



Jubel in der „Taverne am Sachsengang“: Restaurant-Leiter Andreas Scheidl, Geschäftsführerin Ilse Winkler und Küchenchef Norbert Bader, dem „vor allem der Erfolg gebührt“ (von links). FOTOS: ZVG, KREMSMAYER

„GAULT MILLAU“

■ Zum 30. Mal erscheint dieser Tage der neue Guide „Gault Millau“. Auf 560 Seiten werden im Guide 505 Haubenlokale gekürt. Erfreulich: Wie in den Vorjahren dürfen sich auch zwei Lokale aus dem Bezirk - die „Taverne am Sachsengang“ (Groß-Enzersdorf, 14 Punkte) und das Gasthaus „Zum grünen Baum“ (Zistersdorf, 13 Punkte) - über eine Haube freuen.

■ Die Benotung erfolgt nach dem „Gault Millau“-Punktesystem, wobei die Idealnote 20 noch nie vergeben wurde.

■ Bewertet werden Frische und Qualität der Produkte, Kreativität bzw. Einfallsreichtum in Bezug auf neue Gerichte. Natürlich spielt auch der persönliche Geschmackseindruck der Restauranttester von „Gault Millau“ eine Rolle.

ERFOLG / Zwei Küchenchefs aus Zistersdorf und Groß-Enzersdorf dürfen sich über eine Haube freuen. Stadtler Promi-Lokal steigerte sich sogar um einen Punkt von 13 auf 14.

Sachsengang wird aufgewertet!

VON ERICH WESSELY

GROSS-ENZERSDORF, ZISTERSDORF / Der neue Guide „Gault Millau 2009“ ist da. Erfreulich: Wie bereits in den letzten Jahren dürfen sich zwei Lokale aus dem Bezirk über eine Haube freuen. Während das Gasthaus „Zum grünen Baum“ (Zistersdorf) wie im Vorjahr in der Wertung 13 Punkte für sich verbuchen konnte, steigerte sich das Lokal „Taverne am Sachsengang“ (Groß-Enzersdorf) um einen Punkt von 13 auf 14.

„Wir sind sehr froh und freuen uns riesig über diese Auszeichnung“, jubelt Geschäftsführer und Hoteldirektor Wolfgang Wurm von der „Taverne am Sachsengang“. „Der Erfolg gebührt aber vor allem unserem Küchenchef Norbert Bader und seinem Team. Irgendeine kleine Anerkennung werden wir uns für ihn einfallen lassen.“ Die Kurzkritik im „Gault Millau“-Guide: „Statt Autolärm und Einöde kann man hier in der warmen Jahreszeit auf einer herrlichen Terrasse mit ‚Seeblick‘ sein Mahl genießen“. Gelobt wurden die Lammfiletspitzen in Erdäpfelschaum mit Rosmarinhauch und

der Thunfisch mit „Basilikumkaviar“ („Originell und köstlich“). Nicht so gut kam hingegen der Steinbutt mit Ochsenbackerl an („Die Kreativität ist mit dem Küchenchef etwas durchgegangen“). Dazu Wurm: „Wenn die einzige Kritik zu viel Kreativität ist - damit können wir leben.“

Jubelstimmung herrscht auch in Zistersdorf: „Das ist eine super Sache für uns“, so Georg Kruder, Chef des Gasthauses „Zum grünen Baum“.

„Man muss wissen, dass man auf diese Bewertung überhaupt keinen Einfluss hat. Die Restaurantkritiker kommen immer unangekündigt. Für uns ist es wirtschaftlich gesehen natürlich von Vorteil, wenn wir in dem Guide aufscheinen. Sogar von Vorarlberg stoßen Gäste zu uns.“

Im „Gault Millau“ heißt es: „Wir freuen uns jedenfalls, dass die Anreise nach Zistersdorf eine

lohnende ist (...) Wir entscheiden uns für den Blunzenburger und sagten schon nach dem ersten Bissen: I´m loving it. Das ‚noble‘ Schnitzel, gebackener Schweinslungenbraten, war gute Ware, so zubereitet, wie man es aus den besten Häusern kennt. Die Palatschinken zur Nachspeise perfekt“. Krönender Schlusspunkt der Kurzkritik: „So wollen wir es, und so bekommen wir es hier auch“.



Die Küchenchefs Georg und Angelika Kruder (Erster und Zweite von rechts) vom Gasthaus „Zum grünen Baum“, freuen sich mit ihrem Team über 13 Punkte und somit über eine Haube.

FOTO: WESSELY