

WOLFRAM

# SIEBECK

*Nirgends in Österreich sind die Genuss-Adressen dichter gestreut als auf dem Weg von der Südsteiermark nach Wien*

Kürzlich habe ich hier von der Südsteiermark geschwärmt und von Wien. Wie ich aber nach Wien gelangt bin, konnte ich bisher noch nicht erzählen. Es wäre nicht fair, die Adressen, die ich unterwegs entdeckte, für mich zu behalten.

Das Schloss Kapfenstein im gleichnamigen Ort zum Beispiel: Es ist uralt, hat aggressive Ungarn, plündernde Türken und rachsüchtige Russen aushalten müssen und wurde von den derzeitigen Besitzern, der Familie Winkler-Hermaden, stückweise renoviert. Das Resultat ist ein genuines, sehr privates Schlosshotel mit fünfzehn Zimmern, die fast alle einen atemberaubenden Ausblick bieten, der bei Nacht einen weiteren Vorzug dieser schönen Ecke Europas enthüllt: den Verzicht auf unnütze Straßenlampen.

Ebenso erwähnenswert sind die Weine von Georg Winkler-Hermaden, von denen mir vor allem die roten sehr gut schmecken. Sie passen vorzüglich zu der Küche seines Bruders Martin. Es ist eine normale Küche, und damit meine ich eine von allem Firlefanz bereinigte Variante der modernen Kochkunst, die von den Galshütern der Avantgarde als bürgerlich belächelt wird. Sie bewegt sich mit der Geschwindigkeit einer Schnecke durch unsere kreative Epoche, verschlägt also den Essern nicht den Atem und raubt den Küchenchefs nicht den Verstand. Dazu gehören hausgemachte Pasteten, Marmeladen und Desserts, die, wie alles, was die Küche verlässt, die sensible Zunge des Küchenchefs verraten.

Ganz in der Nähe, nämlich in Riegersburg, arbeiten zwei bekannte Manufakturen zur Freude der Feinschmecker: der Schnaps- und Essighersteller Alois Gölles und der Chocolatier Josef Zotter. In Walkersdorf aber, kurz vor Erreichen der Autobahn nach Wien, traf ich Hans-Peter Fink wieder, der bis vor Kurzem Küchenchef im Wiener Hotel Sacher gewesen war. Er hat sich hier niedergelassen, um im Wirtshaus seiner Schwiegereltern eine weitere gastronomische Perle zu installieren: sein eigenes Restaurant, wo

er die anspruchsvolle Küche, die ihm in Wien einen Michelinstern eingebracht hat, auf ein ländliches Preisniveau überträgt und gleichzeitig eine Delikatesenfabrikation unterhält.

Und dann fiel ich – fast 500 Jahre nach den Janitscharen des Sultans Soliman – ins Burgenland ein. Mein Ziel war Purbach am Neusiedler See, ein altes Winzerdorf mit vielen Kellergassen und einem historischen Ortskern, hinter dessen abweisend verschlossenen Häuserzeilen sich ein Weingut an das andere reiht.

Eines davon, das Gut Purbach, hat der junge, unternehmungslustige Max Stiegl in ein Hotel-Restaurant umgebaut. Das Interieur verrät einen Willen zur Moderne, der sich vorerst in strahlend weißen Wänden und schwarzen, krummen Lampen ausdrückt. Im Speisesaal mit seiner klösterlichen Anmutung hängt ein grünstichiges Gemälde, dem man beim Essen besser den Rücken zudreht.

Doch die Speisen des jungen Kochs sind hinreißend gewürzt, er arbeitet, als wolle er die Nummer eins der Region werden, und ich traue ihm das durchaus zu. So wagt er sich an Menüs, deren bodenständige Bestandteile er durch kesse Akzente belebt. Einmal im Monat kocht er ein Menü mit zwölf verschiedenen Innereien, was in der österreichischen Küche nicht so revolutionär ist, wie es in deutschen Ohren klingt. Ich konnte zusehen, wie er ein Kuheuter kochte (zehn Stunden!), das ich später auch probieren durfte. Wie auch die meisten Innereien bringt das Euter keinen grundsätzlich neuen Geschmack ans Essen – Kuh bleibt Kuh –, verändert es aber durch seine Konsistenz, wie ein bisschen Kaschmir jede Tweedjacke feiner macht.

Von Purbach zur hübschen Barockperle Rust ist es nur ein Katzensprung, und am Ruster Rathausplatz hat Richard Triebaum, der Herr der berühmten Mangaliza-Schweine, seinen Hofladen Wein & Regionales. Ohne ein Stück seines köstlich gewürzten Lardos wäre ich nicht weitergefahren.

## SCHLOSS

### KAPFENSTEIN

Kapfenstein 105,  
A-8353 Kapfenstein,  
Tel. 0043-3157/23 22

## GASTHAUS HABERL

Walkersdorf 23,  
A-8262 Ilz,  
Tel. 0043-3385/260

## GUT PURBACH

Hauptgasse 64,  
A-7083 Purbach,  
Tel. 0043-2683/560 86

## WEIN & REGIONALES

Rathausplatz 4,  
A-7071 Rust,  
Tel. 0043-2685/204 38

Vom Euter bis zur Schnauze: Max Stiegl lässt kein Stück Kuh ungenutzt

