

Kulinarische ERDUNG

Rauris im Pinzgau war ihm nicht die Welt. Martin Pirker fühlte nach Absolvierung der Hotelfachschule, da müsse noch mehr sein. Und heuerte nach Alexander Tschebulls „Allegría“ in Hamburg bei Kurt Gutenbrunner im „Wallsé“ in New York City an. 2001 hätte es schon fast geklappt, da bekam er wegen 9/11 kein Visum. Nun standen andere Zeiten an. „Der Anfang war brutal hart“, stellt Martin Pirker fest. Er lebte in Hotels und auf Sofas von Freunden. Sein Koffer stand im Restaurant. Aber all das war die Mühen wert. Er arbeitete sich vom Saucier zum Souschef hoch. „Wenn Du wirklich willst, bist Du rasch weiter oben“, lautet sein Credo. Als Mario Lohninger zu Besuch war, wurden neue Weichen gestellt. Nicht zuletzt wegen eines abgelaufenen US-Visums kochte er nun in dessen „Mikro“ und „Silk“ in Frankfurt als Souschef auf. Aber der Big Apple lockte weiterhin. „Ich war noch nicht fertig mit dieser Stadt“, sagt Pirker heute. Diese unglaubliche Energie ziehe wohl magisch an, und schließlich sei ein Koch dort „sehr angesehen“. Kurt Gutenbrunner eröffnete gerade seine „Blaue Gans“, quasi die Wallsé-Wirtshaus-Version. Pirker machte ihm den Küchenchef und zelebrierte „ein Stück Heimat in der Fremde“ – mit österreichischen Fleischhauern, Darbo Marmelade und Gegenbauer Essig. Als sein Papa operiert werden musste, rückte er zu Hause im Rauriser „Salzburgerhof“ ein und half, unterbrochen von einem halben Jahr „nur Vollgas und viel Lernen“ bei Alfons Schuhbeck in München. Und obwohl Wien nie in seiner Planung war, kocht er heute als Küchenchef im trendigen Szene-Lokal „Orlando di Castello“. Dort bereichert er die Karte mit seinen köstlichen selbst gemachten Pommes Frites, dem Club Sandwich, Caesar Salad und eingelegtem Thunfisch. „Ich will nicht stehen bleiben“, sagt Pirker und lief heuer erstmals den Wien Marathon. Danach gönnte er sich Stelze und Bier im Schweizerhaus. Zurzeit ist eben Wien seine Welt.

www.orlandodicastello.at

