

//PRESSEMITTEILUNG

PANNONIEN: HIDEAWAY UND HAUBENKÜCHE AM MEER DER WIENER

Unweit vom großstädtischen Wien im Südosten Österreichs zeigt sich das Burgenland von seiner schönsten Seite: Die pannonische Tiefebene rund um den Neusiedler See gilt dank 300 Sonnentagen im Jahr, ausgeprägter Esskultur und bekannten Weingütern als beliebte Genuss- und Urlaubsregion. Mittendrin liegt ein Hideaway für anspruchsvolle Individualisten. Elf Suiten und eine Küche, die zu den besten im Alpenland gehört, machen den Taubenkobel zum charmanten Kleinod für einen Kurztrip.

BURGENLAND / ÖSTERREICH, 8. Juni 2015 – Wer für ein paar Tage ohne lange Anreise ins Grüne möchte, kann es den Wienern gleich tun: Nur 40 Minuten südlich der österreichischen Metropole bietet das Burgenland ursprüngliche Natur und pannonische Lebensart. Inmitten der sonnenreichen Weinregion vereint der Taubenkobel der Gastronomenfamilie Eselböck regional inspirierte Spitzenküche mit einer Spur Bohème und dem persönlichen Service eines Privathotels. In über 30 Jahren entstand so aus einem einst einfachen Gasthaus ein idyllisches Refugium für Romantiker und Gourmets. Mit Barbara Eselböck und Schwiegersohn Alain Weissgerber hat die nächste Generation das Familienprojekt übernommen. Die neuen Gastgeber führen die Tradition fort, doch nicht ohne für frischen Wind in den rustikalen Hofmauern zu sorgen.

Verstecktes Kleinod

Noch heute wirken die drei weißgetünchten Häuserfronten im kleinen Ort Schützen beinahe unscheinbar. Doch der erste Eindruck trügt. Gut 100 Meter erstreckt sich der regionstypische Hof hinter den Fassaden. Im Inneren der alten Steinmauern verbirgt sich ein grüner Paradiesgarten, wild bewachsen mit Kräutern und Obstbäumen. Verschlungene Wege führen vorbei an Sonnenplätzen und Daybeds zum Naturbadeteich sowie elf liebevoll renovierten Zimmern. Herzstück jedoch ist die Küche in den beiden Restaurants „Greisslerei“ und „Taubenkobel“. Mit dem Zwei-Tages-Package „Green Luxury Weekend“ können Gäste nicht nur das süße Nichtstun im Taubenkobel erleben – auch der große Neusiedler See, das sogenannte Meer der Wiener, viele Freizeitaktivitäten und einige der besten Weingüter Österreichs liegen vor der Haustür.

Pannonien auf dem Teller

In der Küche steht die Suche nach dem unverfälschten Geschmack im Mittelpunkt. Alain Weissgerber kocht ganz mit Blick auf seine Wahlheimat Österreich – auf internationalem Niveau, aber ausschließlich mit Produkten aus der Region. Klassische Luxusprodukte der Haute Cuisine oder importierte Zutaten sucht man im Taubenkobel vergebens. „Beim Essen machen wir keine Kompromisse. Viele Lebensmittel gibt es heutzutage überall auf der Welt, das meiste ist austauschbar und entwurzelt. Ich möchte, dass unsere Gäste mit geschlossenen Augen erschmecken, wo sie sind“, erklärt der gebürtige Elsässer seine Küche. Von der Taube beim Dinner bis zum Frühstücksei vom Urhuhn in der Greisslerei am Morgen – was auf den Tisch kommt, bezieht der Franzose von heimischen Fischern, Züchtern und Biobauern. Kräuter und essbare Blüten kommen von den Hügeln rund um den Neusiedler See, Schmorgerichte und hausgebackenes Brot aus dem offenen Holzofen, der in den verwinkelten Gastraum des Restaurants integriert wurde. Selbst das handgemachte Tongeschirr entsteht in Schützen: eine ortsansässige Künstlerin töpfert es seit jeher für die Familie. Eine ursprüngliche Küche, mit der Weissgerber dem Gast zu jeder Jahreszeit etwas über das Burgenland verrät. Und deren aktuelle Wertung für sich spricht: Das Team hält drei Hauben und 18 von 20 möglichen Punkten im Gastronomie-Guide Gault Millau. Zudem wurde der Taubenkobel 2014 auf Platz 89 der „World's best restaurants“-Liste gewählt.

Natur im Glas

Auch beim Wein beschreiten die Hausherren einen kompromisslosen Weg: Im hoteleigenen Keller lagern ausschließlich naturnah ausgebaut Bio-Weine – die Weinbegleitung zum Dinner ist entsprechend ungewöhnlich. Damit nimmt der Taubenkobel eine Vorreiterrolle ein, denn der Fokus und die konsequente Umstellung des Sortiments begann bereits 1992 durch Eveline Eselböck – weit vor dem allgemein stärker werdenden Bewusstsein für biodynamischen Weinbau in der Spitzengastronomie. 23 Jahre Erfahrung und gewachsene Kontakte zu Ausnahmewinzern prägen nicht nur die Weinkarte, sondern auch das Qualitätsempfinden der gesamten Familie. So wundert es nicht, dass Tochter Stephanie Eselböck gemeinsam mit Ehemann Eduard Tschepp die vinophile Präferenz der Eltern übernommen hat und in ihrem nahegelegenen Gut Oggau in Weine ummünzt, die in Kennerkreisen längst Kultstatus haben. Beim Verkosten im Heurigen des Weinguts wird deutlich, warum sich die Mühe für die handwerklich aufwendig gewonnenen Weine lohnt. Neu entdeckte Lieblingstropfen können zudem in der kleinen Feinkost-Boutique der Greisslerei für Zuhause eintütet werden.

Vom Lebenstraum zum Familienprojekt

Vor 31 Jahren begann alles viel kleiner und sehr bescheiden. Familienoberhaupt Walter Eselböck und seine Frau Eveline verwirklichten sich mit einem Heurigen für Freunde und Einheimische ihren Lebenstraum. Eine winzige Küche, ein ebensolcher Gastraum, dazu ein Faible für moderne Kunst und naturnahe Weine. Sie Gastgeberin, er Koch – so lautete lange Zeit das Erfolgsrezept der Familie. In Handarbeit und Zimmer für Zimmer wuchs der einstige Künstlertreff zum heutigen Hotel heran und die einfache Küche mauserte sich mit zwei Sternen im bis 2009 noch publizierten Guide Michelin zu einer der höchst bewerteten im Lande. Seit 2006 ist der Taubenkobel zudem Mitglied der renommierten Relais & Chateaux Kollektion, einer exklusiven Gruppe von rund 500 Luxushotels und Spitzenrestaurants weltweit, die besonders hohe Servicestandards versprechen.

Stein für Stein, Suite für Suite

Innerhalb der Hofmauern gleicht kein Zimmer dem anderen. Was sie eint, ist ihre Entstehung: Jedes ist in Eigenregie nach den Ideen der Hausherren gebaut worden. „Wenn es früher in der Küche mal hoch her ging oder etwas nicht auf Anhieb klappte, griff sich mein Vater sein Werkzeug und zog eine neue Wand ein“, erinnert sich Juniorchefin Barbara Eselböck. Wie effektiv das Handwerken als Stressausgleich war, zeigt das Interieur der heutigen Gasträume im Taubenkobel. Viele individuelle Details wie edle Leinenwäsche, Etro-Stoffe und iPhone-Lautsprecher treffen auf Designermöbel. Die Wände zieren zeitgenössische Kunstwerke von Künstlern wie Herbert Brandl, Rudi Holdhaus, Franz Ringel, Otto Mühl oder Markus Prachensky und selbst Plastiken von Erwin Wurm und Mario Dalpra sind zu finden. Große, freistehende Natursteinbadewannen, Regenduschen, Hanteln und Yogamatte sowie exklusive Kosmetikprodukte vom New Yorker Label Malin & Goetz sowie Princess Skincare machen die Bäder zu luxuriösen Rückzugsorten. Wie eng das Haus mit den Gründern verbunden ist, verraten letztlich auch die Namen der Zimmer: Hinter Miehl, Janos, Ernst und Adam verbergen sich Freunde der Familie.

Für jeden etwas

Rund um Österreichs größten See gibt es zahlreiche Ausflugsziele sowie einige der besten Weingüter des Landes zu entdecken. Wander- und Radwege beginnen direkt am Taubenkobel und führen über die leicht hügelige Landschaft bis zum Seeufer. Neben vielen Wassersportarten und Strandbädern sorgen hier in den Sommermonaten die auf der Seebühne aufgeführte Operetten der Seefestspiele Mörbisch für Unterhaltung. Wem der Sinn nach Shopping statt Kultur steht, den machen die Designer Outlets kurz vor Wien glücklich. Golfer hingegen finden auf einem nahen 18-Loch-Platz ideale Fairways. Und wer bei schönem Wetter einfach nur ausspannen möchte, den bringt ein Boot zum nahegelegenen „Haus im See“: Das auf Holzpfählen direkt im Schilfgürtel des Neusiedler See erbaute Strandhaus der Eselböcks versprüht Hippie-Charme und lädt zum Sonnenbaden auf der Seeterrasse ein, bevor am Abend Weissgerbers Holzofen zurück in den Taubenkobel lockt.

Taubenkobel // Zwei-Tages-Package // GREEN LUXURY WEEKEND

- großes Taubenkobel 8-Akte-Menü vom offenen Feuer
- Rosé Champagner Aperitif und naturnahe Weinbegleitung
- Übernachtung in einer luxuriösen Grande Suite (55m2)
- Gourmetfrühstück in der Greisslerei
- Nutzung des Gartens mit Sonnenliegen und Bio-Schwimmteich
- Gedeck, Petit fours, frisches Obst sowie offene Bar mit Whiskey, Portwein und Sherry in der Suite
- Kostenfreies W-Lan
- Kostenloser Shuttle vom/zum Flughafen Wien
- 796 Euro für 2 Personen

Fakten zur Reiseregion:

Das **Burgenland** ist das östlichste und gemessen an seiner Einwohnerzahl kleinste der neun Bundesländer Österreichs. Das Gebiet gehört landschaftlich größtenteils zur Pannonischen Tiefebene und ist geprägt vom Neusiedler See im Norden und den Ausläufern der Alpen im hügeligen Süden.

Pannonien ist von *Pannonia* abgeleitet und geht auf eine frühe römische Provinz zurück. Dank des milden und warmen Sommerklimas, auch pannonisches Klima genannt, hat der Weinbau im Burgenland lange Tradition. Zusammen mit Niederösterreich ist die Region mit über 16.000 Hektar Anbaufläche das wichtigste Weinbaugebiet Österreichs.

Der **Neusiedler See**, ein von einem breiten Schilfgürtel umgebener Steppensee, ist Anziehungspunkt für den Tourismus der Region und wird auch das „Meer der Wiener“ genannt. In seiner Nähe bietet das Naturschutzgebiet Lange Lacke seltenen Vogelarten ein Refugium. Im Jahr 1992 wurde in dem Gebiet zudem der Nationalpark Neusiedler See-Seewinkel gegründet, der sich grenzüberschreitend in Ungarn fortsetzt.

Anreise von Deutschland:

Linienflüge gen Wien mit Air Berlin, Germanwings oder Austrian Airlines von fast allen deutschen Flughäfen. Vom Flughafen Wien geht es mit dem kostenfreien Shuttle-Service des Taubenkobels in rund 40 Minuten ins nördliche Burgenland.

Mit dem **Auto** geht es von Wien auf der B227 Richtung A23 und dann weiter auf der A2 bis zum Knotenpunkt Guntramsdorf. Dort auf die A3 gen Burgenland wechseln. Am Knotenpunkt Eisenstadt auf die Burgenland Schnellstraße S31 abbiegen und bis zur Eisenstädter Straße in Schützen am Gebirge fahren. Der Beschilderung im Ort bis zum Hotel folgen.

Alle Informationen zum Hotel & Restaurant **Taubenkobel** unter www.taubenkobel.com, zum **Weingut Oggau** unter www.gutoggau.com sowie zum **Haus im See** unter www.hausimsee.at. Weitere Informationen zum **Burgenland** und der Freizeitregion **Neusiedler See** unter www.burgenland.info und www.neusiedlersee.com.

Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial

Daniela Heykes

ROOM426. Relations

Netzwerk für Esskultur und Medien

Schulenburgstraße 6 // D-38446 Wolfsburg

Deutschland

t: +49 176-800 84340

e: heykes@room426.com

www.room426.com