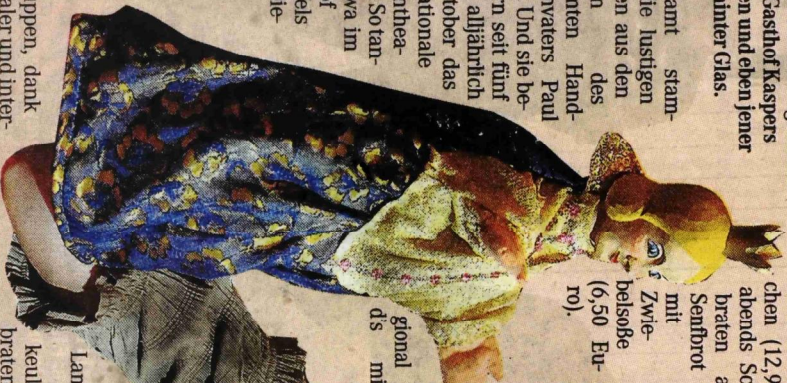


Im Gasthof Bärenfels gibt's mehr als nur den (Suppen-)Kasper

Wenn der Kasper mit dem Wirt ein Techtelmechtel eingeht, kann ganz große Liebe draus werden. So geschehen in Bärenfels. Dort stehen im gleichnamigen Gasthof Kaspers Kollegen und eben jener selbst hinter Glas.

Allesamt stammten die lustigen Gesellen aus den Händen des berühmten Handpuppenvarers Paul Hölzig. Und sie bereichern seit fünf Jahren alljährlich im Oktober das internationale

Puppentheaterfest. So tanzen etwa im Gasthof Bärenfels in diesem Jahr vom 16. bis zum 18. Oktober die Puppen, dank nationaler und internationaler Künstler. Doch der Bärenfelder Hof - übrigens einer der ältesten im Osterzgebirge mit einer Schanktradition seit mehr als 335 Jahren - wäre nicht glücklich, würden Familie Kempe und ihr freundliches Team keine Speisen aufstischen. Die sind vornehmlich regionaler Rezeptur. So wird etwa die Hausspezialität Apfelmelzwibel-Ragout mit Landnudeln (8,90 Euro) angeboten. Aus Topf



und Pfanne kommt etwa tranchiertes Lammhüftsteak mit Kräutern gegrillt und auf Rotweinthymian-Soße sowie mit Grünkohl und Kartoffelkräutlerplätzchen (12,90 Euro) oder abends Schweinebraten auf Senbrot mit Zwiebelsoße (6,50 Euro).

Regional wird mit dem Lammkeulenbraten von der Schäferei Druuschnamm aus Reichstädt, serviert mit Prinzesshohnen und hausgemachten Kartoffelküöben (11,90) oder großer Hausmacher Bratwurst vom Biohof Ebert mit Sau-

erkraut und Salzkartoffeln (7,90 Euro) Bioprodukte kompletieren im Gasthof die regionalen Zutaten, die Hersteller werden auf der Karte genannt. International wird's, wenn der Gast französische Barberie-Entenbrust-

braten auf feiner Oranger-Sherrysoße mit Heidelbeerrotkohl und Kroketten (12,90 Euro) oder Thiapflaflet (Weisart) mit feurigen Tandoori an Mandelfruchtpfanne und mit Curry-Couscous (10,95 Euro) bestellt.

nicht mächtig sind: Der Gasthof Bärenfels schaut über seinen Tellerrand hinaus und hat die Namen aller Gerichte ins Englische übersetzt. So gut betreut, macht die Einkehr Spaß. Nicht umsonst steht über der Restauranttür in Holz gemalt: „Bleib'n mer noch a wing do" - es lohnt sich.

Adresse: Gasthof Bärenfels, Alte Böhmsche Straße 1, 01773 Altenberg/OT Kurort Bärenfels, Telefon 035052/22 80. Geöffnet: täglich ab 11 Uhr, Mittwoch Ruhetag. K.F.



Chefin Julia Kempe (r.) und Kellnerin Doreen Claus wissen, dass diese Kasperpuppen Publikumslieblinge sind (gr.F.). Umgeben von erzgebirgischer Handwerkskunst empfängt Chef Jan Kempe (o.) an der Rezeption. Derzeit hübsch eingeschneit (F.l.o.), bietet der Gasthof auch Platz für Übernachtungen.

Fotos: Carla Arnold