

„Ein Filet schmeckt doch nach nicht viel“ – Kochstar Max Stiegl im Interview

Max Stiegl ist gastronomischer Querdenker und kredenzt in seiner vielbeachteten Küche auf Gut Purbach und in seinem neuen Buch „Sautanz“ viele feine Rezepte aus einer Zeit, als Fleisch noch etwas Besonderes war. Im Interview mit der ÖFZ erzählt er von seiner Kochleidenschaft.



Sautanz, von Max Stiegl und Tobias Müller. Erschienen im Servus Verlag, € 25,-

© Servus Verlag

Max Stiegl ist für seine ausschweifenden Innereien-Menüs bekannt, bei denen es auch bis zu 22 Gänge ausschließlich mit Innereien gibt. Mit dieser „Raritätenküche“ auf **Gut Purbach** hat der gebürtige Slowene Max Stiegl einen sehr innovativen Verarbeitungsweg von Fleisch eingeschlagen und auf höchstes Niveau gebracht: 17 von 20 Gault & Millau-Punkten und drei Hauben. Im Kurz-Interview erzählt der Kochstar, warum er vor allem Innereien so interessant findet.

Beuschel, Brie, Hirn & Co ... wieso sind Innereien in der Küche Ihre große Leidenschaft?

Max Stiegl: Weil es für mich an sich die interessanteren Teile des Tieres sind. Denn, Hand aufs Herz: Ein Filet schmeckt ja nach nicht so viel, ist leicht zu kauen – und für mich daher eher charakterlos.

Wie könnten Fleischereien diese traditionellen Spezialitäten den Kunden wieder ans Herz legen?

Max Stiegl: Einfach anbieten, immer wieder anbieten und erzählen, was damit alles möglich ist. Mir erzählen die Gäste immer wieder, dass sie nirgendwo Leber, Hirn, Nieren und so weiter zu kaufen bekommen. Außer bei ein paar auserwählten Fleischhauern, die übrigens meistens türkischer Abstammung sind.

Haben Sie Tipps für die Fleischhauer und Metzger von heute? Was macht für Sie einen guten Fleischhauer aus?

Max Stiegl: Vor allem die Vielfalt macht es aus. Ein Fleischhauer sollte auch Nischenprodukte und andere Besonderheiten anbieten. Denn: Wenn ich beim Diskonter zum geringeren Preis das Gleiche wie beim Fleischhauer bekomme ... – warum sollte ich dann extra zum Fleischhauer fahren?

Sautanz? Eine alte, fast in Vergessenheit geratene Tradition. Was

macht für Sie den Flair aus?

Max Stiegl: Es ist einfach etwas Unvergessliches, der Geruch, die Stimmung, die letzte Ehre, die man dem Tier erweist.

Was ist Ihr wichtigster Tipp im Umgang mit dem Produkt Fleisch?

Max Stiegl: Nicht aufgeben, nur weil ein Gericht beim ersten oder zweiten Mal nichts geworden ist.

Ihr Lieblingsgericht?

Max Stiegl: Rüssel und Ringerl, einen Rüssel oder das Ringerl zuzubereiten ist aufwendiger und spannender als jedes Filet, und genau das macht für mich das Handwerk aus.

*Lesen Sie in der Ausgabe 15/18 der Österreichischen Fleischerzeitung nicht nur alles rund um den traditionellen Sautanz auf Gut Purbach und das neue Buch „**Sautanz**“, sondern auch das Lieblingsrezept des Starkochs: Gesottener Rüssel mit Linsen.*

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at