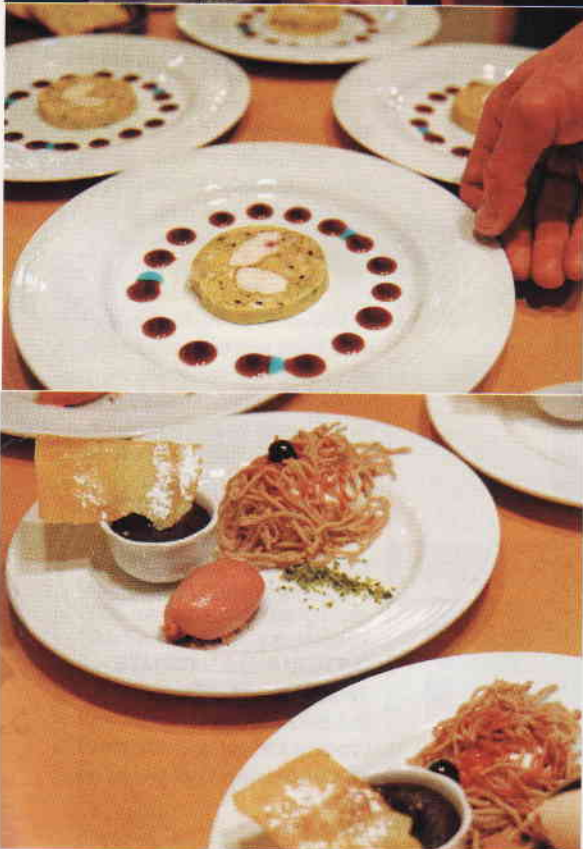


RENT A LUXUS

LUST AUF EIN EXKLUSIVES KULINARISCHES ERLEBNIS? HOLEN SIE SICH DOCH EINEN PRIVATKOCH AN IHREN HÄUSLICHEN HERD. DAS KÄRNTNER ANGEBOT REICHT VON EXQUISITEN MENÜS BIS ZUR LOCKEREN TAPAS-PARTY.

HEINZ GRÖTSCHNIGTEXT & FOTOS



VIKTOR, DER EXKLUSIVE

Viktor Vorauer ist Kärntens Privatkoch mit den besten Referenzen: Er hat in der Post in Lech gekocht, im Schloss Fuschl, im Münchner Tantris (zwei Michelin-Sterne), im La Tour Rose in Lyon, auf den Malediven. Der Krumpendorfer hat auf Privatkoch umgestellt, „weil das familienfreundlicher ist. Ich kann zu Hause vorproduzieren, stelle Halbfertigprodukte, Confitüre, aromatisierte Salze und Essige her und das rechnet sich auch.“

Vom exklusiven Dinner für two bis zum legeren Grillfest für 70 Personen organisiert er alles, inklusive Geschirr, Tischwäsche und Dekorationen. Erster Schritt ist eine Küchenbesichtigung: „Ich muss wissen, was da ist. Außerdem kann man da gleich das Menü

besprechen, Fisch und Krustentiere sind am gefragtesten, auch besondere Desserts kommen gut an.“

Herr Viktor bringt selbst gebackenes Brot und köstliches Brioche mit, zum Dessert serviert er selbst erzeugte Schokopralinen.

Halt, so weit sind wir noch nicht: Unser „Dinner for six“ startete mit einer milden Geflügelgalantine (Foto links oben) mit zwölf Gewürzen. Eine Galantine ist ursprünglich eine Pastete im Teigmantel – hier wurde die Farce im Geflügelmantel pochiert. Das isst man nicht alle Tage.

Halt, so weit sind wir noch nicht: Unser „Dinner for six“ startete mit einer milden Flusskrebsehauptgang briet der Privatkoch Rehschlögel mit Kräu-

tern und Fichtennadeln im Rohr, dazu gab's Safranpüree, Artischockengemüse und Karottengemüse mit Ingwer. Alles vorzüglich – nur das Vorwärmen der Teller hat in der fremden Küche nicht ganz geklappt.

Den kulinarischen Vogel schoss Herr Vorauer mit dem Dessert ab: Die Kombination aus Kastanienreis, Schokoladenflan und zweierlei frisch gerührtem Eis (Zwetschke, Marille) war einfach umwerfend (Foto links unten). Natürlich darf man in Kärnten wohl keinen besseren Privatkoch finden – etwa 80 Prozent seines Umsatzes macht er schon mit Privatkunden.