

„Alles Anders Als Alle Anderen“ Die Geschichte der Steirereck-Familie

Das Steirereck gilt als Synonym der gehobenen, österreichischen Küche. In Wien zelebriert man jene mit kreativen und außergewöhnlichen Interpretationen, am Pogusch fühlt man sich der traditionellen und bodenständigen Küche verpflichtet. Beide Gastronomiebetriebe haben jedoch eines gemeinsam: Lust auf Genuss! Im Rahmen der Wirtschaftsgala „Primus 08“ wurden Margarethe und Heinz Reitbauer für ihr Lebenswerk ausgezeichnet. Die unabhängige Kulturzeitung gratuliert, und erzählt seinen Lesern die Geschichte der erfolgreichsten Gastronomiefamilie Österreichs.



Haubenkoch
Heinz Reitbauer junior
sorgt in Wien für
kulinarische
Höhenflüge

Die Geschichte des Steirerecks beginnt in Turnau. Heinz Reitbauer heiratete im Jahre 1968 seine jetzige Frau Margarethe „Ziemlich schnell wussten wir, dass wir uns etwas Eigenes aufbauen wollten.“

Und so machten sich die beiden Obersteirer im Jahre 1970 auf, um ihr Glück in der Hauptstadt zu suchen. Lange wurde überlegt, welchen Namen das Restaurant in der Rasumofskygasse tragen könnte. Da das Lokal an einer Ecke lag, kam das engagierte Ehepaar zu dem Entschluss es „Steirereck“ zu nennen.

Die Anfangsjahre waren nicht einfach: „Wenn du ein Geschäft beginnst, musst du erst einmal Wege finden zu überleben. Es bleibt wenig Zeit für irgendetwas anderes.“ Obwohl beide keine klassische Kochausbildung vorwiesen, waren sie gemeinsam in der Küche tätig. „Da hat uns vor allem die Mutter meines Mannes mit außergewöhnlichen Rezepten unterstützt. Wann immer wir nicht mehr weiter wussten, gab sie uns hilfreiche Tipps.“

Nach gut fünf Jahren gönnte sich das tüchtige Ehepaar seinen ersten Urlaub. Da sie schon immer ein Faible für ausgezeichnete Küche hatten, planten sie eine dreiwöchige Reise quer durch die besten Adressen Europas. „Wir probierten herauszufinden, wo denn eigentlich die oberste Latte der international gehobenen Küche liegt. Bei unseren ersten Besuchen wurde uns schnell bewusst, dass wir zwar ein gut gehendes Wirtshaus in Wien betrieben, dies aber wenig mit Haubenküche zu tun hatte...“, so



„Um Erfolg zu haben,
muss man ständig
nach vorne schauen“
Margarethe Reitbauer

die gebürtige Turnauerin. Inspiriert von neuen Eindrücken, begann man am Traum des besten Restaurants von Wien zu basteln. Die stark rustikale Einrichtung wurde umgebaut und man hielt Ausschau nach jungen, eifrigen Köchen mit denen man für österreichische Verhältnisse einen komplett neuen Weg verfolgen konnte. „Wir wollten deswegen junge Köche haben, da diese immer offener für neue

Wege sind. Auf ein Zeitungsinserat hin wurde eine Gruppe von jungen Menschen gefunden, die talentiert und wissbegierig war. Mein Mann nahm sie mit in die Schweiz oder nach Frankreich, und besuchte mit ihnen ein Top-Restaurant nach dem anderen.“

Eine Idee, die von Erfolg gekrönt wurde: Anfang der 80er Jahre wurde dem „Steirereck“ die erste Haube verliehen, drei weitere sollten folgen und den

Traum der Reitbauers überbieten – man war das beste Restaurant Österreichs, niemandem zuvor war es gelungen, vier Hauben verliehen zu bekommen.

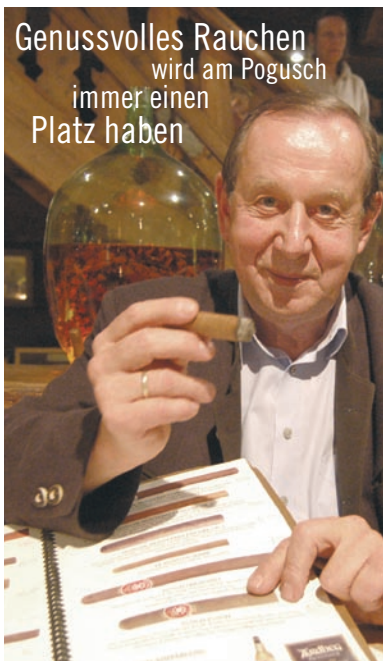
Im Jahre 1996 fasste man den Entschluss, seine eigene Landwirtschaft zu betreiben, Produkte und Zutaten für das Restaurant in der Rasumofskygasse sollten in der Steiermark selbst gezüchtet werden. Als man einen geeigneten Besitz für dieses Projekt gefunden hatte, ergab sich eine interessante Möglichkeit. Man wollte die Jausenstation auf dem eigenen Bauernhof anfangs verpachten, kam dann aber immer mehr zu dem Entschluss, die Herausforderung selbst in die Hand zu nehmen.

Margarethe Reitbauer erinnert sich: „Natürlich waren wir zu Beginn sehr nervös, ob es sich jemand antun würde den weiten Weg zurückzulegen, um am Pogusch Essen zu gehen. Ich dachte mir zwar, dass unsere Wiener Stammgäste sich das Restaurant einmal ansehen würden, aber ob sich das Ganze wirtschaftlich rechnen würde, stand in den Sternen.“ Wieder einmal sollte sich herausstellen, dass das Bauchgefühl der Familie Recht behalten sollte. Bereits nach wenigen Monaten war es unumgänglich den Betrieb am Pogusch auszubauen. Die Verantwortung des Küchenchefs übernahm Heinz Reitbauer junior, der mit dem Wirtshaus die ideale Spielwiese nach seinen Lehrjahren im Ausland fand.

Mittlerweile wurden dem „Steirereck am Pogusch“ zwei Hauben verliehen. Durch seine Natürlichkeit ist es Anziehungs-

punkt für Wanderer und Einheimische genauso wie für Städter und Helikopterbesitzer, die auf dem hauseigenen Landeplatz „einparken“.

„Bleibt man irgendwann in seinem Leben an einem Punkt stehen, marschiert man eigentlich schon wieder zurück. Um Erfolg zu haben, muss man ständig nach vorne schauen, immer probieren sich zu verbessern“, so die „Business Lady of the Year 2005“, Margarethe Reitbauer. Unter diesem Motto begann man sich auch über den Betrieb in Wien neue Gedanken zu machen. Zum einen war er fast schon zu klein geworden, und zum anderen hatte man eine Menge an Ideen, die es umzusetzen galt und vor allem durch die Jugend der Familie, Sohn Heinz und dessen Gattin Mag. Birgit Reitbauer vorangetrieben wurden. Im Jahr 2002 wurde die einstige Milchtrinkhalle der Stadt Wien mit Baurecht erworben und mit einer Investition von ca. 5,5 Millionen Euro umgebaut. Unter der Leitung von Heinz Reitbauer jun. verfolgt man ein einzigartiges Konzept: In der Meierei werden über 150 Käsesorten, Mehlspeisen und traditionelle Wiener Gerichte angeboten und im Restaurant verwöhnt man seine Gäste mit außergewöhnlichen Kreationen. Der denkmalgeschützte Jahrhundertwendebau, idyllisch gelegen im Wiener Stadtpark, ist seither zur neuen Pilgerstätte der Feinschmecker geworden. Heinz Reitbauers Credo von den fünf „A“ (alles anders als alle anderen) ist gegliedert. **SZ**



Genussvolles Rauchen
wird am Pogusch
immer einen
Platz haben



Dieses Bild macht Freude
auf den nächsten Sommer

