# WELTKLASSE IM FAMILY-STYLE

Seit vielen Jahren eines der besten Restaurants Europas, ist das Landhaus Bacher in Mautern dennoch immer das gemütliche Speisezimmer für Genießer geblieben: Mit unaufgeregter, aber nicht minder kreativer Spitzengastronomie in wohltuend privater Atmosphäre. Wie sie dieses Kunststück zuwege bringen, verraten Susanne Dorfer-Bacher und Thomas Dorfer.

anche Restaurants sind wie Sternschnuppen. Von Investoren in den Gourmethimmel katapultiert, um dann ebenso rasch wieder zu verglühen. Andere, wie das Landhaus Bacher, sind über Jahrzehnte gewachsen und haben ihre Qualitäten immer wieder verfeinert.

Mittlerweile generationsübergreifend, denn mit Susanne Dorfer-Bacher als Gastgeberin und Thomas Dorfer als vielfach ausgezeichneten Küchenchef setzt das Restaurant als internationales Aushängeschild der österreichischen Gastronomie laufend neue Akzente. Mit Höchstbewertungen in den verschiedenen Restaurantführern und einem ungewöhnlich großen Anteil an Stammgästen, um nicht zu sagen Fans.

Interview: Wolfgang Neuhuber Fotos: Günter Stand



Leidenschaftliche Gastgeber im Landhaus Bacher: Susanne Dorfer-Bacher und Thomas Dorfer, der 2009 vom Restaurantguide Gault Millau zu »Österreichs Koch des Jahres« gekürt wurde (aktuell 4 Hauben). 99 von 100 Punkte bei Falstaff sowie die Ehrung zum »Top-25-Spitzenkoch« (und dem Maximum von 5 Bestecken) beim Schlemmer Atlas sind weitere Auszeichnungen. Legendär ist auch der Weinkeller mit Wachauer



Wir sind einfach kein steifer Gourmettempel. Ein Essen bei uns muss Spaß machen. Man soll sich wohlfühlen, vielleicht sogar mit ein bisschen Zuhause-Gefühl.

#### WIE LÄSST SICH DAS IN DER HAUBEN-UND STERNEGASTRONOMIE UMSETZEN?

Das Landhaus-Ambiente strahlt bei aller edler Gediegenheit schon von vornherein Gemütlichkeit aus. Dazu bemühen wir uns im Service, alles so entspannt wie möglich zu machen. Kompetent beraten, aber unaufdringlich und niemals belehrend.

#### WELCHEN ANTEIL HAT DABEI DIE KÜCHE?

Sie ist natürlich das alles entscheidende Herz unseres Restaurants. Wir wollen immer das Beste geben und uns weiterentwickeln, um noch interessanter zu werden. Aber bei uns entstehen keine Showteller, bei aller Raffinesse steht immer der Geschmack im Mittelpunkt.

#### **IHR HABT DAZU EIN SPEZIELLES NETZWERK AN** LIEFERANTEN AUFGEBAUT?

Ja, das ist die Basis für unseren Qualitätsanspruch. Es ist großartig, mit welcher Leidenschaft heimische Produzenten mittlerweile hervorragende Dinge machen.



Bodenständigkeit ist enorm wichtig, aber kein Dogma. Bei uns stammen 85 Prozent von regionalen Partnern, der Rest von ausgewählten internationalen Lieferanten. Warum sollte in einem Restaurant wie dem unseren nicht mal ein Wildfang-Steinbutt auf der Karte stehen. Bis zu einem gewissen Grad erwarten die Gäste das auch.

### WIE KÖNNTE MAN DEN KÜCHENSTIL **IM LANDHAUS BACHER BESCHREIBEN?**

Auch wenn die meisten Gerichte im Kern ihren traditionellen Ursprung haben, sind sie auf sehr innovative Weise weiterentwickelt. Kreative Teller, die Österreich widerspiegeln und zugleich weltoffen sind. Wo mediterrane Einflüsse ebenso schmeckbar sein können, wie orientalische oder asiatische Gewürze. Aber immer so, dass die geschmackliche Harmonie im Vordergrund steht.

#### WELCHEN STELLENWERT HAT BEI EUCH DIE VEGETARISCHE KÜCHE?

Die ist im Landhaus Bacher schon immer ein selbstverständlicher Teil unseres Speisenangebotes. Bereits seit 15 Jahren gibt es ein eigenes vegetarisches Menü. Mit unserer Gemüsebäuerin haben wir einen speziellen Anbauplan für Gemüseraritäten entwickelt, mit denen wir unsere Gerichte kreieren.



#### WARUM BIETET IHR EUREN GÄSTEN MEHRERE MENÜS ZUR AUSWAHL, WÄHREND VIELE NAMHAFTE RESTAURANTS OFT NUR NOCH EIN FIXES AUF DER KARTE HABEN?

Das ist zwar viel mehr Aufwand für Küche und Service, aber genau das wissen unsere Gäste zu schätzen. Sie kommen zu uns, um eine schöne Auszeit auf hohem Niveau zu erleben, sich von unseren drei Menüs und einigen Klassikern inspirieren zu lassen, um dann nach Lust und Laune zu entscheiden.

#### MUSS DAS GEWÄHLTE MENÜ TISCHWEISE BESTELLT WERDEN?

Auch da sind wir flexibel. Es kann zwischen den Menüs getauscht und variiert werden. Das ist kulinarische Freiheit, wie wir sie selbst schätzen.

#### STIMMT ES, DASS IHR BEI DEN GERICHTEN ZWEI VERSCHIEDENE PORTIONSGRÖSSEN HABT?

Es sind sogar vier Portionsmengen! Je nachdem, ob beispielsweise der Zander mit Kraut Zwischengericht oder Hauptgang bei einer À-la-carte-Bestellung ist oder Zwischengericht bzw. Hauptgang im Rahmen eines Menüs. Für Service und Küche ist das eine Herausforderung, aber dadurch können Gäste eine Speisenfolge richtig genießen. Sie sollen weder hungrig vom Tisch gehen noch ein Völlegefühl haben.

### IN WELCHER PREISKLASSE BEWEGEN SICH DIE MENÜS?

Die großen, 6-gängigen Menüs liegen inklusive Gedeck mit Apero-Happen und Petit Fours bei rund € 155,− bis € 185,−. Man kann aber auch nur einzelne Gerichte bestellen. Die Preise sind sicher gehoben. Aber gerade weitgereiste Gäste bestätigen uns immer wieder ein exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis im internationalen Vergleich, was wir auch als großes Kompliment sehen.

## ZUM KULINARISCHEN SCHNUPPERN GIBT'S AUCH EIN MITTAGSMENÜ?

Genau genommen sind es zwei, die wir alle drei Wochen wechseln. Jeweils 3 Gänge mit klassisch österreichischen Gerichten um € 55,50 inkl. Gedeck. Die sind unglaublich beliebt bei unseren Gästen und für manche vielleicht ein Anreiz, mal zum Ausprobieren im Landhaus Bacher vorbeizuschauen.

#### **BEHAGLICHKEIT**

Bei allen Erfolgen ist das vielfach ausgezeichnete Restaurant in Mautern immer das gediegene, familiäre Landhaus zum Wohlfühlen geblieben. Wohnzimmer-Atmosphäre für eine genussvolle Auszeit bei einer der besten Küchen des Landes ist seit mehr als 40 Jahren das Erfolgsgeheimnis. Mit ganz viel Seele statt zeitgeistigem und schnell vergänglichem Design.



Schaut auf den ersten Blick unspektakulär aus, schmeckt aber ungemein raffiniert: Bei diesem Dessert kombiniert Thomas Dorfers Patisserie geschmorte Marillen und Pfirsich mit einem Marillenfleck und rundet alles ab mit karamelisiertem Bröseltopfen, gerösteten Haselnuss-Butterbröseln sowie gebackener Topfencreme und Haselnusseis. Traditionelles kreativ zu verfeinern ist ebenso ein Markenzeichen im Landhaus Bacher wie der weltoffene Zugang zu Gerichten. Wo es passt bereichern asiatische oder mediterrane Einflüsse genauso wie ausgewählte internationale Spitzenprodukte.



## KULTUR & GENUSS am Weingut

Das Dürnsteiner Kellerschlössel der **Domäne Wachau** etablierte sich in den letzten Jahren zu einer überaus spannenden Event-Location. So steht etwa zweimal jährlich das Kellerschlössel-Kulinarium am Programm, bei dem Spitzengastköche für feinste Gaumenfreuden sorgen (2022: 6. 5. – »Mostviertel trifft Wachau«, 21. 9. – »Alpine Avantgarde mit 4-Hauben-Koch Vitus Winkler«), begleitet natürlich von besten hauseigenen Weinen. Ebenso bildet das Barockjuwel den zauberhaften Rahmen bei Veranstaltungen während des »Wachau

Gourr
20 To
zuder
20. 6.
Them
den-S
Weinv
gram
ten si
www.

GourmetFestivals«, bei »Music & Wine« mit 20 Top-Winzern u.v.m. (9. 7. 2022.) und wird zudem auch zur Heurigen-Bühne (2022: 16.–20. 6., 18.–22. 8., siehe auch Seite 113). Thematische Weinrieden-Wanderungen, Rieden-Schifffahrten sowie Kellerführungen mit Weinverkostungen runden das bunte Programm ab. Tipp: Die historischen Räumlichkeiten sind auch für individuelle Events buchbar. www.domaene-wachau.at

Der Innenhof der Wösendorfer Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger bildet die hinreißende Kulisse für feine Kunstveranstaltungen. »Kultur beim Winzer« lautet das Motto, wenn sich namhafte Künstler – vom Kabarett bis zu jazzigen Musikklängen - ein Stelldichein geben. Ungemein stimmig ist ebenso der Dämmerschoppen mit der Trachtenkapelle Wösendorf. Dazu werden natürlich stets die Weine des Gastgebers serviert. Termine auf www.weinhofmeisterei.at



