

GEKÜRT / „Gault Millau“ vergab wieder die „Oscars der Gastronomie“. Küchenchefs in Zistersdorf und Groß-Enzersdorf dürfen sich auch im Jahr 2008 die Haube aufsetzen.

Zwei Köche jubeln über Haube!



Sachsengang: Restaurant-Leiter Andras Scheidl, Geschäftsführerin Ilse Winkler und Küchenchef Norbert Bader (von links). FOTO: ZVG



Die Chefs des Gasthauses „Zum grünen Baum“ - Georg und Angelika Kruder (vorne, Mitte) - jubeln mit ihrem Team über die Haube. FOTO: STREI

VON JÜRGEN STREIHAMMER

GROSS-ENZERSDORF, ZISTERSDORF / Was in der Filmbranche die Oscars sind, stellen in der österreichischen Gastronomie-Szene die Hauben dar. Feiner Unterschied: Die goldenen Statuen aus Hollywood machen sich deutlich rarer: 24 Oscars pro Jahr stehen 476 Haubenlokale und noch mehr Hauben gegenüber.

Unter den von der Fachzeitschrift „Gault Millau“ ermittelten Preisträgern für 2008 finden sich wieder zwei Lokale aus dem Bezirk. Wie in den Vorjahren dürfen die „Taverne am Sachsengang“ (Groß-Enzersdorf) und das Gasthaus „Zum grünen Baum“ (Zistersdorf) über eine Haube jubeln. Wermutstropfen

für das Promi-Lokal im Stadt: Man sank in der Wertung um einen Punkt von 14 auf 13 und erntete in der „Gault-Millau“-Kurzbeschreibung auch Kritik: Während Eierspeis, Rindsuppe und Weinauswahl in höchsten Tönen gelobt werden, setzte es schlechte Noten für „das Kurzgebratene von der Milchziege“ und das lauwarmer Roastbeef („das auch in Geschmack und Optik nichts als lau war“).

Der Freude über die Auszeichnung tut das keinen Abbruch: „Natürlich sind wir froh über die Haube. Es gibt ja auch Negativbeispiele“, spielt Sachsengang-Geschäftsführer Garbriel Kroisleitner auf den tiefen Fall des Wiener Starkochs Reinhard Ge-

rer an, der in den letzten Jahren sukzessive an Hauben und Punkten verloren hat.

Dass man sich im Stadt die Haube wieder aufsetzen darf, führt Kroisleitner „auf die Kreativität von Küchenchef Norbert Bader“ und „die Leidenschaft, mit der unsere Oberkellner arbeiten“, zurück. „Der Ober kam offenbar gerade von einem amerikanischen Motivationsseminar“, heißt es dazu im „Gault Millau“.

Überbewerten will Kroisleitner die Auszeichnung aber nicht, wenngleich die Hauben wie die Hotel-Sterne „einen wichtigen Indikator“ darstellen: „Der Gast kann in ein Hauben-Lokal natürlich mit einer gewissen Erwartungshaltung gehen.“ Dass der

„Sachsengang“ auf dem richtigen Weg ist, zeigen laut dem Geschäftsführer auch die nackten Zahlen: 300 Gedecke mehr im Jahr 2007 sorgen für zufriedene Gesichter.

Auch der Höhenflug des Gasthauses „Zum grünen Baum“ will kein Ende nehmen. Erst vor wenigen Wochen kürte man das Lokal zu NÖs Weinwirt des Jahres. Jetzt hat man auch den Stammsplatz im „Gault Millau“ souverän verteidigt. Wenngleich das Lokal wie der Sachsengang 13 Punkte für sich verbuchen konnte, liest sich die Kurzkritik doch etwas schmeichelhafter. So sei das „Luxusschnitzel“ von denkwürdiger Qualität gewesen. Letzter Satz der Kritik: „Genießerherz, was willst du mehr?“



FCG-Bundesvorsitzender Dr. Norbert Schnedl, AKNÖ-Vizepräsident Franz Hemm, FCG-NÖ-Vorsitzender Alfred Schöls und der frisch gebakene FCG-NÖ-Vizepräsident Fritz Löffler. FOTO: ZVG

AUFSTIEG / 97 Prozent wählten den Hohenauer zum Vizechef der Christgewerkschaftler (FCG).

Löffler ist neuer Vize

BEZIRK GÄNSERNDORF / Im Rahmen des 20. ordentlichen Landestages der Fraktion christlicher Gewerkschafter (FCG) in Stockerau wurde Gemeinderat und Arbeiterkammer-Rat Fritz Löffler mit 97 Prozent der etwa 200 Delegiertenstimmen zum neuen stellvertretenden Vorsitzenden der FCG-NÖ gewählt. Löffler: „Ich bedanke mich für

das Vertrauen. Die Wahl stellt für mich auch eine Aufwertung meiner Heimatregion um Hohenau dar.“ Löffler ist überzeugt, dass mit der Kür zum FCG-Vizechef auch seine Arbeit als Betriebsrat gewürdigt wurde: Bei Wahlen des Arbeiterbetriebsrates in der OMV Gänserndorf erreichte seine FCG den Mandatsgleichstand mit der FSG.