

# „Der wilde Postkutscher“

## Bärenfelser Gastwirtspaar Kempe gewinnt Kochwettbewerb



Die Bärenfelser Wirtsleute Julia und Jan Kempe mit ihrem Menü. Foto: Ardelt

Mit ihrem „Wilden Postkutscher“ schafften es die Wirtsleute Julia und Jan Kempe vom Gasthof Bärenfels beim Kochwettbewerb „Des Postkutschers Gaumenfreuden – Köstlich Sächsisch“ auf Platz eins und in den Reiseführer 2008 als Erlebnispunkt. Insgesamt hatten sich sieben Gastronomen und Hoteliers aus den drei Landkreisen Sächsische Schweiz, Weißeritzkreis und Freiberg an dem kulinarischen Wettbewerb beteiligt.

Die Menüfolge des Siegers besteht aus einer „Posthornsuppe“, hinter der sich eine Kürbissuppe mit einer als Posthorn zugeschnittenen Scheibe Schwarzbrot verbirgt, einer mit Kastanien gefüllten Hirschroulade auf Wirsinggemüse und Buttermilchgetzen, die auf der Speisekarte als „Der wilde Postkutscher“ verkauft wird, und einem gefrorenen Postmeilenstein als Nachtisch, den der Gast schnell als Vanille- und Schokoeis erkennt.

Die Bärenfelser beziehen ihr Wild von Händlern und Jagdgemeinschaften aus dem Osterzgebirge, servieren sächsische Weine und Biere sowie erzgebirgische Kräuterliköre und kreieren mit saisonalen und regionalen Produkten ständig neue Gerichte. Mit dieser Herangehensweise entsprechen die Kempes genau den Anforderungen des Tourismusverbandes Sächsische Schweiz und der Tourismusgemeinschaft Silbernes Erzgebirge, die den kulinarischen Wettstreit im Land der Historischen Poststraßen im September auf die Beine gestellt hatten. Und dass die Gastwirtschaft im 18. Jahrhundert tatsächlich eine Poststation war, die an der als Poststraße genutzten Alten Böhmisches Straße lag, machte die Teilnehmer in den Augen der Jury nur noch attraktiver. Geht es nach Jan Kempe, könnten die Postkutschen künftig bei einem zünftigen „Postkutscher“ in Bärenfels wieder Station machen. *Ardelt*