

Startseite > **Sternekoch im Schlaraffenland**

Sternekoch im Schlaraffenland

Arnold Pucher war einer der besten Köche Österreichs. Jetzt startet der 52-Jährige am Golfplatz von Fagagna-Udine ein Comeback.

Von Mira und Heinz Grötschnig | 08:55 Uhr, 19. March 2017

Zwei Michelin-Sterne, drei Gault-Millau-Hauben: Bis 2014 war Arnold Pucher die kulinarische Nummer eins im Süden Österreichs. Dann musste er das Hotel Wulfenia am Nassfeld verkaufen – und es wurde still um den kompromisslosen Perfektionisten. Es gab wohl Gerüchte um neue Projekte am Wörthersee oder in Friaul, wo sich Pucher schon einmal in Dolegna als Wirt versucht hatte und wo er seit seinem Nassfeldabgang lebt. In Udine hat er sich eine neue Existenz aufgebaut: Erst als Gastrokonsulent und Privatkoch und nun hat ihn auch die Restaurantszene wieder: Der Kärntner soll dem „Villaverde Golfresort“ am Golfplatz von Fagagna-Udine im kleinen Restaurant „Privilegium“ zu kulinarischen Ehren verhelfen. „Der Zugang ist einfacher als in der Sternegastronomie. Außerdem wird nur auf Reservierung gekocht,“ erklärt der 52-Jährige. Der passionierte Golfer (Handicap 7,6) bekoht kleine Gruppen ab sechs Personen in einem schwarz möblierten Extrazimmer im obersten Stock des Wellness-Golfresorts, man kann ihm beim Kochen zuschauen und mit ihm fachsimpeln oder den (Panorama-)Blick über den Golfplatz schweifen lassen. Puchers kulinarisches Prinzip ist einfach: Null Kilometer – nur Produkte aus der Umgebung. Er schwärmt: „Das ist hier ein Schlaraffenland, ich hab eine viel größere Auswahl als in Kärnten.“ Und serviert seine berühmten Stanitzel, gefüllt mit Chips von Prosciutto, Kohl, Kartoffeln und Latteria-Käse. Einfach – und einfach gut.

Puchers Heimvorteil in Fagagna: Mehr als die Hälfte der Golfer kommen aus Kärnten und der Steiermark auf den ganzjährig bespielbaren Platz, nach dem Spiel isst man im „normalen“ Golfrestaurant, das Pucher nebenbei berät. Nun kann man sich im „Privilegium“ vom Topkoch verwöhnen lassen und – bei Bedarf – in einem der 33 Zimmer des Wellnessresorts übernachten. Die acht- bis zwölfgängigen Menüs Puchers starten bei 90 Euro (ohne Wein), dafür gibt es zum Beispiel eine „fünfteilige“ Karnien-Vorspeise (Fricco, Stockfischbällchen, Frittata mit Sclopit, Bohnencreme, Cjalsons), rohen Friauler Spargel mit Eineinhalb-Stunden-Ei, kurz angebratenes Tatar von der Ombrina (ein Barsch), Scampi mit naturbelassenen Gemüsen und Zitrusfrüchten, Risotto mit zart schmelzender, anfangs roher Gänseleber. Die Schnecken aus Montalbano fachsimsind vielleicht nicht jedermanns Sache, das Duo von Lamm und Wachtel auf Bohnensaucen und die Erdbeeren mit Couscous vom Oliveneis sind da breitentauglicher. Natürlich bewirbt Arnold Pucher auch viele Italiener. „Die sind beim Essen etwas lockerer als Österreicher, sind eher bereit, mehr

Geld auszugeben“, weiß er. Nur Trinkgeld geben sie keines. Pucher: „Das ist in Italien nicht üblich.“ Aber es ist natürlich nicht verboten.

**KLEINE
ZEITUNG**

© 2018, kleinezeitung.at | Kleine Zeitung GmbH & Co KG | Alle Rechte vorbehalten.

Nutzung ausschließlich für den privaten Eigenbedarf. Eine Weiterverwendung und Reproduktion über den persönlichen Gebrauch hinaus ist nicht gestattet.