

Pulkers

ich kochte anfang der woche in der wachau, ein naherholungsgebiet für die wiener, die ab freitags einfallen und dort wandern, radeln und vor allem mit großer freude die grünen veltliner & rieslinge der donaregion genießen. sie tun das besonders gern in den heurigen, so werden lokale bezeichnet, die reichlich rebsaft ausschenken und dazu brettl jausen, kalte aufschnittplatten, servieren. als ich vor jahren das erstmal zum wachau gourmet festival eingeladen wurde, kochte ich als gast in einem luxushotel, es waren in den pompösen hallen honorige menschen zu gast und als wir nach getaner arbeit unbändigen hunger und zehrenden durst verspürten, erklärte man uns, dass nach 23 uhr kein lokal vor ort mehr offen hätte. allerdings gebe es auf der anderen donauseite (ich habe selten jemanden mit soviel verachtung über das andere ufer sprechen hören) den pulker, einen wahnwitzigen, umtriebigen betreiber eines heurigen, der wäre für seinen schweinebraten und seine weinauswahl bekannt. der junge mann wurde kontaktiert und kam sogar auf die richtige uferseite gefahren um den gast aus der piefkischen hauptstadt zu begutachten. er nahm mich und mein team dann mit auf eine rasante fahrt, die die dort herrschende starassenverkehrsordnung schlicht ignorierte, und zeigte sofort eine entschlossene handlungsschnelligkeit im lösen der vinophilen und kulinarischen notsituation. um die zeit bis zum genuss seines wirklich legendären schweinbratens, den er mit reichlich kümmel, ordentlich knoblauch & salz mariniert um ihn dann so lange & langsam zu garen bis er innen butterweich, und aussen knusprig groß ist, zu verkürzen, öffnete er einige flaschen seines liebsten bordeaux, von ihm schlicht zu "pferdewein" umgetauft, dem stets eleganten und seidigem Chateau Cheval Blanc. wir tranken uns durch die zeit der letzten jahrzehnte und als dann gegen 2 .30 uhr der schweinsbraten auf den tisch kam, mit wunderbar röschen wachauer laberln, liptauer, eingelegtem gemüse und frischem kren, da fielen wir weinselig über diese kostbarkeit her. in dieser nacht sprachen wir über die idee, dass ich zukünftig in seinem heurigen, der über keine wirkliche küche verfügt, als gastkoch des wachau gourmet festivals agieren sollte, denn seine gäste würden vor allem dem fressen & saufen frönen, die atmosphäre wäre voller lebendigkeit, anregenden gesprächen und sehr gesellig. dem damaligen festspielleiter taugte diese idee nicht, er sah mich in edlerem rahmen und so dauert es noch 2 weitere jahre bis ich ausschliesslich bei bernd pulker meine kulinarischen gastspiele geben durfte. und so auch am montag, wo wir 6 gänge servierten und dazu wachauer köstlichkeiten wie der goldgelb schimmernde 2015er Kellerberg Grüner Veltliner von FX Pichler aus der doppelmagnum, der mit einer fast schon öligen textur durch den gaumen rinnt, und seine dichte aromenwelt aus mirabellen, kühler minaralik und dem duft von einer frühlingswiese zu betören. natürlich endet der abend dann traditionell immer noch mit einer flasche pferdewein. die besuche bei pulker sind auch für mich ein absoluter genuss, und das nicht nur, weil wir dort stets von den gästen mit applaus und lautstark gefeiert werden, sondern weil diese atmosphäre des miteinander gerade in diesen zeiten elementar ist. mit der gebotenen distanz & hygiene für emotionale kulinarische momente zu sorgen und gäste mit passion und leidenschaft zu bewirten, und dabei auch immer völkerverständigend zu arbeiten – denn die grenzen, die in den letzten monaten wieder hochgezogen und geschlossen wurden, sind für viele wieder präsent. ich bin ein überzeugter europäer, der die freiheit und die gleichheit der vergangen jahre sehr geschätzt hat und ich möchte nach dieser krise wieder in einem grenzfreien und genussvollen miteinander leben.

Kolumne Starkoch Tim Raue

Restaurant Tim Raue
Rudi-Dutschke-Strasse 26
10969 Berlin
Germany

für **Welt am Sonntag**