

vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR



ROTE KLASSIKER

ÖSTERREICH 2009 & BORDEAUX

GENUSSMITTEL ALKOHOL

SEELENTRÖSTER ODER KILLER

KÄSE FÜR DEN SOMMER

WEIN TRIFFT ZIEGE, SCHAF & KUH

WESTSTEIERMARK

REISEN INS SCHILCHERLAND



€5,90

P.b.b. GZ 02Z030836 M
LW Werbe- und Verlags GmbH, Ringstraße 44/1, 3500 Krems
Retouren an NP Vertrieb, Gutenbergstraße 12, 3100 St. Pölten

Auf ein Glas mit Bernd Pulker Kann man Gastfreundschaft lernen, Herr Pulker?

Bernd Pulker führt einen Heurigen in Rührsdorf in der Wachau. Sein extraordinär guter Schweinsbraten und seine Liebe zu exzellenten Weinen machten ihn berühmt. *Alexander Rabl*



Ein schöner Samstag im Mai. Prächtig der Blick von der Terrasse des Heurigen Pulker. Der Patron kann die Aussicht leider nicht genießen. Denn für ihn heißt es wieder einmal Hochzeit. Nicht Bernd Pulkers eigene Hochzeit. Doch der Heurige Pulker schickt sich gerade an, einer der berühmtesten Vertreter seines Genres innerhalb Österreichs zu werden.

Im schlicht mit viel Holz eingerichteten Heurigenlokal sind die Tische bereits gedeckt. Holzbrettln und Messer, frische Paradeiser als Dekoration. Die Hochzeitstafel am anderen Ende der Glamourskala. Genau deswegen lieben es die Gäste. Auf der einen Seite einfache Heurigenküche, wenn auch in herausragender Qualität, auf der anderen Seite die Weinauswahl eines Spitzenrestaurants. Alle Wachauer Winzer sind da, die Weinregionen Bordeaux oder Toskana ebenfalls würdig vertreten.

Mentor Klaus Wagner Der Wachauer Heurigenwirt hat, wovon in Österreich viele Spitzengastronomen träumen. Die Spitzengastronomie kennt Pulker wie wenige andere. Er lernte den Beruf des Kellners bei Klaus Wagner in Mautern. Ging dann ins Trofana Royal nach Ischgl. Schließlich schickte ihn der Mentor und „Chef“, wie er ihn nennt, Klaus Wagner ins Steirerneck. Von dort ging es zu Adi Werner nach St. Christoph, wo Pulker neben dem Schmecken von Wein auch das Verkaufen von Wein lernte.

Pulkers Erfolgsrezept ist ein wenig komplizierter, als es auf den ersten Blick scheint. „Was willst du in der Hochgastroonomie noch erfinden? Es geht zurück.“ Zurück zu den wahren Werten? „Weiß ich nicht. Aber ein Schweinsbraten, das interessiert viele Spitzenköche nicht. Das ist unter ihrer Würde.“ Wie Pulker den Schweinsbraten so herrlich hinkriegt und vor allem mit einer Kruste, wie sie Legionen von Molekularköchen nicht geschafft haben. Verrät er uns das Rezept?

„Natürlich nicht.“ Aber es geht beim Sonderfall Schweinsbraten bei Pulker nicht nur ums Braten. „Ich fahre hunderte Kilometer, um bei den Bauern meiner

Wahl die Qualität zu kriegen, die ich brauche.“ Dosenfutter hat bei Pulker Hausverbot, Konserven ebenso. Auffallend ist, wie schön die Speisen angerichtet sind, die Sulz, Essigwurst, Schafkäse mit Paradeisern und die Brettljause mit dem würzigen Bratlfett. „Die Ader fürs Anrichten, das hab ich mir von Lisl Wagner-Bacher und dem Steirerneck abgeschaut“, erzählt Pulker. Überhaupt habe er den Beruf halt im Blut. „Bei der Oma stand das Gitterbett neben dem Herd.“

Auf dem großen Schrank neben der kleinen Schank auf dem Weg in die Küche ausgetrunkene Trophäen aus Bordeaux, daneben ein Dreh&Trink-Flascherl. „Als ich am Arlberg gearbeitet habe, bin ich voll in Bordeaux reingekippt.“ Wir nehmen das nicht wortwörtlich. Pulker wurde einer der besten Ober auf der Hospiz-Alm. Bester Ober auch im Sinne von bester Verkäufer. Sein Erfolgsgeheimnis: „Man darf die Leute nicht überfordern.“

Es ist gegen 13 Uhr. Noch zwei Stunden bis zum Eintreffen der Hochzeitsgesellschaft. Ein Freund schaut vorbei, fixer Bestandteil der berühmten Pulker'schen Weinrunden, doch diesmal mit dem Motorrad unterwegs. Da gibt es nur gespritzten Traubensaft. Hat er sonst viele Freunde in der Gegend? „Freunde hab ich hier nicht viele. Weil ich anders bin als die Leute von hier und damit Erfolg habe. Außerdem bin ich nicht aus dem Dorf.“ Pulker kommt aus Aggsbach-Dorf, einige Kilometer stromaufwärts.

Vor mehr als zehn Jahren war es, da sei Pulker an den Heurigen vorbeigefahren und habe das „Zu verkaufen“-Schild gese-

Bernd Pulker's Heuriger

3602 Rührsdorf

T. +43 664 39 35 312

heuriger@pulkers.at

www.pulkers-heuriger.at

Öffnungszeiten:

täglich ab 14.00 Uhr

Sa, So & Fei ab 12.00 Uhr

bis 2. November 2014

hen. Sein Bauch sagte ihm: Mach es. Und er kaufte. Die Nähe des Heurigen Pulker zum Landhaus Bacher erwies sich als nützlich. „Ohne Lisl und Klaus

wäre ich nicht so weit.“ Bei Weindegustationen wirkt Klaus Wagner immer noch als Ezzesgeber. „Klaus ist für mich ein Ziehvater.“

Die Winzer am rechten Ufer sind ihm ein Anliegen. Siegl, Frischengruber oder Supperer werden offen und offensiv angeboten. Natürlich fehle es den Weinbauern hier weniger an Qualität, sondern vor allem am Marketing. Den Winzern aus Bordeaux kann man das zurzeit nicht vorwerfen. Taugt Bordeaux überhaupt noch als Investitionsobjekt? „Ich subscribiere keine einzige Flasche mehr. Kaufe lieber Bordeaux aus den 80er-Jahren. Es werden gerade wahnsinnig viele Keller zum Verkauf angeboten.“

Bratl meets Grand Cru Die Weine, welche bei Pulkers beliebten Weinabenden ausgeschenkt werden, leiden allerdings noch nicht unterm Verfall ihrer Preise. Es sind die Topstars aus Italien und Frankreich, auch aus Österreich, zu denen es nichts zu essen gibt außer Schweinsbraten. Doch gerade die Mischung aus Heurigenambiente, einfacher Küche und Spitzenweinen zieht viele an. Darunter auch den deutschen Küchenstar Tim Raue, der während des vergangenen wachau GOURMETfestivals zu Weinen von Hirtzberger, Knoll, Pichler und etwa unter anderem Château Montrose asiatische Gerichte servierte. Tim Raue bot Pulker dann auch an, ihm die Rezepte für den köstlichen Schweinebauch nach chinesischer Art zu schicken. Pulker dachte ein paar Sekunden nach, um dann dankend abzulehnen: „Ich bleibe bei dem, was ich mache.“