

EIN MANN & SEINE KÜCHE:  
SERIE, TEIL 18

# HOCH OBEN BEIM PETER

Sein Kapital ist die Tradition - mit dem ältesten Riesenrad der Welt macht Peter Petritsch einen Haufen Geld. Seine Designerküche in den Salzburger Alpen jedoch hat er ganz schlicht gehalten



1



2



3



4

- 1 Vor Küchen- und Wohnzimmerfenstern prangen die Ostalpen
- 2 Im Sommer verwaist die Küche schon mal, dann steht Petritsch am liebsten an seinem zwei Meter breiten Weber-Gasgrill
- 3 Schwertfisch-Carpaccio, serviert mit Olivenöl und Limettensaft
- 4 Die rote Berkel-Schneidemaschine ist wie das Herz der Küche
- 5 Gipfelstürmer: Peter Petritsch gehört das Praterad in Wien



**Text: FELIX HÜTTEN Fotos: HELGE KIRCHBERGER**

**D**er Mann hat die Wahl. Wenn Peter Petritsch in der Gondel seines Riesenrads fährt, blickt er über die Dächer Wiens. Abends von seiner Küche aus kann er dann zusehen, wie die Sonne hinter den Bergkämmen der mächtigen Salzburger Alpen versinkt. Petritsch und der Panoramablick, das gehört zusammen – schließlich ist es sein Job, schöne Aussichten zu verkaufen. Ihm gehört das älteste Riesenrad der Welt, das Wiener Pratertrad. 700 000 Gäste im Jahr haben ihn zu einem wohlhabenden Mann gemacht.

Es ist Freitagnachmittag, Petritsch ist gerade aus Wien nach Hause gekommen. Der 53-Jährige trägt Jeans, Poloshirt und braune Lederschuhe. Sein Feierabend-Outfit. Mit seiner Frau und seinen zwei Kindern lebt er in einem 550 Quadratmeter großen, modernen Fachwerkhaus (HUF Haus) in den Bergen. Küche und Esszimmer sind umschlossen von einer mächtigen Glasfassade, mit Panoramablick über das Salzachtal, Blickrichtung Hohe Tauern. Es ist warm im Haus, die Sonne hat auch im Winter Kraft hier oben. Es ist ein Alpenschloss für die modernen Märchen. Könnte man meinen. Petritschs Reichtum aber besteht aus den einfachen Dingen. Er öffnet eine Flasche Weißwein und sagt: „Vieles ist puristisch einfach am besten.“ Und um zu verstehen, was er damit meint, genügt

ein Blick in die Küche. Das Design: kantig. Klare Linien. Edelstahl. Die Küchenblöcke drumherum sind weiß. Oder schwarz. „Kabel und Griffe sind für mich ein No-Go“, sagt Petritsch und tippt mit dem Finger an eine der Schubladen. Ein Sensor registriert die Berührung und versetzt ihr einen Schubs nach vorne. Die Steckdosen sind unter kreisrunden Edelstahlsäulen in der Arbeitsplatte aus gebürstetem Granit versenkt. Diese Platten sind mehr als 300 Kilo schwer. Und praktisch unzerstörbar. Sensible Technik, versteckt unter tiefschwarzem, massivem Stein: Das ist Petritschs Küchenwelt.

**H**inter seinem antiken Riesenrad im Wiener Prater steht ein Unternehmen mit 120 Mitarbeitern und einem Jahresumsatz von elf Millionen Euro. Petritsch mag diese Kontraste – den Glamour, aber auch das Schnörkellose. Seine Leidenschaft für gutes Essen hat er sich zum zweiten Beruf gemacht. 2008 kaufte er das berühmte Restaurant „Eisvogel“ am Prater, das der „Gault-Millau“ mittlerweile mit zwei Hauben ausgezeichnet hat. Doch zu Hause, da kocht er selbst. „Mein Wiener Schnitzel ist besser als im Restaurant. Und dort ist es schon sehr gut!“, sagt er. Am Horizont sinkt die Sonne Millimeter für Millimeter dem Dezemberabend entgegen.

Damit sein Schnitzel gelingt, hat Petritsch eine Teppanyaki-Platte von Gaggenau in die Granitplatte einsetzen lassen. Ob Gemüse, Fisch oder Fleisch, hier kann nach japanischen – und österreichischen – Künsten gebraten werden. »

Doch bevor er die Vorspeise serviert, bittet er noch schnell in den Garten. Ein zwei Meter langer Weber-Gasgrill mit zusätzlicher Kochplatte steht an der Hauswand. „Im Sommer verbringen wir die meiste Zeit im Freien“, sagt Petritsch und schüttelt sich den Schnee von den Schuhen.

**D**rinnen arbeitet sich das Messerblatt einer Berkel-Aufschnittmaschine aus den 50ern durch tiefgefrorenes Schwertfischfilet, schneidet hauchdünne Scheiben fürs geplante Carpaccio. Elegant sieht sie aus, knallrot und Brusthoch am Fenster stehend, auf die Alpen ausgerichtet wie ein Fernrohr. Sie ist Petritschs alte Dame, Liebling seiner Küche. Perfekt bricht sie den Stil der durchdesignten Küche - und passt genau deshalb so gut an diesen Ort. Der Hausherr garniert das Carpaccio mit feinem italienischem Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und Limettensaft. Fertig. So simpel und so gut.

Petritsch öffnet die Schublade mit den Gewürzen. Jede Dose hat hier ihren Platz, die Arbeitsflächen darüber sind leer gefegt. „In der Küche behalte ich gerne den Überblick“, erklärt Petritsch. Form ohne Funktion, das gibt es nicht für ihn. Die vier großen Platten des Gaggenau-Induktionsherds sind noch einmal unterteilt und nach Belieben zuschaltbar. Schalter oder Knöpfe sind keine zu sehen, und auch das Touchpad reagiert erst mal nicht. Petritsch legt einen kleinen Metallpuck auf das Steuerelement der Ceranplatte. Rote Zahlen blinken auf. „Eine schlaue Kindersicherung“, sagt er und freut sich über den Trick.

**Z**um Hauptgang kocht er Trüffel-Risotto mit Kräuterseitlingen. Den Reis lässt er mit einem Sauvignon Blanc des renommierten Weinguts Neumeister aus der Steiermark aufköcheln. Um dem Risotto eine spezielle Note zu geben, hat er seine Geheimwaffe aus Wien mitgebracht: eine Rinderbouillon, die er stundenlang auf kleiner Flamme in der Küche seines Restaurants vorgekocht hat. Die Kräuterseitlinge halbiert Petritsch und brät sie in heißer Butter an. Mit einem Edelstahlschäler schneidet er hauchzarte Scheibchen Piemont-Trüffel, Kilopreis etwa 3000 Euro. Ein paar davon auf die Teller, Parmesan und Pilze dazu, das war's. Der Reis: an der Zungenspitze cremig und weich, im Biss schön kernig. Perfekte Konsistenz, perfekter Geschmack. Nach einer halben Stunde ist alles serviert - wenn Petritsch kocht, dauert das oft nicht länger als drei Runden mit dem Praterrad. Und das Risotto beweist: Es muss nicht immer der ganz große Aufwand sein, um ein Stück Glück zu erleben.

Beim Essen schaut Petritsch ein paar Mal in die Dunkelheit. Sterne funkeln am Himmel, im Tal huschen die Lichtkegel der Autoscheinwerfer durch die Nacht. Das ist es, was er am Leben so schätzt: die kleinen, aber feinen Genussmomente. Für sich und für die anderen. Er verkauft genau das, was er selbst am liebsten hat. Gutes Essen und einen atemberaubenden Ausblick. Nicht mehr. Aber eben auch nicht weniger. **E**



**1** Kanten und klare Linien: Für Petritsch gibt es keine Form ohne Funktion **2** Piemont-Trüffel zu 3000 Euro das Kilo, üppig über das Risotto gehobelt **3** Der Hauptgang: Trüffel-Risotto mit Kräuterseitlingen **4** Über die Schätze im Weinkeller wacht der heilige Urban, Patron der Winzer und Küfer

