

VORKOSTER



16 von 20 Punkten\*

# Der Ausblick, nahe am Gottesbeweis

## Große Saucen, tiefe Aromen in der Stiege No 1 bei Herbert Ranstl in Werfen.

In den „SN“ haben sie ihn den Odysseus genannt, weil er gar so lange von zu Hause weg war, ehe er heimkam, nun ja. Gott-seidank ist Herbert Ranstl nie in den Krieg gezogen. Es mag Wut und Frust gewesen sein, die ihn 2004 dazu trieben, das heimische Haus „Zur Stiege“ in Werfen zu verlassen. Ärger über die Konkurrenz zu den großen Obauer-Brüdern, deren Ruhm er nicht erreichen konnte, zu denen er aber auch nie ein professionelles Verhältnis hinbekam. Hätte doch eigentlich eine Win-Win-Symbiose sein können, zwei erstklassige Restaurants einige Hundert Meter auseinander, der eine empfiehlt den anderen... Ging nicht, ging menschlich nicht. Also wollte er weg.

Zunächst über den Tauern an den Wörthersee, sein Restaurant in der Villa Buffon in Velden nannte er „Stiege“.



Herbert Ranstl, Stiege No 1.

BILD: MARCO RIEBLER

Dann pendeln in die andere Richtung, als Küchenchef im „Kobenzl“ auf dem Gaisberg, ab 2008 im Hotel „Pitter“, ab 2012 gegenüber im „Sheraton“. Überall kochte Herbert Ranstl gut, aber Aufmerksamkeit? Die bekommst du als angestellter Küchenchef eines Luxushotels wenig bis gar nicht. Ab März 2016 war er wieder daheim in Werfen – und zwei Jahre lang bemerkte ihn keiner der Gourmet-Guides. Wieder frustrierend.

Ranstl hübschte den Restaurant-Namen auf zu „Stiege No 1“, druckte das Motto „Slow Food mit Klasse“ auf die Werbekarte, versprach moderate Preise und pries seinen Gastgarten an: „Mit traumhafter Aussicht“. Das stimmt sicher, der Blick aufs Tennengebirge ist nahe am Gottesbeweis. So etwas Prächtiges be-

kommt kein Teufel hin. Und die Vorgabe vom Slow Food, „genussvoll, bewusst und regional“ zu kochen? Seine Karte verzichtet auf Auswärtiges.

Einen Kalbskopf zuzubereiten, tun sich heute nur wenige Köche an. Was schade ist, wie Ranstls Teller zeigte (€ 11,90): In Panier gebacken samt Schnittlauchsauce, also klassisch, daneben das lauwarmer Fleisch in einer Tomatenmarinade, ein angenehm sanftes Vergnügen. Die klare Fischsuppe (€ 8,90) war eher eine nasse Fischplatte, so viele Filets tummelten sich in ihr, nicht bloß gegart, auch gebraten, also von attraktiv wechselndem Geschmack, in einer Brühe, die leicht bitter war von Safran. Beim gebratenen Waller (€ 22,50) seufzte der Vorkoster: Endlich jemand, der dem Tier eine knusp-

rig-krosse Haut verpasst, und doch das Fleisch eine Spur noch glasig lässt, exakt die rechte Seite der Kunde trifft. Schön dazu die Beilage aus Paprikakraut und Rison. Und das Dreierlei vom Milchkalb (€ 28,90)? Da war die Sauce ein Wucht: Ja, karamellisiert, aber nicht süß, sondern traumhaft tief mit allen Aromen versehen. Die große Saucenkunst hervorbringt. Eine Entscheidung, welches Dessert man nimmt? Ist nicht nötig. Es gibt einen Sammelsteller (€ 10,90): Ein Schoko-Kuchen-Vulkan mit bittersüßer Schoko-Lava, feurige Kirschen dazu, als Kontrast ein formidables Mango-Sorbet zu Kokos-Torte und Himbeer-Creme, alle Obst-umfängen – die wunderbare Erschöpfung: Man kann eigentlich nicht mehr und mag doch nicht aufhören, bis der Teller leergeputzt ist. Uff!

Nun ist Odysseus bei Home nicht als exzellenter Koch aufzufallen. Aber Herbert Ranstls Kunst regt durchaus zu Gesängen an. Schön, ihn wieder frei kochend in Werfen zu haben.

Stiege No1, Markt 10, 5450 Werfen, Tel. 06468-20115, [www.stiege-01-com](http://www.stiege-01-com)

### Bewertungskriterien

Unsere Punktwertung orientiert sich an internationalen Regeln: **20 Punkte** sind der Höchstwert. **9 Punkte und darunter**: Kost mit groben Mängeln. **10 Punkte**: deutliche Mängel. **11 Punkte**: durchschnittliche Kost. **12 Punkte**: gute Kost. **13 und 14 Punkte** (eine Haube): sehr gute Kost. **15 und mehr Punkte** (zwei bis vier Hauben): exzellente Kost.

Lust auf  
Bauernhof  
Ausflug?  
[www.Salzburgschmeckt.at/](http://www.Salzburgschmeckt.at/)  
woche