

WIENER

OKTOBER 2014
NR. 394
3,90 EURO

ÖSTERREICHISCHE MÄNNERMAGAZIN

paris hilton

Warum wir nicht mehr über sie lachen

die wiener juden und ihr israel

6 Antworten zum Nahostkonflikt

dracula der film

Der Blutsauger als Blockbuster

TRINKEN
5 aktuelle Weintrends im großen WIENER-Check

ESSEN
Max Stiegl vom Gut Purbach serviert Aal mit Paprika-Sulz

MODE
Vintage-Traum: 90 seltene Stücke von Helmut Lang werden verkauft

+
**52 SEITEN
WIENER STYLE**

SEX MACHINE

MICK JAGGER HAT EINEN FILM
ÜBER FUNK-GOTT
JAMES BROWN PRODUZIERT.
DER WIENER TRAF IHN
IN NEW YORK
COVERFOTO: BRYAN ADAMS



9 004575 900636 1 0

STARKOCH KOCHT

AALES SEXY

Der **WIENER** zu Besuch im Gut Purbach bei Max Stiegl, der uns zeigt, wie spontan und sexy seine burgenländische Küche ist

Text: Verena Eissner-Eissenstein / Fotos: Franziska Liepe

Hochgeistig. „Wein bewegt in der Seele etwas. Es ist eine Lebenseinstellung, ein Genussmittel. Wir haben hier im Burgenland gute Weißweine, und die müssen integriert werden“, sagt Haubenchef Max Stiegl vom Gut Purbach. So gibt es heute eine Paprika-Sauvignon-Sulz mit Paprikasorbet und geräuchertem Aal. „Das Gericht lässt sich gut vorbereiten und schnell anrichten. Es ist ein perfektes Essen für einen netten Herbsttag, wenn die Sonne scheint und man mit Freunden im Garten sitzen kann.“

Das kann man hier im Gut Purbach, dem ältesten Wirtshaus im Ort – der Hof stammt aus dem 16. Jahrhundert und war früher die Gemeindestube – übrigens ganz ausgezeichnet. „Es ist das Burgenland in Minimundus. Pannonischer geht's nicht. Wahrscheinlich gibt es Hunderte solcher Höfe, aber die sind nicht zugänglich.“ Seit 1860 ein Lokal, hat Max Stiegl die Räumlichkeiten nun bereits seit acht Jahren gepachtet und bietet auch sechs Zimmer und Suiten an. In einem davon ist durch eine Glasabdeckung sogar noch der ehemalige Gemeindekerker zu sehen.

Max Stiegl, der eigentlich Raskovits heißt, – der Künstlername entstand zu seiner ▶

WISSENSWERTES

WILDKRÄUTER GÄRTNEREI BACH

Max Stiegl vom Gut Purbach verwendet Kräuter vor allem für Salate, Suppen, zum Fisch (immer klein gehackt) oder im Risotto. „Man kann die Kräuter nicht einfach zusammenmischen. Selbst hier gibt es eine Rezeptur. Die Vogelmiere zum Beispiel ist sehr neutral – davon kann man immer viel verwenden, aber Amaranth und Mönchsbart sind sehr charaktervoll. Da reichen ein paar Noten.“

Erhältlich sind die Wildkräuter in der Gärtnerei Bach:

Contiweg 165
1220 Wien

Tel/Fax: 01 28 095 34
info@gaertnerei-bach.at
www.gaertnerei-bach.at

PANNONISCHE KOST

Spitzkopfaal aus dem Neusiedlersee, Ochsenherz-Paradeiser, Spitzpaprika, Ingwer, Portulak, Amaranth, Vogelmiere, Salz-Melisse, Mönchsbart, Chili, Limette und Sauvignon-Blanc



PERSÖNLICHES

SCHAFZÜCHTER UND CHEFKOCH

MAX STIEGL, SEIT ACHT JAHREN IM GUT PURBACH, IST INNEREIEN-SPEZIALIST

LEBEN. Geboren im April 1980 in Koper (Slowenien). Lehre bei Günther Abfalter in Golling. Stationen: bei Adolfo Muñoz in Toledo, Alfons Schuhbeck in München, im Inamera in Rust (mit 21 der jüngste Michelin-Sterne-Koch weltweit) und im Mezzo in Wien. Seit 2007 betreibt er das Gut Purbach und hält Teambuilding-Kurse am WIFI in Eisenstadt.

www.gutpurbach.at,
www.olliswelt.at

WERK. Zwei Hauben

TIPP: Kräuteröle. Ob Verbene-, Basilikum-, Heukräuter-, Oregano- oder Majoran-Öl (z.B. von Joannes Pinterits) – authentischer kann man das Burgenland nicht einfangen. Ein paar Tropfen über Salate, Suppen oder Eiernockerl geben.



Lehrzeit in Salzburg, angelehnt an das gleichnamige Bier – beginnt mit unserem pannonischen Herbstgericht. Er legt die Paprika in eine Pfanne mit Olivenöl, deckt sie mit Alufolie ab und lässt sie bei 160 Grad 15 Minuten braten. „Unbedingt Spitzpaprika verwendet. Die sind leicht süßlich und sehr authentisch. Durch das Braten bekommen sie schöne Röst-Aromen.“ Nach dem Auskühlen zieht er ihnen die Haut ab und befreit sie von den Samen und Stengeln. „Wichtig ist, dass man sie bis zum Schluss nicht salzt, denn auch der Räucheraal und die Salzmelisse sind würzig.“

Ob er immer schon Koch werden wollte? „Ja, ich kann

ja nix anderes“, schmunzelt er. „Früher hat mich auch Maschinenschlosser interessiert, weil's maskulin ist. Aber ich wollte nie im Regen draußen stehen.“ Seine Küche beschreibt der leidenschaftliche Schafzüchter – „Das ist Balsam für die Seele“ – als ehrlich und bodenständig. Die „moderne Architektur am Teller“, wie er es nennt, „geht mit einer kleinen Mannschaft nicht. Ich muss wirtschaftlich bestehen.“ Auf Hauben legt der Zwei-Hauben-Koch keinen Wert, führt sie nicht einmal auf der Homepage an. „Restaurant-Führer sind ein Zeugnis und teilweise eine super Richtlinie, aber die Leute sollen herkommen, weil es so ist,

wie es ist. Was wir bieten, ist ein perfektes Handwerk. Bei uns sind die Sachen 1.) top gelagert, 2.) frisch, 3.) soweit wie möglich aus der Region. Ich lass mich nicht auf Zertifizierungen ein. Ob eine oder drei Hauben, ist mir komplett egal. Ich bin kein Trophäensammler – horte weder leere Flaschen noch die BHs der Exfreundinnen.“

Dann greift der 34-Jährige zum Sauvignon Blanc – „Ich könnte mir aber auch gut einen Grauburgunder vorstellen“ –, kocht ihn langsam gemeinsam mit dem Apfelsaft auf und rührt die im kalten Wasser eingeweichte Gelatine ein. Dann legt er den Teller mit Paprika aus und gießt



PAPRIKA-SAUVIGNON-SULZ
mit Paprikasorbet, geräuchertem Aal und Wildkräutern

etwas Sulz drüber. „Nun kühl stellen, bis sie stockt.“ Dem geräucherten Spitzkopfaal – von Helmut Schwarz aus Oggau – muss Stiegl nur mehr den Kopf abschneiden, die Haut abziehen, die Gräten entfernen und ihn in kleine Stücke schneiden.

Seine Küche definiert der gebürtige Slowene, der von einer Mitarbeiterin als „cool“ und „besten Chef, den ich je hatte“ beschrieben wird, als „spontan und sexy“. „Alle Speisen, die wir kochen, verändern sich immer weiter. Man hat ja auch nicht jeden Tag denselben Sex.“ Als Beweis lässt er seinen Worten sogleich Taten folgen und mixt uns aus dem Stand einen Wildkräutersalat mit Verbene-Öl, Bergkäse, Tomaten, Zwetschken und Pistazien.

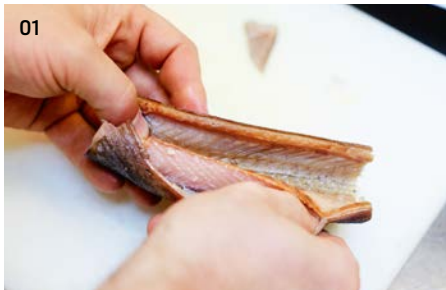
Anschließend finalisiert Stiegl das Gericht mit dem Sorbet und püriert dafür Paprika, Limettensaft, Tomate, Salz, Tabasco, Ingwer und Pernod mit dem Stabmixer. „Alkohol ist wichtig, damit es nicht ganz gefriert.“ Danach füllt er die Creme in eine Metallschüssel und gibt sie für zirka drei Stunden in den Tiefkühler.

„Alle 20 Minuten mit einem Schneebesen aufschlagen, damit das Sorbet cremig wird.“

Zum Anrichten nimmt der Innereien-Spezialist den vorbereiteten Teller aus dem Kühlschrank und platziert den

Kräuter-Mix bestehend aus Amaranth, Mönchsbart, Salzmelisse und Vogelmie sowie die Räucheraal-Stückchen. Mit zwei Löffeln formt er ein schönes Sorbet-Nockerl und setzt es mitten in das Portulak-Blatt. Fertig ist das leichte, aromatische Herbstgericht.

Und obwohl der Wahl-Burgenländer zugegebenermaßen selten Alkohol trinkt, hält er sich doch an ein Zitat seines Großvaters: „Ein Essen ohne Wein ist wie nur Schmusen.“ ◀



01 FILETIEREN

Der geräucherte Spitzkopfaal wird von den Gräten befreit

02 ABZIEHEN

Spitzpaprika zuerst braten, auskühlen lassen, dann die Haut entfernen

03 EINKOCHEN

Für das Sorbet die Zutaten mit Pernod einkochen

KÖSTLICHES

PAPRIKA SAUVIGNON SULZ
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN:

- 8 rote Spitzpaprika
- 3 EL Olivenöl
- 1/4 l Sauvignon Blanc
- 1/8 l Apfelsaft naturtrüb
- Grobes Meersalz
- Basillikum
- 2 Blatt Gelatine
- 50 g geräucherter Aal (würfelig geschnitten)

SORBET:

- 500 g rote Paprika (gegrillt und geschält)
- 1 Ochsenherz-Tomate
- 3 EL Limettensaft
- Meersalz
- Tabasco oder Chili
- Ingwer
- Pernod

GARNITUR:

- Wildkräuter (siehe Infobox „Wissenswertes“) wie z.B. Amaranth, Mönchsbart, Salzmelisse, Vogelmie, Portulak



SKOFF SAUVIGNON BLANC AUS DEN LAGEN 2012

0,75 l, Südsteiermark
14,99 Euro
Bestellnummer:
7451560
www.weinwelt.at

WEINTIPP DES MONATS

Weinexperte Michael Hrobath empfiehlt einen Sauvignon Blanc



Mag. Michael Hrobath
Leitung und
Chefredaktion
INTERSPAR weinwelt.at

Die sortentypischen Aromen des Sauvignon Blancs spiegeln sich wunderbar in dem Gericht mit Sulz,

Räucheraal und Paprikasorbet wider. Skoff keltert seinen Wein aus den Weinen seiner drei Top-Lagen Grassnitzberg, Obegg und Hochsulz und kombiniert sie zu einem völlig neuen Sauvignon-Erlebnis in dieser exklusiven und besonders vielschichtigen Cuvée.