

Bilderbuchwirt: Bernd Pulker (2) inmitten einiger Weintrophäen. Das intime Extrastüberl (1) könnte so manche Geschichte erzählen. Eine alte Weinpresse und viel Holz prägen das rustikale Innere des Lokals, draußen sitzt man zwischen den Weingärten (3). Beste Produktqualität prägt die Brettljause (4), zum Hausklassiker wurde Tim Raues Bratlsalat (5). Feines für Vegetarier: Der in Kräuteröl-Marinade eingelegte Schafskäse mit Paradeiser (6). Eher handfest: Das Roggenbrot mit Bratl, Radieschen, Paradeiser, Senf, Kren und Sauerrahmsauce, »erfunden« von Mentor Klaus Wagner (7).



# BORDEAUX meets BRATL

Text: Wolfgang Neuhuber, Fotos: Petr Blaha

Wenn's zum legendären Schweinsbraten nach Omas Geheimrezept einen Grand Cru aus den 1980er-Jahren gibt und für die Haustorte Berlins Starkoch Tim Raue Pate stand, ist es kein Wunder, wenn man irgendwie Kultstatus hat. Bernd Pulkers Heuriger ist, wie das ganze Südufer, auf bemerkenswerte Weise anders.

Es war zu sehr, sehr nächtlicher Stunde. Der flackernde Schein des offenen Feuers spiegelte sich in den leeren Flaschen legendärer Weine, die das kleine, Holzgetäfelte Extrastüberl von Bernd Pulkers Heurigen wie Trophäen zieren. Es war der Moment, wo der österreichische Schweinsbraten unvermutet internationale Chefsache wurde. Ausgerechnet Starkoch Tim Raue, der Meister asiatischer Fusionsküche, stellte die fast schon grundsatzphilosophische Frage: »Was könnte man mit den nicht verwendeten Anschnitten dieses fantastischen Schweinsbratens machen?«. Auch einen Riesling Smaragd später blieb die tiefsinnige Frage in dieser Nacht unbeantwortet. Doch wenige Wochen später kam Post aus Berlin nach Rührsdorf. Der Inhalt: Ein Rezept; und seither ist der Bratlsalat mit Balsamicozwiebeln, Vogerlsalat (Feldsalat), Äpfeln und Radieschen à la Tim Raue der neue Heurigenklassiker. Ebenso wie die saftige Schichttorte nach Tim Raue und der von 3-Hauben-Küchenchef Thomas Dorfer vom nahen Landhaus Bacher für Bernd Pulker mal so nebenbei kreierte Gabelbissen mit Salzstangerl und Thum-Schinken. Ein Retro-Gericht, nur Mittwoch und Samstag, in Bestform mit Mayonnaise, Sauerrahm, Erbsen und Gurkerl in Aspik, das Kindheitserinnerungen weckt.

## Heurigenküche mit Weinraritäten

Bernd Pulkers Erfolgsrezept ist denkbar einfach – wenn man's kann. Auf die rustikalen Tische kommt nur bodenständige Heurigenküche, aber in feinsten Qualität. Hausgemacht oder von ausgewählten Erzeugern. Duftendes Bauernbrot und Wachauer Laberl, Aufstriche, Schinken, Käse, Gemüse, Sulz, Essigwurst, Blunzn (Blutwurst) und natürlich das Bratl mit seiner mürb-knusprigen Kruste.

Entscheidend ist die Qualität der Grundprodukte. »Ich fahre oft stundenlang herum, um jene Ware zu finden, die ich brauche«, erzählt der umtriebige Heurigenwirt. So kann der von einer Minikäserei mit lediglich sieben Schafen stammende Schafskäse nur alle drei Wochen geliefert werden. Der Beinschinken kommt von der Wiener Traditionsmanufaktur Thum, das Fleisch von Edelmetzger Höllerschmid und nahen Schweinebauern, das Gemüse von umliegenden Gärten und die Paradeiser von Erich Stekovics, dessen rekultivierte Sorten neue Geschmackserlebnisse eröffnen.

Die gastronomische Leidenschaft wurde Bernd Pulker in die Wiege gelegt. »Bei der Oma stand mein Gitterbett neben dem Herd.« Entscheidend prägte ihn aber die Spitzengastronomie. Vor allem das Landhaus Bacher, wo er in Klaus Wagner einen tatkräftigen Mentor fand. Er ebnete ihm den Weg in die besten Häuser Österreichs: Trofana Royal in Ischgl, Steirereck in Wien und Arlberg Hospiz und die Hospiz Alm in St. Christoph. »Überall habe ich mir etwas abgeschaut, das Anrichten der Teller, den Umgang mit dem Gast, das Schaffen einer Atmosphäre.« Nicht zu vergessen die Begeisterung für Wein. »In Adi Werners Bordeaux-Keller war's endgültig um mich geschehen!« Heuriger und Wein ist an sich eine logische Kombination. Im Heurigen Pulker freilich in etwas anderer Dimension. Die Weine der Wachau – mit speziellem Schwerpunkt auf das Südufer und so manche Rarität – spielen natürlich eine Hauptrolle. Was sich hier aber aus Bordeaux und Burgund findet, und zwar richtig große Weine, ist schlichtwegs sensationell. »Es gibt immer wieder Kellerverkäufe, wo man fantastische Bordeaux aus den 1980er-Jahren bekommt«, schmunzelt Pulker. »Man muss sich nur die Zeit zum Suchen nehmen!« So manche ausgetrunkene Flasche an den Lokalwänden zeigt, dass er offensichtlich immer wieder fündig wird.

**PULKERS HEURIGER** · 3602 Rührsdorf · T +43 (0) 664 / 39 35 312 · [www.pulkers.at](http://www.pulkers.at)

Geöffnet: 5. März bis 2. November 2016 · wochentags ab 14 Uhr · Sa, So und Fei bei Schönwetter ab 12 Uhr.



Foto: Frank Heuer

