



Ein Gericht wie ein erfülltes Leben. Die geschmorte Lammhaxe macht Arbeit, sie erfordert Erfahrung und Wissen und vor allem: Zeit.

## Wo geht's hier zum Olymp?

Die Karriere von Herbert Ranstl erinnert an die Odyssee Homers. Nach 30 Jahren und vielen gastronomischen Abenteuern ist er jetzt dorthin zurückgekehrt, wo alles begann.

PETER GNAIGER (TEXT)  
MARCO RIEBLER (BILDER)

**WERFEN.** Aber irgendwann einmal habe ich läuten hören, wie man von Gerüchten zu sagen pflegt, daß da am Ortseingang, so man von Salzburg kommt, die Küche im Gasthaus zur Stiege sich löblich anstrengt. Das klingt wie der Beginn eines Epos. Diese Zeilen wurden 1988 in den SN veröffentlicht. Sie stammen von Rudolf Bayr, Salzburgs legendärem Gourmetkritiker. Beim erstmaligen Lesen klingt diese Sprache antiquiert. Beim zweiten Mal erweisen sich die Zeilen aber als prophetisch. Denn Herbert Ranstl, der Koch, der sich so löblich anstrengte, sollte in den nächsten 30 Jahren eine Karriere machen, die es mit der Odyssee von Homer aufnehmen kann.

Ranstl arbeitete hart im elterlichen Betrieb. Das Haus hat Tradition. Erstmals wurde es 1559 erwähnt. Schritt für Schritt hantelte er sich empor. Bis er zwei Hauben erhielt. Für eine kleine Gemeinde wie Werfen wäre das eine Sensation gewesen. Wenn da nicht noch ein paar Hundert Meter das Restaurant von Karl und Rudi Obauer gewesen wäre. Die beiden hatten vier Hauben. Auch wenn sich Ranstls außerordentliche Fähigkeiten schon viel herumgesprochen haben, blieb er im Schatten des kulinarischen Olymps, den die Obauer-Brüder schon erklommen hatten.

Ranstl hatte eine Idee: Im Winter kochte er in seiner „Stiege“ in Werfen, den Sommer verbrachte er als gefeierter Starkoch in der Villa Bulfon am Wörthersee. Dort lernte er eine Welt kennen, in der Geld keine Rolle spielte. „Wir hatten eine Speisekarte, die gewiss nicht mit Luxusprodukten geizte. Aber einmal bestand ein Gast darauf, dass ich ihm einen Hummer koche. Ich teilte ihm mit, dass es in ganz Kärnten keinen Hummer gibt und ich deshalb nach Salzburg fahren müsste. Das war ihm egal.“ Die Welt der Reichen und Schönen habe ihn schon fasziniert. Aber ihm wurde auch schnell bewusst: Dort, wo er hinwollte – dort ist er noch nicht angekommen.

Da kam ihm ein Angebot vom Hotel Kobenzl recht. Das Salzburger Luxushotel schlitterte in die Krise. Peter Herzog wollte es wieder flottmachen. Gemeinsam mit Raimund Fellingner, einem Lektor des Suhrkamp-Verlags, entwickelte er das Konzept

des Bücherhotels. Wähte sich Ranstl am Wörthersee noch wie im Reich der Kalypso, so fühlte er sich auf dem Gaisberg plötzlich wie ein Argonaut. In der Odyssee erzählt Kirke ja dem Odysseus, dass die Argo – also das Schiff der Argonauten – mit Heras Hilfe erfolgreich durch die Plankten gesegelt sei. Die Plankten sind zwei im Meer treibende überhängende „Irrfelsen“. Herzog und Ranstl fühlten sich schon am Ziel. Die Banken waren zufrieden. Dann wurde das Hotel wegen eines Familienstreits geschlossen.

Ranstl zog es weiter. Jetzt machte er Catering und belieferte Gäste der Salzburger Festspiele. Dort wurde der Hotelier Georg Imlauer auf ihn aufmerksam. Imlauer hatte ambitionierte Pläne. Er wollte drei Restaurants in seinem Hotel Crowne Plaza – The Pitter bespielen. Es sollte eine gehobene Küche im Hotel und eine im Pitterkeller geben. Vor allem aber sollte er für sein drittes Lokal eine Haube erkochen. Was Ranstl auch gelang. Schade war nur, dass sein neues Haubenlokal den Namen seines Chefs – also „Imlauer“ – trug. Er war schon wieder im Schatten von jemand. Die Zeit bei Imlauer bezeichnet er



Zurück an der Quelle: Herbert Ranstl.

dennoch als wunderschön. Während der Fußball-EM 2008 bekochte er etwa die Teams von Spanien, Holland, Russland und Griechenland. Auch im Catering-Bereich sammelte er noch mehr Erfahrungen. Es ist eine große Kunst, für viele anspruchsvolle Gäste zu kochen. Da dürfte er wiederum Herbert Mosbruck aufgefallen sein. Mosbruck führt direkt gegenüber von Imlauer das Sheraton. Ranstl wechselte auf die andere Straßenseite. Dort perfektionierte er seine Catering-Kenntnisse, indem er nicht selten bei Kongressen 900 Teilnehmer und nebenbei noch anspruchsvolle Hotelgäste verköstigte. Aber er blieb rastlos.

Die Panzerhalle hatte eröffnet. Er meinte, jetzt wäre die Zeit gekommen, sein eigenes großes Ding zu machen. Ein supermodernes Ding sogar. Sein Lokal nannte er Querbeet. Das Konzept: Mittagküche an drei Kochstationen und das Versprechen, dass jedes Gericht nach der Bestellung in 90 Sekunden fertig ist. Also superschnelle, fast frische Küche. Bei den Stationen gab es Salate, Pasta sowie Fleisch und Gemüse. Bald kam er aber dahinter, dass es nicht genug Besucher in die Panzerhalle verschlug. Er hätte sich also locker mehr Zeit zum Kochen nehmen können.

Jetzt ist er wieder daheim, in seinem alten Gasthof Zur Stiege. Es heißt jetzt Stiege No. 1. Die Speisekarte ist frei von Firlefanz. Obwohl er – wenn es pressiert – schon einmal gebakene Austern auf die Tageskarte setzt. Sein Gasthof ist jetzt am ehesten mit dem formidablen Fischerwirt in Lieferung zu vergleichen. Man merkt sofort: Hier wird aus dem Einfachen das Beste gemacht. Es gibt auch wieder Klassiker wie Kalbskopf und vor allem seine geschmorte Lammhaxe. Die Zubereitung seiner Sauce erinnert ein wenig an seine Odyssee. Sie beginnt mit dem Wurzelwerk, das mit Wein aufgegossen und reduziert wird. Dann mit Brühe aufgegossen und wieder reduziert wird. Jetzt kommt sie gewürzt zwei Stunden in den Backofen. Dann wird der Fond abgeseiht und eine rohe Kartoffel zum Binden seiner Karriere hineingewürfen – bevor ein letztes Mal abgeseiht wird.

Genau dort steht Ranstl jetzt: an der Quelle des guten Geschmacks. Man merkt seiner Küche heute an, dass sie nicht mehr angestrengt ist. Endlich kocht er ruhig und unaufgeregt – und mit himmlischer Eleganz.

Zwei himmlische Rezepte aus der Stiege No. 1

### Zum Niederknien

#### Geschmorte Lammstelze in Rosmarinsauce

Zutaten: 4 Lammstelzen, 0,75 Liter Rotwein (Blafränkisch), 0,25 Liter Portwein, 6 Zehen Knoblauch (klein geschnitten), 200 g Gelbe Rüben (gewürfelt), 200 g Zwiebel (geschnitten), 200 g Sellerie (Würfeln), 2 EL Tomatenmark, Salz, Pfefferkörner, je ein Rosmarin- und ein Thymianzweig sowie Majoran.

Die Lammstelzen salzen und pfeffern und in Rapsöl scharf anbraten. Dann die Stelzen aus dem Topf nehmen, Zwiebel darin rösten, bis sie Farbe nimmt, den Knoblauch und das Gemüse dazugeben. Alles gut rösten. Mit Tomatenmark tomatisieren und mit den Weinen ablöschen.

Diese Mischung so lange köcheln lassen, bis sie auf ein Drittel der Menge reduziert ist, dann mit Rindsuppe oder Lammjus aufgießen. Die Stelzen wieder hinzufügen (sie müssen mit der Flüssigkeit gut bedeckt sein). Gewürze hinzugeben. Den Topf zwei Stunden zugedeckt bei 200 Grad ins Rohr geben.

Nach den zwei Stunden die Stelzen aus dem Fond nehmen, dieser wird abgeseiht und zur Hälfte eingekocht. Mit einer fein geriebenen geschälten rohen Kartoffel die Sauce binden. Nochmals abseihen. Stelzen mit der Sauce servieren. Dazu passen Speckbohnen und Polenta.



### Frühlingsboten

#### Spargel mit Thunfisch, Bärlauch und Hollandaise

Zutaten: 600 g Spargel, 320 g Thunfisch, 100 g Weißbrotbrösel, Schnittlauch, Petersilie, Majoran, Kerbel, rote Pfefferkörner, Szechuan-Pfeffer, etwas Knoblauch, Olivenöl, 300 g Bärlauch (blanchiert), 2 Schalotten (klein geschnitten), Sauce hollandaise, 2 Eidotter, 4 Ei Weißwein, 130 g geklärte Butter (Butter in einen Topf geben, aufkochen und in ein anderes Gefäß umgießen. Die Molke setzt sich beim Abkühlen nach unten ab, das Fett schwimmt oben. Dieses abschöpfen). 20 g Sesamöl (geröstet), Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Weißbrotbrösel zum Panieren.

Für die Sauce hollandaise in einem Wasserbad Eidotter mit dem Weißwein schaumig aufschlagen. Die geklärte Butter nach und nach einschlagen. Abschließend die Hollandaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

In einer Pfanne Butter zerlassen, klein geschnittene Schalotten anschwitzen, Bärlauch durchschwenken, etwas klein geschnittenen Knoblauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Spargel schälen, in Salzwasser mit etwas Zitronensaft kochen. Danach im Spargelsud mit einer Scheibe Butter warm stellen. Weißbrotbrösel mit den fein gehackten Gewürzen und Pfeffer vermengen.

Den Thunfisch in Streifen schneiden, salzen, pfeffern und in den Kräuterbröseln wälzen. Dann in Olivenöl von allen Seiten kurz scharf anbraten.

Spargel, Sesam-Hollandaise, Bärlauch und den aufgeschnittenen Thunfisch auf einem Teller anrichten.