

„EIN TELLER, DER DIE LANDSCHAFT SCHMECKEN LÄSST“

IM RELAIS & CHÂTEAUX TAUBENKOBEL TRIFFT EIN ORT VOLLER CHARME AUF
GELEBTE GASTFREUNDSCHAFT UND EINE LEIDENSCHAFTLICHE HINGABE ZUR
REGIONALEN SPITZENKÜCHE DER PANNONISCHEN REGION



v.l.n.r.: Alain Weissgerber, Gericht von Alain Weissgerber, taubenkobel Interieur, Garten und Badeteich © Relais & Châteaux taubenkobel

In einem kleinen Dorf im Burgenland liegt mit dem taubenkobel eine der besten kulinarischen Adressen Österreichs. Das Haus, das längst Kultstatus genießt, wurde 2025 vom Guide Michelin mit zwei Sternen sowie dem Michelin Service Award ausgezeichnet – eine besondere Würdigung im ersten Jahr, in dem der renommierte Restaurantführer nach 16 Jahren Pause wieder nach Österreich zurückgekehrt ist. Sowohl das Restaurant als auch das zugehörige Hotel stehen für herzliche Gastfreundschaft und eine von Kultur, Identität und Leidenschaft geprägte Küche – Werte, die tief in der Philosophie von Relais & Châteaux verankert sind.

Unweit des Neusiedler Sees, in Schützen am Gebirge, haben Walter und Eveline Eselböck mit dem Relais & Châteaux taubenkobel einen kosmopolitischen Ort mit außergewöhnlichem Charme geschaffen. 1984 gegründet, haben sie das ehemalige Bauernhaus Stück für Stück, Möbel für Möbel, Fliese für Fliese und mit viel Liebe zum Detail und das Unkonventionelle in ein unnachahmliches Refugium verwandelt. Jedes Zimmer ist individuell gestaltet und geprägt von sorgfältig ausgewählten Kunstwerken, darunter auch Stücke des österreichischen Künstlers Erwin Wurm, der dem Haus eng verbunden ist.

Heute wird der taubenkobel von Barbara Eselböck und Alain Weissgerber geleitet. Das Paar hat das Haus 2014 von seinen (Schwieger-)Eltern übernommen und erfolgreich weitergeführt. Herzstück des Hauses ist seither das mehrfach ausgezeichnete Restaurant, das Kreativität und Regionalität auf höchstem Niveau vereint. Weissgerber, von Gault&Millau zum „Koch des Jahres 2024“ gekürt und mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet, bringt hier die pannonische Landschaft auf den Teller. Gekocht wird nach dem, was die Natur gerade bietet. So sammelt das Team die für die Küche unverzichtbaren Wildkräuter auf den Wiesen und Hügeln in der unmittelbaren Umgebung rund um den Neusiedler See und serviert die Gerichte auf handgetöpftem Geschirr, das eigens für den taubenkobel vor Ort entsteht.

Ein Paradegericht ist die *Rote Rübe mit Donnerskirchner Herzkirschen und Akazienblüten* – ein aromatisches Porträt der Region. „Es vereint die Tiefe und Erdigkeit der Region mit ihrer floralen Leichtigkeit und Fruchtigkeit. Die Rübe steht für das Bodenständige, die Kirschen bringen Säure und Süße und die Akazienblüten eine fast poetische Note“, sagt Weissgerber. Besonderen Wert legt er auf die Qualität und Saisonalität der Zutaten, um die Region geschmacklich authentisch wiederzugeben: „Alles ist mit Bedacht ausgewählt und im richtigen Moment geerntet – so entsteht ein Teller, der die Landschaft schmecken lässt.“

Den passenden Wein zu jedem Gericht findet Barbara Eselböck, Sommelière und Maître de Maison. Die Auszeichnung durch den Guide Michelin als beste Gastgeberin Österreichs unterstreicht ihre Leidenschaft, mit der sie Gäste im taubenkobel begrüßt. Von Herzen und mit Freude, Kreativität und Disziplin stehen Eselböck und Weissgerber für ein Gesamterlebnis, das Kulinarik, Kunst, Gastlichkeit und Pannonien in seiner schönsten Form vereint.

3 Fragen an Alain Weissgerber:

1. Was sind die wichtigsten Küchenlektionen, die Sie auf Ihrem Weg mitgenommen haben?

Zunächst Respekt – vor dem Produkt, vor den Menschen, vor dem Prozess. Zweitens: Weniger ist oft mehr. Wenn man die beste Zutat hat, muss man sie nicht verstecken. Und vielleicht die wichtigste Lektion: Nie aufhören zu lernen.

2. Wann hatten Sie Ihr letztes geschmackliches Aha-Erlebnis?

Das war bei meinem Fischer am Neusiedler See, der mir frisch geräucherten Wildkarpfen direkt aus dem Ofen gegeben hat. So einfach, so pur, so gut. Da merkt man wieder: Qualität und Ursprung sind alles.

3. Sie begeben sich auf eine der 146 Relais & Châteaux Routes du Bonheur - welches Haus/welches Restaurant müsste dabei sein und warum?

Das „Maison Troisgros“ in Ouches. Für mich ist es ein Ort mit unglaublicher Geschichte, tiefem Respekt für das Produkt und einer Modernität, die nie laut sein muss. Es verkörpert genau das, worum es bei Relais & Châteaux geht: Authentizität, Geschmack und Persönlichkeit.



ÜBER RELAIS & CHÂTEAUX

Die 1954 gegründete Vereinigung Relais & Châteaux ist ein weltweiter Zusammenschluss von 580 außergewöhnlichen Hotels und Restaurants, die von selbständigen Inhabern geführt werden. Diese Männer und Frauen - meist Familien - haben es sich zur Aufgabe gemacht, ihre lokale Kultur sowie ihre Leidenschaft für das Gute und Schöne zu teilen.

www.relaischateaux.com

[@relaischateaux](https://www.instagram.com/relaischateaux)

#relaischateaux

#deliciousjourneys

PRESSE- UND BILDANFRAGEN

segara Kommunikation® GmbH

Jule Marie Woidich

Harmatinger Straße 2

D-81377 München

Tel. +49 (0) 89 552 797 60 – 17

jule@segara.de

www.segara.de