

Milena Broger erfindet Heurigen neu: Genuss in der Wachau!

Milena Broger und Erik Pedersen präsentieren am 12. April 2025 ein innovatives Heurigenkonzept in Mitterarnsdorf, Wachau.



Nachrichten AG

Mitterarnsdorf, Österreich - Die talentierte Vorarlberger Spitzenköchin Milena Broger setzt nach der Schließung ihres Restaurants „Weiss“ Ende 2024 auf neue kulinarische Abenteuer. Sie und ihr Mann Erik Pedersen feiern ein Comeback mit einem einzigartigen Pop-up-Heurigen in der Wachau. Diese bemerkenswerte Veranstaltung findet am 12. April im denkmalgeschützten Pfarrstadl Mitterarnsdorf statt, wo die beiden Küchenpartner ihre Leidenschaft für die Gastronomie ausleben. Wie die **VOL.AT** berichtete, ist dieser Heurige Teil der Reihe „Vermessung der Wachau“, die sich dem kulturellen Erbe der Region widmet.

Inspiziert von lokalen Zutaten möchten Broger und Pedersen das

traditionelle Heurigen-Menü neu interpretieren, wobei der Fokus auf vegetarischen Gerichten liegt. So dominieren aufregende Kreationen wie Mohnschmalz zum Sauerteigbrot und geräucherte Karotten mit Schafsauerrahm. Statt des üblichen fleischlastigen Rahmens planen sie, das Verhältnis von Fleisch zu Veggie radikal zu ändern. Dies verdeutlicht Getrüffeltes wie ihre hausgemachte Blunzen mit Roten Rüben. Der Andrang ist enorm: Der erste Termin ist bereits ausverkauft, weshalb ein Zusatzdatum für den 13. April angesetzt wurde, wie **Die Presse** berichtet.

Ein Fest der Sinne in der Wachau

Besucher können am 12. April auch ohne Ticket zwischen 11 und 15 Uhr vorbeikommen, um kleinere Speisen, Wein und Kunst aus der Region zu genießen. Die Weinauswahl wird aus der renommierten Domäne Wachau sowie vom biodynamischen Weingut Von der Vogelwaide stammen, um ein spannendes Geschmacksprofil zu erzielen. Mit einem Konzept, das von Brogers Wurzeln in der Wachau inspiriert ist, wird der Pop-up-Heurige eine Plattform bieten, auf der Kunst und Kulinarik verschmelzen.

Das Ehepaar Broger-Pedersen gibt Einblicke in die Gestaltung des Menüs und plant, im Vorfeld lokale Produzenten neu zu entdecken. Ihr Ansatz, die Esskultur der Wachau in Zeiten der Moderne zu reflektieren, wird als Vision eines neuartigen Heurigen gefeiert. Ob sie in Zukunft das Heurigen-Konzept weiterführen, lassen Broger und Pedersen offen, aber ihre leidenschaftliche Kochkunst verspricht ein Event, das man nicht verpassen sollte.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Mitterarnsdorf, Österreich
Quellen	• www.vol.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at