

[ LANDPARTIE IM SEPTEMBER ]

# HEAVEN IS A PLACE IN PURBACH

Wir fahren fort: Wieder einmal an das große, graue, flache Wasser im Osten, um dessen Schiffbarkeit zu testen und einen neuen, aberwitzig gelungenen Wohlfühlplatz zu besuchen.

VON SUSANNE HOFBAUER

Es gibt zwei Kindheitsträume, die mich verfolgen. Der erste seit ewig, der zweite seit drei Monaten. Der ewige betrifft die Suche nach dem Paradies, der jüngere hat mit einem roten Boot zu tun, das seit einiger Zeit als kleines Paket in einer Ecke steht. Pumpst man es auf, steht vorne „The Power of Dreams“ drauf. Das Krafttraumboot hat es dem Nachwuchs angehtan, der also seit drei Monaten jammert und winselt, und weil solche Gefährte nicht lässig im örtlichen Schwimmbad zu Wasser gelassen werden können, mussten wir an einen nächstgelegenen See ausweichen.

Die Schlauchbootsache wäre somit für die nächsten hundert Jahre abgehakt. Was die andere Sache betrifft, ist mir der See jedoch noch etwas schuldig. An seinen Gestaden war zweimal das Paradies sehr nahe. Einmal war es ein sommerlicher Kirschbaum am Rande des Leithagebirges, das andere Mal eine freundschaftliche Jahrhundertrunde bei den Eselböck.

Nach dem großen Rudern hat mich der Weg dann unvermutet an einen neuen Kraftort geführt, der in Purbach liegt. Ich trat durch die Hintertüre in einen Hof und dachte, ich wär im Himmel: Ein Geviert, umrahmt von blendend weiß getünchten Mauern, darin weiß gedeckte Tische und weißer Kies, der von weißen



**Gut Purbach,**  
Hauptgasse 64, 7083 Purbach,  
Tel. 02683/56086.  
www.gutpurbach.at  
VS 4–10,50, HS 9,80–19,50 Euro.

Schirmen beschattet wurde. Die Engel hielten Speisekarten in ihren Händen.

Das „Gut Purbach“ ist ein Glücksfall, eine wunderbare Mischung aus Understatement und großen Gesten. Das alte Haus ist vor einiger Zeit mit viel Hingabe restauriert worden, wobei sich die Moderne sacht in den Rahmen des Ursprünglichen fügt. Dass der Koch (und Pächter) Max Stiegl (früher war er im Wiener „Mezzo“ anzutreffen) Kräuter mag, erkennt man gleich an den vielen duftend bestückten Tontöpfen im Hof. Dass er auch eine eindrucksvolle Kompositionsgabe und eine hohe Affinität zum Regionalen hat, zeigt dann das, was auf den Tisch kommt: In unserem Fall zum Beispiel eine der sommerlichen Hitze angemessen scharfe Gemüsekaltschale und ein angenehm frischer Maishuhn-Curry-Eintopf mit Parmesan-Gnocchi, Birnen, schwarzen Linsen und einem Berg gehacheltem Fenchel on top. Weitblickenderweise



sah das Renovierungskonzept des Gut Purbach auch die Einrichtung von drei schmucken kleinen Nächtigungsstätten vor, die so einen Himmelsbesuch vervollkommen würden. Das wird dann aber eine andere Geschichte. Zuerst muss das Boot nach Hause gebracht werden, und der schon wieder winselnde Leichtmatrose.

ILLUSTRATION: MELBAKETS, FOTOS: HOFBAUER (4)