



Glückliche Gesichter: Restaurant-Leiter Andreas Scheidl, Geschäftsführerin Ilse Winkler und Küchenchef Norbert Bader (von links) vom Groß-Enzersdorfer Restaurant „Taverne am Sachsengang“. FOTO: KREMSMAYER

Die 32. Ausgabe des „Gault Millau“ erschien dieser Tage. Die gute Nachricht: Der Bezirk behält seine zwei Haubenlokale. FOTO: ZVG

# Taverne verteidigt zweite Haube

**SPITZEN-GASTRONOMIE /** „Taverne am Sachsengang“ scheint im „Gault Millau“ erneut mit zwei Hauben auf. Das „Gasthaus zum grünen Baum“ steigert sich um einen Punkt.

VON ERICH WESSELY

**GROSS-ENZERSDORF, ZISTERSDORF /** Große Freude herrschte bei zwei Restaurantbetrieben im Bezirk Gänserndorf, als sie am NÖN-Telefon von ihrem Abschneiden im neuen „Gault Millau 2011“ erfuhren. 15 Punkte für die „Taverne am Sachsengang“ bedeuten die Verteidigung der zwei Hauben für das Nobellokal in Groß-Enzersdorf. Das „Gasthaus zum grünen Baum“ in Zistersdorf kann sogar über eine Steigerung gegenüber dem Vorjahr um einen ganzen Punkt auf nun 14 Punkte jubeln. Nur noch ein Punkt fehlt, dann würde das Gasthaus mit zwei Hauben in der Feinschmeckerbibel aufscheinen. Vielleicht ist es ja schon nächstes Jahr so weit...

„Das ist wieder eine Bestätigung für unsere harte Arbeit“, zeigt sich Georg Kruder, Chef des „Gasthauses zum grünen Baum“, stolz. „Es ist ein Traum, wenn man die Punktzahl sogar noch steigern konnte. Der Dank gilt natürlich auch unseren Mitarbeitern.“

## Auch Landesrätin gratulierte Zistersdorfer Küchenteam

Zu den spontanen Gratulanten zählt auch Landesrätin Dr. Petra Bohuslav, die per E-Mail gratulierte: „Mit großer Freude haben



„Gasthaus zum grünen Baum“ in Zistersdorf: Georg und Angelika Kruder können sich über eine Punktsteigerung freuen. FOTO: WESSELY

wir entnommen, dass Sie im ‚Gault Millau 2011‘ zu den Aufsteigern in Niederösterreich zählen. Wir gratulieren Ihnen, aber auch Ihrer Familie und Ihren Mitarbeitern zu dieser bemerkenswerten Anerkennung.“

Im neuen „Gault Millau“ heißt es: „Die Schafkäseterrine mit Rucola in Kernölmarinade war richtig abgeschmeckt und optisch eine Augenweide. Ebenso tadellos

präsentierten sich das rosa gebratene Hirschfilet sowie die Schweinsmedaillons mit sautierten Eierschwammerln in leicht scharfer Pfeffersauce.“

Über zwei Hauben kann sich das Sachsengang-Team rund um Küchenchef Norbert Bader freuen: „Wir sind alle sehr glücklich.“ Obwohl die Entscheidung sehr knapp war, wie der neue „Gault Millau“ anführt: „Vielleicht waren unsere Erwartungen an die Hauptspeisen zu hoch, denn die schlaife Waldvierter Ente und das langweilig-brave Kalbsrückenfilet ließen uns ernsthaft an einen Entzug der zweiten Haube denken.“

Besser gefielen Aperitif und Vorspeise: „Uneingeschränkt lobenswert fanden wir die fantasievollen Aperitifs, von der Waldmeisterbowle bis zum Birnen-Gin-Fizz.“

## Marchfelderhof-Wirt will im nächsten Jahr angreifen

Etwas enttäuscht zeigt sich Deutsch-Wagrams Marchfelderhof-Wirt Gerhard Bocek. Sein Lokal wurde nicht getestet: „Wir haben nun seit zweieinhalb Jahren einen neuen Küchenchef und sind ehrgeizig genug, um wieder im ‚Gault Millau‘ aufzuscheinen. Wir sind guten Mutes, dass es vielleicht schon im nächsten Jahr damit klappt.“