

**MEINE SEHN-  
SUCHT ZOG MICH  
NACH FRANK-  
REICH, UM DIE  
URSPRÜNGE DES  
KOCHENS KEN-  
NENZULERNEN.**

# DER ESSENTIALIST

**PHILIP RACHINGER** LERNT IN DEN BESTEN RESTAURANTS EUROPAS, UM NUN IN ÖSTERREICH GEMEINSAM MIT SEINEM VATER IN DER KÜCHE ZU STEHEN. ER REDUZIERT SEINE PHILOSOPHIE AUFS WESENTLICHE: DEN GESCHMACK.

Text: Kathrin Löffel, Fotos: Monika Reiter

**E**ine Küche, zwei Chefs. Da scheint Stress vorprogrammiert zu sein. Aber nicht im Mühlthof. Philip Rachinger und sein Vater Helmut teilen sich die Position des Küchenchefs im familieneigenen Restraunt in Neufelden im Norden Österreichs. Sich vorzustellen mit dem eigenen Vater zu arbeiten, klingt erst einmal nach einer eher schwierigen Situation. Für das Rachinger-Gespann ist es das aber nicht: Ohne Bedenken folgte Rachinger jun. dem Ruf seines Vater als dieser ihn bat, die Küche des Hotels und Restaurants Mühlthof gemeinsam zu führen. „Ich arbeitete damals in Paris bei Sven Chartier im Saturne. Mein Vater kam zu meinem Geburtstag zu Besuch, aß meine Gerichte und keine drei Monate später rief er mich an und sagt, er brauche einen starken Mann in der Küche, der ihn unterstützt.“

#### **Küchenduett**

Die gemeinsame Küchenlinie war bereits zu Beginn klar: Spontan, gut, kreativ.

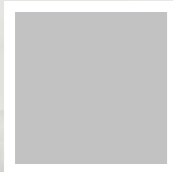
Insgesamt reduziert auf den Geschmack und die Regionalität. Mit geschicktem Handwerk arbeiten beide Chefs eine Küche, die von französischen, nordischen und österreichischen Einflüssen und Stilen geprägt ist. Helmut Rachinger kocht seit 25 Jahren sehr individuell und kennt die Region wie seine Schürzentasche. In der Küche teilen sich Vater und Sohn nicht nur den Platz, sondern auch den kreativen Freiraum und die Organisation. Philip Rachinger bereitet Vor- und Nachspeise zu und organisiert die Lebensmittel, die benötigt werden. „Ich liebe die Pâtisserie. Mir macht es Spaß auch Methoden wie das Grillen in Süßspeisen zu integrieren. Und die großen Pâtissiers wie Pierre Herme bewundere ich sehr.“ Rachinger sen. übernimmt die Hauptspeisen, ist Rôtisseur und Saucier sowie der Kontaktmann und Netzwerker zu den Lieferanten. 25 Jahre verbinden eben. Er kennt die regionalen Bauern und erfährt immer als Erster, wenn etwas Neues, Seltenes oder besonders

Gutes aus dem Eferdinger Becken angeboten wird. Das Eferdinger Becken ist eine besonders fruchtbare Region westlich des oberösterreichischen Linz an der Donau. Von hier – rund 30 Kilometer vom Mühlthof entfernt – bezieht Rachinger nahezu 100 Prozent Obst und Gemüse. Drei Gemüsebauern sind die Top-Lieferanten des Mühlthofs. „Unsere Bauern wissen, was hier gut wächst und was eher nicht. Der Boden im Eferdinger Becken ist sehr lehmig. Dadurch wird das Gemüse dicker und verwurzelter. Außerdem gibt es hier eines der besten Wildgebiete Österreichs“, erzählt der 26-Jährige stolz.

Hase, Reh, Wildschein und Ente stehen im Herbst also genauso auf der Karte wie Steinpilze und Quitten. „Steinpilze wachsen sogar bei uns auf dem Gelände. Ebenso Pfirsiche und ein paar Kräuter wie Blaues Basilikum, Sauerampfer oder Verbeine, aber der Aufwand wäre zu groß noch mehr anzubauen.“ Das Grundstück besteht aus dem Hotel und Restaurant ▶

# REHKITZ

MELANZANI X HULUNDER



**REZEPT:**

Wenn Vater und Sohn am Herd stehen, wird es farbenfroh und regional: Bei den Hauptspeisen tobt sich Helmut Rachinger aus. Lest hier für das Rezept zum Rehkitz.

<http://bit.ly/XXXX>

## MEIN VATER UND ICH SIND UNS SEHR ÄHNLICH. DAS MACHT DAS ARBEITEN EINFACHER.

Philip Rachinger

Mühlthahof. Auf der gegenüberliegenden Straßenseite wohnt Philip Rachinger mit seiner Freundin Johanna und der kleinen Tochter Miriam. Kurze Arbeitswege, den Wald und die Berge keine zwei Minuten entfernt und die Familie in der Nähe. So wohnt nun ein Mann, der nach seiner Lehre nur noch weg wollte und frech an jedem Sterne-Restaurant in Paris anklopfte, um seinen Lebenslauf abzugeben.

**Raus in die Welt und wieder zurück**

„Die erste Station nach meiner Ausbildung war im Pogusch der Familie Reitbauer und habe nach sechs Monaten ins Steirereck gewechselt. Meine Lust, das Frankreich kennenzulernen, das Land, in dem das Fine Dine seinen Ursprung findet, war so groß, dass ich an einem Abend, Pierre Gagnaire ansprach, noch bevor er das Steirereck betrat. Er wollte die Bewerbung schwarz auf weiß, wofür ich gut sechs Monate brauchte, weil mein Französisch einfach nicht das Beste war. Als ich sie endlich abschickte, meldete sich Gagnaire sofort nach drei Tagen und lud mich zum Probearbeiten ein. 48 Stunden später stand ich schon in seinem Restaurant. Er schickte mich dann nach London, damit ich Englisch und Französisch lerne. Nach vier Monaten im Sketch wollte ich einfach nach Frankreich, aber es ergab sich noch nichts, sodass ich ein weiteres Jahr bei dem schottischen Sternekoch Isaac McHale im Londoner CloveClub arbeitete.“ Aber die Sehnsucht packte Rachinger wieder und er versuchte erneut in Frankreich Fuß zu fassen. Trotz des tätowierten Stiers auf dem Unterarm wollte er nie nach Spanien. „Zu temperamentvoll“, sagt er.

Der Franzose Alexandre Gauthier bot im im Sternerestaurant La Grenouillère eine Stelle an, aber wie es damals so war, entsprach das Restaurant auf



Enjoy Cooking!



### Der MKN FlexiCombi

Der Combidämpfer von MKN macht einfach Spaß. So intuitiv wie ein Smartphone zu bedienen, bietet der **MKN FlexiCombi** eine Fülle an neuen Anwendungsmöglichkeiten.

[www.mkn.eu](http://www.mkn.eu)



12



3



1 Familienbetrieb an der Großen Mühl: In der mit 17 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Küche des Mühlthahofs in Oberösterreich kochen Philip und Helmut Rachinger (v. li. n. re.). Am anderen Ufer schimmern die Gebäude in Naturtönen  
 2 Paddeln für die Fotos: Für das Shooting setzte Philip Rachinger das Team auf die andere Seite der Großen Mühl  
 3 Mit Flussblick: die neue Veranda, die sich gläsern zum Fluß öffnet, mit naturfarbenem Interieur  
 4 Plöckinger Granit: Birne mit Graumohn, Essig und Kohle  
 5 Konzentriert in Aktion: Philip Rachinger in der Küche, die er sich mit vier Mitarbeitern sowie seinem Vater Helmut teilt.



45



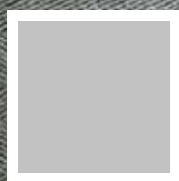
dem Umland von Paris nicht seinen Vorstellungen. Nach London war er es lauter, schneller und innovativer gewohnt, weshalb er sich mit 20 Lebensläufen bepackt, ohne Wohnung, ohne Job auf den Weg nach Paris machte und sich eine Anstellung suchte. Unter seinen bevorzugten Adressen war auch Alain Passard. Der 3-Sterne-Koch meldete sich aber erst, als Rachinger bereits am Tag fünf seines Paris-Aufenthalts bei Sven Chartier eine Stelle angenommen hatte. „Ich war gerade drei Wochen im Saturne, als mir Passard doch einen Job als Chef de Partie im Restaurant Arpège anbot. Sven Chartier nahm mich zur Seite und sagte mir, dass er mich gerne behalten möchte und er, als Schüler von Passard, mir dessen Grundlagen mitgeben und zusätzlich noch die junge frische französische Küche zeigen könne. Ich blieb“, erklärt Rachinger seine damalige Entscheidung. In ebendiesem Restaurant von Chartier, im Saturne, besuchte ihn anderthalb Jahre später Rachinger sen. und lernte die Kochkünste des eigenen Jungen kennen. „Bevor ich Philip fragte, ob er in unserem Familienbetrieb einsteigen möchte, hatte er nur im Mühlthahof während seiner Ausbildung im Service gearbeitet“, erinnert sich Helmut Rachinger. „Aber seine Leidenschaft lag klar in der Küche.“ Also kam Philip Rachinger im November 2013 zurück in seinen Heimatort. „Die Stadt vermisse ich jetzt nicht mehr. Natürlich hat es Vorteile, mitten drin zu wohnen, aber immer wenn ich ein bisschen Zeit hatte, bin ich in London und auch Paris aufs Land raus gefahren. Jetzt wohne ich wieder ganz auf dem Land und genieße die Natur und den engen Kontakt zu den Lieferanten und zu meiner Familie.“  
 Langweilig wird es Rachinger auf dem Land – trotz großer Stadtaffinität – nie: Neben den eigenen Schafen auf der Weide hinter der großen Scheune, in der in der ersten Etage noch ein altes Boot von Rachinger sen. steht, und seiner kleinen Familie. ▶



SIEHT ÄHNLICH AUS, ...

# REINANKE

FENCHEL X ZITRONENGURKE



**REZEPT:**

Finde heraus, wofür er den Bunsenbrenner braucht. Die Auflösung und das Rezept zum Gericht von Philip Rachinger gibt es online zum Nachkochen.

<http://bit.ly/XXXX>

## DIE JUGEND GEHÖRT NACH VORNE, DAMIT SIE VON DEN ERFAHRENEN LERNEN KANN.

Philip Rachinger

hat der Ausnahme-Koch eine Leidenschaft für Platten und Fahrräder. In seinem großen Haus haben alle seine Schätze der Sammlung Platz. In jeder Stadt, in der er bisher wohnte, kaufte er sich ein Rad und behält es. Den Start der Sammelleidenschaft bildete sein Umzug nach Wien, als er im Steirerneck seine Karriere als Spitzenkoch begann. Mittlerweile hat er acht außergewöhnliche Räder. Das Prunkstück seiner Sammlung ist das Fahrrad der Marke Cinelli. Er kaufte es in London. Aber der junge Rachinger hat nicht nur Fahrräder von seinen Stationen mitgebracht. „In all den Betrieben, in denen ich gearbeitet habe, merkt man wie groß das Herzblut ist, das dahinter steckt. Sei es im Tantris bei Hans Haas oder bei Andreas Döllerer oder bei Heinz Reitbauer in Wien.“

Mit passionierten Küchenchefs, Offroad im Wald, oder im Wasser fühlt er sich wohl. „Gemeinsam mit meinem Vater teile ich mir das Hobby des Fliegenfischens. Aber er hat mehr Spaß daran als ich“, schmunzelt Rachinger jun. „Beim Fliegenfischen gilt ‚Catch and Release‘. Die Fische werden also wieder freigelassen und kommen nicht auf den Teller.“

**Familienbande**

Zurück im Hotel merkt jeder sofort, dass hier viele Generationen respekt- und liebevoll zusammenarbeiten. „Mein Vater und ich sind uns einig: Die Jugend muss nach vorne“, erklärt Rachinger jun. die Generationsarbeit in der Küche des Mühlthalhofs in Oberösterreich. „Der Lauf der Dinge ist nun einmal so, dass die jungen Nachfolger die Führung übernehmen. Bis dahin müssen sie von den Erfahrenen lernen und sich ausprobieren. Aber mein Vater ist erst 51 Jahre alt, also werden wir noch länger gemeinsam mit unseren zwei Köchen und zwei Azubis am Herd stehen.“ Genau wie ▶



... NUR EINER  
SCHMECKT BESSER UND ...

... ist exklusiv für die Gastronomie.  
... macht Sie zum Star bei Ihren Gästen.  
... kümmert sich 360° um Ihren Kaffeegenuss.



[www.javacafe.at](http://www.javacafe.at)  
[www.facebook.com/javapremiumcafe](https://www.facebook.com/javapremiumcafe)

## DAS RESTAU- RANT TRÄGT SICH ALLEINE, ABER GELD KOMMT DURCH DAS HOTEL REIN.

Philip Rachinger

Tante Johanna Eckl noch lange die Leitung des Hotels übernehmen wird. Helmut Rachinger und Johanna Eckl sind die Besitzer des Hotels und Restaurants Mühlthalhof, der sich bereits mit Rachinger jun. in sechster Generation in der Familie befindet. Das Haus oder besser die Grundmauer, die Wände der Gaststube, besteht seit 1668. Mit Philips Oma, der Köchin Walpurga Rachinger, begannen bereits Um- und Ausbaurbeiten.

Mittlerweile hat das Hotel 25 Zimmer und im Restaurant Platz für maximal 90 Gäste. „Allerdings stemmen wir mit unserem Team gut 60 Gäste, sodass wir versuchen, nicht zu viele Buchungen anzunehmen. Es soll eine angenehme Atmosphäre in den drei Räumen des Restaurants – Gaststube, Terasse und Kaminzimmer – bestehen bleiben. Wir bieten zwar einen Seminarraum an, aber auch da achten wir darauf, dass sich Kleingruppen oder Pärchen nicht gestört fühlen. Im Juli und August ist das Restaurant meist voll ausgelastet. Das Restaurant kann sich alleine tragen, aber Geld kommt durch das Hotel in die Kassen“, beschreibt Rachinger jun. das Geschäft und die Philosophie, die man in jedem Winkel des Hotels spürt. Die Einrichtung mit kunstvollen Möbelstücken, dem großen Klavier und den naturnahe anmutenden Dekorationen sind zu einem großen Teil Helmut Rachingers Verdienst: „Ich lernte einen jungen Künstler aus der Region kennen und dachte ich schaue in seinem Atelier auf gut Glück vorbei. Ich kam mit mehreren Sesseln, einem Tisch und einer Gaderobe wieder nach Hause.“ Jedes Teil des Interieurs erzählt eine Geschichte, hat einen Upcycling-Hintergrund oder ist dezent absurd, aber stilvoll. So wie der Glastisch, der auf drei Enten liegt, die kopfüber die Tischbeine darstellen. Getreu der Zeile im Kinderlied: Köpfchen

ins Wasser, Schwänzchen in die Höh. Oder der schwebende Zylinder in einer Einbuchtung der massiven Wand. Das könnte vielleicht altbacken wirken, aber in der Kombination mit dem flauschigen Teppich, bunten Accessoires und der plätschernden Großen Mühl hinter der Glasfront der Terrasse wirkt es hingegen einladend und gemütlich. Das wissen die Gäste aus Tirol, Wien und Süd-Deutschland zu schätzen. Es ist eben ein unbeschwertes Hotel mit Flair. Die drei Hauben und 17 Gault-Millau-Punkte bemerkt man auf dem Teller, aber nicht an gestelzten Benimmregeln. Das kommt gut an. „Unsere Gäste sollen einfach eine schöne Zeit haben und nicht das Gefühl haben, dass man etwas falsch machen könnte“, erklärt der junge Küchenchef die Philosophie. Das unbeschwertes Gefühl, das einen gemeinsam mit einem Schmunzeln beschleicht, wenn man an der mannsgroßen Frauenskulptur mit Koffer und knallrotem Schmolzmund im Eingangsbereich des Hotels vorbei läuft, setzt sich in jedem Raum durch. Es wird verständlich, dass Rachinger jun. seines Vaters folgte. Beide strahlen die Ruhe aus, an der sich der langsamfließende Fluss vor der Tür noch ein wenig abschneiden kann. „Unsere Zusammenarbeit ist gelassen. Wir streiten uns auch selten, und wenn doch, dann eher über banale Kleinigkeiten, so wie das halt unter Vätern und Söhnen ist“, lacht Philip. Weder Philip noch Helmut Rachinger glaubt man, dass sie wirklich laut werden können. Dafür ist die Harmonie und die gemeinsame Passion zu groß. Deshalb hat Philip auch seine Wanderlust erst einmal an den Nagel gehangen. Dafür gibt es zu viele Dinge, die ihm auf dem Land doch besser gefallen als in der Stadt.

[www.muehlthalhof.at](http://www.muehlthalhof.at)

# ES GEHT WIEDER LOS!

## ROLLING PIN SUCHT DIE JUNGEN WILDEN 2016



**JETZT ANMELDEN**  
[jungewilde.eu](http://jungewilde.eu)

Michael Wolf  
JUNGER WILDER 2009

Stefan Marquard  
Vater der JUNGEN WILDEN

Matthias Bernwieser  
JUNGER WILDER 2015

## GIB DEINER KARRIERE DEN RICHTIGEN KICK!

Mach mit und gewinne eine Coverstory im ROLLING PIN, die Aufnahme in den elitären Club der JUNGEN WILDEN sowie ein Praktikum beim besten Koch Südamerikas, bei Alex Atala, in seinem Restaurant D.O.M. in São Paulo.

Alle Informationen und Anmeldung unter [www.jungewilde.eu](http://www.jungewilde.eu)

presented by **rollingpin**

