



OLIVER LUCAS. Der ehemalige Steirereck-Souschef eröffnete 2016 das Grace in Wien. Auf seiner kulinarischen Reiseliste steht etwa das San Brite in Cortina (Bild o.) und das Emma Metzler in Frankfurt (u.) mit seiner entspannten „Laid-back-Regionalküche“. Küchenchef Anton de Bruyn kennt Lucas noch aus dem Steirereck. Schon besucht hat er das Choco in Cordoba mit seiner verspielten andalusischen Küche.



LUKAS MRAZ. Im September will er in das zweifach besternte Familienrestaurant, das Mraz & Sohn, einsteigen. Derzeit nützt Lukas Mraz die Zeit noch zum Reisen: etwa ins Noma 2.0 – „No words needed!!!“. Hakkoku (o.) – „eine der Eröffnungen des Jahres in Tokio. Mein Liebblingssushimeister, war aber noch nie bei einem anderen.“ Daniel Berlin Krog in Schweden (u.): „Wunderschön, sehr klare Küche.“



KONSTANTIN FILIPPOU. Wiens neuer Zwei-Sterne-Koch möchte in Hongkong May Chows Lokale Little Bao und Happy Paradise besuchen – Filippou und Chow kochten vorigen Sommer beim Kochspektakel Gelinaz. „In Paris ist Alain Ducasse geplant“, sagt er, außerdem neue Bistros wie Le Servan, Restaurant Passerini (u.) oder La Buvette de Camille (o.). Und in Lyon etwa das neue Troigros oder das La Meuniere.



Wenn Köche eine Reise tun

Ceviche in Peru, Neo-Alpenküche in Südtirol, Italo-Bistros in Frankreich:
Die Insidertipps österreichischer Küchenchefs.

Text: Anna Burghardt



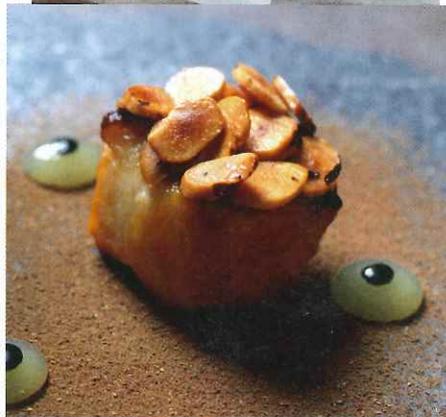
JACQUELINE PFEIFFER. Die Köchin, derzeit als freie Consulterin tätig, empfiehlt das Seven Oceans sowie The Table in Hamburg – „hier sollte man als Gastroph gewesen sein“. Gregor Vracko im Hisa Denk (o.) steht als „genialer Querdenker“ auf ihrer Tippliste, und sie selbst möchte unbedingt bei ihrem ehemaligen Lehrmeister Marc Veyrat in der La Maison des bois (u.) essen: „Mein Maître des herbes.“



LUKAS NAGL. International ist man längst auf den Küchenchef des Bootshaus am Traunsee aufmerksam geworden. Er selbst brachte von seiner jüngsten Südamerika-Reise (mit Frau und drei Kindern) folgende Tipps mit: Typisch peruanisch im Isolina in Lima („Achtung, nichts Vegetarisches“), Ceviche im Punto Azul (o.) oder Cantarina („verrückt gut!“), Spitzenküche im Maido (u.) oder Astrid & Gaston.



ANDREAS DÖLLERER. Für seine Alpenküche kürte ihn die „FAZ“ heuer zum „Internationalen Koch des Jahres“. Folgende Restaurants will er ansteuern: The Araki in London mit seiner Weltklasse-Japan-Küche – „nachdem ich heuer leider sicher nicht nach Japan fliegen werde“ –, La Grenouillere in Frankreich – „für mich eines der spannendsten Restaurants Frankreichs“ – sowie das baskische Etxebarri (Bild).



RICHARD RAUCH. Auf der 2018-Liste von Richard Rauch (Steirawirt in Trautmannsdorf) wird das mit drei Sternen ausgezeichnete Frantzen (siehe Bilder) in Stockholm stehen – „dort ist ein ehemaliger Mitarbeiter von mir Souschef und ‚Punk Royal‘“, schreibt er –, außerdem The Clove Club, The Ledbury und The Fat Duck in London. In Paris wird Richard Rauch bei einem „Bistro-Trip“ das Septime, die Clownbar, das Neige d'ete und das Le Servan besuchen.



Sie reisen mit drei kleinen Kindern, nur mit der Ehefrau oder mitunter auch mit anderen Köchen. Ihre Ziele sind oft lang im Vorhinein ausgewählt - in gehypten Lokalen wie dem Frantzen in Stockholm bekommt man eben nicht über Nacht einen Tisch. Wir haben Küchenchefs wie Richard Rauch, Andreas Döllerer oder Jacqueline Pfeiffer nach ihren persönlichen internationalen Restaurant-Reisetipps befragt. Die Gründe, warum ein Lokal interessant ist, sind vielfältig: Der eine möchte sich mit einem Besuch für eine vorangegangene Reservierungsunterstützung auf Japanisch bedanken, ein anderer eine bei einem internationalen Kochevent neu gewonnene Freundin besuchen. Und in manche Restaurants muss man wohl derzeit einfach einmal. Noch mehr Reisetipps finden Sie auf: diepresse.com/schaufenster ✕