

# Im Bezirk bleiben drei Hauben!

„GAULT MILLAU“-WERTUNG / Auch heuer konnten die hervorragenden Küchen in der „Taverne am Sachsengang“ und im „Gasthaus zum grünen Baum“ die Jury überzeugen.

VON U. KREMSMAYER UND E. WESSELY

**GROSS-ENZERSDORF, ZISTERSDORF** / Erfolg für unsere beiden Gourmet-Tempel: Sowohl die Groß-Enzersdorfer „Taverne am Sachsengang“ (15 Punkte, zwei Hauben) als auch das Zistersdorfer „Gasthaus zum grünen Baum“ (14 Punkte, eine Haube) konnten ihre Punktzahl verteidigen: Drei Hauben (vergeben von der Feinschmeckerbibel „Gault Millau“) bleiben somit im Bezirk Gänserndorf!

Die Freude bei der Familie Kruder in Zistersdorf ist natürlich riesengroß: „Wir sind sehr erfreut und froh, dass wir den einen Punkt, den wir voriges Jahr dazugewinnen konnten, auch heuer verteidigen konnten. Das ist nämlich nicht selbstverständlich.“ In der 33. Ausgabe des neuen Gourmet-Führers „Gault Millau“ heißt es: „Das gekochte Rind mit rustikal papriziertem Kürbis-



Stolz auf ihren Zwei-Hauben-Koch Norbert Bader: Sachsengang Chefin Ilse Winkler in der Taverne am Sachsengang.

FOTO: KREMSMAYER

gemüse war gut, das Rehfilet mit hausgemachten Nudeln einfach großartig, subtil von Wacholder und Lorbeer beduftet, butterweich gebraten, Reh-zart sozusagen.“

Auch die Groß-Enzersdorfer „Taverne am Sachsengang“ kann

jubeln. Stolz ist er und glücklich: „Ich freu mich einfach, dass es uns gelungen ist, die zwei Hauben zu halten“, so Küchenchef Norbert Bader. Die dritte Haube? „Nein, in unserem Rahmen sind die zwei Hauben die schönste Auszeichnung.“ Der 42-jährige Burgenländer ist schlicht zufrieden, und die Gäste, zumeist Stammgäste, ohnehin.

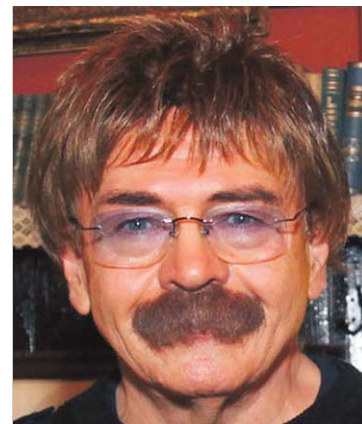
## Zwei-Hauben-Koch Bader: Küchenchef aus Leidenschaft

Der „Küchenchef aus Leidenschaft“ (Eigendefinition) hat im Landhaus Winter gelernt, war dann Chef de Partie unter Großmeister und Drei-Hauben-Koch Reinhard Gerer im Wiener Corso, ehe er 2003 zur Taverne am Sachsengang in Groß-Enzersdorf stieß. Bald erkochte er dort die erste Haube und wurde 2005 zum Aufsteiger des Jahres gewählt. Sein Küchengeheimnis: beste Zutaten klassisch zubereitet, aber stets mit einer kleinen kulinarischen Überraschung garniert. So ist sein Gabelbissen von der Bachforelle, das Beef Tatar umkränzt ein Trüffeldottersaft, sein Rinderfilet wird mit Nussbutterpüree aufgepeppt und sein Apfelstrudel kommt gar mit fernöstlichem Aroma daher.

Die Kritik im „Gault Millau“: „Schon die Begrüßung mit einem kleinen Glas Spargelsüppchen war ein Genuss. Die kräftige

Rindsuppe mit Tafelspitzkaspessknödel möbelte uns richtig auf, ausgezeichnet schmeckte auch Hummer und Tatar vom Milchkalb mit Portulak.“

Für den Deutsch-Wagramer „Marchfelderhof“ reichte es auch heuer nicht zu einem Eintrag in den Feinschmecker-Führer. Promiwirt Gerhard Bocek: „Wir fühlen uns sehr wohl in unserer Haut und wollen uns daher nicht von unserem Erfolgsrezept trennen. Wir sind eher ein volkstümliches Restaurant mit größeren Portionen, das passt vielleicht mit den Ansichten des ‚Gault Millau‘ nicht zusammen. Ein Eintrag würde uns aber nicht stören.“ Vielleicht klappt es ja nächstes Jahr mit der Haube.



Marchfelderhof-Gastwirt Gerhard Bocek: „Wir wollen uns von unserem Erfolgsrezept nicht trennen.“



Nach dem Gewinn der Lieblingsgastwirt-Aktion in der vergangenen Woche (die NÖN berichtete) können sich Angelika und Georg Kruder schon wieder freuen: Das „Gasthaus zum grünen Baum“ in Zistersdorf verteidigte die Gourmet-Haube.

FOTOS: WESSELY, ARCHIV