

Pur und unverfälscht

Als Executive Küchenchef von Familie Gröllers Traunseehotels verwöhnt Lukas Nagl seine Gäste mit außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen auf zwei Hauben-Niveau. Im Interview erzählt der leidenschaftliche Koch, welche „Schätze“ aus der Region im Herbst auf den Teller wandern und warum seine Eltern seine größten Vorbilder sind.

Text: Petra Kinzl, Laura Altenhofer
Fotos: www.traunseehotels.at

Mit seinen 30 Jahren zählt der gebürtige Oberösterreichische Lukas Nagl zu den jüngsten Senkrechtstartern in der Gastronomie-Szene. Knapp drei Jahre im Restaurant Steirereck in Wien, ein Jahr als Küchenchef in der Ocean Lodge in Zanzibar und noch diverse andere hochkarätige Stationen, prägten sein Schaffen. Heute ist der dreifache Familienvater als Executive Küchenchef für alle Traunseehotels verantwortlich



Lukas Nagl, Executive Chef der Traunseehotels und Chefkoch im Gourmet-Restaurant Bootshaus

und aus der österreichischen Kochelite nicht mehr wegzudenken. Lukas Nagl legt großen Wert auf die Verarbeitung von regionalen und saisonalen Produkten. Dafür wurden dem Spitzenkoch vom renommierten Restaurantguide Gault & Millau zwei Hauben verliehen und auch das Restaurant Bootshaus im Seehotel „Das Traunsee“ zählt zu den bestbewerteten Oberösterreichs. Im Interview erzählt der Küchenchef, wie er es immer wieder schafft, seinen Gästen eine exquisite aber zugleich bodenständige Geschmackswelt zu eröffnen.

Sie streifen in Ihrer Freizeit selbst gerne in der Natur herum und erspähen dabei so manche Zutaten, die später in Ihre Töpfe wandern. Ihre jüngste Entdeckung?

Wilder Wermut! Das Kraut wächst an Wegrändern und wird meist gar nicht wahrgenommen. Man kann es als Aperitif oder extrem bittere Butter verwenden. Besonders lecker schmeckt die Wermut-Butter, wenn man sie mit süßen Karotten kombiniert und diese zu Fisch, je nach Tagesfang, mit Birnen, Speck und Marmelade reicht.

Ein Blick auf die Bootshaus-Speisekarte für den Herbst: Was können Sie uns darüber verraten?

Der Herbst unterteilt sich bei uns in zwei Saisonen: Im Spätsommer, wo viele Obst- und Gemüsesorten gerade richtig reif sind und die Paradeiser Hochsaison haben, bringen wir Gerichte mit diesen Produkten auf die Speisekarte. Wenn dann im frühen Herbst die Jagd-

saison am Feuerkogel und an den Langbathseen startet, werden unsere Gäste mit Wild, Gams und Ente verwöhnt. Im November setzen wir in den Traunseehotels mit dem Besuch von Trüffelpapst Luca Miliffi wieder einen Trüffelschwerpunkt.

Auf welche Produkte freuen Sie sich schon und warum?

Besonders freue ich mich auf den Kürbis, weil er so vielfältig ist. Jede Sorte hat ihre charakteristische Eigenheit. Bei uns kommt er von roh-mariniert bis hin zum Ofenkürbis als Hauptbestandteil eines Gerichts auf die Teller. Ich freue mich auch schon wieder auf Süßkartoffeln aus Oberösterreich.

Welche kulinarischen „Schätze“ aus See, Almen und Bergen schätzen Sie?

Bei uns haben alle Produkte denselben Stellenwert. An Schätzen vom See mag ich, dass ich aus den Seefischen ein gewisses Meeressaroma herauskitzeln kann – zum Beispiel bei der Verarbeitung von Krebsen aus der Traun.

„Im Wandel der Werte“ lautet die Küchenphilosophie im Bootshaus. Was wandelt sich und was bleibt?

Zeitlose und traditionelle Gerichte wie Beuschel, Gulasch und Schnitzel sind nach wie vor sehr beliebt bei den Gästen. Es wird jedoch zunehmend Wert auf regionale Produkte und herausragende Qualität gelegt. Gemüse und Süßwasserfische spielen eine größere Rolle als Fleisch und das ist gut so.

Welcher Koch hat Sie im Werdegang am meisten geprägt?

Heinz Reitbauer aus dem Steirereck hat mich hinsichtlich seiner Lebens- und Weltanschauung sehr geprägt.

Gab es Vorbilder bei Ihren eigenen Vorfahren?

Meine Eltern sind sicher meine Vorbilder. Ich hatte eine wundervolle Kindheit und bei uns zu Hause wurde immer schon auf hochwertige Produkte geachtet.

„Bei uns zu Hause wurde immer schon auf hochwertige Produkte geachtet.“

Lukas Nagl

tet. So möchte ich das auch bei meinen Kindern weiterführen. Das wenige, was wir gekauft und konsumiert haben, war sehr gut und hochwertig.

Von früher lernen oder die Vergangenheit ruhen lassen: Wie definieren Sie die Salzkammergut-Küche im 21. Jahrhundert?

Der Quantenphysiker Professor Zeilinger spricht von „einem Universum für die hohle Hand“ und so würde ich auch die Salzkammergut-Küche des 21. Jahrhunderts definieren. Die Basis kommt aus der Region, wird aber sehr weltoffen und modern umgesetzt. Man braucht nur an dem Anknüpfen, was früher war. Das betrifft sowohl das Salzkammergut, als auch Österreich gesamt.

Sie praktizieren eine Gleichstellung von Gemüse, Fisch und Fleisch. Wie gelingt Ihnen das beim doch sehr „fleischverliebten“ Österreicher?

Damit haben wir keine Probleme. Wir führen auf unserer Speisekarte immer



Angerichtet auf Geschirr von Hanna Nemestóthy, Kunsthandwerk aus Ebensee

mindestens ein herausragendes Fleischgericht, zum Beispiel ein Biolamm aus Rutzenmoos oder Wild vom Feuerkogel. Wenn wir Fleisch verwerten, dann zu 100 Prozent. Grammeln vom Huhn kommen zum Hecht, Karotten werden in Entenschmalz konfiert – man kann so gut wie alles verwenden. Nachfrage nach mehr Fleischgerichten gibt es im Restaurant Bootshaus nicht. Im Winter hat man meist ein größeres Bedürfnis nach Fleisch als im Sommer. Das spiegelt sich dann bei uns auch auf der Karte wieder.

Das Auge isst bekanntlich mit. Auch beim Geschirr wollen Sie keinen Einheitsbrei. Mit wem sind Sie in dieser Hinsicht eine Liaison eingegangen? →



Zusammen im selben Boot: Bootshaus-Küchenchef Michael Kaufmann und Gourmetkoch Lukas Nagl



SEEHOTEL
„DAS TRAUNSEE“
Traumkulisse am See

Mit Hanna Nemestóthy von monoTon Keramik habe ich an kunstvollen, per Hand produzierten Tellern und Schüsseln getüftelt. Da ich großen Wert auf regionale Rohstoffe und deren Weiterverarbeitung lege, war für mich klar, dass es für das Gourmet-Restaurant Bootshaus Keramikgeschirr aus der Umgebung sein muss. Keinen Einheitsbrei von großen, namhaften Produzenten, sondern individuell gestaltete Teller, bei denen keiner dem anderen gleicht. Bei unserer Keramikgeschirrserie ist jeder Teller und jede Schüssel ein Unikat.

Sie sind dreifacher Familienvater. Köchen Sie auch zu Hause für Ihre Liebsten? Was sind die Lieblingsgerichte der Kinder?

Da auch meine Frau sehr gut und gerne kocht, wechseln wir uns zu Hause ab. Unsere Kinder mögen gerne Räucherfisch mit Butterbrot oder geselechte Reinanke mit Butterbrot. So wie in der Arbeit steht auch zu Hause der pure Geschmack im Vordergrund, ohne das Produkt zu verändern.

Wohin führte Sie Ihre letzte kulinarische Reise? Haben Sie etwas davon mitgebracht?

Meine letzte kleine kulinarische Reise hat mich als Gastkoch nach Lyon in Frankreich geführt, wo ich die Möglichkeit bekam in kleinen Bistros zu essen.

Anfang des Jahres war ich mit meiner Familie in Südamerika. In Peru hat mich Virgilio Martinez, einer der besten Kö-

che der Welt eingeladen. Er hat mir die kulinarischen Highlights aus Lima gezeigt. Durch solche Erfahrungen lasse ich mich inspirieren.

Welches Kompliment hat Sie zuletzt sehr gefreut?

Vor Kurzem hat ein Gast zu mir gesagt, dass seine Frau und er noch nie so lange und so herausragend gegessen haben, wie im Restaurant Bootshaus. Er sagte, das war der schönste Abend ihres Lebens. Gerade in der heutigen Zeit, wo alles sehr hektisch abläuft, ist es wichtig, sich die Zeit zum Genießen zu nehmen.

www.traunseehotels.at

German Gold-Paradeiser

Von Lukas Nagl aus dem Restaurant Bootshaus am Traunsee

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN:

2 große German Gold-Paradeiser (erhältlich im gut sortierten Einzelhandel, alternativ auch Ananas- oder Ochsenherz-Paradeiser möglich)
1 grüner Pfefferoni scharf
4 EL gehackte und geröstete Haselnüsse (z.B. aus dem Piemont)
1 Butternusskürbis
8 Stück Physalis

160 g Ziegenfrischkäse
4 Zweige Lavendel
Salz, eine Prise Zucker, Paradeiseressig (alternativ Balsamicoessig)
4 EL Liebstöckelöl oder würzig scharfes Olivenöl
2 EL Honig



German Gold-Paradeiser,
prachtvoll angerichtet auf handgefertigter
Keramik von Hanna Nemestóthy
aus Ebensee

ZUBEREITUNG:

Ziegenfrischkäse, Honig, Salz und Lavendelblüten abrühren, abschmecken und beiseitestellen. Bei den Paradeisern den Strunk herauschneiden. Kurz in heißes Wasser tauchen und schälen. Quer halbieren und mit Salz und Zucker würzen. Pfefferoni in Würfel schneiden, bei der Paradeiser-Marinade mit mixen. Butternusskürbis schälen und roh auf der Aufschnittmaschine oder mit einem

Hobel in dünne, runde Scheiben hobeln. Ebenfalls kurz in heißes Wasser tauchen, salzen und beiseitestellen. Physalis in Scheiben schneiden und ebenso beiseitestellen. Die Abschnitte von den Paradeisern, dem Kürbis und den Physalis aufmixen und kräftig mit den Stengeln vom Lavendel würzen und salzen. Mit Paradeiseressig kräftig abschmecken und auf ein Sieb zum Abtropfen geben.

Ziegenfrischkäse mittig auf einen Teller platzieren. Geröstete Haselnüsse und Pfefferoni darauf geben. Paradeiserscheibe daraufsetzen. Kürbis dekorativ aufdrehen und auf die Paradeiserscheibe setzen. Zwischendrin die Physalisscheiben verstecken. Am Tisch die Marinade angießen und Liebstöckelöl dazugeben.

Eingelegte Dirndloliven

Von Lukas Nagl aus dem Restaurant Bootshaus am Traunsee

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG:

Zuerst kocht man Wasser auf und würzt es mit frischem Lorbeer, Wacholder und Pfeffer. Dann gibt man so viel Salz dazu, wie das Wasser aufnehmen kann. Wenn sich das Salz nicht mehr auflöst, wenn man es ins Wasser gibt, merkt man, dass das Wasser kein Salz mehr aufnehmen kann. Die Lake abkühlen lassen.

Die vollreifen Dirndl (sie sollen nicht zu weich sein, aber rot und reif) in die Lake legen. Danach 3 bis 4 Tage bei circa 35 Grad fermentieren lassen. Nach dieser Zeit nimmt man die Dirndl aus der Lake und trocknet sie so lange, bis keine Flüssigkeit mehr dabei ist.

Anschließend füllt man die Dirndl in ein Glas und fügt bestes Olivenöl zu. Lukas Nagl verwendet Olivenöl nach „Veronelli“-Art (ein sortenreines Olivenöl, das vor der Kaltpressung entkernt wird).

Dirndl, mal anders

Als Lukas Nagl auf der Suche nach einem passenden, salzigen Gedeck für das Restaurant Bootshaus war, war der Gedanke an Oliven schnell da. Da Oliven noch nicht am Traunsee wachsen, hat sich der Koch bei der Suche nach Alternativen vom Einlegen der Kornelkirsche inspirieren lassen. Diese werden – wie Oliven – in Salzlake eingelegt. Daraufhin hat er beschlossen, regionale Dirndlfrüchte, die er in hervorragender Qualität vom Biohof Seufferlein bekommt, einzulegen.



Bootshaus-Gedeck mit
Sauerteig und Ährenbrot aus
dem Steinofen, Bauernbutter,
Erdäpfelkäs und Dirndloliven