

LEBENS-ART

Pulkers Heuriger,
Geheimtipp süd-
lich der Donau.

Besuch am anderen Ufer

Die unbekannte Seite der Wachau. Gegenüber von Dürnstein, Spitz und Krems liegen zahlreiche Geheimtipps, die zu entdecken sich lohnt. Ein kurzer Gourmet-Streifzug.

HERBERT HACKER

Die Gourmet-Tipps
der Woche.



Klaus Wagner ist an gutes Essen gewöhnt. Immerhin ist er Wirt des Landhaus Bacher in Mautern, eines der besten Restaurants Österreichs. Seine Frau Lisl Wagner-Bacher zählt zu den besten Köchinnen des Landes, und sein Schwiegersohn Thomas Dorfer ist einer der Senkrechtstarter unter den heimischen Topköchen.

Wenn ein Kapazunder wie er von einem Schweinsbraten schwärmt, dann hat das Gewicht. „Ein besseres Bratl als beim Pulker wird man nur schwer finden“, sagt Wagner. Und wer um Himmels willen ist Pulker? „Ein sensationeller Heurigenwirt, der nicht nur ein fantastisches Essen, sondern auch noch die besten Weine der Wachau hat.“

Und wo befindet sich diese sagenhafte Lokalität, die bereits als „Kultheuriger“ und „genialer Geheimtipp“ weiterempfohlen wird? In Rossatz-Rührsdorf in der Wachau.

Die unbekannte Seite.

Wo bitte? Rossatz kennt doch kein Mensch. Kein Wunder, denn der Ort befindet sich am „anderen Ufer“ der Donau, jener unbekannteren Seite der Wachau, die schon immer ein wenig im Schatten stand – und

das nicht nur, weil man hier beim Blick auf den Fluss die Sonne im Rücken hat.

Gegenüber liegen bekannte Orte wie Dürnstein, Weißenkirchen und Spitz. Dort sind die großen Lagen der weltberühmten Weinmacher wie F. X. Pichler, Hirtzberger und Jamek, dort tummeln sich an schönen Tagen Tausende Besucher. Das „rechte Ufer“ hingegen galt lange Zeit als ruhige Region, so aufregend wie ein Sanatorium für Schlaf-

ranke. Doch das ist jetzt vorbei. Die Südseite ist trendy geworden. Zu den kulinarischen Hotspots zählt Bernd Pulkers besagter „Kultheuriger“ in Rührsdorf mit eigenen Weinen und einer Vinothek, in der die besten Weine der Wachau und sogar große Bordeaux und Burgunder lagern. In Rührsdorf befindet sich mit dem „Winzerstüberl“ auch ein hervorragendes Wirtshaus, weiter oben, in Aggsbach-Dorf, bietet das Hotel Donauterrasse komfortable Übernachtungsmöglichkeiten.

Und selbst die Weinmacher am rechten Ufer werden immer besser. Betriebe wie Supperer und Sigl in Rossatz holten zuletzt Preise für ihre durchaus „speziellen Weine“. Was das heißt? „Am rechten Ufer gibt es keine Mittagssonne“, sagt Jungwinzer Wolfgang Supperer. Dieser Nachteil ist durch den Klimawandel inzwischen aber sogar ein Vorteil.



Gourmetziele. Jeweils nur rund acht Kilometer von Spitz an der Donau entfernt, liegen die kulinarischen Geheimtipps des rechten Donauufers. Und es werden mehr.

TIPPS

Top-Weine, Schweinsbraten, Donauterrasse und Tapas



Bernd Pulker und Alexandra Ullly.

Heuriger Pulker. Bernd Pulker und Alexandra Ullly haben ihren außergewöhnlichen Heurigen zum Kultziel gemacht. Mit traumhafter Lage mitten im Weinberg, mit großartigen Produkten und Klassikern wie Bratfett, Blunzn, geschmackigen Aufstrichen, heimisch gereiftem Käse und einem legendären Schweinsbraten nach Omas Rezept. Neu: die Vinothek mit Spitzenweinen aus der Wachau und dem Ausland, darunter große Bordeaux und Burgunder. Kellermeister für die eigenen Weine ist Wolfgang Supperer, einer der aufstrebenden Weinmacher des „rechten Ufers“. *Pulkers Heuriger, 3602 Rossatz, Rührsdorfer Kellergasse, Tel.: 0664/39 35 312. Öffnungszeiten: bis 11. November tägl. ab 14 Uhr, Samstag und Sonntag ab 12 Uhr bei Schönwetter.*

Hotel Donauterrasse. Schönes Hotel direkt an der Donau, etwa zehn Kilometer von Melk entfernt. Highlight: die Terrasse mit traumhaftem Donaublick. Exzellente Küche. *3642 Aggsbach-Dorf 19,*

*Tel.: 0 27 53/82 21.
Preis pro Nacht: 109 Euro.
www.donauterrasse.at*

Winzerstüberl. Landgasthaus direkt am rechten Donauufer. Wirt und Küchenchef Franz Essl sorgt für eine bodenständige Küche mit Bio-Produkten aus der Umgebung. Schöner Garten. *3602 Rossatz, Rührsdorf 17, Tel.: 0 27 14/63 84. Öffnungszeiten: Mi. bis So. 11.30 bis 23 Uhr.*



Winzerstüberl. Gute Wachauer Kost bei Küchenchef Franz Essl.

Restaurant Domingo. Gasthaus mit gewohnt souveräner Wachauer Küche. Weil die Inhaber aber aus Spanien kommen, gibt es darüber hinaus köstliche Tapas und Fischgerichte. *3642 Aggsbach-Dorf 129, Tel.: 0 27 53/83 53. Mi. Ruhetag, sonst 10 bis 23 Uhr.*