

# „Gehoben, aber nicht abgehoben“

**Harmisch.** So lautet das Motto von Jürgen Csencsits, der sich nach 15 Jahren im Taubenkobel mit seiner Frau den Traum vom eigenen Gasthaus erfüllt hat. Heute gilt es als das zweitbeste Restaurant des Landes.

VON NATASCHA MARAKOVITS

„Wir brauchen noch ein Stück vom Moorochsen.“ Jürgen Csencsits gibt seinem Lehrling Dominik letzte Anweisungen für die Vorspeise. Fünf Gerichte stehen heute auf dem Menüplan: Moorochse roh mariniert mit Thymianöl auf Karfiol und Pilz, ungarisches Fischgröstl, Gansleinmachsuppe mit Bohnensterz, Gänsekeule mit asiatischem Herbstgemüse und als Dessert Maronitarte mit Kirsch und Nuss.

Während er ein Auge auf seinen Lehrling wirft, rührt Csencsits derweil selbst in den Töpfen, kostet, schmeckt ab, kontrolliert das Feuer im Holzofen. Jeder Handgriff sitzt. In der Küche ist er zuhause. Dass sieht man. „Hier bin ich Coach“, meint der Haubenkoch.

## Kochvirus

Doch das war nicht immer so. „Mein erster Chef hat mir geraten, ich soll mir etwas anderes suchen, aus mir würde nie ein guter Koch werden“, erzählt er. Vom Ehrgeiz gepackt, gab er nicht auf, denn der Weg in die Gastronomie war Jürgen Csencsits sozusagen in die Wiege gelegt. „Ich war ein Wirtshausskind, bin im Gasthaus meiner Eltern aufgewachsen. Mit 15 Jahren war es für mich klar, dass ich die Lehre zum Koch/Kellner mache.“ Gesagt, getan. Während andere Lehrlinge mit Gemüseputzen in einem normalen Wirtshaus anfangen, durfte Csencsits gleich im ersten Lehrjahr bei Walter Eselböck im Taubenkobel Haubenluft schnuppern. „Ich bekam gleich am ersten Tag Rezepte in die Hand gedrückt

und musste Desserts machen.“

Druck und Verantwortung waren groß, die Leidenschaft für das Kochen größer. „Ich bin damals mit dem Kochvirus infiziert worden und das hat mich seither nicht mehr losgelassen“, schmunzelt Csencsits.

Die Eselböcks erkannten sein Talent und so ging es mit der Karriere steil nach oben. Csencsits wurde Sous Chef. Die letzten drei Jahre im Taubenkobel war er Küchenchef, leitete ein 15-köpfiges Team, reiste um die Welt.

Obwohl er sehr früh in den harten Berufsalltag eines Koches eingestiegen ist, bereut er nichts davon. „Natürlich musste ich in meiner Jugendzeit Abstriche machen. Wenn meine Freunde weggegangen sind, musste ich arbeiten. Aber mir hat es so viel Spaß gemacht, dass ich beim Abrüsten beim Bundesheer gleich am Abend wieder im Taubenkobel in der Küche gestanden bin.“

## Erfolgsrezept

Insgesamt 15 Jahre stand Csencsits im Taubenkobel hinter dem Herd. In dieser Zeit lernte er auch seine Frau Melanie kennen. Mit 29 Jahren hat er schließlich das Gasthaus seiner Eltern übernommen. „Wir haben im Mai begonnen und im Okto-

ber bereits die erste Haube im Gault Millau bekommen“, erzählt er. Ein Jahr später folgte die zweite. Unzählige weitere Auszeichnungen kamen in den letzten Jahren hinzu, unter anderem kürzlich die Wahl zum burgenländischen Weinwirt des Jahres. Und mit drei Sternen im Gourmet-Führer „A la Carte“ wurde das Gasthaus heuer zum zweitbesten Restaurant des Landes gewählt.

Was ist das Erfolgsrezept? Herzstück der Küche ist der alte Holzofen, auf dem Csencsits mit regionalen und saisonalen Qualitätsprodukten zeitgemäße, kreative Gerichte kreiert, die höchsten Genuss auf gut Burgenländisch bieten. „Wenig Firlefanz, das ist mir wichtig. Ich möchte mit so wenig Aufwand wie möglich, das Beste aus den Produkten machen.“ Eines liegt ihm dabei besonders am Herzen: „Beschei-

denheit. Unser Gasthaus soll gehoben, aber nicht abgehoben sein.“ Der Erfolg des Gastronomenehepaares kann sich sehen lassen. Einen Traum hat der Haubenkoch aber noch: „Ich möchte die Nummer Eins im Burgenland werden.“



ART-REDAKTIONSTEAM



NATASCHA MARAKOVITS



ART-REDAKTIONSTEAM



ART-REDAKTIONSTEAM

Das Herzstück der Küche von Jürgen Csencsits ist der alte Holzofen, auf dem er mit regionalen Qualitätsprodukten Köstlichkeiten zubereitet. Eine wichtige Stütze ist Csencsits auch Ehefrau Melanie