



SPRÜHENDE INNOVATION

In *Philip Rachinger* wächst eine Generation von Köchen heran, die das Beste von Alt und Neu, Klarheit und Spannung kombinieren und etwas komplett Eigenständiges erschaffen. Von *Eva-Luise Schwarz*

FOTOGRAF: ANDREAS BALON



OEIBEN Der Mühlthof ist ein modernes Hotel mit Fine Dining Restaurant mitten im ländlichen Oberösterreich

Weltoffen, neugierig und voller Energie – Philip Rachinger ist der Inbegriff der neuen Generation an Köchen, nicht nur in Österreich, sondern bestimmt auch anderswo. Er ist gerade erst 26 Jahre alt und weiß genau, was er will. Das wusste er allerdings schon sehr früh und hat seine Ziele mit Überzeugung verfolgt. Wenn es nicht so lief wie er es sich vorgestellt hatte, war er flexibel und machte das Beste daraus.

Rachinger verkörpert die mittlerweile sechste Generation eines Familienbetriebs in Oberösterreich, 30 Minuten nördlich der Landeshauptstadt Linz. In einem kleinen Tal und einem Ort mit 10 Häusern – die Hälfte davon in Familienbesitz – liegt der Mühlthof, ein äußerst modern eingerichtetes Hotel mit Fine Dining Restaurant. Wenn Rachinger hier von Omas Küche spricht, handelt es sich um Restaurantküche auf einem Niveau, im Zuge dessen bereits Anfang der 50er Jahre Französisch und Englisch gesprochen wurde. Auch der Großvater gilt als Pionier, war er doch der Erste in Österreich, der eine Kellnerlehre absolvierte, der also nicht nur Kellner war, sondern diesen Beruf erlernen wollte. Fleiß und harte Arbeit liegen ihm folglich im Blut,

und so wusste Rachinger bereits mit 15 Jahren, wohin es ihn verschlagen wird – nämlich in die Küche. Kurze Praktika während der Hotelfachschule führten ihn unter anderem ins Tantris nach München. Er schloss seine Schulbildung mit wertvollen Fremdsprachenkenntnissen ab und war bereit für die Welt. Seinen Einstieg in die Fine Dining Welt bekam er bei den sogenannten Urgesteinen der österreichischen Gastronomieszene, der Familie Reitbauer. Zuerst für ein halbes Jahr im Steirereck am Pogusch, dann für zwei Jahre im Steirereck in Wien konnte er von den Besten lernen und sein Handwerk und seine Schneidetechniken so richtig verinnerlichen. Der große Traum war jedoch Paris. „Ich wollte schon immer nach Paris gehen und habe mich immer sehr für Pierre Gagnaire interessiert, seine Kochkünste und sein ganzes Auftreten. Er war einmal bei einer Veranstaltung in Wien beim Steirereck. Nach der Arbeit habe ich ganz schnell die Küche geputzt, habe vor dem Lokal gewartet und ihm gesagt: ‚Ich möchte für Sie arbeiten.‘ Er hat gemeint, kein Problem. Er will nur eine Bewerbung schwarz auf weiß, dann geht das. Mit der Bewerbung hat es etwas länger gedauert, weil mein Französisch zu der Zeit noch relativ schlecht war.“ Doch bald kam die handgeschriebene Bewerbung in Gagnaires Küche an und eine persönliche

ACHTUNG!

Fahren Sie immer vorsichtig und halten Sie sich an die gültige Straßenverkehrsordnung!
Tragen Sie immer entsprechende Schutzkleidung und Helm!
Die gezeigten Fahrscenen wurden ausnahmslos von Profis auf abgesperrten Straßen durchgeführt!

READY TO RACE
»www.ktm.com

VERGISS DEN DURCHSCHNITT UND ENTDECKE DAS AUSSERGEWÖHNLICHE



EINE KLASSE FÜR SICH

Die neue KTM 1290 SUPER ADVENTURE ist genau das Richtige für alle, die mehr verlangen. Assistenzsysteme der nächsten Generation sowie der leistungsstärkste Motor seiner Klasse machen dieses Bike zu der neuen Benchmark für Reiseenduros. Mit modernster Ausstattung wie semi-aktivem Fahrwerk von WP, dem weltweit ersten LED-Kurvenlicht, der Motorrad-Stabilitätskontrolle MSC mit optimaler ABS-Regelung auch in Schräglage oder Offroad, Tempomat und vielem mehr – unerreichte Sicherheit und überragender Komfort. **KOMMEN SIE ZUM KTM HÄNDLER UND TESTEN DEN NEUEN STANDARD IM REISEENDURO-SEGMENT!**

KTM

facebook.ktm.com

MOTORREX

Foto: B. Scheffl
Das abgebildete Fahrzeug kann in einzelnen Details vom Serienmodell abweichen und zeigt teilweise Sonderausstattung gegen Mehrpreis.
www.kiska.com

THE CULTURE OF TOTAL BEAUTY Die Verbindung von Leben und Schönheit.
Bios und Ästhetik. Die Verbindung von neuester Forschung und natürlichen Inhaltsstoffen.
individuell für jede Haut und jedes Haar. Das ist unsere Aufgabe.

LA BIOSTHETIQUE®
PARIS



« Einladung folgte sogleich. Erst knappe 20 Jahre alt flog Rachinger nach Paris, verstand sich gut mit Gagnaire und bekam ein Jobangebot, doch nicht wie erwartet in Paris, sondern in London. „Er hat gesagt, du kannst anfangen, aber in London, weil mein Französisch war zu dieser Zeit noch nicht so auf dem Niveau der Küche. Er sagte, er hat viele französische Köche, die Englisch und Französisch sprechen, aber eben in Londons Sketch.“ Mit der Hoffnung, nach 2-3 Monaten nach Paris wechseln zu können, fing Rachinger im Sketch an, doch der gewünschte Wechsel konnte doch nicht realisiert werden. Zu unpersönlich fand Rachinger die Küche, also kündigte er und kam durch einen Freund auf Isaac McHale und eine junge Gruppe, die im trendigen Shoreditch das Upstairs at the Ten Bells eröffneten – für acht Monate war Rachinger dort als Sous Chef tätig. Eine spannende Zeit, da Isaac McHale in jenen Monaten den Clove Club mit Crowdfunding ins Rollen brachte. Ein Jahr in London war jedoch genug – Frankreich rief lauter denn je. „Mich hat die Küche von Alexandre Gauthier sehr angesprochen, ich fand es großartig, wie stilsicher er sich bewegte. Das wollte ich mir unbedingt mal ansehen.“ Nach drei Tagen bei Gauthier im Norden Frankreichs realisierte Rachinger jedoch, dass er noch

PHILIP RACHINGER

nicht bereit war, dem Stadtleben abzuschwören, gerade auch weil er wusste, dass er den Rest seines Lebens auf dem Land verbringen würde. Kurzerhand kündigte er und nahm den Zug nach Paris, verteilte dort Bewerbungen, und nach einer Woche landete er einen Job bei Sven Chartier, einem Schüler von Alain Passard. „Sven hat mir gleich den Fleischposten gegeben und ließ mich Tauben räuchern, brachte mir alle möglichen Garungsmethoden bei, auf der Karkasse, sogar das klassisch französische Bridieren, aber mit einem gewissen Twist, damit man es neu auf den Teller bringt.“ Als bei Passard eine Stelle frei wurde, blieb Rachinger trotzdem dessen Schüler treu, der ihm versprach, ihm alles beizubringen, was er selbst von Passard gelernt hatte. „Ich bin ein Jahr bei Sven geblieben. Es war super, und ich habe viel gelernt. Er hat mir freie Leine gelassen beim Menügestalten oder wie ein Teller auszusehen hat. Er hat mir einfach vertraut.“ Nach diesem Jahr in Paris kam ein Hilferuf von Rachingers Vater, Helmut. Zuhause brennt der Hut, hieß es, denn auf einmal bestand Personalnot. Anfang 2014 stieg Rachinger also im heimischen Betrieb ein. „Es war nicht anders als in Paris. Da mein Vater schon in den letzten 25 Jahren eine super Küchenlinie verfolgt hat, ergänzen wir uns ziemlich gut. Er lässt mir freie Hand, ich»





LINKS Steinbeißer,
ein Macaron auf
Steinen serviert

«kann viel von ihm lernen, er kann viel von mir lernen. Wir sind gemeinsam in der Küche und es kommen von beiden Ideen und Vorschläge, die wir zusammen ausarbeiten.» Mitbekommen hat der junge Rachinger aus seiner Zeit in London und Paris reichlich, sind doch beides Zentren des guten Essens.

Ein Dinner im Mühlthof beginnt erst einmal mit einer weißen Speisekarte, der Carte Blanche. Gäste wissen nicht, was auf sie zukommt – ein durchaus befreiendes Gefühl einerseits, aber auch eine hervorragende Möglichkeit für die Küche, spontan und kreativ zu sein. „Bei uns ist immer ziemlich viel Wechsel, was oft vieles einfacher macht, weil man ist offener und kann mehr kochen. So viel Wechsel habe ich bisher noch in keinem Betrieb erlebt. Die meisten unserer Produkte, die wir einkaufen, kommen aus Eferding, das ist eine Senke mit hervorragendem Gemüseanbau. Von dort bekommen wir, was gerade Saison hat. Und so stellen wir unsere Karte zusammen.“ Im Mühlthof gibt es keinen Meeresfisch und kein Fleisch von außerhalb Österreichs. Hauptaugenmerk liegt auf dem Geschmack und der geschickten Kombination vielfältigster Zutaten. Unkompliziert soll es sein, und wenn es kompliziert ist, soll man es nicht sehen, so Rachinger. Es wird strikt regional

gekocht, was auch heißt, dass nicht viele Zitrusfrüchte zur Verfügung stehen, sondern mit Essig gesäuert wird. Zum Beispiel beim Saibling im Zedernholz, wo der Fisch zwischen zwei heißen Schindeln am Tisch für einige Minuten gegart und dann in Holunderessig getaucht wird: „Schon Adalbert Stifter, der österreichische Schriftsteller des Biedermeier, hat gerne Fisch mit Essig gegessen,“ erzählt Rachinger beim Servieren. Dazu gibt es frisch gepflückten Sauerklee.

Dieses Jahr erhielt das Restaurant zum ersten Mal drei Hauben, eine große Wertschätzung, wie Rachinger meint: „Ohne oder mit Bewertung, wir werden immer schauen, dass wir zufrieden sind. Wir wollen das Essen servieren, welches wir gerne essen möchten. Darum haben wir auch nicht so viele Komponenten auf einem Teller.“ Die Gerichte sind bunt, innovativ und holen das Beste aus den Produkten, die mit viel Respekt zubereitet werden. Gerade im Gemüsebereich gibt Rachingers Küche viel her. Als Gast wird man aufmerksam auf alte Sorten und verschiedene Texturen von Rettichgemüse, Karottensorten und Kohlartern, und auch die Kartoffel ist eine großartige Basis, auf die er häufig aufbaut. Besonders gerne arbeitet er auch mit Bier. „Bei uns im Norden Österreichs ist eines der»

PHILIP RACHINGER

«größten Anbaugelände von Hopfen. Wir reduzieren Bier, machen eine Bier Glace, geeisten Bierschaum oder Bier mit Karotte. Das Malz wird auch in diverse Teige eingearbeitet oder wir beizen die Lachsforelle in Bier.»

Die Küche ist außerdem offen für jegliche Inspirationen von allen Seiten. Das kleine Team aus Vater und Sohn, zwei ausgebildeten Chefs und zwei Lehrlingen, ist hochmotiviert. Spaß muss man haben und ordentlich muss es sein in seiner Küche, das ist Philip Rachinger wichtig. Und wenn er merkt, dass seine jungen Kollegen selbst Gas geben, ist das auch wieder Motivation für ihn.

Wenn er Freunde in London und Paris besucht und in Sternelokal essen geht, ist es für ihn die größte Freude gutes Essen zu genießen und zu erfahren, dass sich Kollegen genauso viele Gedanken machen wie er selbst, was auch ihn im Gegenzug wieder antreibt.

Auf die Frage, was ihn von seinen Kollegen unterscheidet, meint er: „Ich glaube wir gehen einiges viel unkomplizierter an als andere. Und trauen uns dadurch auch mehr, weil man dadurch ja auch mehr riskiert. Einige mögen sagen, na das ist ja nur ein Stück gekochte Rübe. Aber wir sind uns einfach sicher, dass dieses Stück Rübe super ist, und wir geben sie nicht in einen Salzteig und schieben sie in den Ofen – obwohl wir das

hin und wieder schon machen. Wir kochen sie einfach und haben ein ausgezeichnetes Stück Gemüse vor uns, marinieren das schön und so soll unser Essen aussehen.“ Fine Dining wird somit „entschleunigt“. Rachinger selbst findet Zeit, um Luft zu schnappen, beim Radfahren zwischen Mittags- und Abendservice. „Nach einer Stunde auf dem Fahrrad merkst du auf einmal, dass du leichter denken kannst“, so Rachinger.

Entspannt, unkompliziert, gastfreundlich, hochmodern, jedoch in der Tradition verwurzelt – so wirkt der Mühlthof auf den Besucher. Wenn einen Mitglieder der Familie Rachinger dann herzlich begrüßen und sich um das leibliche Wohl sorgen, fühlt es sich fast so an, als wäre man zum Essen bei Freunden. Die Einrichtung des Restaurants verstärkt dieses Wohlgefühl und die traumhafte Aussicht auf Fluss und Hügel lässt den Blick zusätzlich schweifen. Hier wird feinste Produktqualität mit bester Zubereitungsart kombiniert und es ist eindeutig, dass der Mühlthof mit seinem geballten Talent in den nächsten Monaten und Jahren weitere Höhen erreichen wird. So engagiert und begeistert wie Rachinger seine Gerichte kreiert, so wird wohl auch die nächste Generation, die bereits im Anmarsch ist, die Gastfreundschaft dieses Familienunternehmens weiterhin unter Beweis stellen. ■

UNTEN Philip (Mitte) mit Vater Helmut Rachinger (rechts) beim Arbeiten



Z ZirbenLüfter
DIE SANFTE BRISE BELEBTER ZIRBENLUFT



**HOPFENSARGEL MIT
LEINDOTTERSAUCE
UND BRAUMALZ**

**BACHSAIBLING IM MOST
MIT RETTICH, APFEL UND
SAUERAMPFER**





**KALBSBRIES MIT
TOPINAMBUR,
RHABARBER UND
SILBERZWIEBERL**

**SAUERTEIGEIS MIT
JOHANNISBEEREN, „GSIG“
UND MARONI**



Sie finden Philip Rachingers komplette Rezepte unter www.four-magazine.com/chefs/philip-rachinger

