

# Das Ersatzkabel hat er immer dabei

**Einblicke** Der Tavernwirt Martin Wastl bietet auch einen Catering Service. Dabei muss er auf alle Eventualitäten vorbereitet sein

VON MONIKA HARRER-JALSOVEC

**Sulzbach** Schlaflose Nächte im Vorfeld und Nervenkraft gehören dazu. Bei einem Catering-Auftrag im großen Stil muss Martin Wastl meist improvisieren: In den vor Ort angemieteten Küchen ist es eng, im Freien macht schon mal die Feuchtigkeit der Stromversorgung zu schaffen oder einer der Köche schneidet sich im Stress so in den Finger, dass er ausfällt. „Dem Gast ist das egal, das Event muss trotzdem laufen“, weiß der Tavernwirt aus Sulzbach, der immer Ersatzkabel dabei hat und nicht nur am Herd Kreativität beweisen muss.

Bis zu 20 Großveranstaltungen bekoht Wastl mit seinem Team im Jahr. „Das geht vom servierten Menü für 150 bis 200 Gäste bis hin

„Essen bei uns ist eine abendfüllende Geschichte.“

Martin Wastl

zu 2500 Essen in fünf Tagen wie beim Brettfest in Hörbach.“ Der Höhepunkt für ihn war das Catering auf der Messe Stuttgart am Stand einer Burgauer Rolladen-Firma: „In fünf Tagen galt es 3000 hochwertige Essen zuzubereiten.“ Immer wieder ist auch der komplette Service gefragt mit Zeltaufbau und Deko. Ein Aufwand an Organisation, der schon mal 20 bis 30 Stunden in Anspruch nehmen kann. Gebucht wird der 49-Jährige von regionalen Firmen aus dem Raum Augsburg-München ebenso wie für Geburtstagsfeiern oder Hochzeiten von Privatleuten.

Zunehmend, etwa 20 Mal im Jahr, wird Wastl auch zum „Home Cooking“ geladen. „Ich koche dann in der top ausgestatteten, oft kaum im Alltag genutzten Küche der Gastgeber und lasse die Gäste in die Töpfe schauen.“ Das Interesse an der Zubereitung ausgefallener Gerichte sei nicht zuletzt durch die Kochsendungen im Fernsehen gestiegen. Mit kleineren Veranstaltungen fing der Sulzbacher vor etwa acht Jahren an, sich mit dem Catering ein zweites Standbein zum

Gasthausbetrieb zu etablieren. Inzwischen macht dieses 30 bis 40 Prozent des Umsatzes aus. Das bedeutet auch eine umfangreiche Logistik: 1200 Teller und 3000 Besteckteile hat der Tavernwirt eingelagert. Das Küchenteam stellt er je nach Auftrag aus seinem persönlichen Netzwerk zusammen.

„Es lässt sich alles organisieren“, so Wastls Motto. Das gilt auch für Sonderwünsche. Findet ein Kind beispielsweise nichts auf der Karte, werden eben Pfannkuchen gemacht. „Die Leute werden insgesamt anspruchsvoller und spontaner“, so seine Erfahrung. Das gilt auch für sein Gasthaus „Zum Tavernwirt“, wo er ein Team von vier festen Mitarbeitern und zehn Aushilfen beschäftigt. Im 150 Jahre alten Gebäude mit traditionell ausgestatteter Wirtsstube und großen Holztischen serviert er gehobene Gastronomie. Esskultur ist ihm innere Überzeugung: „Jeder Tisch wird nur einmal vergeben, Essen bei uns ist eine abendfüllende Geschichte.“

Dabei setzt er auf die Veredelung regionaler und saisonaler Produkte, etwa das Fleisch vom Wittelsbacher Ochsen. Die meisten Lieferanten kennt er persönlich. Alles wird frisch zubereitet. „Auf den Tisch kommt, was man sich so zu Hause nicht kochen würde.“ Schließlich ging Wastl als 28-Jähriger beim damaligen Augsburger Sterne Koch Franz Fuchs im Hotel Gregor in die Lehre. Zuvor hatte er bereits mit mehreren Partnern die Studentenkneipe „Striese“ in Augsburg betrieben. Im Februar 1993 übernahm er die alte Dorfwirtschaft in Sulzbach, seit seinem zehnten Lebensjahr auch seine Heimat. Von Anfang an setzte er auf Qualität, aus innerer Überzeugung, nur so sein Publikum zu finden. Das inzwischen renommierte Gasthaus bedeutet für ihn nicht nur Arbeit, sondern sein Leben: „Da waren durchaus harte Zeiten dabei“, erinnert er sich im Rückblick, „aber ein bisschen verrückt muss man schon sein.“

➔ Weitere Infos im Internet unter [www.tavernwirt.de](http://www.tavernwirt.de)



Als zweites Standbein hat sich Martin Wastl einen Catering Service aufgebaut. Damit bereitet er mit seinem Team vor Ort, wie vergangenes Jahr auf der Messe in Stuttgart, schon einmal 3000 Essen zu (oben). Die Veredelung regionaler Küche gepaart mit einer stilvollen Tischkultur – das ist gehobene Gastronomie, wie sie Martin Wastl in seinem traditionellen Gasthaus „Zum Tavernwirt“ in Sulzbach versteht (links). Warten auf den großen Auftritt: Rund 1200 Teller und 3000 Besteckteile lagern in Kisten für das Catering (rechts).

Foto: Eckhart Mattheaus

## Drei Fragen

### an Martin Wastl

1. Wie beurteilen Sie die wirtschaftliche Situation in Deutschland, in der Region und für Ihre Firma?

**Wastl** In Deutschland macht man sich etwas vor: Ich glaube, die Krise ist noch nicht ausgestanden. Die Eier der Banker, es sind zu viele faule Kredite in der Landschaft. Man fühlt sich zu sicher. Zum Wittelsbacher Land: Die

Leute sind hier sehr zufrieden. Die Unternehmen haben keine Existenzängste. Ich habe sie nun auch nicht mehr. Der Tavernwirt hat einen Namen, Renommee und Stammgäste.

2. Wo steht Ihr Unternehmen in fünf Jahren?

**Wastl** Wenn ich noch da stehe, wo ich heute bin, bin ich zufrieden. Gerne würde ich in nächster Zeit auch ein

Kochbuch zur regionalen Küche schreiben.

3. Was empfinden Sie als Ihren bisher größten Erfolg?

**Wastl** Das war sicher das Catering für eine Rolladen-Firma auf der Messe in Stuttgart 2009: In fünf Tagen haben wir dort mit einem guten Dutzend Leute 3000 Essen gezaubert. Und alles hat reibungslos funktioniert. (haja)



## Menschen & Märkte

AICHACH-FRIEDBERG

### Milchviehtag des Landwirtschaftsamts

Das Milchviehteam des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Augsburg veranstaltet am Mittwoch, 1. Dezember, ab 9.30 Uhr im Gasthof Hirsch in Biburg ein ganztägiges Seminar für Milchviehhalter. Als erster Referent behandelt Christian Schramm, Einkaufsleiter der Molkerei Zott, das Thema „Entwicklungen am Milchmarkt und Erkenntnisse für die Zukunft“. Ein Landwirt stellt vor, wie er seinen Betrieb organisiert hat, damit die Milchviehhaltung arbeitswirtschaftlich zu bewältigen ist. Tipps zur Winterfütterung gibt die Fütterungstechnikerin Andrea Abenthum vom LKV. Abschließend geht Siegfried Steinberger von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft auf Möglichkeiten zur kostengünstigen Jungviehaufzucht, insbesondere die Kurzrasenweide, ein.

KÜHBACH-HASLANGKREIT

### Schlosswirtschaft hat neuen Pächter

Die Schlosswirtschaft in Haslangkreit (Marktgemeinde Kühbach) hat wieder geöffnet. Der neue Pächter heißt Alexander Moser. Ein junges Team wird in seinem Namen den Gasthof führen. Sein neues Konzept beinhaltet „Münchner Biere und gute bayerische Küche zu humanen Preisen“, wie er sagt. Gleichzeitig bietet der Gasthof seit November eine Ferienwohnung und zwei Appartements. Die offizielle Eröffnung ist am Samstag, 27. November. Geboten sind vergünstigte Bierpreise und Blasmusik. Ab 10 Uhr gibt's Weißwürste, mittags Rollbraten und Spanferkel, nachmittags Kaffee und Kuchen und abends Speisen von der Karte. Das gleiche Programm gilt für den Sonntag. Alexander Moser wohnt mit seiner Ehefrau Beate und seinen zwei Kindern im Aichacher Stadtteil Klingen. Er ist Inhaber der Firma Holzbau, Bauplanung und Sanierungsbau A. J. Moser. Die Schlosswirtschaft wird er neben seiner Firma betreiben. Auf die Idee, die Schlosswirtschaft zu pachten, kam Moser, als er im Frühjahr in Haslangkreit auf seiner Baustelle arbeitete. Da hatte er schon Gefallen an dem Gasthof gefunden, der auch einen Biergarten hat. Als er hörte, dass ein neuer Pächter gesucht wird, nahm er im August Kontakt auf. (mz)



Alexander Moser ist der neue Pächter der Schlosswirtschaft in Haslangkreit. Am nächsten Wochenende wird diese offiziell wiedereröffnet. Foto: Moser

AICHACH

### Märchenlesung für Kinder im Buchladen Mehr Buch

Eine Märchenlesung mit Aisha findet am Freitag, 26. November, und am Freitag, 17. Dezember, jeweils ab 16 Uhr in der Buchhandlung Mehr Buch in Aichach statt. Die Lesung ist für Kinder ab vier Jahren, die Teilnahme ist kostenlos. Anmeldung unter Telefon (08251) 886 91 10 oder per E-Mail an [info@mehrbuch.de](mailto:info@mehrbuch.de).

### So stimmt's

FRIEDBERG

### Über 70 Besucher im neuen Kosmetikstudio

Mehr Besucher als berichtet kamen zur Eröffnung des neuen Kosmetikstudios in Friedberg. Die Inhaberin konnte über 70 Gäste zum Start von „Andrea Gall – Kosmetik und Wellness zum Wohlfühlen“ begrüßen.

## Waldbauern freuen sich über stabilen Holzmarkt

**Hauptversammlung** Die Forstbetriebsgemeinschaft Friedberg zieht eine positive Bilanz

**Dasing** Der Holzmarkt ist stabil – so lautete die Botschaft von Anton Wittmann, dem Geschäftsführer der Forstbetriebsgemeinschaft Friedberg (FBG) bei deren Jahreshauptversammlung im Dasinger Bäckerwirt. Wenn keine massiven Waldschädigungen auftreten, werde das Preisniveau für Rundholz mit um die 95 Euro für den Festmeter im Spitzensegment im ersten Quartal

2011 stabil bleiben. „Für den Wald und die Forstwirtschaft war es ein sehr gutes Jahr“, sagte Wittmann. Allerdings hätten die Preise das Höchstniveau erreicht.

Da es immer zur richtigen Zeit geregnet habe, sei der Wald immer ausreichend mit Feuchtigkeit versorgt gewesen und der Borkenkäfer habe sich nicht stark verbreiten können. Die große Nachfrage nach

Brennholz trage dazu bei, dass die heimischen Wälder immer sauberer würden und immer weniger befallensanfällig Holz herumliege. „Wir wurden auch heuer von Windstürmen verschont“, fügte Wittmann hinzu.

Wegen des guten Preises, der Mitte November in den vergangenen Jahren kaum erreicht worden wäre, hätten viele Waldbesitzer ihre

Einschläge zeitlich schon vorgezogen und bereits abgeschlossen. Wie sich das Exportgeschäft entwickeln werde, sei ungewiss, erklärte Wittmann mit Blick auf die Finanzprobleme von Griechenland, Irland, Portugal und Spanien. Deshalb stehe der Schnittholzmarkt weiter unter Druck. „Ob wir das Preisniveau für das erste Quartal 2011 halten können, ist noch ungewiss, da die

Sägeindustrie versucht, die Preise um fünf bis zehn Euro zurückzunehmen“, so Wittmann. Das Brennholz habe sich in den letzten Jahren als dritte Säule sehr stark entwickelt. Wittmann bat die Mitglieder, bei Neupflanzungen die Baumgruppen nach der Standortkartierung der FBG zu nutzen. Dort ist detailliert angegeben, welches Gebiet für welche Arten geeignet ist. (mick-)



Wie viele Perlen sind in der Glasschale, die Goldschmied Hansjörg Fritsche (rechts) hält? Werner Schwab wusste die richtige Antwort und durfte dafür seiner Frau Lotte eine Perlenkette im Wert von 1250 Euro umhängen. Foto: Thomas Goßner

## Und ewig lockt die Perle

**Schmuck** Goldschmied Fritsche lädt zu besonderem Abend ein. Firma Schoeffel stiftet für Gewinnspiel Kette im Wert von 1250 Euro

**Friedberg** „Perlen – Unikate der Natur“, lautete der Titel eines besonderen Abends beim Friedberger Gold- und Silberschmied Hansjörg Fritsche. Auch wenn die meisten der schimmernden Exemplare zwischen aus Zuchten in Asien und der Südsee stammen, so gleicht denn kaum eine der anderen. Über Formen, Farben und Größen der Perlen, aber auch über Geschichte und Herkunft der Preziosen informierten Fritsche und Gregor Schwarz von der Firma Schoeffel die Gäste im Atelier am Jakobsplatz.

Hansjörg Fritsche ist der Firma Schoeffel seit über 20 Jahren geschäftlich verbunden. Das Stuttgarter Unternehmen wurde 1921 gegründet und ist heute in vierter Generation in Familienhand. In dieser Zeit gelang es Schoeffel, sich als eines der führenden Häuser im hochwertigen Segment des Perlenhandels zu etablieren. Inzwischen kommt von Schoeffel nicht nur der Rohstoff, sondern auch verschiedene Schmuck- und Uhrenkollektionen. Ein besonderer Höhepunkt des Abends war das von Schoeffel ge-

sponserte Gewinnspiel: Wie viele Perlen befinden sich in dem grünen Glas, das Goldschmied Fritsche in seinem Ausstellungsraum präsentierte?

Die Schätzungen reichten von 520 bis über 6700. Den richtigen Blick hatte Bäckermeister Werner Schwab, der auf 1400 tippte und damit der tatsächlichen Zahl von 1380 am nächsten kam. Als vorgezogenes Weihnachtsgeschenk konnte Schwab seiner Frau Lotte eine Perlenkette im Wert von 1250 Euro um den Hals legen. (gth)