

Wo einst die Rosse schäumten: Tafeln wie ein Landedelmann

*Vom Grün umrankt:
der Tavernwirt in Sulzbach*

Tischkultur in alter Gaststube



Die Sonne strahlt über dem Wittelsbacher Land. Bayern weiß-blau. Die mächtigen Kastanienbäumen mit ihrem breiten Schatten laden zum Einkehren ein. Jetzt fehlt nur noch, dass eine alte Pferdekutsche vorfährt. Die Rosse schäumen und scharren mit ihren Hufen. Die Reisenden, durchgerüttelt von der Fahrt, klettern ungelenk aus dem Gefährt. Sie klopfen sich den Staub aus den Kleidern, strecken ihre malträtierten Knochen. Endlich ist die ersehnte Labstation erreicht. Der Tavernwirt in Sulzbach. So mag es sich zu Beginn des 18. Jahrhunderts Tag für Tag abgespielt haben, wenn der Kutscher in Aichach auf dem Weg nach Augsburg oder Ingolstadt die Pferde wechselte.

Die großen Kastanien stehen vor der einstigen Gastwirtschaft immer noch Wache. Der Wirt, der heute dort seinen Kochlöffel schwingt und mit Pfannen und Töpfen Köstliches zaubert, gehört zu den jungen Wittelsbacher Köchen. Es ist Martin Wastl, der einst als 23-jähriger eine Studentenkneipe in Augsburg betrieb, und damals seine Leidenschaft für Küche und Keller entdeckte. Der Herd ließ Wastl nicht mehr los. Er machte, inzwischen 28 Jahre alt, um seine Begabung zu entwickeln, eine intensive Kochlehre. „Ich wollte nie stehen bleiben, denn Kochen ist faszinierend kreativ“, meint noch heute der Gastronom, der manche Tricks und Tipps von seinen kulinarischen Ziehvätern und –müttern abschaute. Der Zufall wollte es, dass seine Schwester just im Tavernwirt zu Sulzbach heiratete und dieses, ihm von Kindheit her vertraute, Wirtshaus kurz darauf vakant war. Baron Marian von Gravenreuth, der Eigentümer des Traditionshauses, gab ihm 1993 den Zuschlag, weil er im Ort aufgewachsen war. Sein

gastronomisches Konzept knüpft an die Tradition der Tavernwirtschaften aus dem 19. Jahrhundert. Es waren die besten Gasthäuser in Bayern, wo die Reisenden üppig und fein tafelten, während die Postkutschenpferde gewechselt wurden. „Tavern“ kommt nämlich von „tafeln“ und nicht von der Bezeichnung südeuropäischer Einkehr.

Ein Idyll nach Wittelsbacher Art

Also gut und gepflegt soll es hier sein, eine kulinarische Entdeckung und belebendes Idyll ganz nach Wittelsbacher Lebensart. Der Erfolg gibt Martin Wastl recht: Er bietet seinen Gästen etwas Besonderes. Seine leichte frische Küche lebt von der Überraschung, denn auf dem Teller ist meist mehr als in der Karte aufgeführt. Ein Trio von Seeteufel, Thunfisch und Scampi mit Karotten-Fenchelrisotto oder die Derchinger Saiblingsfilets an Pernodsauce. Wichtig ist der Wittelsbacher Ochsenbraten mit Dunkelbiersauce, fein abgestimmt das Kalbsschnitzel mit Zitronengrassauce und gefüllten Zucchini.

Aber auch innovative Kreationen wie Fenchel-Erdbeersalat mit gebratenen Thunfischwürfeln oder ein Thunfisch-Vanille-Spieß tragen die Handschrift des ambitionierten Kochs. Das Restaurant mit seinen Nebenräumen wirkt ländlich edel und ist ein idealer Rahmen für die wechselnden Kunstlerausstellungen. Der Service ist munter und herzlich. Eine Fundgrube für Kenner ist die umfangreiche Weinkarte mit einem beachtlichen Schwerpunkt österreichischer Anbaugebiete.
www.tavernwirt.de



Scampi mit Zitronenspaghettini

Der späte Sonntagmorgen lacht. Die Terrassentür steht offen. Die Vögel zwitschern. Sie greifen zum Merian Toskana, Ihrem Album vom letzten Italienurlaub und beginnen zu träumen. Vor Ihren Augen tauchen tiefschwarze Zypressen über der Hügellandschaft von Siena auf. Ihre Gedanken schweifen über blutrote Mohnfelder. Auf Ihrem Küchentisch duften vollreife Tomaten. Die grünen Basilikumblätter verströmen ihr Aroma. Das Gelb der Zitronen setzt den farbigen Akzent. Der Glockenturm schlägt zwölfmal an. Es ist Zeit, zu kochen.

Zutaten für 4 Personen:

3 biologische Zitronen

70 g Zucker

3 EL. Olivenöl

1 Knoblauchzehe

16 frische Scampi (zur Not geben auch gefrorene)

1 große Tomate

Meersalz

300 g Spaghettini

12 Basilikumblätter

Zubereitung

1. Den Zucker mit 70 ml Wasser in einer großen, flachen Pfanne kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Zitronen mit heissem Wasser abwaschen. Anschließend in 8 -10 Scheiben schneiden. Die Zitronenscheiben einzeln in den Zuckersirup legen und solange kochen, bis die Schale weich ist. Die Zitronenscheiben herausnehmen und auf

einem Blech, das mit Frischhaltefolie ausgelegt ist, ausbreiten. Das Olivenöl zum karamellisieren Zucker geben.

3. Von der Tomate den Strunk entfernen. Die untere Seite mit einem scharfen Messer anritzen. 8-10 Sekunden in kochendem Wasser brühen. Sofort in Eiswasser geben. Die Haut der Tomate abziehen, vierteln und die inneren Kerne entfernen. In Würfel scheiden. Der Koch nennt diesen Vorgang Tomatenconcasse machen.
4. Die Riesengarnelen (Scampi) vorsichtig aus der Schale lösen, den Schwanz nicht entfernen. Am Rücken einschneiden und den Darm entfernen
5. Die Scampi in Olivenöl anbraten, den Knoblauch in Scheiben schneiden und mitbraten. Zum Schluß salzen.
6. Die Spaghettini in viel Salzwasser bissfest gar kochen. Abgießen und kurz abtropfen lassen. Die Nudeln in der Scampifanne mit den Zitronenscheiben und den Tomatenwürfeln durchschwenken, mit Salz abschmecken und sofort auf vorgewärmten Tellern servieren. Mit den Basilikumblättern garnieren.

Dazu passt hervorragend ein frischer Lugana vom Gardasee.

Viel Spass beim Nachkochen und einen guten Appetit wünscht Ihnen

Martin Wastl



Martin Wastl komponiert
für edition:schwaben

