geschmacksbildern beschäftigt, dann hilft das einer Küche natürlich enorm“.

Wenn Reitbauer über das Thema Vielfalt spricht, wird seine Stimme bestimmt, seine Sätze schneller. Da schwingt an den Rändern all die Emotion und Leidenschaft mit, mit der er seit Jahren gegen Saatgutverordnungen, Monokulturisierung und für die Bewahrung der klein strukturierten Landwirtschaft kämpft. „Was sollte denn unsere Aufgabe als Köche sein? Freude und Begeisterung im Team zu halten? Den Menschen etwas Gutes zu tun? Für unsere Gäste interessant zu bleiben? Neue Geschmäcke selbst einmal zu verstehen, die einzuschät-zen und sie dann vielleicht auch richtig einzusetzen? Alles davon! Aber es geht auch darum, eine Lebenshaltung ein-zunehmen, wie man mit Kultur- und Landwirtschaftserbe umgeht!“ Sicher, betont er, er könne schon verstehen, wenn auch aus Gastronomenkreisen immer wieder mal Kritik an den allgegenwärtigen Schlagworten unserer Zeit – regional, bio, nachhaltig – aufkommen würde. Er kennt das Argument, es sei schon alles entdeckt, produkttechnisch sei man am Pla-fond angekommen, was Österreich hergibt, und überhaupt sei das Thema langsam erschöpft. „Aber tatsächlich kratzen wir gerade mal so an der Oberfläche. Und wenn wir weiterhin den Weg der Monokulturisierung gehen, vom einfachen Weizen bis zum Erdäpfelanbau, um es plakativ zu sagen, wie soll dann die Kulinarik so interessant und vielfältig werden, wie sich das auch der Konsument erträumt? Wie soll sich bei einigen wenigen Sorten, mit denen man arbeitet, geschmackliche Vielfalt abbilden lassen?“

Reitbauer ist überzeugt davon, dass die oben genannten Schlagworte, wenn man sie tatsächlich auch lebt, ein neu-es, tieferes Verständnis für die Natur, ihre Produkte und Geschmäcke schafft. Und sich am Ende daraus auch eine neue Sinngesellschaft entwickelt, in der die klein strukturierte Landwirtschaft nicht verdrängt, sondern hoch-gehoben und geschätzt wird. „Da hat die Gastronomie meiner Meinung nach eine Position als Role Model, weil am Ende unser aller Schaffens bleibt etwas über. Unsere Verantwor-tung als Köche liegt darin, der heimischen Landwirtschaft und einzelnen Produkten eine neue Bühne zu geben. Das ist ganz entscheidend!“

Die Bühne, die Reitbauer Dirndln, Knollenziest, Forono-Rübe oder Roseneibisch im „Steirereck“ bereitet, ist komplex. In-telligent. Sensibel. Und sehr präzise aufgebaut. Das ständige Verlassen altbekannter Geschmackswelten, das Erkunden, Probieren, Verstehen jedes noch so vermeintlich banalen Pro-duktes ist die Triebfeder der täglichen Arbeit im „Steirereck“, die sich schon aufgrund dieses Anspruches längst nicht nur auf die tatsächliche Arbeit in der Küche beschränken kann.

LEG DEIN OHR AUF DIE GESCHICHTE DES PRODUKTES

Bei der Kreation eines neuen Gerichtes setzen Reitbauer und sein Team immer beim Produkt an. „Ich bin kein Freund von Mythen und Storytelling, so nach dem Motto: ‚In meiner Kindheit bin ich über die Wiese gelaufen und deshalb hab ich jetzt dieses Gericht gemacht.‘ Das Produkt ist für mich das wichtigste Thema am Anfang, gepaart mit dem, was uns der Produzent über das Produkt an Wissen vermittelt“, sagt er. „Viele der Menschen, mit denen wir zusammenarbeiten, haben ein Niveau erreicht, wo wir als Köche eigentlich permanent Schüler sind. Wir hören denen sehr genau zu und versuchen, für jedes einzelne Produkt ein Verständnis zu entwickeln.“ Dieses Netzwerk an Ideengebern, Lieferanten, Saatgutspezialisten oder Mitstreitern um den Erhalt alter Sorten hat sich Reitbauer über viele Jahre mühsam aufgebaut. In Kombination mit dem, was die eigene Landwirtschaft am Pogusch produziert, sind damit die Voraussetzungen für die (Weiter-)Entwicklung einer eigenständigen Küchenlinie heute besser denn je. Das war vor 20 Jahren, als Reitbauers Eltern 1996 das Wirtshaus am Pogusch aufsperrten und der Sohn vom Herd der Obauer-Brüder heim in die Steiermark kehrte, noch sehr viel herausfordernder. Drei Menüs setzte Reitbauer junior damals auf die Karte: „Vom steirischen Stall“, „Vom steirischen Fluss“ und „Vom steirischen Garten“, außerdem ein paar steirische Klassiker. „Damals war es extrem schwierig, das ganze Jahr hindurch auf eine entsprechende Produktvielfalt zugreifen zu können, um die Karten überhaupt ordentlich zu füllen“, erzählt Reitbauer. „Heute ist es uns nicht einmal im Ansatz möglich, die Produktvielfalt unseres Landes in allen unseren Karten im Steirereck in Wien abzubilden, weil sie so enorm groß ist.“

Diese enorme Vielfalt an Produkten, die Reitbauer heute zur Verfügung steht, landet in der Regel erst einmal in der „Steirereck“-Zauberwerkstatt. Vorstellen müsse man sich diese Werkstatt („Ich mag den Namen Testküche irgendwie nicht“) wie einen Setzkasten aus einzelnen Gerichtebausteinen. „Ein-gelegtes, Fermentiertes, Getrocknetes ... Dinge, auf die wir zugreifen können, wenn wir ein neues Gericht kreieren“, erklärt Reitbauer. Das klappt aber natürlich nur, wenn der Setz-kasten regelmäßig befüllt wird, womit ein erheblicher Teil der „Steirereck“-Mannschaft auch beschäftigt ist. „Wir setzen uns ständig mit dieser Weiterentwicklung unserer Küche auseinander und wir führen sehr genau Buch über alles, was wir tun. Es gibt eine interne Datenbank, die wir mit Produktwissen und Know-how füttern. Nicht nur mit Rezepten, sondern eben mit Besonderheiten. Im kreativen Prozess hilft uns das enorm.“

DAS NEUE WILL SORGFÄLTIG ERSCHLOSSEN WERDEN

Die Besonderheiten der 150 Würzkräuter und Aromapflanzen, die etwa am Dach des Wiener „Steirerecks“ in Reitbauers Nutzgarten wachsen und geheimnisvolle Namen wie Tagetes Lucida Cav. (Pericon) oder Agastache Mexicana (Zitronen- Agastache) tragen, hat er im Großen und Ganzen schon erfasst, sagt er. „Nur züchten wir da oben ja kein Basilikum, sondern raffinierte Sorten, davon viele, die früher einmal zu Heilzwecken eingesetzt wurden oder ganz selten Verwendung fanden. Die haben sich uns geschmacklich noch gar nicht erschlossen.“ Von all den Gewächsen im geheimen Garten des „Steirerecks“ landet etwa ein Drittel in der Küche. Die anderen dürfen weiter vor sich hin wachsen, werden von der Crew immer wieder verkostet. „So lange, bis wir diesen Geschmack irgendwann verstehen. Es dauert oft Jahre, bis wir wissen, was wir mit diesem Produkt überhaupt anfangen sollen.“ Beispiel? „Rau-tengewächse sind schwierig einzuordnen, weil sie sehr aromenstark, mentholisch-benzinisch sind. Daran muss man sich erst einmal gewöhnen. Aber neue Geschmäcke sind ein Lernprozess für uns Menschen. Ich kenne kaum einen jungen Mann, der sagt: ‚Das erste Bier meines Lebens hat mir geschmeckt.‘ Man lernt, gewisse Geschmäcke zu mögen, und das verändert sich im Laufe eines Lebens natürlich.“

Reitbauer und sein Team sind zuletzt jedenfalls schwer auf den Geschmack von Monardengewächsen gekommen. Die wahrscheinlich bekannteste Vertreterin der vielfältigen Gattung ist die Goldmelisse, die im „Steirereck“ gerne als Basiswürze für Marinaden, Sirupe und Essig herangezogen wird. Monardengewächse, sagt Reitbauer, hätten eindeutig das Potenzial zum Allzeit-Liebling in seiner Küche. „Mittlerweile brauen wir sogar Bier draus.“ Bei aller Ehrfurcht vor der Tradition und dem Ansinnen, die kulinarische Identität des Landes zu bewahren, ist die Reitbauer'sche Küche eben nicht nur heimatbezogen, sondern auch immer deutlich vorwärtsgerichtet.

Dass er manche seiner Gäste mit aromatisch komplexen Gerichten auch herausfordert und dabei riskiert, dass nicht jeder, der an seinem Tisch Platz nimmt, bereit ist für diese Neuvermessung des Gaumens, ist ihm nur recht. „Die Frage, ob der Grat, auf dem wir wandeln, zu schmal ist, ob das jeder Gast annimmt ... die darf man sich meiner Meinung nach so nicht stellen. Wobei es schon wichtig ist, sich nicht zu sehr aufs Selbstverwirklichen zu konzentrieren. Man sollte die Chance ergreifen, Produkte zu veredeln und den Gast mit seiner Arbeit glücklich zu machen, so gut es geht. Und, ganz wichtig, selbst den Spaß an der Freude nicht zu verlieren.“ Dass man sich als Koch Anerkennung für seine Leistung wünsche, sei logisch. Wobei ihm persönlich Kritik immer lieber sei als überbordendes Lob. „Weil da kann ich was lernen draus. Auch wenn ich nicht behaupte, dass ich Kritik wahnsinnig gerne höre. Wer tut das schon?“

Mittlerweile ist es 16 Uhr geworden, Reitbauer verabschiedet am Ausgang die letzten Mittagsgäste, hinter ihm über dem Empfangstresen baumelt ein Windspiel aus Fischgräten. „Un-sere Fastendeko“, grinst er. Außerdem hat er seit vielen Jahren nur noch heimischen Fisch auf der Karte. Waller. Zander. Stör. Schleie. Seesaibling. „Die Werthaltung der Gesellschaft ist beim Thema Fisch ja Gott sei Dank schon ganz ordentlich“, sagt er. „Aber wir haben noch viel zu tun.“
