

**PULKERS HEURIGER
WACHAU, RIVE GAUCHE**

Der wissende Klaus Wagner zeigt mir einen Geheimtipp, der ab nun keiner mehr ist. Ein Heuriger mitten im Nichts, in der Gegend von Rossatz, wo Weinkenner und Gourmets nicht hinhab-, sondern von der linken Uferseite hinüberschauen. Denn in der Wachau spielt sich's gewohnter Weise am linken Ufer ab. Dort hausen und ernten die Kultwinzer, dort stehen die berühmten Hotels und die noch berühmteren Restaurants. Beim Heurigen Pulker (so heißt der nun nicht mehr geheime Geheimtipp) herrscht hingegen Ruhe. Gerade hat ein Sommerregen den Ort erfrischt, die Luft ist klar, die Sicht auf die gegenüberliegende Ried Klaus spektakulär. Neid auf die Weinkarten am linken Ufer (die beste Weinkarte der Wachau befindet sich ohnehin in Mautern) muss der Pulker-Gast nicht spüren. In der felsenkellerartigen Gaststube steht auf einem Schrank eine leergetrunkene Flasche Mouton Rothschild neben einem Dreh & Drink, und das beweist, dass die Wirte nicht nur Humor, sondern auch ein Faible für Weine haben, die außerhalb von Rossatz wachsen. Man fragt also nach und kriegt Wachaus und Welts besonders feine Tropfen. Das macht großen Spaß, denn ein ungeschriebenes Gesetz, das beim Heurigen die Weinqualität oft einem Kompromiss zwischen Klasse und Masse gleicht, wird hier aufgehoben. Beim Pulker gibt es nur die Klasse. Wäre noch →



Wirtin und Wirt des
Gourmet-Heurigen-
Geheimtipps:
Alexandra Ully &
Bernd Pulker

die Frage nach dem Essen, und hier kommen wir noch einmal auf Klaus Wagner zurück, der sich mit gutem Essen bei Gott auskennt. „Der beste Schweinsbraten von hier und überhaupt“, hat er, glaube ich, gesagt, wenn es nicht überhaupt „der beste Schweinsbraten der Welt“ war, was Klaus Wagner sagte. Vorher gibt es noch Bratfett und dazu das typische großflächige und ehrlich aufgeschnittene Heurigen-Schwarzbrot, und das Bratfett verspricht ein Brat'l von gar außerordentlicher Güte. Zwischendurch lässt uns der Hausherr eine Sulz auftischen, ein herrliches Exemplar mit Essig und rohem Zwiebel. Der Schweinsbraten kommt im dunklen, ungeschönten Bratensaft und ist nichts anderes als eine Wucht. Anlass genug, einen der besten Smaragde der Wachau zu trinken. (Grund dafür hat man ja bekanntlich täglich.) Krautsalat, Kren dazu und sonst nichts. Der *Pulker* ist nicht der Platz der Elaboriertheit, und genau das macht ihn zu einer Art Kultstätte. Viele Orte dieser Art gibt es nämlich auch in der gastronomisch so verwöhnten Wachau nicht.

ALEXANDER RABL

KÜCHE	●○○○○
ATMOSPHERE	●●●○○
WEINE	●●●○○

PULKERS HEURIGER
3602 ROSSATZ, RÜHRSDORFER
KELLERGASSE, TEL.: 0664/393 53 12
KÜCHENZEITEN: APRIL-NOV. AB 14 UHR
WWW.PULKERS.AT

FOTO: STEVE HAIDER