

Auch das ist Entspannung:  
die Sonne und die Umgebung  
genießen



Heurigengerichte  
perfekt zubereitet –  
darauf legt Lisl  
Wagner-Bacher Wert



Ein Klassiker beim  
Heurigen Pulker –  
Schweinsbraten  
mit frischem Kren



LISL WAGNER-BACHER  
HEURIGER BERND PULKER, RÜHRSDORF

**L**isl Wagner-Bacher aus Mautern in der Wachau ist als Patronin und Küchenchefin im »Landhaus Bacher« die wohl bekannteste Köchin Österreichs. Ihre Küche ist besonders von regionalen Einflüssen geprägt. Gerade was Heurigen betrifft, urteilt sie deshalb sehr kritisch: »Für mich muss ein Heuriger ganz traditionell sein, da braucht es kein Chichi. Das beginnt

für mich damit, dass der Chef selbst seine Gäste bewirbt. Alle Lebensmittel und Speisen sollten aus der Region und möglichst frisch sein. Wenn ich sehe, dass Convenience-Ware angeboten wird, dann ist das für mich kein echter Heuriger.«

Als gebürtige Wachauerin verbindet sie die Wein- und Heurigenkultur auch mit vielen Erinnerungen. »Mein Vater ist früher mit Freunden oft wandern gegangen und hatte meistens einen Heurigen zum Ziel. Ich habe ihn von dort oft mit dem Auto abgeholt und so schon früh viele Heurigen kennengelernt.« Der Lieblingsheurige von Lisl Wagner-Bacher, der Heurige von Bernd Pulker in Rossatz-Rührsdorf am südlichen Donauufer der Wachau, erfüllt ihre Qualitätsansprüche in mannigfaltiger Art. Der Ausblick über die Donau auf die berühmten Rieden Achleiten und Klaus bei Weissenkirchen ist wunderbar, die Terrasse selbst steht mitten in Pulkers Weingarten. Küche und Service lassen nichts zu wünschen übrig – verbringen doch Bernd Pulker und seiner Freundin Alexandra die

Wintersaisons an Top-Adressen am Arlberg. Bernd Pulker, selbst einst als Service-Mitarbeiter im »Landhaus Bacher« tätig, setzt das klassische Heurigenkonzept der kalten Speisen bestmöglich um. »Ich arbeite mit einem Schweinebauern zusammen, da bekomme ich die besten Stückerln. Ich sure und brate das Fleisch selbst. Aufstriche, Bratfett und Verhackerts macht meine Oma. Für unseren Wein bin ich selbst zuständig.« Damit trifft er genau den Geschmack seiner prominenten Kollegin: »Das Einfache mit Liebe und Können umzusetzen«, so Lisl Wagner-Bacher, »das liebe ich an einem Heurigen.«

## ZUR PERSON

LISL WAGNER-BACHER zählt zu den besten Köchinnen Europas, sie ist besonders für ihre ausgefeilte regionale Küche bekannt. Ihr »Landhaus Bacher« in Mautern ist mit zwei Michelin-Sternen dekoriert. Im »Falstaff Restaurantguide 2010« erhielt das Restaurant 98 Punkte. Es zählt seit Jahren zu den absolut besten Österreichs.