

Der neue Stern am Neusiedler See

GUT PURBACH. Das „Meer der Wiener“ wird vom seinerzeit kulinarisch trostlosen Steppensee zum Gourmetsee Nr. 1.

So bahnen sich Verrisse an. Man bestellt für Dienstag einen Tisch in einem funkelneuen Lokal. Man fragt, wo es sich denn befindet, und erhält die relativ detaillierte Antwort: gleich gegenüber der alten „Nikolaussee“. Man umkreist die alte Zeche mehrmals und findet weit und breit kein neues Lokal. Gott sei Dank hat man die Handynummer des frischgebackenen Küchenchefs aufgeschrieben. Man ruft an, erlebt eine Schrecksekunde und erfährt dann, dass der Tisch für Donnerstag reserviert und Dienstag Ruhetag sei.

Genuss mit Hindernissen. Der Schrecksekunde folgt ein erlösendes „I kumm scho!“. Dann nähert sich ein Auto, es öffnen sich die Torflügel des frisch getünchten Gevierts. Der Küchenchef, seine Frau und sein Sous-Chef sind voll bei der Sache. Der Herd wird angeworfen. Und schon ein Viertelstündchen später wird das Amuse-Gueule serviert: hauchzart-weiches Lammzüngel auf geschmorten Radieschen. Nein, Verrisse sehen anders aus.

Immerhin handelt es sich beim Küchenchef um Max Stiegl, der (im nahen Restaurant „Inamera“) noch vor drei Jahren als jüngster Michelinsterne-Koch der Welt Furore machte. Inzwischen legte er im Wiener „Mezzo“ eine viel



Verfeinerte pannonsische Küche mit regionalem Esprit im neuen „Gut Purbach“.

akklamierte Stagione ein, in der er sich vor allem für die Innereien-Renaissance stark machte. Und dann traf er den Wiener Wirtschaftsanwalt und Hobby-Winemaker Hans Bichler, der ihm zum jungunternehmerfreundlichen Pachtzins eine Immobilie zu Füßen legte: Es handelt sich dabei um das älteste Wirtshaus von Purbach, das früher als Gemeindehaus mit wahrlich schaurigem Gemeindegottesdienste, über dem man heute in vier Designer-Appartements wohnen kann.

Sanfte Schärfe, goldene Schnitzel. Stiegl, ein grandioser Abschmecker, serviert indes eine alles andere als schaurige Ausnahme-

Seinerzeit jüngster Michelinsterne-Träger, heute Chef in Purbach: Max Stiegl.

küche. Charakteristisch für viele seiner Gerichte ist eine pikante Schärfe, die allerdings, etwa bei der Wallersuppe, eher von Ingwer als von Chili herrührt. Im Übrigen beherrscht er auch die Kunst des perfekten Tafelspitzes ebenso wie jene des „goldenen“ Wiener Schnitzlers. Er unterhält beste Kontakte zu Neusiedler-See-Fischern. Und für seine Fans hat Stiegl auch sein „Herbstschnitzel“ (Stierhoden) und seine berühmte Cremeschnitte nach Purbach übersiedelt. Der Round-Table-Stube mit ihrer Stadthallen-Bestuhlung (Marke Roland Rainer) wird etwas Patina guttun. Der Weinkeller ist jetzt schon ansehnlich sortiert. Und da zu vielen Stiegl-Gerichten Bier passt, gibt es derzeit frisch gezapftes – Stiegl. ■



DIE TOP 10 VOM NEUSIEDLER SEE: Die besten Restaurants rund ums „Meer der Wiener“

1 TAUBENKOBEL 7081 Schützen am Gebirge, Hauptstraße 33, Tel.: 0 26 84/22 97 20, Mo./Di. Ruhetag; *Eselböcks Gourmet-Hochburg*

2 NYKOSPARK 7100 Neusiedl/See, Unt. Hauptstr. 59, Tel.: 0 21 67/402 22, Mo./Di. Ruhetag; *frischgebackener Trophée-Gourmet-Sieger*

3 PRESSHAUS 7142 Illmitz, Apetioner Straße 13, Tel.: 0 21 75/27 30, Mo./Di. Ruhetag (außer Juli und August); *stark unterschätzt*

4 RUSTERHOF 7071 Rust, Rathausplatz 18, Tel.: 0 26 85/607 93;

5 ZUR DANKBARKHEIT 7141 Podersdorf am See, Hauptstraße 39, Tel.: 0 21 77/22 23, Mi./Do. Ruhetag; *Mustervirtshaus*

6 ZUR BLAUEN GANS 7121 Seepark Weiden, Tel.: 0 21 67/75 10, Di./Mi. Ruhetag; *von Siebeck soeben zerzaust, aber immer noch „zum Reinbeißen“ gut*

7 KLOSTER AM SPITZ 7083 Purbach/See, Waldsiedlung 2, Tel.: 0 26 83/55 19, Mo.–Mi. Ruhetag;

8 MOLE WEST 7100 Neusiedl am See, Tel.: 0 21 67/202 05, Di./Mi. Ruhetag; *fescher Glasquader, neuerdings gute Küche*

9 HOFBASSL 7071 Rust, Rathausplatz 10, Tel.: 0 26 85/607 63; *Edelwirtschhaus in Altstadt-Ambiente*

10 PAULI'S STUBEN 7083 Purbach, Fellnergasse 1a, Tel.: 0 26 83/551 30; *gediegene Gutsküche der Winzerfamilie Braunstein*

Michael Mooslechners Ruster Feinschmecker-Flaggschiff

Weingut mit gutbürgerlichem Seepanoramarestaurant

NEUER NEWS