

## EL TOP 15 DE LOS CHEFS / STEIRERECK

### Dirección:

Pabellón del Stadtpark.  
Viena. Austria.  
Teléfono: +43(1)7133168.  
Página web: [www.steirereck.at](http://www.steirereck.at)  
Precio medio: 200 euros.



### A su imagen y semejanza:

Reitbauer Portrait heredó el negocio de sus padres y lo fue modificando hasta convertirlo en un elegante local de alta cocina más afrancesado en las formas que en el fondo.

### Desayuno espectacular:

La parte inferior de Steirereck, la ocupa Meirei, un espacio dedicado a los lácteos: Allí se sirven más de 120 variedades de quesos afinados.



### Armonía sublime:

Los vegetales son el eje de la cocina. Tratamiento impecable de las verduras de estación. Cociones precisas y armonías sublimes, a veces arriesgadas y novedosas.



## Cocina 'pop' disfrazada de vals

### Por Julia Pérez Lozano

Anochece en Viena. De camino hacia el Stadtpark recorro avenidas silenciosas flanqueadas por hermosos edificios, vetustos, señoriales. La ciudad imperial es como esas mujeres mayores que pasean las arrugas con elegante dignidad. Como ellas, conserva en la mirada el brillo de la juventud, de las fiestas y los bailes a ritmo de vals. Cada esquina es testigo de la grandeza, la opulencia, el lujo de los grandes fastos... De la decadencia también. Personificación de un carácter conservador, que se quiebra, de tanto en tanto, abatido por un golpe de modernidad: Otto Wagner, Klimt, Freud, Hundertwasser, Bauhaus... ¿Habrán llegado ese momento a la cocina?, me pregunto.

La curiosidad me empuja hacia Steirereck, el restaurante del Heinz Reitbauer. En el número nueve de la lista 50best, está considerado el mejor de Austria. La alta cocina del centro de Europa, tan académica, tan puñeteramente perfecta, siempre me ha dejado fría. Me cuesta conectar con ese hieratismo culinario, aprendido por obligación y replicado sin interiorizar, ajeno al co-

cinero y al comensal, que no es más que un recital de formalidad.

Steirereck ocupa un precioso pabellón modernista, en la orilla de un canal, en medio del Stadtpark. El porte imponente del edificio y del jardín que lo rodea no es más que el anuncio de lo que está por llegar. Con solo abrir la puerta lo tengo claro. Penetro en una burbuja de sofisticación y refinamiento. Un manual de *haute hotellerie* llevado a la práctica, punto por punto. Desde el tono de la voz al uniforme del personal, todo resulta impecable, previsible. Acomodada en la mesa, después de ojear la apabullante carta de vinos, paso los primeros minutos hablando con un pa-

**Integrar es su lema: a lo bueno de aquí, agregarle lo excelente de otro lugar**

ner, un especialista que me explica las características de cada uno de los panes y me aconseja los que mejor armonizan con los platos del menú. Enguantado, los corta ante mí, sobre

un carro, y el crujido de las cortezas mezclado con el aroma a tahona me produce una profunda sensación de *confort*.

Cuando llegan los platos a la mesa surgen las primeras notas discordantes en una partitura perfecta. El guiño, la broma, la sorpresa, la picardía... La percepción cambia. Modernidad agazapada, envuelta en clasicismo, para no asustar, para no levantar sospechas. Todo está medido; controlada la incipiente provocación. Descubro una cocina con alma *pop* encorsetada en un compás de vals. Prisionera. Me imagino al *chef* Reitbauer como un consagrado virtuoso del violín, que en realidad disfruta punteando baladas, a escondidas, con una guitarra eléctrica.

Más afrancesado en las formas que en el fondo, al *chef* Reitbauer, sólidamente formado en la alta cocina clásica, le da miedo desmelenarse. Prefiere la certeza a la incertidumbre. La seguridad al vértigo. Mantenerse fiel al clasicismo y coquetear, discretamente, con la modernidad. ¿Acaso teme no gustar? Su cocina se asienta en el producto y en su poderosa estacionalidad. Algunos platos apenas permanecen días en la carta. Una singular red de proveedores le abastecen a diario. Cada cierto tiempo se desplaza con su equipo a las huertas. Unas han recuperado productos, otras trabajan con nuevos cultivos, como las alcachofas, que nunca antes se produjeron en estas tierras. El *chef* las marina con hierba limón y las sirve enrolladas en finos

cilindros aderezadas con un reguero de hierbas silvestres. Propuestas que se desmarcan ligeramente del clasicismo académico y simbolizan la sutileza de su ideología culinaria. «Mi cocina no es más que una actualización de la cocina austriaca», comenta. Pero es mucho más. Sus planteamientos son claros y nacen de un meditado proceso de síntesis. Integrar es su lema. A lo bueno de aquí, agregar lo que haya de excelente en cualquier lugar.

Las combinaciones de sabores y productos de la cocina centroeuropea tradicional están ahí, pero sobre ellos se proyecta un mundo de creatividad culinaria, de búsqueda de la expresividad gustativa, de introspección a través del sabor: ruibarbo con

colinabo y púas de pino; hígado de ternera ligeramente ahumado con regaliz, uvas y rábano; venado con maíz dulce, rebozuelos y albaricoque; pescado de río cocido bajo cebra caliente de abeja con zanahoria amarilla, *polen* y crema ácida... Armonías llamativas, novedosas, a veces arriesgadas que marcan un punto de inflexión, con profundidad y personalidad, que señalan el inicio de la mágica reinención ¡Por fin!

### Mañana:

P. J. Clarke's

**Imagen de una vista al atardecer del restaurante Steirereck de Viena.**

EL MUNDO

