



AVISO EINKEHR
ZU GAST BEI MARTIN WASTL IN SULZBACH



DAS HÜGELLAND zwischen Augsburg und Aichach ist trotz der Bezeichnung »Wittelsbacher Land«, den es seit einigen Jahren führt, einigermaßen unspektakulär: grüne Wiesen, im Frühsommer mit viel Löwenzahn gesprenkelt. Kuhweiden und Rapsfelder, bescheiden wirkende Dörfer. Dazu die Tag und Nacht brummende B 300, die alte Verbindung von Augsburg nach Regensburg. Einzelne Punkte, die einen Abstecher lohnen, wie etwa die mit ihren Kuppeln fast russisch-orthodox wirkende Wallfahrtskirche in Maria Birnbaum oder die nüchternen Überbleibsel des einstigen Klosters Kühbach. Erster Eindruck: Das ist eine typische Durchgangslandschaft mit der Hauptfunktion, zu anderen Zielen zu führen.

Wenn man aber, von Friedberg kommend, die Schnellstraße bei Aichach in Richtung Westen verlässt und gleich wieder links abbiegt, kommt ein ganz anderes, fast »burgundisches« Gefühl auf: ein stiller Talgrund, eine alte Mühle, ein kleiner Bahnübergang, die Landschaft schwingt in weichen Wellen, die Straße passt sich an, die Uhr beginnt langsamer zu gehen. In der Ferne ein Kirchturm, die ersten Häuser und Höfe zeigen sich. Und dann, ziemlich unvermittelt ein überaus stattliches Haus, breit hingelagert, die Horizontale im Verputz durch kräftige Querstreifen betont, eine Tavernwirtschaft, wie man das in Altbayern und Südtirol heißt, eine alte Poststation mit Gastraum für die Reisenden. Genau so, wie man es in der Literatur seit dem 17. Jahrhundert immer wieder als

Schauplatz abenteuerlicher Begebenheiten oder erotischer Verwirrungen findet. Dahinter ein hübscher, kastanienbeschatteter Biergarten und der besagte Kirchturm.

Hier wohnt und arbeitet Martin Wastl, einer, für dessen Küche immer mehr Leute – ganz wie auf dem Land in Frankreich – einen Umweg in Kauf nehmen. Etwa 150 Jahre ist seine Wirtschaft alt und schon ihre Atmosphäre ist ein Genuss: kleiner Doppeltreppenaufgang, mit uralten Solnhofener Platten ausgelegter, gewölbter Hausgang, wohlproportionierte Gaststuben, ein Kachelofen für den in diesem nach Westen offenen Land ziemlich zugigen Winter. Alte geteilte Fenster, Holzdielen mit den Spuren von Generationen, keine Spur vom aufgesetztem Jodlertum der »Landgasthöfe«. So wird es auch die Mitarbeiter des Landesamts für Denkmalpflege überzeugt haben, die dem Anwesen die Denkmaleigenschaft bestätigt haben.

WIE DAS HAUS, so der Gastgeber. Ruhig, solide, von einer tief gegründeten sensiblen Freundlichkeit. Ein wenig außerhalb der Zeit und ihrer Moden stehend, aber aufmerksam, was ihre qualitativen Anregungen angeht. Aufgeschlossen und unprätentiös, beide Begriffe mehrfach unterstrichen. Wastl hat sich hier, nach einer Runde durch den bayerischen Südwesten, einen Traum erfüllt. Er wollte früh Koch werden und das große Haus des Barons von Gravenreuth in Sulzbach hat ihn schon immer angezogen. Aber er ist ein Mann

Text und Fotos: **Stefan Krimm**



der kleinen Umwege: Elektrikerlehre, erst dann Abitur. Vier Jahre Disc-Jockey und zusammen mit Freunden Betreiber einer legendären Studentenkneipe. Dann, mit 28 (!), späte, aber umso intensivere Ausbildung beim Sternekoch Franz Fuchs im Augsburger »Chéval Blanc«, als Koch u.a. im Dietmannsrieder »Landhaus Haase«, damals mit 14 Gault-Millau-Punkten dekoriert.

MITTLERWEILE ist er dabei, seine Meister einzuholen: schon zum vierten Mal hat ihn der Guide Michelin erwähnt, der frühere »Geheimtipp« ist an Wochenenden bereits keiner mehr. Auch deutsche Genießer sind zunehmend zu Umwegen aufs Land bereit, wenn es um wirklich gute Küche geht. Und die ist hier geboten: Wastl liebt die leichten, frischen, nach Möglichkeit auf das Umland sowie die jeweilige Saison bezogenen Speisen – und die kleinen Überraschungen. Das können Derchinger Saiblingsfilets mit Pernod-Sauce und Pfefferkirschen sein, ein kerniger, mit Steinpilzen geschmorter Wittelsbacher Braten vom heimischen Weideochsen mit Bayrischkraut *oder* eine Kombination von Seeteufel, Thunfisch und Scampi mit Karotten-Fenchelrisotto *oder* eine rosa gebratene Hüfte vom Weidelamm mit grünen Bohnen, getrockneten Aprikosen und Ziegenkäse *oder* ein Fenchel-Erdbeersalat mit gebratenem Petersfisch...

Nicht zu vergessen der Weinliebhaber Martin Wastl, ein Europareisender in diesem Metier. Er hat dabei große Erlebnisse gehabt: mit dem grandiosen 1986er Chéval Blanc zum Beispiel *oder* dem 1990 Coulée de Serrant. Auf der Karte finden sich Weißweine von der Loire über die Mosel, Franken, die Wachau und das Kamptal bis nach Apulien. Darunter Gewächse von so großen Winzern wie Nicolas Joly, Roman Niewodniczanski, Horst Sauer und F.X. Pichler. Rote von Portugal und Spanien über Bordeaux bis ins Burgenland, z.B. der 1988er Brunello von Col d'Orcia, der famose 1995er Bandol vom Château de Pibarnon und der 1990er Cos d'Estournel (zum unglaublichen Preis von 160 Euro!). Manchmal kommen die Winzer auch selbst, um ihm und seinen Gästen die Ehre zu geben. Das ist dann ein abendliches Fest, draußen im Irgendwo.

DER CHEF, der gar nicht wie ein solcher wirken will, nimmt die sich ergebenden Anregungen auf und komponiert damit weiter. Denn wie viele gute Köche hat Wastl ein vorzügliches Sensorium für die Harmonie von Essen und Wein, eingeschlossen den richtigen Zeitpunkt des Genusses. Und er ist, was das Abseits von den gewohnten Pfaden angeht, außerordentlich neugierig geblieben. Ein Umweg zu ihm lohnt sich!

Der Germanist und Historiker **Dr. Stefan Krimm** ist im Hauptberuf Ministerialrat im Bayerischen Staatsministerium für Unterricht und Kultus. Sein Hobby ist die journalistische Beschäftigung mit dem Thema Wein.

Zum Tavernwirt
Martin Wastl
Tränkstrasse 6 | 86551 Aichach-Sulzbach
Tel 08251-7154 | Fax 08251-53410
Internet www.tavernwirt.de
E-Mail martin.wastl@tavernwirt.de

Wegbeschreibung:
Von der A8 (Ausfahrt Dasing) kommt erreicht man Sulzbach über die B300 in Richtung Aichach. Kurz nach der Ausfahrt Aichach West nach links in Richtung Sulzbach abbiegen. Den Tavernwirt finden Sie neben der Dorfkirche in Sulzbach.

aviso EINKEHR

DIE SCHÖNSTEN DENKMALGESCHÜTZTEN WIRTSCHÄUSER UND GASTHÖFE IN BAYERN SIND (NOCH) NICHT SO BEKANNT WIE VIELE UNSERER SCHLÖSSER, BURGEN UND KIRCHEN. DAS MUSS SICH ÄNDERN! IN »**aviso EINKEHR**« STELLEN WIR IHNEN DESHALB DIE SCHÖNSTEN KULINARISCH-BAVARISCHEN MUSENTEMPEL VOR: ALLE RESPEKTABLE UND AUTHENTISCHE ZEUGNISSE UNSERER REICHEN BAUKULTUR UND: IN ALLEN KANN MAN HERVORRAGEND ESSEN, IN MANCHEN AUCH ÜBERNACHTEN.