

Tipp, Top oder Flop

Karambolenstern, Erdbeere oder Zitrone:

VINARIA gourmet begleitet Österreichs Gastronomie mit kritischer Sympathie bei Höhenflügen, spannenden Leistungen – und wenn's sein muss auch bei Niederlagen.



TIPP 

Sehr Gut Purbach!

Gut Purbach

Hauptgasse 64, 7083 Purbach

Tel. 02683/56086

Küchenzeiten: Mo, Do, Fr | 11.30–14.30 und
18–22 Uhr; Sa, So und Feiertag durchgehend

gutpurbach@aon.at

www.gutpurbach.at



Im burgenländischen Purbach hat der Wiener Wirtschaftsanwalt und inzwischen auch erfolgreiche Winzer Hans Bichler 2007 einen Lesehof aus dem 16. Jh. revitalisiert. Neben fünf ebenso puristisch wie liebevoll gestylten Gästeappartements hat der Genussmensch dabei auch ein unbefleckt weißwandiges Restaurant aktiviert und an Max

Stiegl, den einst jüngsten Michelin-Sternekokoch der Welt (Inamera, Rust), verpachtet. Mittlerweile an Lebenserfahrung gereift und herumgekommen, macht Stiegl auch als Patron eine gute Figur. Mehr noch: Dieser Koch ist ein Phänomen, ein kabarettistisches Naturtalent, beseelt vom Ehrgeiz des Nordens, dem Savoir Vivre des Südens und gelegentlich auch von der allwissenden Leichtigkeit eines Buddha. Dazu eine geballte Portion Charme – Stiegl könnte Heizdecken in der Karibik verkaufen und seine Kunden wären ihm ewig dankbar. So küsst er mit einem gelächelten Schmäh Einwände vom Tisch und lässt mit einem brillant komponierten Folgegang jede Kritik vergessen. Fast. Denn wenn zwei dicke Scheiben Rote Rüben und eine geballte Dosis Ingwer sich eine müde Zuchtjakobsmuschel traktieren, prägt sich das ein. Folgen darauf aber gar köstliche Grammelknödel mit gigantischem Innenleben und pikantem Paradeis-Ingwerkraut, ist alles wieder gut. Apropos Innenleben: In regelmäßigen Abständen zelebriert Stiegl ein spannendes „Menü aus dem Inneren des Tieres“. Zugegeben, Gesottener Kuheuter (mit Erdäpfel-Eidotterpüree und Speck) oder Hengsthoden im Ganzen (mit Schmor-schalotten) sind nicht jedermanns Sache. Das Ziegenkitz-Rahmherz mit Semmel-Sauerrahmknödel dürfte bei

einer Blindverkostung allerdings selbst Skeptiker überzeugen. Praktisch, dass an so einem Stiegl'schen „Innereien-Abend“ auch À la carte serviert wird. Doch was den weniger mutigen Gästen eine die Option auf kleine animalische Kostproben vom Tischnachbarn gewährt, bringt die Küche ins Schwitzen. Schließlich erfordert das umfangreiche Innereienmenü volle Konzentration, was Wartezeiten nicht ausschließt und so manchem „Standardgericht“ etwas weniger Liebe als üblich zuteilwerden lässt. Nichtsdestotrotz macht der Genuss in diesem Haus schlichtweg Spaß, und so mancher Abendgast bleibt über Nacht und gönnt sich vor der Abreise noch ein Mittagessen. Und das kann jeden etwaigen Lapsus vom Vortag bravourös auswetzen und so aussehen: mariniertes Bismarckhering mit schwarzen Nüssen und Blutorangen (stimmig). Ochsenfleischsuppe mit herrlich archaisch gegrilltem Polpo, Schwarzwurzeln und patriotisch dosiertem pannonischem Safran (trotzdem: super Sache der Safran aus Markt Allhau). Noch einmal die würzigen Grammelknödel, weil einfach sensationell, und als krasser Gegenpol ein punktgenau gegartes Heilbuttfilet im Paprikafond. Dazu unorientalisch dezent (und deshalb adäquat) gewürzter arabischer Couscous – eine Gaumenschule von schlichter Größe! Hans Bichlers wunderbarer Grauburgunder 2005 kann so ein Menü perfekt begleiten. Und eine Cremeschnitte mit marinierten Heidelbeeren verheißt zum Abschluss pure Freude.

Karin Hauenstein-Schnurrer