

*Feinste Geschmackskompositionen
im Genießerhotel Landhaus Bacher:
Salat vom lauwarmen Hummer*



Reise à la carte

*Krönender Abschluss:
Rhabarbertörtchen mit
Sauerrahmsauce*



*Das Landhaus Bacher offeriert seinen
Gästen 55 Sitzplätze im Restaurant
und 55 im Gastgarten.*



Leidenschaft, ein Leben lang

Er sucht nach vergessenen Gerichten, würde gerne mehr Sport betreiben und jeden Abend seinen Köchen die glücklichen Gesichter der Gäste zeigen – Thomas Dorfer hat das kulinarische Zepter von Schwiegermutter Liesl Wagner-Bacher übernommen. Mit Bravour, berichtet Barbara Hutter.

Blassgelb thront die kleine Kugel auf ihrem Bett aus Püree. Das soll eine Kärntner Käsnudel sein? Und was für eine, zwinkert Thomas Dorfer. Als echter Kärntner habe er „seiner“ Käsnudel statt Teig einen fein schmelzenden Überzug verpasst und der grüne Salat kommt als pikant säuerliches Kopfsalatpüree daher, damit hat er sogar gestandene Wirtinnen aus seiner Heimat überzeugt. Mit der Neuinterpretation österreichischer Klassiker hat sich der 37-Jährige seit Langem einen Namen gemacht. 2010 hat die Grande Dame der heimischen Spitzengastronomie, Liesl Wagner-Bacher, den Kochlöffel vertrauensvoll an ihren Schwiegersohn abgegeben. Mit Erfolg: Im letzten Jahr hat San Pellegrino das Landhaus Bacher in Mautern

unter die 100 weltweit besten Restaurants auf Rang 91 gereiht. Neben den konstanten drei Gault-Millau-Hauben ein schöner Trost dafür, dass sich der Guide Michelin bis auf Weiteres aus Österreich zurückgezogen hat und damit die zwei Sterne des Hauses auf Eis liegen.

Sterne, Hauben, Punkte – für Thomas Dorfer geht es um den Gast. Doch wie wird man einer der hundert besten Köche der Welt? Und vor allem, wie wird man Liesl Wagner-Bachers Schwiegersohn? In seiner Heimat Bad Kleinkirchheim würde der Feschak jederzeit als Skilehrer durchgehen. Doch schon der kleine Thomas wollte nur eins: kochen. Und aß brav auf, was die Frau Mama auf den Tisch

Die Küche von Lisl Wagner-Bacher und Schwiegersohn Thomas Dorfer verbindet kreative Raffinesse mit bodenständiger Tradition in höchster Perfektion.



■ Welschriesling Saybritz

In einem kleinen Weingarten am Eisenberg im Südburgenland wachsen die Trauben dieses ganz außergewöhnlichen Welschrieslings vom Weingut Weninger. Der steile Südhang und der von Schieferstein geprägte Boden sind die Basis für einen ganz besonderen Vertreter der Rebsorte. Sein komplexes Bukett aus Melone, Rosenblüte und Honig erhält durch Aromen von Mandelbitter und Pfeffer einen erfrischenden Kontrast. Jeder Schluck lässt neue Facetten entdecken. Ab Hof 10,- Euro. www.weninger.com



■ Grüner Veltliner Berg Erste Lage

Die Kombination aus steil terrassierter Ostlage, kargen Kalkkonglomeratböden, langen Reifezeiten und dadurch physiologisch völlig reifen Trauben ergeben bei Markus Huber Weine, die trotz starker Konzentration und Dichte eine unglaubliche Feinheit und Eleganz aufweisen. Dieser Traisental DAC Reserve, Hubers Parade-Grüner-Veltliner, stammt aus der Riede „Berg“, dessen Weingärten – nomen est omen – etwas höher liegen. Der Jahrgang 2011 besticht mit besonderer Aromatik, vielschichtige Nuancen nach reifer Birne und ein Hauch von Honig prägen die Nase. Am Gaumen ist der Grüne Veltliner konzentriert und saftig. Als Speisebegleiter erweist sich der Wein als wahrer Allrounder.

Ab Hof 23,- Euro.

www.weingut-huber.at

■ Grüner Veltliner Radikal

Herbert Zillinger ist einer der wenigen herausragenden Winzer des Weinviertels. Seine Weine sind Unikate, sie bestechen durch Charakter und Tiefgang. Das Wort „gefällig“ gibt es nicht in Zillingers Wortschatz, das Wort „eigenständig“ ist ihm umso geläufiger. Sein Schwerpunkt liegt boden- und klimabedingt auf dem Grünen Veltliner, den er in verschiedenen Ausprägungen vinifiziert. Der „Radikal“ 2011 steht für seine kräftigste Variante. Er zeigt sich mit dunkler Veltliner-Würze und schwarzem Pfeffer, aber auch mit exotischen Anklängen. Er ist gleichzeitig elegant und mineralisch, sehr komplex und tiefgründig. Ein Wein, dem man Luft zum Atmen geben muss und der ins große Glas gehört. Ein Wein zum Einlagern. Ab Hof 24,50 Euro. www.zillingerwein.at





Foto: Rita Newman

■ **Wien**

Genussfestival im Wiener Stadtpark 2013
10. bis 12. Mai 2013: Der Wiener Stadtpark ist zum sechsten Mal Schauplatz des Genussfestes, des Kulinarischen Erbes Österreichs und der Stadt Wien.

www.genuss-festival.at

■ **Burgenland**

„Komm ins Paradies – Genussfestival 2013“
18. und 19. Mai 2013: Das Südburgenland verwandelt sich an rund 30 Veranstaltungsorten ein Wochenende lang in ein Feinschmeckerparadies.

www.ein-stueck-vom-paradies.at
www.burgenland-schmeckt.at

■ **Niederösterreich**

Wachau Gourmetfestival
4. bis 18. April 2013: Der kulinarisch-vinophile Eventreigen findet an Wachauer Fixpunkten vom Landhaus Bacher bis Schloss Dürnstein statt.

www.wachau-gourmet-festival.at

■ **Steiermark**

Vulkanland-Schinkenfest
20. bis 21. Juli 2013: Neben erlesenen Schinken finden Besucher in Auersbach weitere regionale Spezialitäten wie Käse, Weine oder Kürbis vor.

www.vulcano.at, www.vulkanland.at
www.schinkenfest.at

■ **Salzburg**

Kulinarikfestival Eat & meet
1. bis 31. März 2013: 80 Veranstaltungen an rund 30 Locations der Salzburger Altstadt laden zum Genießen ein. Highlight: der Genuss.Markt am 9. und 10. März in den Kavernen 1595.

www.salzburg-altstadt.at

■ **Kärnten**

Genussfestspiele „Alpe trifft Adria“
4. Mai 2013 bis 19. Oktober 2013: Bei den Genussfestspielen 2013 treffen Steiermark, Istrien, Kärnten und Burgenland aufeinander.

www.genussfestspiele.at

■ **Tirol**

„Wein am Berg 2013“
18. bis 21. April 2013: Unter dem Motto „Österreich trifft Deutschland und Italien“ lädt das Hotel „Das Central“ zum Gourmetfestival.

www.weinamberg.at



In der nur eine Stunde von Wien entfernten Wachau erwartet die Gäste des Genießerhotels Landhaus Bacher ein wahres Genuss-Erlebnis inklusive eines der besten Weinkeller Österreichs. Köstliche Speisenkreationen wie Tiroler Milchkalb mit Erdäpfel-Pilz-Crêpe stehen auf der Karte.

brachte: Der süße Reindling und die Kärntner Gelbe Suppe zählen heute noch zu Dorfers Geschmackswelten.

Arlberg, Deutschland, Schweiz, Australien, dann ein erster Zwischenstopp im Landhaus Bacher in Mautern. Danach wird der Kontakt gehalten, erste Auszeichnungen, wie der Prix Culinare Taittinger stolz vermeldet, und dann – irgendwann – fällt der Groschen. Am Telefon. Zwischen Susanne, der Tochter des Hauses, und dem fischen, jungen Koch. 2002 kommt er zurück. Diesmal der Liebe wegen. Bei Lisl Wagner-Bacher heißt es umdenken und viel lernen, bald trudeln die Erfolge ein, erst 2005 der sechste Platz im Bocuse d'Or, dann 2009 der Titel „Koch des Jahres“. „Da wussten wir, dass wir alles richtig gemacht hatten.“ Richtig machen will er es auch mit seiner Familie. Constantin und Florentine möch-

ten den Papi auch mal für sich haben, da bleibt Sport auf der Strecke, auch das Golfspiel. Familie sei ebenso wichtig, so der gefragte Spitzenkoch, wie Karriere. Den Urlaub nützt er, um seine Batterien aufzuladen, bei gepflegtem Nichtstun und Besuchen bei Koch-Freunden. Dorfer ist zufrieden: „Ich bin da, wo ich als 16-Jähriger hinwollte.“ Derzeit schmökert er in alten Kochbüchern. Und findet Schätze wie das Bruckfleisch, ein altösterreichischer Schmortopf aus Innereien. „Das ist Kochen“, freut sich der Chef. Die meisten Zutaten – trotz Langostinos und Steinbutt – stammen aus der Region. Und wie schmeckt's bei Thomas Dorfer? „Authentisch.“ Mit Zitaten aus der Molekularküche. „Es geht immer um den Geschmack, ein bisschen Spielerei mit den Texturen ist schon möglich.“ Und der Geschmack passt. Ob Forelle oder Käsnudel.

Die individuelle Küche von Thomas Dorfer, der legendäre Weinkeller von Familienpatriarch Klaus Wagner, Johanna Stiefelbauer als Österreichs beste Service-Chefin und Andreas Rottensteiner als unverzichtbarer Sommelier – das Landhaus ist auch „spitze“ zum Übernachten. Die zehn Zimmer sind gemütlich und haben Stil, von Bio-Matratzen und Vollholzmöbeln bis zum frischen Obststeller. Übernachtungen im Doppelzimmer gibt es von 69,- bis 98,- Euro pro Tag und Person inklusive Frühstücksbuffet. Rechtzeitiges Buchen empfiehlt sich, ebenso wie, besonders für Wachau-Neulinge, die Arrangements: „Golf“, „Kultur & Wein“ und „Wein und Kulinarik“. ➔

Genießerhotel Landhaus Bacher
Südtirolerplatz 2
A-3512 Mautern in der Wachau
Tel. +43-2732-2937
www.landhaus-bacher.at

Fotos: Landhaus Bacher (2), Herbert Lehmann (4), Herfried ART (1)



Das Vier-Sterne-Genießerhotel Landhaus Bacher offeriert zehn individuell eingerichtete Komfortzimmer. Liebevolle Details prägen das ländliche Ambiente.



Thomas Dorfer



■ Blaufränkisch Alte Lagen 2010

Der Blaufränkisch aus den Rieden Schafleiten und Altenbergacker wächst auf sandigen Lehmböden mit Schotterauflage, nach der Gärung im Holzgärständer wird er 18 Monate in gebrauchten Barriquefässern ausgebaut. Im Glas zeigt er dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. Seine Aromen sind geprägt von intensiver Frucht, dunkle Beeren harmonisieren mit feiner Kräuterwürze, zarte Edelholztöne mischen sich unter einen Hauch Schokolade. Am Gaumen präsentiert sich der Wein stoffig und straff, trotzdem frisch und leichtfüßig, mit eleganter und dezenter Mineralität. Passt wunderbar zu Terrinen und Pasteten sowie zu geschmorten und gebratenen Fleischgerichten.



■ Pannobile 2009

Judith Becks Cuvée Pannobile gehört zu den Aushängeschildern des Weinguts. Der Jahrgang 2009 besteht aus 60 Prozent Zweigelt, 35 Prozent Blaufränkisch und fünf Prozent St. Laurent. Die Trauben stammen aus den Lagen Breitenacker, Altenberg und Luckenwald. Vergoren im Edelstahltank reift der Wein danach 16 Monate in Barriquefässern, die Hälfte davon in neuem Holz. In der Nase besticht der dunkelrote Wein mit ausgeprägten Fruchtaromen, Brombeeren und Schwarzkirschen dominieren. Zarte Würze paart sich mit geschmeidigen Tanninen und angenehmer Säure. Insgesamt ist der Wein sehr kompakt und saftig und überzeugt mit beachtlicher Länge. Ein kongenialer Speisenbegleiter für viele Rind- Lamm- und Wildgerichte.



■ St. Laurent Schafleiten 2010

Sandige Lehmböden mit mittlerem Steinanteil sind der Untergrund für die Rebstöcke der Riede Schafleiten. Der St. Laurent reift nach der Gärung im Holzgärständer für 15 Monate in Barriquefässern, zehn Prozent davon sind neue Fässer. Die typische Würze der Rebsorte harmoniert mit Aromen nach dunklen Beeren und Cassis. Am Gaumen ist der Wein straff, mit lebendiger Säure und geschmeidigen Tanninen. Ein insgesamt perfekt balancierter Wein. Als klassischer Vertreter seiner Sorte passt der St. Laurent Schafleiten wunderbar zu Rohmilch- und Weichkäse, luftgetrocknetem Schinken und vor allem zu Wildgerichten.



Die neue Produktionsstätte des Weinguts Judith Beck wurde 2005 erbaut.

Die Charakterwinzerin

An den Hängen des Wagrams wachsen Judith Becks traditionelle Sorten wie Blaufränkisch, St. Laurent und Zweigelt und werden von ihr liebevoll umsorgt.

Authentische Weine, die eine klare Handschrift tragen, sind das erklärte Ziel von Judith Beck. Mit jedem Jahrgang stellt sich die Winzerin der Herausforderung, individuelle Charakterweine mit hohem Wiedererkennungswert zu keltern. Und beweist mit jedem Jahrgang aufs Neue, dass Komplexität und Trinkfreude einander wunderbar ergänzen. Dass der Wein zu ihrer Berufung würde, war allerdings nicht von Anfang an klar. Nach der Matura zog es Judith Beck an die Universität. Parallel dazu begann sie eine Ausbildung an der Weinbauschule in Klosterneuburg. Schon nach ein paar Wochen war klar: Der Wein macht das Rennen. Praktika bei renommierten Weingütern in Frank-

reich, Italien und Chile bestätigten die werdende Winzerin in ihrer Entscheidung.

Im Jahr 2000 übernahm Judith Beck das elterliche Weingut, seit 2007 bewirtschaftet sie ihre 15 Hektar Weingärten in den besten Lagen in und um Gols nach biologisch-dynamischen Richtlinien. Der nachhaltige, sensible Umgang mit den Ressourcen der Natur und das Arbeiten ohne chemische Hilfsmittel waren wichtige Gründe für die Entscheidung, kompromissloses Qualitätsdenken der finale Auslöser. Mit Flexibilität, Professionalität und Gelassenheit lebt die Winzerin seitdem ihr Abenteuer „Biodynamie“. Und ist überzeugt, damit den besten Weg zu gehen, um ihre Vorstellungen in Weingarten und Keller umzusetzen und ihre Persönlichkeit in den Weinen zum Ausdruck zu bringen. Der Erfolg gibt der leidenschaftlichen Rotweinwinzerin recht. Die Fachwelt honoriert ihr Schaffen Jahr für Jahr mit hervorragenden Bewertungen, die von Respekt und Anerkennung zollen. So erhielt beispielsweise Becks „Blaufränkisch Altenberg 2009“ im aktuellen Falstaff-Rotweinguide sensationelle 96 Punkte, die beiden 2010er „Blaufränkisch Alte Lagen“ und „Pannobile“ rangie-

ren in diesem „Wein-Standardwerk“ unter den Top-Rotweinen des Jahrgangs.

St. Laurent und Pinot Noir gehören neben dem Blaufränkisch zu Judith Becks Lieblingsrebsorten, die Cuvée Judith aus Blaufränkisch, St. Laurent und Cabernet Sauvignon ist ihr Herzenswein. Ein Wein, der sich mit jedem Jahr weiterentwickelt. So, wie Judith Beck selbst. Wer auf der Suche nach Weinen ist, die mit Finesse und Klarheit überzeugen, die mit feiner nobler Zurückhaltung überraschen und Emotionen wecken, der ist bei Judith Beck bestens aufgehoben. →

Weingut Judith Beck
In den Reben 1
A-7122 Gols
Tel. +43-2173-2755
Fax +43-2173-22175
judith@weingut-beck.at
www.weingut-beck.at



Fotos: Weingut Beck

DATEN UND FAKTEN

Weingut Judith Beck:

1976 mit fünf Hektar Weingärten gegründet. Heute werden 15 Hektar nach biologisch-dynamischen Richtlinien bewirtschaftet: 90 % Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent, Pinot Noir, 10 % Chardonnay, Weißburgunder, Neuburger