

KULINARIK SPEISEN TRINKEN LEBEN EMPFEHLUNGEN

Speisen ▶ Kategorie: ▶ International ▶ DER KULINARIKER trifft: Arthur Berger

DER KULINARIKER trifft: Arthur Berger

Aus Kroatien berichtet Carola Faber

SONNTAG, DEN 09. FEBRUAR 2014 UM 03:46 UHR



Die Opatija-Riviera hat sich in den letzten Jahren zu einem der beliebtesten Reiseziele in Kroatien entwickelt. Das liegt auch an der deutlich gestiegenen Qualität der Küchen. Mit Arthur Berger steht im "Miramar" seit 2006 ein engagierter Küchenchef am Herd, der K&K-Tradition mit moderner Regio-Küche verbindet.



Woher stammen Sie und welche Stationen haben Sie durchlaufen?

Aufgewachsen bin ich in Osttirol. Seitdem habe ich nur in Vier- oder Fünfsternehotels, wie dem Gartenhotel Tümmelhof, dem Schloss Seefles oder auch auf dem Kreuzfahrtschiff Queen Elisabeth 2 gekocht. Für den Salzburgerhof in Zell am See erkochte ich konstant mindestens eine Gault-Millau-Haube.

Warum haben Sie sich für das Miramar entschieden?

Durch einen Zufall kam ich 2006 in das wunderbar gelegene Adria-Relax-Resort Miramar. Ich liebe das Meer und das Mediterrane. Für mich ist es eine große Motivation mit allem, was aus dem Meer kommt, zu arbeiten.

"Gerade rief mich ein Fischer an. Er hatte einen 160 Kilogramm schweren Thunfisch an der Angel."

Wie hoch ist der Österreicheranteil in Ihrer Küche?

Ich würde meinen Stil inzwischen als mediterran-kroatisch mit österreichischen Akzenten beschreiben. Das Land bietet Topprodukte. Ein Koch kann hier aus dem Vollen schöpfen.

Woher beziehen Sie Ihre Produkte?

Vorwiegend von kleinen privaten Produzenten. Kvarner Scampi in feinsten Qualitäten direkt vor der Haustür aus dem Meer geholt oder auch andere Produkte haben beachtliches Niveau. Dazu gehört der Ziegenkäse aus der Region. Wildspargel ist im Frühjahr hier ein Riesenthema. Im Herbst sind es Steinpilze oder weiße Trüffel.

Und Fische?

Gerade rief mich ein Fischer an. Er hatte einen 160 Kilogramm schweren Thunfisch an der Angel. Für uns ein großartiger Fang, den wir gern den Gästen in verschiedenen Variationen kredenzen.

Sie haben bereits zwei Kochbücher geschrieben. Wie haben Sie den Inhalt aufgebaut?

Es sind Adria-Genussreisen mit historischen Rückblicken in die Zeit der Österreichisch-Ungarischen Monarchie. Dazu gibt es viele Informationen zu den Produkten der Region und natürlich zahlreiche Lieblingsrezepte zum einfachen Nachkochen.

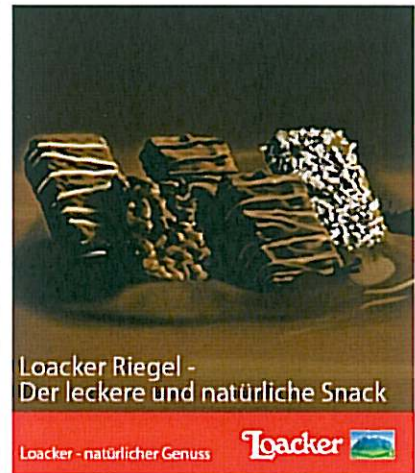
Weitere Informationen finden Sie unter www.hotel-miramar.info.

Fotos: cfa

Suchen



Wenn Fankhauser für Alexander Herrmann mal wieder die Rosin aus dem Mälzer-Kuchen pult, Henssler listig Linster ein paar buchholzeräucherte Wiener unter den Biölek-Kleeberg mit Kohlhepp mogelt und Marquard seinen Plogstedt ins Gungörmüs baudrexelt, dann kann es in der Glotze nur Witzigmann werden. Da fehlen am Freitag zur Glückseligkeit noch Filets vom Roßmeier, Lenden von Reeh und Wild, gemüllerte Kings-Prawn und süßer Nachtisch in Oehler - den Stromberg und die Zacherl zahlen am Ende eh' die geschundenen TV-Konsumenten ohne Wilmenrod zu werden. Spätestens wenn dem Lafer ein Lichter aufgeht, ist für Rach den rauen Restaurantmüller-Liquidator wieder alles poletto. Wer sass noch aushalten soll, wodarz noch hinführt, fragt sich DER KULINARIKER, macht einen ganz langen Schuhbeck und wird zum Schwelger.



Loacker Riegel - Der leckere und natürliche Snack

Loacker - natürlicher Genuss



Wein-Sensation schreibt Geschichte!

JE 12% 50% DISKONTORIONS-SABATT

STERNJAHRGANG

6 Flaschen + 2 luxuriöse Kristall-Weingläser für nur € 59,- statt € 98,75 inkl. Versandkosten

Jetzt bestellen >>>