

COOK **4** COOK

3 | **Madrid Fusión ante portas**
Ende Jänner steigt der nächste Avantgarde-Kongress

6 | **Alte Haustierrassen, neu entdeckt**
So schmeckt die echte österreichische Küche

8 | **Wenn Wirte tanzen lassen**
Stiegls Sautanz und Zinters Vogerltanz

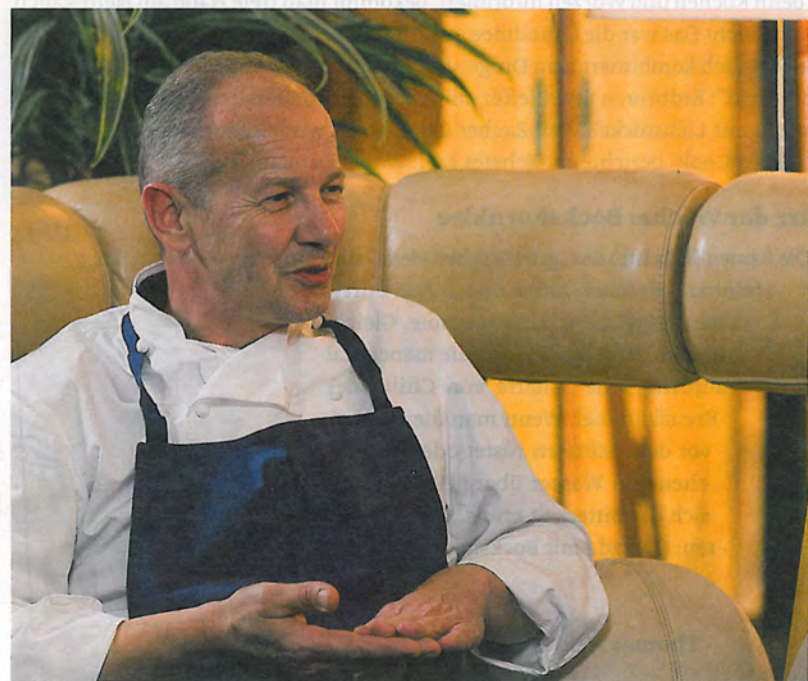


In der Ruhe liegt die Kraft

HELMUT RACHINGER KOCHT AM MÜHL-
TALHOF SEIT JAHREN AUF HÖCHSTEM
NIVEAU. KREATIVITÄT SCHÖPFT ER BEI
MUSIK, DOCH IN DER KÜCHE IST ES STILL



Die Präsentation am Teller entspricht dem künstlerischen Ambiente des Hauses. Eine stimmige Kombination der Farben ist Helmut Rachinger bei der Kreation seiner Gerichte sehr wichtig. Auch mit Texturen spielt sich Rachinger gerne, allerdings verzichtet er dabei auf aufwändige Küchentechnik, die Natur liefert genug Abwechslung





In der Ruhe liegt die Kraft

Helmut Rachinger ist ein sehr feinsinniger Koch, der seit mehr als zwanzig Jahren mit Produkten aus der Region kocht. Doch trotz aller Regionalität präsentiert sich die Küche des Mühlthahof sehr modern, Rachingers Kreationen wirken avantgardistisch und bodenständig zugleich.

Text: Wolfgang Schedelberger, Fotos: Sven Gilmore Bülow

Lauter Worte sind seine Sache nicht. Strenge Konzepte und genaue Rezepturen auch nicht. Helmut Rachinger wirkt mehr wie ein Künstler, was auch kein Wunder ist. Schließlich ist der Mühlthahof ein sehr kunstsinniges Haus, was sich jedem Besucher schon auf den ersten Blick offenbart. Bei der Einrichtung herrscht ein buntes Potpourri verschiedener Stilrichtungen, die jedoch ein harmonisches Ganzes ergeben. Bei der Einrichtung mischt sich Helmut Rachinger genauso ein wie bei der extrem angenehmen Musik, die im Hintergrund läuft. Für die Bilder an der Wand ist hingegen seine Schwester Johanna Eckl verantwortlich, die mit einem bekannten Künstler und Galeristen verheiratet ist. Im Betrieb selbst kümmert sich Johanna Eckl um den Betrieb des Hotels sowie ums Service und den Wein.

Drei Generationen am Herd

Dass im Mühlthahof sehr gut gekocht wird, hat eine lange Tradition. Schon Helmut's Mutter hat groß aufgekocht und hilft auch heute noch gerne aus, wenn Not am Mann ist. Und nach ein paar Jahren auf Wanderschaft in internationalen Top-Häusern ist Sohn Philip vor ein paar Wochen zurückgekehrt, um seinem Vater zur Hand zu gehen.

Auch Helmut Rachinger hatte bei großen Küchenchefs gelernt, bevor er es ihn anlässlich der Geburt seines Sohnes zurück ins Mühlviertel zog. Sein erster großer Lehrmeister war Hasi Unterberger in Kitzbühel, wo er es ein volles Jahr lang „ausgehalten“ hat. Doch diese harte Zeit hat sich gelohnt. Als er sich bei der Familie Reitbauer im Wiener Steirereck vorstellte und sagte, dass er gerade ein Jahr beim Hasi in Kitzbühel war, wurde er vom Fleck weg engagiert.

Nach dem Steirereck ging es zu Reinhard Gerer ins Korso, von dessen Kochkünsten er heute noch mit Hochachtung spricht. „Gerer schüttelt neue Gerichte quasi aus dem Ärmel. Er arbeitet nicht nach strengen Rezepturen, sondern vertraut auf seine

Intuition. Das ist auch mein Zugang zum Kochen. Wenn ich streng nach Rezepturen kochen müsste, würde mich dieser Beruf nicht wirklich interessieren“, erklärt Rachinger.

Deshalb ist Rachinger auch kein großer Pâtissier. „Ich habe schon konkrete Vorstellungen, welche Desserts zum Menü passen, aber die Umsetzung macht dann jemand anderer. Das Arbeiten mit der Waage liegt mir einfach nicht“, erklärt Rachinger.

Dafür verbringt er gerne viel Zeit damit, sich mit ungewohnten Kombinationen zu spielen. Ein Rachinger-Klassiker besteht aus frischen Marillen mit jungen roten Rüben. Das Süß-Saure der Marille und das zart Erdige der Rüben ergibt ein sehr reizvolles Spiel am Gaumen.

Überhaupt kümmert sich Rachinger intensiv um das finale Erlebnis am Teller. Dazu gehört eine attraktive Präsentation genauso wie der bewusste Einsatz unterschiedlicher Texturen. Gekünstelt wird dabei dennoch nicht. „Ich bin kein großer Freund von zu viel Technik. Wir kochen auf einem über 40 Jahre alten Elektroherd, der nicht viel Power hat. Aber da ich ohnehin lieber schonend koche, stört mich das nicht weiter“, berichtet Rachinger.

Vor ein paar Jahren hat er sich dann doch einen Vakuumgarer zugelegt, weil ihm die Idee des schonenden Kochens gut gefallen hat, doch dieser steht ungenutzt im Keller. „Zu aufwändig, zu viel Plastik zum Wegschmeißen, und geschmacklich hat es mich auch nicht wirklich überzeugt“, erinnert sich Rachinger.

Carte blanche statt À-la-carte-Gerichten

An einem Ort wie dem Mühlthahof gilt es unterschiedliche Gästebedürfnisse unter einen Hut zu bringen. Unter der Woche wird das stimmungsvolle Haus gerne für Seminare und Workshops gebucht. Da steht den Gästen der Sinn nicht nach langen Genießer-Dinern.

Doch am Wochenende kommen viele Gäste vor allem zum Essen in den Mühlthahof, der seit vielen Jahren im Gault Millau mit soliden zwei Hauben bewertet ist.

„Wir bieten zwar immer noch À-la-carte-Gerichte an, aber davon will ich mich über kurz oder lang verabschieden. Ein breites À-la-carte-Angebot ist teuer in der Lagerung, aufwändig zu kochen und entspricht eigentlich auch nicht meiner Philosophie. Wir wollen unseren Gästen das Carte-blanche-Konzept schmackhaft machen, bei dem sie mir als Koch vertrauen und sich einfach überraschen lassen“, meint Rachinger.

Dennoch haben Klassiker der traditionellen oberösterreichischen Küche nach wie vor ihren fixen Platz im Mühlthahof. Seit Jahrzehnten gibt es am Sonntag Schweinsbraten. Daran wird wohl auch Sohn Philip in Zukunft nichts ändern.

Lebendige Regionalität

Schon vor über zwanzig Jahren hat Rachinger damit aufgehört, mit importierten Meeresfischen zu kochen. Gemeinsam mit einem Kollegen machte er sich damals auf den Weg, Produzenten aus der Umgebung aufzutreiben. So entdeckte Rachinger das Leinöl wieder, das im Mühlviertel ursprünglich eine große Rolle spielte. Aktuell hat Rachinger einen Karpfen vom Stift Schlägl auf der Karte, der zwar preislich in der Oberliga spielt, aber auch qualitativ absolut top ist.

Den Karpfen gibt es in wechselnder Zubereitungsform, weil es Rachinger einfach langweilen würde, mehrere Woche hindurch das gleiche Gericht zu kochen. Wieso hat ein derart kreativer Koch dann noch kein eigenes Kochbuch geschrieben?

Die Antwort ist ganz einfach. „Ich habe nicht einmal eine private Rezeptsammlung, sondern arbeite aus dem Gedächtnis heraus. Ein Kochbuch von mir wäre wohl sehr, sehr dünn“, so Rachinger.



„Am liebsten würde ich die Speisekarte an die Wand nageln und meine Gäste täglich überraschen.“

HELMUT RACHINGER

Kontakt

MÜHLTHALHOF

Der im tiefsten Mühlviertel gelegene Mühlthahof ist Mitglied bei den Genießerhotels und seit vielen Jahren für seine außergewöhnlich Küche bekannt.
www.muehlthahof.at

wordrap

Carte blanche oder Schnitzel ...

... wir haben beides, aber am liebsten sind mir Gäste, die mir vertrauen und freie Hand gewähren.

Rezepte sind für mich ...

... eigentlich verzichtbar. Ich habe auch keine eigene Rezeptsammlung. Kochen ist für mich ein intuitiver Prozess.

Rungis Express ...

... kommt seit 20 Jahren nicht mehr zu uns.

Ungewohnte Kombinationen ...

... sind das Reizvollste beim Kochen. Probieren geht dabei über Studieren.

Schweinsbraten ...

... ist etwas Besonderes, das es bei uns seit Jahrzehnten jeden Sonntag gibt.

Die Präsentation am Teller ...

... ist ein Thema, mit dem ich mich intensiv beschäftige. Allerdings will ich dabei nicht mit der Pinzette arbeiten.

Meeresfisch und Sardinen ...

... seit 20 Jahren koche ich nur mit Süßwasserfisch. Einzige Ausnahme sind Sardinen.

Moderne Küchentechnik ...

... brauche ich nicht, der Herd ist 40 Jahre alt. Der neu gekaufte Vakuumgarer steht im Keller.

Bier oder Wein ...

... zuerst Bier, dann Wein. Wein schmeckt mir sehr gut, aber ich trinke ihn zu schnell.



Helmut Rachinger ist neugierig geblieben und verzichtet auf exakte Rezepte