

14.02.2017, 10:04 Uhr; Steyrer Rundschau

## **Sterne Koch Klemens Schraml kommt wieder heim**



Klemens Schraml übernimmt den Steigerwirt. (Foto: Bruno Augsburg)

Nach sechs Jahren harter Schule in der Schweiz kocht Klemens Schraml ab Juni beim Steigerwirt im Pechgraben – seinem Elternhaus.

GROSSRAMING. Als Executive Chef kocht Klemens Schraml bis Mai noch im 5-Sterne-Hotel „The Omnia“ in Zermatt auf. Dann soll es für den Kochprofi wieder endgültig heim in den Pechgraben gehen.

## 100 Euro Reisegeld

Im Vorjahr wurde Schraml mit seinem ersten Michelin Stern ausgezeichnet. Dabei begann vor sechs Jahren alles mit einem ungültigen Visum: „Eigentlich wollte ich nach Australien oder Neuseeland. Weil da aber etwas mit dem Visa nicht geklappt hat, stand ich am Westbahnhof und wollte mir nicht die Blöße geben, wieder nach Hause zu fahren“, grinst Schraml. „Ich hatte 100 Euro Reisegeld und hab am Infoschalter gefragt, wo ich damit hinkomme.“ Die Zugfahrt führte Schraml nach Zürich in die Schweiz, wo er – erneut am Bahnhof – nach den drei besten Restaurants der Stadt fragte. Im Restaurant „Mesa“ lud sich der charmante Pechgrabler gleich selbst zum Probearbeiten ein: „Der Chef fand meine Eigeninitiative toll. Das hat mir für drei Monate einen guten Job beschert“, erzählt Schraml.

## „Unverzichtbar sein“

Seinen Schlussstrich zieht Schraml jetzt nach vier Jahren im Omnia. „Ich wollte alles können, um unverzichtbar zu sein. In den letzten Jahren durfte ich viel dazulernen. Jetzt ist es an der Zeit, meinen eigenen Weg zu gehen“, freut sich Schraml auf Zuhause. Ab Juni wird der 26-Jährige sein Elternhaus, den „Steigerwirt“, als Geschäftsführer übernehmen. Das sorgt aktuell für Aufsehen in der Szene. „Viele fragen sich, 'jetzt hat der gerade erst einen Stern bekommen und hört quasi auf? Warum macht der das?'“, schmunzelt Schraml. Dabei hat er große Pläne: Augenmerk will der Koch auf experimentelle, moderne Küche legen, „wo man auch ein bisschen was zum Schauen hat.“ Ebenso ist die Terroir-Küche Schramls Steckenpferd. Er freut sich auch auf die Zusammenarbeit mit Produzenten in der Region: „Es sind die Landwirte, Züchter und Fischteiche, von denen der Erfolg eines Wirtshauses genauso abhängt, wie vom Koch, der alles verbindet“, so der Pechgrabler. In den nächsten Jahren soll beim Steigerwirt umgebaut werden. Weiters ist ein großer Garten geplant, um das Haus mehr in die Natur einzubinden.