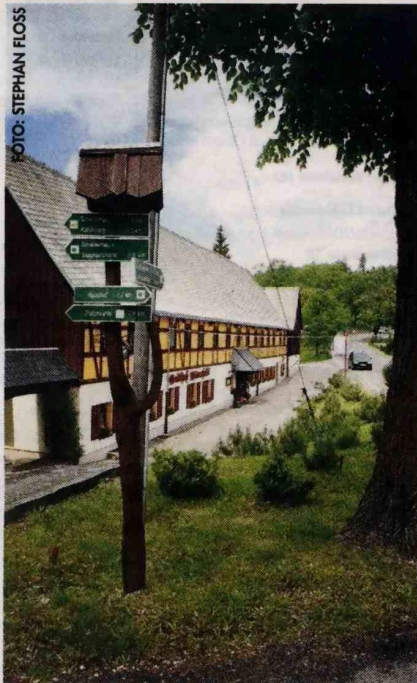


Getzen zum Laben

Hausrezepte, frische Zutaten und volle Teller: Der **Gasthof Bärenfels** ist eine Reise wert

FOTO: STEPHAN FLOSS



Gutes Essen und eine von regionalen Traditionen geprägte Dekoration machen den **Gasthof Bärenfels** zur Attraktion

STEFFEN KLAMETH

Die Falle lauert im Gasthof Bärenfels gleich hinter der Eingangstür. Man sucht sich schnell einen der wenigen freien Tische in der etwas dunklen Gaststube, bestellt sein Essen, will sich noch mal schnell die Hände waschen – und gelangt auf

dem Weg zur Toilette in einen hellen Raum mit Panoramafenstern und, wenn man will, weiter auf die Terrasse, wo die Sonne lacht und der Blick ins grüne Tal schweift. Man ärgert sich also ein bisschen, vertieft sich in die über 300-jährige Geschichte des Gasthofes, tröstet sich mit dem Anblick einer imposanten Parade erz-

gebirgischer Schnitzereien überm Tresen – und ist spätestens beim Auftischen der Vorspeisen mit der Welt wieder im Reinen.

Sehr würzig! Es gibt eine Wild-Kräutersuppe mit Pfifferlingen, auf der Karte als Hausspezialität und mit dem Zusatz „sehr würzig!“ angepriesen. In der Tat erweist sich das Süsschen als äußerst delikats und mit so viel Fleisch und Pilzen angereichert, dass nach dem Verzehr bereits ein gewisser Sättigungsgrad erreicht ist. Ähnlich verhält es sich mit dem Spargelsüsschen, das den Auftakt für das Menü des Monats bildet. Wir ahnen bereits: Hungrig hat noch niemand den Gasthof verlassen.

Sehr herzlich. Die Ahnung wird bei den Hauptgängen zur Gewissheit. Serviert wird ein Lambraten – sehr zart, sehr herzlich und vor allem sehr reichlich. Das Fleisch, so verrät die Speisekarte, kommt von der Schäferei Drutschmann aus Reichstädt. Auch andere Lieferanten werden erwähnt, allen ist eines gemeinsam: Sie werben mit dem Siegel für natürliche und kontrollierte Fleischproduktion und haben es nicht weit bis Bärenfels. „So bekommen wir beste Qualität“, sagt Jan Kempe, der das Haus mit Hotel seit zehn Jahren gemeinsam mit

Sehr frisch. Ein wahrer Leckerbissen sind die Buttermilchgetzen. Die erzgebirgische Spezialität, die aus geriebenen Kartoffeln und Buttermilch zubereitet wird, stammt aus Zeiten, als sich die Leute kein Fleisch leisten konnten. Heute kommt das Fleisch noch dazu, in unserem Fall ein Hirschbraten (in Wirklichkeit, natürlich, nicht eine, sondern drei große Scheiben) mit heißen Sauerkirschen nebst Heidelbeerrotkohl. Jede Beilage für sich verdient es, restlos vertilgt zu werden; in der Masse ist das leider nicht zu schaffen. „Besser, als wenn zu wenig auf dem Teller ist“, meint die Bedienung mit einem Lächeln auf den Lippen. Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, dass auch die anderen probierten Speisen keine Wünsche offen lassen. Die Forelle schmeckt frisch und saftig, das Holzfallersteak ist auf den Punkt gebraten, die Bratkartoffeln haben eine feine Kruste. Allein das Dessert, ein Williamsbirnen-Aprikosen-Strudel, ist für unseren Geschmack etwas zu trocken geraten. Kein Grund freilich, den Gasthof Bärenfels nicht weiterzuempfehlen. Aber denken Sie dran: Nicht den erstbesten Tisch nehmen.

- FEINE KÜCHE
- GOURMETKÜCHE
- INTERNATIONALE KÜCHE
- BÜRGERLICHE KÜCHE

+ Gasthof Bärenfels

Alte Böhmisches Straße 1
01773 Altenberg, OT Kurort Bärenfels
Telefon: (035052) 22 80
geöffnet: Donnerstag bis Dienstag ab 11 Uhr

- Ausstattung:** + + + + +
- Bedienung:** + + + + +
- Qualität der Speisen:** + + + + +
- Qualität der Getränke:** + + + + +
- Preis-/Leistungsverhältnis:** + + + + +
- Kinderfreundlichkeit:** + + + + +
- Gesamtnote:** + + + + +

- **Suppen/Vorspeisen/Salate:** 13 (3,30 bis 7,90 Euro)
- **Hauptgerichte:** 20 (7,90 bis 14,50 Euro)
- **Kindergerichte:** 5 (3,50 bis 4,50 Euro)
- **Desserts:** 3 (4,20 bis 5,90 Euro)
- **Getränke:** Bier (z.B. Radeberger Pilsner 0,5l für 2,60 Euro), 9 offene Weißweine (0,25l ab 3,50 Euro), 10 offene Rotweine (0,25l ab 3,90 Euro), 2 Rosé (0,25l ab 3,80 Euro)

Getestet am 30. April 2009

- Das **PLUSZ-Plus**
- himmlisch
 - vorzüglich
 - trefflich
 - zwispältig
 - mäßig
 - schieflich

klameth.steffen@dd-v.de