

06. März 2014 07:44 Uhr

SERIE "GUT ESSEN" - TEIL 57

## "Zum Tavernwirt" in Aichach: Das Essen, ein Traum

**Martin Wastl bietet in seinem Restaurant „Zum Tavernwirt“ in Aichach-Sulzbach gehobene Küche auf dem Land.** *Von Lea Thies*

Gefällt mir Teilen 0

Twittern 1

g+1 0



Dieses Gasthaus gibt es schon seit über 100 Jahren in Sulzbach bei Aichach. Martin Wastl hat es 1993 übernommen und aus der Dorfwirtschaft ein besonderes Restaurant gemacht.

Foto: Silvio Wyszengrad

Als Bub hatte er einen Traum. „Eines Tages möchte ich der Tavernwirt sein“, dachte sich [Martin Wastl](#) einst, als er in seinem Heimatort Sulzbach vor dem großen Haus nahe der Kirche stand. Er lächelt, während er die Geschichte erzählt, heute, da sich sein Traum längst erfüllt hat. Seit 1993 betreibt er das [Gasthaus „Zum Tavernwirt“](#) – das für sein ausgezeichnetes Essen bekannt ist. Viele Gäste kommen sogar von weither angefahren. Das Restaurant steht im Slow-Food-Führer und im Guide Michelin.

Wastl sitzt in seinem gemütlichen Gastraum. Im Hintergrund tickt die alte Wanduhr, draußen sieht man die Felder. „Ich bin ein Landmensch“, sagt er und schwärmt

davon, seiner Kastanie und dem Lauf der Natur zuzusehen. Er wirkt zufrieden, angekommen. Bis zu seinem Traum war es ein langer Weg.

### **Er verwandelte die Dorfwirtschaft in ein gehobenes Restaurant**

Die Faszination fürs Kochen hatte er schon als Bub. Doch erst einmal trat Wastl in die Fußstapfen seines Vaters und machte eine Ausbildung zum Elektriker – das Wissen von damals hilft ihm noch heute, wenn er die Spülmaschine repariert oder Lampen anschließt. Strom und Kabel waren aber nicht seine Leidenschaft. Mit 24 holte er sein Abitur nach, führte die Augsburgsburger Kult-Kneipe „Striese“ und mit Ende 20 ging er bei Sternekoch Franz Fuchs in die Lehre. Mit Anfang 30 machte er sich in seinem Traumberuf selbstständig. Er übernahm das traditionsreiche Gasthaus „Zum Tavernwirt“ und verwandelte die Dorfwirtschaft in ein gehobenes Restaurant.



„Koch ist ein wahnsinnig kreativer Beruf“, sagt Wastl über seine Leidenschaft, die er auch schon in einem Kochbuch festgehalten hat. Mit seinem jungen Team entwirft er die Gerichte. Regionale Produkte seien da wichtig. Zum Beispiel hat der Vater von Küchenchef Hubert Pflugmacher extra seinen Kräutergarten erweitert, um den Tavernwirt beliefern zu können.

[Alle Folgen von unserer Serie "Gut Essen" finden Sie hier.](#)

### **Bei den Erotischen Wochen wird mit anregenden Gewürzen gekocht**

Zweimal im Jahr gibt es auch Aktionen: Im Herbst bei den Erotischen Wochen wird mit anregenden Gewürzen gekocht. Und im Winter gibt es Menüs mit europäischen

Länderschwerpunkten. Bis zum 9. März noch die italienischen Wochen, bei denen zum Beispiel Erbsenrisotto mit Minze, Aalravioli mit Kapern-Tomaten-Salbeibutter und Basilikum-Pannacotta mit Mangosalat auf der Karte stehen. Und bald ist wieder Biergartensaison – dann gibt es draußen neben bayerischen Spezialitäten auch ab und an Jazz.

---

### "Zum Tavernwirt" in Aichach

---

Küche: regionale Küche mit internationalem Flair

---

Wastl sieht sich heute nicht mehr nur als Koch, sondern als Gastronom. Er bewirbt die Gäste, empfiehlt Weine. Wastl könnte mit seinem Handwerk auch in München, Berlin oder Hamburg erfolgreich sein. Aber er will nicht weg aus Sulzbach. Er ist ja jetzt der Tavernwirt – mit Leib und Seele.

### "Zum Tavernwirt" in Aichach



Gut Essen / Gastroserie / Restaurant zum Tavernwirt, Sulzbach bei Aichach, mit Martin Wastl

Foto: Silvio Wyszengrad

Jetzt Heimat-Bundle PLUS sichern: iPad Air inkl. Web, Mobil und e-Paper.

---

Gefällt mir Teilen 0

Twittern 1

g+1 0

