

## Viele kleine Sachsengänge

Marchfeld. Die 'Taverne am Sachsengang' ist wieder die allererste Adresse im Spargelland. Der 'Sachsengang', eine von zwei Donauarmen umgebene Insel, galt schon immer als Fundgrube. 1846 hat man hier sogar einen Goldschatz aus der Zeit der römischen Markomannenkriege gefunden. Heute sind die Schätze, nach denen im Umland geschürft wird, weniger gleißend, machen aber ebenso viel Freude: Es handelt sich um die Spargelstangen aus dem benachbarten Marchfeld. Um diese optimal zu genießen, galt die 'Taverne am Sachsengang' schon in den siebziger Jahren als einzig wahre Adresse. Damals kochte hier der legendäre, inzwischen längst verstorbene Heinz Herkner, nach dem heute noch das gleichnamige Dornbacher Edelbeisel benannt ist. In Nouvelle- Cuisine- Zeiten kam der 'Sachsengang' aus der Mode, etablierte sich jedoch als Seminarhotel, dessen Küche das Epitheton 'old-fashioned' freilich nicht mehr loszuwerden schien. Seit der ehemalige 'Sachsengang'- Mitarbeiter Norbert Bader nach kulinarischen Lehr- und Wanderjahren (u. a. bei Reinhard Gerer) wieder an die erste Stelle seines Wirkens zurückgekehrt ist, geht es mit dem 'Sachsengang' endlich auch in kulinarischer Hinsicht wieder steil bergauf. Mit tatkräftiger Unterstützung von Ilse Winkler, der Chefin des Hauses, und Andreas Scheidl, dem niemals hochnäsigen, dafür umso kompetenteren Sommelier, gelingt Bader ein beeindruckender Parforceritt durchs Spargelland.

Bader zählt zu jenen (wenigen) jungen Köchen, die erkannt haben, dass das gelungenste Gericht nicht jenes ist, das am ideenreichsten angerichtet ist, sondern jenes, bei dem sich geschmackliche Raffinesse und Sinn für die Schönheit des Schlichten paaren. Schlichtweg glücklich war in diesem Sinn die Komposition aus gebratener Sardine, grünem Spargel und Sauce Hollandaise, dem ersten von etlichen denkwürdigen 'Sachsengängen'. Spielerisch näherte sich Bader auf der Basis des saisonal aktuellen Geschmacksquartetts 'Spargel-Flusskrebs- Bärlauch- Morchel' auch so komplizierten Themen wie Jakobsmuschel, Steinbutt und Schwarzfußschwein - Letzteres sowohl in geschmorter als auch in (perfekt) gebratener Form. Als kulinarische Adjutanten dienten viele frische Kräuter und Weine wie etwa ein exquisiter Weißburgunder von Schulz aus Dobermannsdorf und - immer noch die hohe Schule des heimischen Weinbaus - ein Grüner Veltliner Honifogl Smaragd von Hirtzberger. Dank gebührt dem Herrn Sommelier auch für die einleitende Empfehlung der maienluftigen Waldmeister-Bowle und des 'flüssigen Goldes' aus dem Hause Ehmoser, das sich unter dem Titel 'Aurum' perfekt als Begleiter zur bestens gepflegten, abschließenden Käseplatte eignete.

Text: Christoph Wagner-Profil