



Max Stiegl kocht im
„Gut Purbach“ kreative
Innereienmenüs.

Hauben-Festspiele am See

GASTRONOMIE. Das Burgenland ist derzeit der kulinarische Hotspot des Landes. Von Robert Kropf

Fotos: Heidi Michel-Debor

Pannonisches Klima, Mittelmeerfeeling am See, hervorragende Weine und tolle Restaurants sorgen im Burgenland schon seit einiger Zeit dafür, dass es sich an Wochenenden in den Straßen von Neusiedl, Weiden oder Purbach staut. Und jetzt sorgen ein Quantensprung in der gehobenen Gastronomie und ein weiterer Qualitätsschub bei den Winzern dafür, dass die Gegend rund um den Neusiedler See der Südsteiermark oder der Wachau heuer den ersten Rang als Zentrum für Genießer ablaufen könnte.

Konkret wirbeln drei Namen gerade die idyllische Landschaft rund um den See auf: Oliver Wiegand vom neu eröffneten „Fossil“ in Purbach, Max Stiegl vom „Gut Purbach“ und Jürgen Csencsits vom gleichnamigen Gasthaus in Harmisch bei Kohfidisch. Wiegand lernte im „Taubenkobel“, arbeitete danach lange Zeit in der „Blauen Gans“ und kochte zuletzt in der „Mole West“ in Neusiedl. Das Ibiza-Feeling im Hafen hat er nun mit einem Hauch Luxus im Weinkeller getauscht. Sein neues Lokal befindet sich nämlich mitten in der Kellergasse von Purbach. Und dort setzt er sich die Latte hoch: Eine Miniküche muss reichen, um Gerichte wie eine karamellierte Gänseleber-Birnen-Torte mit Lakritze, Garnelen-Safran-Suppe mit Fenchel-Dill-Ravioli oder Zander mit gebratenem Kalbskopf anzurichten. Und spätestens wenn das Essen auf Schieferplatten serviert wird, ist klar: Wiegand will ein Luxusrestaurant führen. Er ist auf dem Weg dorthin.

Jürgen Csencsits bricht auch auf. Doch eher auf den Weg zurück zu seinen Wurzeln. Nachdem er sich bei Walter Eselböck bis zum Küchenchef hinaufkochte, verließ er den „Taubenkobel“, um in der echten Pampa des Burgenlands das Wirtshaus seiner Eltern zu übernehmen. Niemandem darf man das Nest Harmisch bei Kohfidisch durchaus nennen – ohne Navigationsgerät muss man nämlich mit Kapitalverfahrern rechnen.

Best of Burgenland

- > Taubenkobel. Hauptstraße 33, Schützen, Tel.: 02684/22 97, Mi. bis Fr. 18–22 Uhr, Sa. u. So. 12–22 Uhr
- > Zur Blauen Gans. Seepark Weiden, Tel.: 02167/75 10, Mi. bis So. 12–14 Uhr und 18–22 Uhr, Sa. u. So. ganztägig
- > Restaurant Fossil. Kellergasse 6K, 7083 Purbach, Tel.: 0676/423 03 61, Fr. bis Di. 11.30–14 und 18–22 Uhr, ganztägig geöffnet. Jeden Mo. und Di.: 5-Gang-Menü um 38 Euro
- > Gasthaus Csencsits. Harmisch Nr. 13, Tel.: 03366/772 20, Do. bis Mo. 11.30–15 Uhr und 17–22 Uhr
- > Gut Purbach. Hauptgasse 64, 7083 Purbach, Tel.: 02683/560 86, Mo., Di., Fr. 11.30–14.30 Uhr und 18–22 Uhr
- > Gut Oggau. Die Weine des Guts Oggau können gegen Voranmeldung vor Ort verkostet werden. Hauptstraße 31, 7063 Oggau, Tel.: 0664/206 92 98, www.gutoggau.at
- > Nyikospark. Fritz Töschs Restaurant bekommt alljährlich Spitzenbewertungen. Untere Hauptstraße 59, Neusiedl, Tel.: 02167/402 22
- > Mooslechners Bürgerhaus. Beeindruckende Leistung von Tina und Michael Mooslechner und Küchenchef Stefan Schwener. Hauptstraße 1, Rust, Tel.: 02685/61 62
- > Inamera. Spanien meets Burgenland. Oggauer Hauptstraße 29, Rust, Tel.: 02685/64 73
- > Zur Dankbarkeit. Kein Sommer ohne den Gastgarten von Josef Lentsch. Hauptstraße 39, Podersdorf, Tel.: 02177/22 23
- > Kloster am Spitz. Schönster Ausblick auf Purbach und den See. Waldsiedlung 2, Purbach, Tel.: 02683/55 19
- > Presshaus. Pannonische Küche in Höchstform. Apetloner Straße 13, Illmitz, Tel.: 02175/27 30
- > Wirtshaus im Hofgassl. Michael Pilz kocht so gut, dass Walter Eselböck gern einkehrt. Rathausplatz 10, Rust, Tel.: 02685/607 63.

Csencsits hatte keine leichte Aufgabe in der garantiert charmfreien Gastwirtschaft mit dem schnöden Charme der siebziger Jahre. Doch darüber setzte er sich bodenständig burgenländisch hinweg, er beherrscht den Schweinsbraten wie kein anderer, dazu kommen Gerichte, die man zu Csencsits' „Taubenkobel“-Zeiten schon gerne gegessen hat: Wels im sehr dünnen Speckhemd, Saibling auf Apfelkren und Kalbsbries mit Linsen. Der Wein kommt vom Nachbarn, dem Starwinzer Uwe Schiefer. Wie praktisch.

Dritter kulinarischer Glücksfall für die Region ist Max Stiegl. Nach seiner letzten Station im Wiener Restaurant „Mezzo“ eröffnete er vor gut einem Jahr das „Gut Purbach“ in einem alten Lesehof aus dem 16. Jahrhundert. Stiegls Innereienmenüs, Vorzeigebispiel für kreative Tierkörperverwertung, fallen in die Kategorie „außergewöhnliches Esserlebnis“. Zwölf und mehr Gänge, darunter gebackenes Lammhirn,

gesottenes Kuheuter, Ziegenkitz-Rahmherz oder Stierhoden. Stiegl kann es aber auch anders: Kalamari-Spanferkel-Eintopf, Kohlrabischaum mit Beef Tatare, Gänselebermousse mit Valrhonasschokolade retten die kulinarische Landpartie. Nur der Service fällt manchmal im Vergleich zur Küchenleistung ab: Weil Stiegl so fein kocht, ist das Gasthaus an den Wochenenden hoffnungslos überlaufen.