

Schnellauswahl **Mode** **Menschen** **Essen & Trinken** **Lokalkritiken** **Leben** **Reise** **D**

## Menschen

# Der oberösterreichische Kulinarikbotschafter



Carolina Frank

16.03.2021 um 13:45

**Spitzkoch Philip Rachinger hat in Wien ein Pop-up mit oberösterreichischen Kollegen initiiert. Auch als Vorgeschmack für einen Sommerbesuch.**

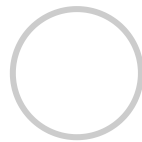
Wer am Wochenende in Wien ein üppig belegtes Erdäpfelbrotsandwich („Sex, Drugs & Räucherlachs“) oder einen ultraflaumigen, eckigen Speckknödel erwischte, der hatte Glück. Denn in der Hausbar im Künstlerhaus waren die Abholslots bald ziemlich knapp. Immerhin kochte nicht irgendwer, sondern ein

## Trio aus höchst gefragten oberösterreichischen Köchen - beginnend mit Philip Rachinger.



Der Küchenchef des familieneigenen Mühltalhofes in Neufelden hat hier eine Pop-up-Sause initiiert, die noch bis Ostern dauert: An vier Wochenenden servieren insgesamt zehn Köche aus Oberösterreich in der Hausbar Take-Away-Gerichte zum Sofortessen und für zu Hause. Vergangenes Wochenende startete Rachinger gemeinsam mit Harald Irka - der zwar im Pfarrhof im steirischen St. Andrä arbeitet, allerdings gebürtiger Linzer ist - und Werner Traxler vom Muto in Linz.

DIESES VIDEO KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN:



**"Zurück zu meinen Wurzeln": Pamela Anderson verkauft Luxus-Villa in Malibu**

FEATURED BY 

Und zwar ziemlich spontan: Die Idee hatte Rachinger zwar schon vor einigen Wochen an den oberösterreichischen Tourismusverband herangetragen. Am Schluss ging es aber dann schnell: „Ich bin am Dienstag runtergefahren, habe mir die Hausbar angeschaut und zugesagt, auch weil da mit dem Resselpark ein Platz ist, wo die Leute essen können“, sagt Rachinger. „Die Köche haben natürlich schon Bescheid gewusst, dass etwas im Busch ist.“

Weder Irka und Traxler noch die anderen sieben Kollegen, die für das Pop-up nach Wien fahren - etwa Lukas Nagl vom Bootshaus in Traunkirchen, Thomas Hofer vom Bergergut in Afiesl oder Lukas Kienbauer vom Restaurant Lukas in Schärding - mussten lange überzeugt werden, sagt Rachinger, der als Einzelner gar nicht so

hervorgehoben werden mag. „Alle freuen sich, wenn sie aus dem Lockdown-Alltag herausgerissen werden, da war jeder binnen eines Augenzwinkerns dabei.“



## Bald die Kulinarikdestination

Das Ganze ist natürlich nicht nur Zeitvertreib, sondern auch Werbung für die oberösterreichische Küche, in der sich zuletzt einiges getan hat. In keinem anderen Bundesland seien zuletzt so viele junge Köche durchgestartet wie in Oberösterreich, sagte Rachinger selbst im Sommer zur „Presse“: „Wenn die noch fünf, sechs Jahre weiter so Gas geben, sind wir mit Sicherheit in ein paar Jahren die Kulinarikdestination von Österreich.“

Von dem aktuellen Pop-up „Upperstreetfood“ mitnehmen sollen die Gäste neben den Geschmäckern, die die Köche in Oberösterreich kreieren, auch etwas Vorfreude auf den anstehenden Sommerurlaub oder auf ein Essen in einem ihrer Lokale. „Richtig aufgehen tut die Kulinarik natürlich bei uns am Teller“, sagt Rachinger. „Aber wir schaffen es auch, das in Broten, Palatschinken, Knödeln zu transportieren.“ Bei ihm zum Beispiel ist das Erdäpfelbrot jenes, das es im Mühlthalhof gibt, die Saucen sind die gleichen. „Nur halt so angerichtet, dass man sich eher das Hemd anpatzt.“

In Neufelden nutzte die Familie Rachinger wie manche andere Gastronomen die Zeit des Lockdowns auch für eine Baustelle. Küche, Wellnessbereich und Kaminstube des Mühlthalhofs wurden erneuert, im „Fernruf 7“ von Vater Helmut wird es Zimmer geben. „Und jetzt machen wir Take-Away“, sagt Rachinger. „Besser wäre es natürlich, wir könnten aufsperrn, aber ich will gar nicht so darüber sudern, weil man da eh nur Beifahrer ist.“

## Ein bisschen Spaß muss sein

Zum Wiener Pop-up kommt Rachinger nach dem vergangenen Wochenende nicht mehr - und auch seine Leberschädl, seine Speckknödel und seine Erdäpfelbrotsandwiches bleiben zu Hause: Der Initiator übergibt an die Kollegen und ihre jeweiligen Gerichte. „Da kann man sich sicher auf ein paar super Überraschungen freuen.“ Was Lukas Nagl und das Rahofer-Team Florian Gintenreiter, Carina Kaiser und Marie Rahofer kommendes Wochenende planen, steht demnächst fest.

Rachinger wird sich neben der Arbeit im Mühlthalhof inzwischen wohl auch wieder ab und zu mit Lukas Mraz und Felix Schellhorn herumtreiben, mit denen er als „Healthy Boy Band“ allerhand Faxen macht. („Da geht es nicht ums Kochen oder ums Essen, da geht es ums Miteinander, das sehen manche sozusagen als Performance.“) Nicht zuletzt geht es dabei natürlich um den Spaß. So planen sie derzeit etwa eine zweite Ausgabe ihres künstlerisch-kulinarischen Magazins „The Healthy Times“. Titel: „Fun Forever.“

## Jetzt zum „Essen & Trinken“-Newsletter anmelden

Jeden Donnerstag das Neueste aus der Welt der Kulinarik.

E-MAIL

Anmelden

## Das könnte Sie auch interessieren

Anzeige

**Zurück an die Spitze mit smarten  
Arbeitskonzepten**

**"Kottan"-Regisseur Peter Patzak  
verstorben**

## Bio-Risotto, handgemachtes Sugo: Der Boom hochwertiger Fertigprodukte



Anzeige

### So wirksam ist dieses CBD-Öl bei Schmerzen

Anzeige

### Vor 1978 geboren? So viel sollten Hörgeräte kosten

Anzeige

### Därme: Ein einfacher Trick, um sie vollständig zu entleeren

Anzeige

### Linz in Aufregung: Cannabidiol- Drops machen Ärzte sprachlos - Jetzt Lesen!

Anzeige

# Österreich in Aufregung: Cannabidiol Öl macht Ärzte sprachlos - Jetzt Lesen!



Anzeige

## Das sollte bei deiner Hautpflege nicht fehlen

**Werbung** Advertisement

Empfohlen von Taboola