



## Being Jürgen Vigne



### Begegnung mit einem Ausnahmekoch

Söllheim Nummer 3, ein paar Minuten vor den **Toren Salzburgs**. Draußen vor der Tür des 300 Jahre alten Gebäudes, das einmal ein Pfarrhaus war, hält der Spätsommer Hof, in der Stube hinter der Türschwelle hält **Jürgen Vigne** erst einmal das neueste Familienmitglied – einen kleinen Tigerkater – davon ab, die Küche zu inspizieren. Das Ansinnen des Katers ist nachvollziehbar, schließlich packt Vignes Wingman **Thomas Schindecker** gerade Gänseleber auf die Anrichte, die sich in den nächsten 20 Minuten gemeinsam mit Marille, Brioche, geblähtem Sellerie und Olivenölmalto in ein Kunstwerk aus erdigen und fruchtigen Aromen, aus Texturen und Temperaturen verwandelt wird. Vigne bugsiert den Kater beherzt hinaus in den Hof, dann ein fester Händedruck, hallo erst mal. „Wuids an Kaffee?“, fragt er in gezähmtem Kremstaler Dialekt, den er sich auch nach zehn Jahren in Salzburg bewahrt hat, und während die Kaffeemaschine fröhlich gurgelt, schneit gefühlt halb Söllheim auf ein paar kurze, freundliche Worte herein. Der Postler, der Nachbar, dann die beiden Kinder von Iris und Jürgen Vigne, am Ende auch wieder der smarte kleine Kater, diesmal mit seiner getigerten Schwester im Schlepptau. Man muss kein besonders ausgebuffter Beobachter sein, um schon nach ein paar Minuten im **Pfefferschiff** zu erkennen: Wie entspannt und firlefanzbefreit hier das Außergewöhnliche auf den Tisch findet, mutet in einem mit einem Michelin-Stern und drei Gault-Millau-Hauben gekrönten Betrieb schon ein wenig anachronistisch an.

## **Alles normal, und doch alles anders**

„Schau, wir sind totale Normalos, und deshalb arbeiten wir im Pfefferschiff wie Normalos – auch, wenn unsere tägliche Arbeit darin besteht, ein menschliches Grundbedürfnis zu etwas Besonderem zu machen“, sagt er, das Arbeiterkind, das im Kremstal in „ganz durchschnittlichen Verhältnissen“ aufgewachsen ist. Die Hotelfachschule schmiss er, ergatterte dafür aber einen Platz auf der großen Universität der österreichischen Spitzengastronomie, dem Landhaus Bacher. Dass die Lisl, wie Vigne seine **Lehrmeisterin Lisl Wagner- Bacher** liebevoll nennt, ihn mit seinem Zeugnis damals überhaupt als Lehrling einstellte, grenze für ihn heute noch an ein Wunder. Von ihr, sagt er, habe er aber so ziemlich alles gelernt, was man als junger Koch braucht, um irgendwann auf der großen Gourmetbühne zu reüssieren.

Das tut Jürgen Vigne nun schon seit fast einem Jahrzehnt, als er das Pfefferschiff von seinem Ex-Arbeitgeber, dem Salzburger Spitzenkoch Klaus Fleischhaker, übernahm. Ein bisschen blauäugig sei er schon an die Sache herangegangen, gesteht er, vor allem was den finanziellen Aufwand betraf. Andererseits hätte er es ohne den Glauben daran, dass er und Frau Iris das Schiff schon auf entsprechend hohem Niveau schaukeln werden, auch gleich sein lassen können. Schnell verankerte Vigne seine persönliche kulinarische Handschrift und eine Küchenlinie, die sich auch heute noch durch eine klar erkennbare Ortsverbundenheit auszeichnet, aber mit einer scheinbar schwerelosen Eleganz auf der französischen Klassik fußt. Und die, aller Freude an der kulinarischen Evolution zum Trotz, zwei Grundpfeiler der Karte kennt, an denen für ihn auch in Zukunft kein Weg vorbeiführen wird: „Die Gänseleber und unsere Suppen-Kollektion.“ Für Letztere habe er sich vom einen oder anderen Gast oder Tester schon erklären lassen müssen, dass man in einem zeitgemäßen Fine-Dining Etablissement keine Suppe mehr zu kredenzen pflege. Da huscht ihm nach einer kurzen Gedankenpause ein feines Lächeln übers Gesicht. „Ja, was soll's. Ich lass mir nicht so einfach von irgendjemandem vorschreiben, was ich zu kochen hab und was nicht. Damals nicht und heut nicht.“

## **Zurückhaltung als zeitloser Wert**

**2011**, ein Jahr nach der Übernahme, verlieh der **Guide Michelin** Jürgen Vigne für seine Küche jedenfalls **einen Stern**, es folgten **drei Hauben**, **vier Gabeln** und haufenweise Punkte. Wobei das **Feedback der Gäste** für Vigne mindestens so viel, wenn nicht mehr wert ist als Bewertungen von Gourmetführern. „Abgesehen davon, dass Iris und ich es geschafft haben, einen Betrieb erfolgreich aufzubauen, und wir zwei wunderbare Kinder haben, ist die positive Rückmeldung der Gäste doch eigentlich das, was mich zu einem zufriedenen Menschen macht. Ich darf andere mit meiner Arbeit glücklich machen, und die sagen mir das auch noch! Wer kann das schon behaupten? Ein Schuhverkäufer, zum Beispiel, sicher nicht, weil, auch wenn er der beste Schuhverkäufer der Welt ist, werden ihm das seine Kunden wahrscheinlich so nicht widerspiegeln.“

**Bescheidenheit**, **Bodenständigkeit** und eine gesunde Portion **Demut**, ergänzt er, während er am Pass Wallersee-Saibling, Pfirsich, Buttermilch und Verbene formvollendet, seien Eigenschaften, die in Zeiten, wo Küchenchefs sich gerne als die neuen Popstars inszenieren, ein wenig aus der Mode gekommen sind. Warum sich viele Küchenchefs heute so gerne medienwirksam feiern lassen würden, wisse er auch nicht so genau. „Ich weiß nur: Einer, der ein Medikament gegen Krebs erfunden hat, der sollte sich wie ein Rockstar feiern lassen. Und nur der.“

## **Work-Family-Balance**

Für das Reh in Kaffee-Koriander-Pfeffer-Rosmarin- Kruste mit Topinambur und Zwetschke, das Vigne als drittes Gericht des Tages präsentiert, könnte er sich aber völlig zu Recht feiern lassen,

so harmonisch vermählen sich die Aromen, so perfekt die Texturen. Bei der **Kreation neuer Gerichte** bindet Vigne seine Küchencrew immer aktiv mit ein, **Teamwork** auf Augenhöhe und eine Zusammenarbeit, die auf gegenseitiger Wertschätzung beruht, sind für ihn selbstverständlich. Und er ist überzeugt davon, dass das Leben als Koch sich nicht nur um die Küche drehen darf. „**Gastronomie so zu machen, dass man auch noch ein Leben und Zeit für die Familie hat, muss möglich sein – und ist es auch**“, sagt er. Die Voraussetzungen dafür müsse man aber bewusst schaffen. „Etwa indem man, so wie wir, am Samstag nur mehr mittags aufsperrt, oder nicht jede Einladung zu einem Gastkochauftritt annimmt.“ Eine Grundhaltung, die er auch seinen Mitarbeitern mit auf den Weg geben möchte. „Wir arbeiten alle viel, gerne und schauen selbstverständlich auch drauf, dass am Ende ein bissl was überbleibt“, betont er. „Aber es gibt ja nur sehr wenige, die in diesem Beruf alt werden, und wenn du dann irgendwann 65 bist, was bleibt dir? Wer gibt dir dann wirklich etwas zurück außer deiner Familie?“

Er könne sich schon vorstellen, auch in 20 Jahren noch genau hier und genau so zu leben und zu kochen. Aber verlassen möchte er sich nicht darauf, dass das Rädchen so geschmiert weiterläuft, wie es das bislang tut. Die Klientel, die die Wertigkeit hochwertiger Küche erkenne und auch bereit sei, einen entsprechenden Preis dafür zu bezahlen, werde immer älter. Hinzu komme, dass es immer schwieriger werde, gute – oder überhaupt irgendwelche – Mitarbeiter zu finden. Auch deshalb hat das Ehepaar Vigne vor einiger Zeit einen alten Weinkeller in der Nähe von Krems gekauft und letztes Jahr erstmalig für ein paar Tage ebenda einen Pop-up-Heurigen aufgesperrt. Da gibt es natürlich auch Geselchtes und Blunzn, aber eben geschliffen mit der feinen Vigne-Klinge. „Wenn wir irgendwann gar keine Mitarbeiter mehr bekommen, dann können wir den Betrieb dort oben wenigstens alleine bespielen!“, lacht er. Bis dahin aber macht er im Pfefferschiff erst einmal das, was er am besten kann: **ganz normal sensationell kochen**.

---