

Aus Kundl in die Welt und vorerst nicht retour

WIEN Simon Steindl hat schon vor seinem 30. Geburtstag in der Schweiz, in London und Kopenhagen gekocht. Nach dem ersten eigenen Restaurant in Wien geht die Reise jetzt weiter.

Carmen Baumgartner-Pötz

An seinem 30. Geburtstag am 16. Juli wird Simon Steindl in der Küche stehen, so viel ist fix. Gefeierte wird der „Runde“ dann, wenn Zeit ist. Arbeit geht vor.

So würde es der junge Kunder vielleicht nicht formulieren, aber ein gewisser Arbeitsethos ist ihm definitiv wichtig. „Ich habe schon in der Hauptschule gewusst, womit ich später in meinem Leben mein Geld verdienen möchte. Mit Kochen. Und dieses Ziel habe ich seither verfolgt“, erklärt Steindl bei einem Kaffee im malerischen Garten des Casino Zögernitz. Es herrscht die Ruhe vor dem kleinen Sturm, denn bald beginnt hier das Mittagsgeschäft.

Im Herzen des 19. Wiener Bezirks (Döbling, dort, wo

weiter draußen die Heurigenlokale das touristische Bild prägen) ist derzeit noch Simon Steindls Wirkstätte. Das Restaurant trägt seinen Namen – Simon – und die Location ist für Einheimische etwas Besonderes: Wenn wieder einmal eine außergewöhnliche Hitze-welle die Stadt heimsucht, sitzt man im Garten unter den alten Kastanienbäumen besonders lauschig, der Brunnen plätschert, man fühlt sich ein bisschen wie im Urlaub und vergisst die Millionenstadt.

Das erste eigene Lokal

Für Simon Steindl war dieser Standort eine tolle Gelegenheit, sich im ersten eigenen Restaurant auszuprobieren. Zwar als Angestellter, aber mit voller Verantwortung für die MitarbeiterInnen und den Ein-

kauf. „Das war jetzt einmal wichtig, um zu sehen, was es braucht, um ein Restaurant erfolgreich führen zu können“, resümiert Steindl. Er spricht in der Vergangenheitsform, denn im Laufe des Sommers verlässt er diese Zwischenstation. Die nächste ist noch offen. Jedenfalls soll es aber Wien bleiben: „Ich sehe hier momentan mehr Möglichkeiten als in Tirol, aber ich schließe nicht aus, dass ich einmal zurückkomme“, sagt der Unterländer.

Was Steindl bei der Entwicklung seines Stils hilft, ist die umfangreiche Erfahrung, die er trotz seines jungen Alters schon sammeln konnte und die sich beeindruckend liest: Bereits in der Tourismusschule in St. Johann waren ihm besonders anspruchsvolle Praktikumsplätze wichtig. Denn für

Steindl war immer klar, dass es ihn in die Spitzengastronomie zieht: Darum kochte er nach der Ausbildung bei Christian Winkler (Winklers Cuisine Rattenberg, vier Hauben) und Sigwarts Tiroler Weinstuben in Brixlegg

„Wenn du bereit bist, alles zu geben, dann hast du sehr viele Chancen.“

**Simon Steindl
Küchenchef**

(ein Michelin-Stern), bevor er drei Jahre im Atelier von Jan Hartwig in München (drei Michelin-Sterne) verbrachte. Geprägt haben ihn auch die vier Jahre im legendären Steirerock im Stadtpark (ebenfalls drei Sterne).

Im vergangenen Jahr ergatterte Steindl dann ein besonderes Stipendium der Schweizer Fundazion Uccelin, das ihm ein sechsmonatiges Mammutprogramm bescherte. Der Kunder kommt immer noch ins Schwärmen, wenn er davon erzählt. „Man fliegt quasi von einem Ort zum nächsten. Das Ziel der Gründer Sarah und Andreas Caminada ist, junge begeisterte GastronomInnen zu för-

dern“, schildert Steindl. Innerhalb eines halben Jahres dürfen die StipendiatInnen bei verschiedenen Partner-Restaurants und Produzenten auf der ganzen Welt reinschnuppern. Wer genommen wird, bekommt eine Liste und darf selbst aussuchen, wohin die Reise geht. „Ich bin von der Schweiz nach London und von London nach Kopenhagen, das war relativ knackig“, erinnert sich Steindl. Die Adressen: hochkarätig und allesamt mit Michelin-Sternen dekoriert. Außerdem hat Steindl bei einem Bäcker, einem Eismacher und bei einem Metzger hospitiert, auch mit dem Fermentieren hat er sich näher beschäftigt. „Das war ein extrem dichtes Programm mit viel Input“, sagt er.

Viele Aspekte seiner bisherigen gastronomischen Karriere wendet er jetzt an. Im „Simon“ kocht Steindl gehobene österreichische Küche mit modernem Einfluss. Beim Mittagsmenü setzt er auf bewährte Klassiker wie Faschierte Laibchen oder Spinatknödel – die hungrige Döblinger Arbeiterschaft dankt es ihm. Abends spricht die Karte eine internationalere Sprache: Da findet man etwa rosa gebratenes Kalbs-Ribeye mit Fregola Sarda und Paprika-Haselnusscreme oder geschmorte Melanzani mit Sesamjoghurt und Nektarinen. Nicht auslassen



Am Höhepunkt der Juni-Hitzewelle bekochte Simon Steindl (r.) den Club Tirol (im Bild der Vereinsvorstand): Im Gartenpalais Zögernitz wurden die Gäste mit einem Flying Buffet verwöhnt. Foto: Club Tirol/Ulrike Wieser