

DERSTANDARD

Startseite › Lifestyle › Essen & Trinken

UPPER-STREETFOOD

"Sex, Drugs & Räucherlachs": Die besten Köche Oberösterreichs kochen in Wien auf

An den März-Wochenenden bereiten Rachinger, Nagl und Co in der Wiener Hausbar oberösterreichische Schmankerln zu

12. März 2021, 11:33 70 Postings



Philip Rachinger hat etwa 20 Kilogramm Erdäpfelbrot und 68.942.136 Millionen Forellenkaviarkugeln für dieses Wochenende mit nach Wien genommen.

Foto: Philip Rachinger

"Die beste Nachricht seit langem!", tönt STANDARD-Restaurantkritiker Severin Corti. Und Corti hat recht. Denn schon lange ist die österreichische Gastronomie gezwungen, auf kleiner Flamme dahinzuköcheln.

Bis jetzt. Es sind die Oberösterreicher [<https://www.oberoesterreich.at/upperstreetfood>], die den Bann brechen. Unter Einhaltung aller Regeln, versteht sich – es gibt Streetfood oder Take-away, gepackelt wird da nirgends. Aber gekocht wird, was das Zeug hält. Und zwar in der Wiener Hausbar [<https://hausbar-wien.at/>] im Künstlerhaus am Karlsplatz.

Den Anfang machen gleich Shootingstar **Philip Rachinger** aus dem **Mühlthalhof**, **Werner Traxler** vom **Muto Linz** und **Harald Irka**. Der kocht zwar in der Steiermark im **Pfarrhof St. Andrä**, den er circa zwei Tage vor Ausbruch der Pandemie übernommen hat, aber er stammt aus Oberösterreich, darf also mitmachen.

**philiprachinger**

Von IGTV · 7,450 Abonnenten

Kanal anzeigen

Philip Rachinger sagt sein Menü aus den Donauauen an.

So richtig freuen darf man sich als Foodie also schon auf Take-away oder Streetfood im Freien mit dem klingenden Namen "Sex, Drugs & Räucherlachs" (warm geräucherte Lachsforelle und Forellenkaviar) von Rachinger, "Blunz'nbrod mit Schwarzwurzel-Yuzu & Kräuterseitling" von Werner Traxler und "Wespennester mit Leinöl" vom steirischen Oberösterreicher Irka.

Das könnte ein Fest werden. Eines, das für 13 Euro im Streetfood-Format über die Budel wächst und um sieben Euro für den Festschmaus zu Hause zu haben ist.



irkaharald

2,863 Abonnenten

[Profil ansehen](#)

10 Köche. 29 Hauben.



Bestes Essen aus
Oberösterreich
zum Mitnehmen.

Hausbar
im Künstlerhaus
Karlsplatz 5
1010 Wien

Bestellung & Info unter:
+43 (0)664 75010417
reservierung@hausbar-wien.at

Freitag, Samstag:
Sonntag:
11:30–17:00 Uhr

12.–14.03.

Philip Rachinger
Mühlthalhof Neufelden
Werner Traxler
Muto Linz
Harald Irka
Pfarrhof St.Andrä

20.–21.03.

Lukas Nagl
Bootshaus Traunkirchen
Florian Gintenreiter
Rahofer Kronstorf

26.–28.03.

Clemens Grabmer
Waldschänke Grieskirchen
Thomas Hofer
Bergergut Afiesl
**Marco Barth &
Sebastian Rossbach**
Rossbarth Linz

#upper streetfood

02.–04.04.

Lukas Kienbauer
Lukas Schärding
Lukas Kapeller
Kapeller Steyr

[Mehr auf Instagram ansehen](#)

Gefällt 143 Mal

irkaharald

Ab Morgen [@hausbar.wien](#) [#upperstreetfood](#) [#uppermoments](#)

[alle Kommentare ansehen](#)

Füge einen Kommentar hinzu ...

Auch Harald Irka freut sich schon auf das oberösterreichische Happening.

Lukas Nagl aus dem **Bootshaus Traunkirchen** und **Florian Gintenreiter** vom **Rahofer Kronstorf** scharren schon in den Startlöchern für den 19. bis 21. März.

Darauf folgen **Clemens Grabmer** aus der **Waldschänke Grieskirchen**, **Thomas Hofer** vom **Bergergut Afiesl** und **Sebastian Rossbach** und **Marco Barth** aus dem **Rosbarth Linz**. Den Abschluss machen von 2. bis 4. April zwei Lukase, **Kienbauer** und **Kapeller** aus dem **Lukas in Schärding** und dem **Restaurant Kapeller in Steyr**.

Nicht nur Wiener Oberösterreicher können sich nun über Essen aus der Heimat freuen. Alle, die schon seit Wochen nach richtig gutem Essen in Küchenparty-Atmosphäre, wie wir sie noch aus Zeiten vor Corona kennen, lechzen, sind aufgerufen: auf zum Karlsplatz und Leberschädl und Wespennester im Upper-Streetfood-Style holen.

Um Reservierung unter reservierung@hausbar-wien.at oder +43 664 75010417 wird gebeten. Es gilt first come, first serve beziehungsweise Voranmeldung.

Mahlzeit! (niw, 12.3.2021)

Weiterlesen:

[Gelinaz! im Mühlviertel: Wenn Spitzenköche gemeinsam baden gehen](http://www.derstandard.at/story/2000062913109/gelinaz-im-muehlviertel-wenn-spitzenkoeche-gemeinsam-baden-gehen)

[<http://www.derstandard.at/story/2000062913109/gelinaz-im-muehlviertel-wenn-spitzenkoeche-gemeinsam-baden-gehen>]

[Lokale in Oberösterreich](http://www.derstandard.at/lifestyle/essentrinken/lokaleoberoesterreich) [<http://www.derstandard.at/lifestyle/essentrinken/lokaleoberoesterreich>]

Ihr Beitrag stärkt investigativen Journalismus!

In einem Land, wo jeder jeden kennt und Verhabeung als Mittel zum Zweck dient, ist Investigativjournalismus ein notwendiges Korrektiv. Dazu braucht es auch die Unterstützung unserer Leserinnen und Leser. Denn finanzielle Unabhängigkeit ermöglicht dem STANDARD, frei von staatlicher Einflussnahme und politischen Interessen zu berichten.

**Unterstützen Sie den STANDARD und stärken Sie investigativen Journalismus.
Jeder Beitrag zählt!**

[Alle Informationen zum STANDARD-Supporter](#)

UNTERSTÜTZEN

© STANDARD Verlagsgesellschaft m.b.H. 2021

Alle Rechte vorbehalten. Nutzung ausschließlich für den privaten Eigenbedarf.

Eine Weiterverwendung und Reproduktion über den persönlichen Gebrauch hinaus ist nicht gestattet.

rid:0HM73KRR0GJUU:00000001|rts:1615793871776|mc:ff3081c8525b|ed:At|ap:|br:na|hs:na|gd:na|np:at:/lifestyle/essentrinken|ci:54e8d81a-b13f-5a58-9a8f-80dff495e6e8,591a15e7-0a54-44fb-ba3f-4e1f629a4a4c