



Eva Deissen

Markt-Forschung

Uschi Fellner
und Norbert
Bader im Restau-
rant Taverne am
Sachengang,
dem angesagtes-
ten Spargeltreff
Österreichs.

Eine der schönsten Seiten des Frühlings ist der frische Spargel! Ob er noch am Morgen des Einkaufstags in der Erde gesteckt ist, erkennt man, indem man das Ende einer Stange zwischen den Nägeln von Daumen und Zeigefinger zusammendrückt. Wenn klare Tröpfchen von frischem Saft austreten, ist der Spargel wirklich so frisch, wie er sein sollte. Grüner Spargel muss nicht geschält werden, weißer Spargel immer. Hiefür gibt es eigene Spargelschäler, aber auch

Spargel muss nicht immer gesotten, er kann auch gebraten werden.

ein einfacher Sparschäler tut seinen Dienst tadellos. Nun kann man den Spargel auf herkömmliche Weise in gezuckertem und gesalzenem Wasser mit einigen Zitronenscheiben und einem guten Stück Butter nicht allzu weich kochen. Oder man schneidet die Stangen schräg in Stücke und brät sie in einem Butter-Olivenöl-Gemisch. Salz, Zucker, ev. Parmesan drüber, fertig! Mit Petersilerdäpfeln und grünem Salat ein wunderbares Sologerecht, aber auch eine hervorragende Beilage, z. B. zu Kalbsmedaillons oder gebratenen Zanderfilets.



Spargel-Genuss im Restaurant Taverne am Sachsendgang

Innovativ. Gratis-Spargelkochbuch zum Downloaden auf www.sachsengang.at

Vor den grünen Toren Wiens, am Eingang des Nationalparks Donau-Auen, liegt das Feinschmecker-Restaurant Taverne am Sachsendgang. Kulinarisch verwöhnt Küchenchef und Haubenkoch Norbert Bader mit frühlingshaften Spezialitäten, allen voran von Spargel und Bärlauch.

Spargel-Genuss am Sachsendgang bedeutet: frischer Marchfelder Spargel, morgens gestochen und mittags auf der Sonnenterrasse serviert. Besonderes Highlight: das Spargeltischbuffet für zwei Personen und die À-la-carte-Spargelkarte. Die Sonnenterrasse bietet einen verträumten Blick auf das Freizeitparadies Donau-Oder-Kanal. Umgeben vom

Duft der Kräuter, welche auf der Terrasse in Terrakottgefäßen wachsen, eröffnet sich den Gästen ein einzigartiges Ambiente, das seinesgleichen sucht.

Küchenchef Norbert Bader wurde von Gault Millau mit einer Haube und von A la Carte mit zwei Sternen ausgezeichnet. Dauer der Spargelsaison: bis 24. Juni. Innovativ: Ab 1. Mai steht allen Kochbegeisterten Norbert Baders Spargelkochbuch für einen Gratis-Download auf www.sachsengang.at zur Verfügung.

Restaurant Taverne am Sachsendgang
A-2301 Groß-Enzersdorf/Wien, Schlosshoferstraße 62, Tel.: 02249/29 01-80 |
Öffnungszeiten: 12-15 Uhr u. 18 -23 Uhr,
kein Ruhetag; Reservierung erbeten.
www.sachsengang.at

Fein zum Spargel

Der Weißburgunder Steirische Klassik 2005

Feinwürzige Fruchtaromen in der Nase und am Gaumen sowie eine vielschichtige, ausgezeichnete Balance zeichnen diesen Wein vom Weingut Erich und Walter

Polz aus der Südsteiermark aus. Er gehört zu den „leichten Spargelweinen 2006“, die eben erst gekürt wurden. (Gesehen bei Wein & Co, EUR 9,94/0,75 l.)

