



Im stilvollen Ambiente des ländlichen Guts munden deftige Spezialitäten wie Stierhoden, fein zubereitet von Max Stiegl, ganz vorzüglich.

Stierhoden gefällig?

Im GUT PURBACH am Neusiedler See schöpft der junge Pächter und Chefkoch Max Stiegl aus dem, was ihm die Natur der Region liefert. Mit kräftigen Schmankerln wie „Herbstschnitteln“. TEXT: JOSEF METZGER

Von Fontana ist's nicht weit, vielleicht 15, 20 Minuten. Von Gut Purbach am Neusiedler See ist die Rede, einer jungen Gourmetdestination mit jungem Chef, Max Stiegl, erst 28, aber ambitioniert und agil. Wie aber verschlug es einen Salzburger mit Portorož-Wurzeln mütterlicherseits, der in der Gastronomieschule Golling das Kochhandwerk gelernt hat, nach Pannonien? Ganz einfach. Weil er in Wien am Esteplatz im „Mezzo“ nicht nur seine Sporen verdiente, sondern dort auch Anwalt Pichler bekochte, der in Purbach die Liegenschaft des alten Dorfwirtshauses mit Kegelbahn erstanden hatte. Und da sich der „stramme Max“ selbstständig machen und der Anwalt den Wert des Anwesens heben wollte, richtete er Stiegl nach dessen Wünschen das Restaurant samt vier einfachen, aber mit Liebe zum Design gestalteten Appartements ein. Was mit drei Angestellten begann, hat sich inzwischen ausgewachsen. Mehr Tische hieß auch Personal mal drei. Ein Indiz, dass das Geschäft geht, nicht nur das Restaurant, wie Max sagt. „Von Donnerstag bis Sonntag sind wir ausgebucht.“ Verständlich, weil Purbach eine Oase der Ruhe ist, die zum Wandern zwischen Weinrieden oder am

Neusiedler See ein paar hundert Meter entfernt einlädt. Andere fahren gut mit der Devise „Ja, mir san mit 'm Radl da“.

Lieferant Natur. Als Koch findet Max Stiegl fast alles im fruchtbaren Boden Pannoniens, was sein Herz begehrt. „Die Natur ist unser bester Lieferant“, sagt er; um zu sagen, was es neben Wein und Obst alles gibt: Gemüse, vor allem Kohlrabi, Zucchini, Paradeiser, und natürlich frische Fische aus dem See. Wenn nicht gerade Laichzeit war, dann ganz ordentliche Kaliber, „Welse sogar bis zehn Kilo und Hechte mit zwei, drei Kilo“. Natürlich auch Karpfen, Zander und Aale, eine Spezialität der Region, auch geräuchert. Fische sind die eine Domäne des Kochs, Innereien aber die andere; es gibt sogar Tage, an denen sie die Speisekarte mit einem Menü aus vielen Gängen dominieren. Vom Herz bis zur Zunge, vom Hirn bis zum Bries und zur Leber, vom Entenmagenragout mit Couscous bis zu Lamm- und Stierhoden, die sich hinter Herbstschnitteln verbergen, oder Animelles vom Hengst. Etwas für Liebhaber, die durchaus Feinschmecker sind, weil auch Deftiges auf der Zunge zergeht. Wie zum Beispiel die Le-

ber vom Lamm, nicht ganz so zart wie jene der Hühner, aber höchst bekömmlich, wie die Kostprobe bewies. Nicht jedermanns Sache, gewiss. Aber wie wär's mit der pannonischen Fischsuppe als Alternative? Mit Wels, Safran, Paprika, Ingwer als Ingredienzien, die sie besonders schmackhaft machen. Und niemand muss vom Fleisch fallen, dafür sorgt schon Max, wenn er das Mangalitzer Schwein serviert, eigentlich eine seltsame Mischung aus Sau und Schaf, kurzum, wie ein Schwein in Wolle verpackt. Die ist aber eh schon weg, wenn das delikate Fleisch auf den Tisch kommt, begleitet von süffigen Weinen aus den Rieden bekannter Winzer der Umgebung, z. B. aus Jois.

Menüvarianten. Diese Region, ein Flecken, der von der Natur, was Fruchtbarkeit betrifft, verwöhnt wurde. Max macht es sich zunutze, um seine Gäste nach allen Regeln der Kochkunst zu verwöhnen. À la carte oder mit verschiedenen Menüs, auch abgestuft im Preis. Gut Purbach ist den Abstecker zum Neusiedler See wert. Von Wien aus wie von Fontana als kulinarische Draufgabe zu den Bank Austria Golfopen. Oder von Donnerskirchen, dem Golfklub in der Nachbarschaft. ■

INFO

GUT PURBACH
Restaurant, Appartements
Hauptgasse 64
7083 Purbach, Neusiedler See
Pächter, Chefkoch: Max Stiegl
T/F: +43/2683/560 86
E-Mail: gutpurbach@aon.at
Öffnungszeiten: Mo, Do, Fr
11.30–14/18–22, Sa, So, Feiertag
11.30–22.00, Dienstag, Mittwoch
Ruhetag,
Juli/August Dienstag Ruhetag,
flexible Küchenzeiten



KORREKTUR

Bei der Gourmetstory LUBIN (Dalmatien in Erdberg) wurde irrtümlich die Fax- statt der Telefonnummer angegeben. Richtige Nummer: (01)713 36 83