



FOTOS • Gerhard Wasserbauer

Philip und Helmut Rachinger kochen im Mühlthof in Neufelden eine der interessantesten Küchen des Landes.

## Das Ende der Fitzelei

Vater und heimgekehrter Sohn machen aus einem Mühlviertler Betrieb eine Adresse, die auch international für Aufsehen sorgen dürfte.

TEXT • SEVERIN CORTI

**D**er Mühlthof in Neufelden, nördlich von Linz am Ufer der Mühl gelegen, gilt aufmerksamen Essern seit vielen Jahren als Sehnsuchtsort. Das Hotel vermittelt auf zurückgenommene, stimmgige Art Kunstsinne, Modernität, Geborgenheit. Im Restaurant hatte Patron Helmut Rachinger mit seinem unaufgeregten, subtil aufs Produkt fokussierten Stil schon gezeigt, dass große Küche und Regionalität zusammengehören, lange bevor der entsprechende Trend ausgerufen war.

Jetzt tut sich abermals Bemerkenwertes. Seit ein paar Wochen ist Rachingers Sohn Philip (24) heimgekehrt, sie stehen nun Seite an Seite in der Küche. Der Junior war, nach ein paar Jahren Steirereck, lange im Ausland, begann bei Pierre Gagnaire in dessen Sketch in London, ging als Sous-Chef (!) in Isaac McHales gefeierten Clove Club, wo fantastische, mit lässiger Leichtigkeit zusammengefügte Gerichte aus der Küche geschossen kommen und etwa *Guardian*-Restauranttesterin Marina O'Loughlin „eines der großartigsten Essen seit vielen Jahren“ serviert bekam. Danach wechselte er ins Saturne nach Paris, eine der knusprigsten jungen Adressen, die die Hauptstadt des guten Essens zu bieten hat, und war auch hier binnen kürzester Zeit in verantwortlicher Position tätig. Kurz: Der Mann ist gut. Auf den ersten Blick könnte man meinen, dass so einer sein Licht unter den Scheffel stellt, wenn er still und leise in die heimatische Provinz zurückkriecht.

Ganz im Gegenteil: Er könnte, sollte sich als Glücksfall für das Land erweisen. Schließlich ist es lange her, dass einer der Unsrigen es gewagt hat, sich in die echten Epizentren des guten Essens aufzumachen und auch sonst bereit zu sein, die Welt aus der er kommt, so grundsätzlich infrage zu stellen. Wenn er dazu das Glück hat, einen bedächtigen, dem Experiment stets zugewandten Komplizen wie Helmut Rachin-

ger als Vater und Partner zu haben, dann kann etwas Neues entstehen, das die hierorts noch geltende Idee des feinen Essens als fleißig zisierte Fitzelei vom Kopf auf die Füße stellt. Die Rachingers beteuern zwar, erst am Anfang ihres Abenteuers zu stehen – als Gast kann man aber nicht anders, als sich vor Glück die Augen zu reiben angesichts dessen, was dieser Tage im Mühlthof zu Tisch gebracht wird.

**Carte blanche** • Noch gibt es eine Speisekarte, die auf Wunsch gereicht wird – am Tisch aber steht die charmante Aufforderung, sich der Küche auszuliefern, was in einem mit 49 Euro fast verschämt günstigen Überraschungsmenü resultiert. Da wird dafür gleich aufs Herz gezielt. Rohe, hauchdünn aufgeschnittene Halmrüse kommt zart gesalzen und mit einem Hauch Zitronenmarmelade versehen: Ein Amuse-Bouche, das zartbitter, süß, salzig, sauer und fruchtig die Sinne kitzelt, einen im besten Sinne aufweckt für die Lässigkeiten, die da kommen. Etwa gequetschte Leinölerdäpfel mit Senfsaat, Senfgurke und geräuchertem, getrockneten Forellenkaviar vom nahen Stift Schlägl, der am Gaumen wie feinste Bottarga Gas gibt – fantastisch. Oder „Oafisch“, ein pochirtes Ei, mit Butterbröseln, knuspriger Hendlhaut, Stückeln vom Suppenhuhn, Kapern und kurz sautierten Endivienblättern kombiniert – einfachste Zutaten, unaufgereggt zu einem der tollsten Gerichte dieses Winters zusammengefügt. Oder die regionstypische Sauerrahmsuppe (siehe Bild) als samtige, lauwarmer Creme interpretiert, wie sich's gehört mit reichlich Kümmel gewürzt und mit dreierlei Zwiebeln – mariniert, angekokelt und süß geschmort – sowie Würfeln vom knusprig gebackenen Sauschädel kombiniert: Essen, das fest in Region wie Jahreszeit verankert ist, aber mit Leichtigkeit über den Tellerrand hinauszuschauen vermag. ☒



## SCHRAMPF SCHAUT INS GLAS

... und freut sich über alte Grüne Veltliner.

Eine Verkostung von Grüner-Veltliner-Serien zurück bis 1971 gibt Anlass, den Herrn oder sonst wen zu preisen, dass man diesen Beruf ausüben darf. Nur selten kann ein Veltliner über mehrere Jahrzehnte verfolgt werden. Bis in die 1980er war es angesichts seines Standings nicht üblich, sich groß etwas zurückzulegen: Veltliner war ein Alltagswein, der in die Gegend passte und einiges abwarf. Manchmal gelang Großes, wobei die überzeugendsten Altmeister oft „Lagenweine“ sind und dort entstanden, wo das Zusammenspiel von Boden, Klima und Rebsorte eben geeignet ist, Topqualität hervorzubringen. Ein Beispiel dafür ist Veltliner Spiegel vom Mantlerhof (Kremstal), der 1973 und 1981 laut Sepp Mantler auch noch ruppigst behandelt worden war, indem man ihn wenig schonend durch eine Spindel quetschte.

Selbst jugendlichere Exemplare eines solchen Weines fallen ungewöhnlicher aus, als viele der heute üblichen, glattgebügelten Einheitsveltliner der Marke frisch-fruchtig-spritzig. Der zweite Aspekt: Veltliner der Wachau und des Kamptals aus den 1990ern waren großes Kino. Nach der Jahrtausendwende bekamen sie jedoch schwere Konkurrenz: vom Wagram und aus dem Kremstal, das wieder an seinen Glanz der 1970er anschloss, aber auch aus dem Traisental und nicht zuletzt aus dem Weinviertel. Für Veltliner-Fans lohnt es sich, auch dort zu suchen. ☒

PRODUKT DER WOCHE

### Schwarz gebraut

Stiegl ist jetzt auch keine kleine Craft-Brewery, wie sie in Amerika, Italien oder Skandinavien Furore machen – im Gegensatz zu lokalen Großkollegen hat sie sich aber eine erfrischende Wendigkeit und Weltoffenheit erhalten und den Megatrend zu mehr Vielfalt und Geschmack beim Bier erkannt. Jetzt gibt es ein richtig köstliches – und gar nicht süßes – Schwarzbier. Schmeckt köstlich für sich allein, so richtig toll aber wird es in Kombination mit Schoko-Desserts. Zu denen bekanntlich eh kein Wein passt. corti



Stiegl  
Schwarzbier,  
6 x 0,33l € 6,90  
bei Interspar,  
Eurospar,  
Merkur.  
[www.stiegl.at](http://www.stiegl.at)