

Mansuet Troicher



Mansuet Troicher hat für den König von Schweden ebenso gekocht wie für die Stars der Formel 1. Heute begeistert der international erfolgreiche Spitzenkoch seine Gäste im heimatischen Mureck.

1976 eröffneten Günther und Gerti Troicher die „Pension Steirerland mit Imbiss“ in Mureck. Ihr erster Sohn Mansuet war da gerade ein Jahr alt. Als echtes „Wirtshausskind“ lernte er früh: Arbeit und Leben sind eins. Mansuet wusste also, worauf er sich einlässt, als er die Lehre zum Koch und Kellner antrat. Sein Lehrherr im Kurhotel im Park in Bad Radkersburg, Josef Jausovec, war ihm Freund und Mentor.

Von da an ging es bergauf – erst zu Obauer in Werfen und damit in die Welt der Haubenküche, dann nach Norwegen, wo Troicher in einem Fjordrestaurant kochte. Schließlich reiste er zehn Jahre lang mit DO & CO um die Welt: ob Genfer Autosalon oder Formel-1-Grand-Prix, ob Malaysia oder Japan – der junge Murecker war dabei. Mit nur 24 Jahren wurde er 1999 Küchenchef im „Steirermark-Haus“ bei der Nordischen Schi-WM in Ramsau am Dachstein und bewirtete etwa

Prinz Albert von Monaco und den schwedischen König. Wenn Troicher von diesen Höhepunkten seiner Karriere spricht, nimmt er nicht gerne das Wort „stolz“ in den Mund. Lieber spricht er von Dankbarkeit: dafür, dass er diese Chancen hatte und diese spannenden Aufgaben ausführen durfte.

Bei allen Erfolgen hat Troicher die Bodenhaftung nicht verloren. 2005 kehrte er nach Mureck zurück und übernahm den Betrieb der Eltern. Wenn er sagt: „Wir wissen, wo wir daheim sind“, dann meint er das auch so: „Regional“ und „saisonal“ – das wird hier konsequent gelebt. Es kann schon vorkommen, dass Troicher mit einem Gast diskutiert, warum im November kein gemischter Salat auf der Karte steht. Dafür wissen seine Gäste auch, woher das Backendl, die Forelle oder der Spargel kommen, die als raffiniertes Gericht auf ihren Tellern landen. Troicher ist im laufenden Austausch mit Bauern in der Region, von denen er die Lebensmittel bezieht.

Seit 2007 nutzt Troicher mit „Mansuets Catering“ auch seine reiche Catering-Erfahrung. In den Genuss seiner Kreationen kommen dann Gäste von

Veranstaltungen mit bis zu 1000 Personen. Möglich ist all das nur mit verlässlichen Mitarbeitern. Die in seinem Team zu haben, manche seit vielen Jahren, ist keine Selbstverständlichkeit, betont Troicher. Auch sein Vater arbeitet, obwohl längst pensioniert, noch immer mit. Im Februar zur Schlachtzeit sorgt der gelernte Fleischer für hausgemachte Blut- und Breinwürste.

Arbeitszeiten von bis zu 18 Stunden am Tag, immer dranbleiben: Troicher vergleicht seinen Beruf mit Leistungssport. Um dafür fit zu bleiben, sind auch Auszeiten wichtig, zum Beispiel Reisen oder Schifahren mit der Familie. Der Mittvierziger ernährt sich gesund und erlaubt sich nur sehr selten selbst ein Glas Wein. So oft wie möglich schnürt er die Laufschuhe – die Murauen als Laufgebiet hat er ja vor der Haustür. Wenn dort im Frühling der Bärlauch sprießt, bestätigt sich allerdings wieder: Leben und Arbeit, das ist alles eins.

Wirtshaus Troicher – Genusspension Steirerland: Grazer Straße 40, 8480 Mureck / pension-steirerland.at
Tipp: Mansuet Troicher ist Küchenchef der Bärlauch-Gala am 21. März.