



*Den Geschwistern Sonja und Richard Rauch gelingt spielerisch, was viele eher bemüht versuchen: die Verbindung bodenständig-regionaler und internationaler Küche*



Über verschlungene Straßen, die sich auf sanften Hügelketten betten, durch kleine Lichtungen, führt der Weg nach Trautmannsdorf. Fast möchte man noch einmal das Navi befragen. Kann das sein? Ja, doch! In diesem ländlichen Idyll am Rande der Südoststeiermark – zwischen barocker Kirche und verwinkelten Gässchen – ist einer der spannendsten Köche Österreichs zu finden. Längst reicht der Ruf des 27-jährigen Richard Rauch über die Grenzen der 850-Seelen-Gemeinde hinaus. Denn auch wenn er bescheiden, wie es nun einmal seine Art ist, meint: „Wir sind doch nur ein einfaches Wirtshaus“, hat er in den letzten Jahren geschafft, was kaum einem zuvor geglückt ist: Fast spielerisch gelingt ihm der Spagat zwischen Klassikern der gutbürgerlichen Küche und filigranen Meisterwerken, für die Gourmets von weit her anreisen.

Seinen Stil beschreibt der Jungmeister selbst als „österreichisch regional, kreativ, mit fein akzentuierten internationalen Einflüssen“. Eine Handschrift, die sich auch auf dem Teller zeigt, wenn er klassische Produkte mit verspielter Modernität vereint, wie zum Beispiel bei einem rosa gebratenen Reh, das er in Baumrinde mit jungen Tannenzweigen einwickelt, kurz abflämmt, um dem zarten Fleisch ein waldig-rauchiges Aroma zu geben, und mit marinierten Brombeeren, Kohlrabi, Steinpilzen und Walnussöl kombiniert.

Kein Wunder, dass er im vergangenen Jahr vom „Gault & Millau“ zum Aufsteiger des Jahres gekürt wurde. Denn Richard Rauch, der bereits mit 15 Jahren hinter dem Herd im familieneigenen Wirtshaus stand und die Küchenleitung mit 18 Jahren ganz übernahm, zählt seitdem zu den aufstrebenden Köchen des kleinen Alpenlandes. Tatkräftig unterstützt von seiner Schwester Sonja, die sich liebevoll um die Gäste kümmert und ein brillantes Händchen für die passenden Weine hat. Da verlässt man sich dann doch gern auf sein Navi, wenn es so ein gutes Gespür für kulinarische Gaumenfreuden hat. ANJA HANKE

Steirawirt, 8343 Trautmannsdorf 6, Österreich,  
Tel. 00 43 / 31 59 / 41 06, [www.steirawirt.at](http://www.steirawirt.at)  
Do. – Mo. 12 – 14 Uhr und 18 – 21 Uhr

## Höhenflüge mit Bodenhaftung

