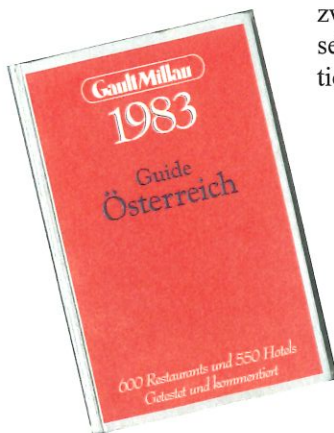


Bacher

An das Restaurant Bacher ist auch ein Hotel angeschlossen, in dem man angenehm und ruhig wohnen kann. Es ist ein sauberes, bürgerliches, gut geführtes Haus in einem netten Garten.

Die eher unscheinbare Fassade sollte Sie auf keinen Fall veranlassen, mit dem Besuch dieses Hauses zu zögern. Zum einen ist gleich ein gemütlicher Garten dabei, in dem man im Sommer bei schönem Wetter Platz nehmen kann, zum anderen gibt es den neu gestalteten, eleganten Speisesaal mit vielen Pflanzen und sehr geschmackvollem Dekor. Und dann gibt es hier vor allem Liesl Wagner. Diese sympathische junge Frau, der man den Feinschmecker von den runden Wangen abliest, repräsentiert einzigartig eine neue Generation österreichischer Köchinnen, die noch rar sind, die aber die Küche als kreative Kunst, als persönliches Werk ansehen. Allen männlichen Chefköchen voran behauptet Paul Bocuse, daß Frauen bestenfalls dazu geeignet wären, ihr Leben lang immer ein und dasselbe Gericht aufs Beste zuzubereiten, daß ihnen aber Phantasie und somit die Gabe zur Kreation vollkommen fehle. All denen empfehlen wir hier einzukehren: Sie würden sofort feststellen, daß die Tochter des alten ultra-konservativen Hauses in gut zwei Jahren einen beispielhaften Weg hinter sich gebracht hat. Ohne jemanden auch nur im geringsten zu kopieren, hat sie eine phantasievolle, moderne Karte geschaffen, auf der jedes einzelne Gericht ihre Persönlichkeit und ihren Geschmack widerspiegeln. Im Gegensatz zu vielen Köchen, die oft ihre eigene Küche gar nicht selbst essen, genießt sie jedes Gericht selbst. Sie kocht eben nur das, was sie selbst mag. Nach einigen Mahlzeiten, die so exzellent waren, daß sie ihr die 2. Haube einbrachten, können wir mit voller Überzeugung sagen, daß das, was für die hübsche Frau Wagner gut genug ist, auch uns schmeckte. Ihre Kalbssulz ist ein kleines Erlebnis, ihr Krebsalat mit Nußöl (gerade soviel, um den Gaumen zu erfreuen) ist eine reine Wonne, ihre Zucchini Blüten mit Fischfarce und zwei Saucen werden in seltener Finesse gereicht. Allesamt mit die besten Gerichte, die wir in der letzten Zeit gegessen haben, nicht zu vergessen die kleinen, frischen Steinpilze, kaum blanchiert, eine Offenbarung für jeden Feinschmecker. Weniger überzeugend war der in Gemüse pochierter Wels: das Fleisch dieses Fisches, noch geschlossen und richtig gegart, war an der Grenze des Langweiligen, aber die hinreißende Oberskrensaucе ließ es beinahe wieder vergessen. Die mit Salbeiblättern gefüllten Beignets an einer Aprikosensauce, serviert mit einer Kugel Vanilleeis, ließen uns die Lust verspüren, die Hausfrau und Küchenchefin dafür zu küssen. Falls Sie dieselbe Lust überkommen sollte, ist es ratsam, vorher die Erlaubnis des Hausherrn einzuholen, der hier auch die Funktion des Maitre d'hotel und Sommeliers hat. Dieser junge Mann, wohlgenährt und munter, ist ihr Ehemann, Klaus Wagner. Um seiner Frau zu helfen, hat er seinen erlernten Beruf (eines Ingenieurs) an den Nagel gehängt und ist zum ambitionierten Weinkenner geworden. Seine umfangreiche Karte regionaler Weine, nach Wein gebieten geordnet, und jeweils hervorragend kommentiert, ist ein wahres Meisterwerk. Herr Bacher Senior, seit Jahren bekannt als „der blinde Wirt von Mautern“, kann die spektakuläre Weiterentwicklung seines Hauses

zwar nicht sehen, aber er weiß, daß alles bestens läuft und meist noch selbst anwesend, lächelt er dazu überglücklich. Die Gault-Millau-Redaktion wählte Liesl Wagner „zum Koch des Jahres 1983“.



Auszug aus dem Gault Millau Guide Österreich, 1983

