

genießen UND reisen

Das Magazin
für die schönen Seiten
des Lebens

67 Herbst 2020
Heftpreis € 4,80 Deutschland
€ 6,00 Europa

**Alaskas
smarte Fischerinnen**

**Mit dem E-Bike
durchs Emmental**

**Reiseziel Toskana:
Wein & Genuss**



Venedig





Hütte mit Genuss-Aussicht

In einer rustikalen Holzhütte mit umwerfendem Blick durch die Panoramascheibe über die Wiesen und Wälder des Erzgebirges empfängt das „kleinste Restaurant Sachsens“ seine Gäste zu einem kulinarischen Erlebnis der besonderen Art.

In einem denkmalgeschützten Gebäude, dem Vorwerk, einem Altsächsischen Gasthof, dem einzigen mit vier Sternen an der Alten Salzstraße, unter zwei imposanten alten Linden im staatlich anerkannten Erholungsort Sayda, findet der Reisende das kulinarische Kleinod: „VORWERK-Genusshütte“.

Platz ist in der kleinsten Hütte, sagt ein Sprichwort. So gibt es nur vier Gastplätze und ein fünf-Gänge-Menü – zubereitet vom Chefkoch persönlich. Ob Sommer oder Winter immer eine besondere At-

mosphäre: Feuer knistert im uralten Holzofenherd direkt neben dem Tisch, Jahrgänge guter sächsischer Weine werden kredenzt und der Duft von köstlichem Essen erfüllt den Raum. Wie die Spezialitäten von den hauseigenen Hochland-Weiderrindern, denen man beim Grasens vor der Hütte zuschauen kann und dazu gibt es Bergkräuter aus dem eigenen Kräutergarten. Hier schmeckt man das Erzgebirge in seiner ganzen Tiefe und Würze. Die Idee zur Hütte stammt von Lutz Peschel, dem Inhaber des Altsächsischen Gasthofes

Kleines Vorwerk, der in seinem zweiten Leben Gastwirt mit Leib und Seele ist. In seinem ersten betreibt er umtriebige und studierte Kriminalist seit Jahren in Dresden erfolgreich eine Privatdetektei. Als Kind wäre er lieber Förster oder Landwirt geworden. In den neunziger Jahren entdeckte er bei einer Skiwanderung bei Sayda das alte Bauernhaus, kaufte, sanierte es und machte das „Kleine Vorwerk“ zum ersten Vier-Sterne-Gasthof Sachsens. Die Geschichte des Vorwerk geht weit zurück. Unmittelbar an der alten „böhmischen Steig“, die von Leipzig kommend bis nach Prag führte, hatten die Herren des nahegelegenen Schlosses Purschenstein das Gebäude 1780 für ihre Bediensteten erbauen lassen. Das Schloss in Neuhausen gehört zu einer der ältesten Ritterburgen in ganz Sachsen und wurde im 12. Jahrhundert erbaut. Einst als Zoll- und Geleitsburg errichtet, wurde sie im 15. Jahrhundert von der Adelsfamilie von Schönberg in ein Renaissance-Schloss umgebaut. Noch heute ziert das Schönberg'sche Wappen mit den Initialen „A.R.v.S.“ den Eingang des Hauses. Land und Forstwirtschaft wurde betrieben und ab etwa 1890 auch ein Restaurant und ein Biergarten. In einer Gesellschaft, die sich der Notwendigkeit von Werten wieder bewusst ist, wird das neue „alte Leben“ zunehmend zu einer gelebten Philosophie. So ist auch der Leitspruch des Gasthofes „Alte Werte neu entdecken“ und dies nicht nur kulinarisch. Peschel hat einen Ort geschaffen, der zum Nachdenken einlädt, weit weg von Lärm und Alltag, einen Platz, um sich wieder zu erden. Mit der "Genusshütte" wolle er wieder seinen Gästen etwas Besonderes bieten, so Peschel. Der Chefkoch ist Marek Kalab, ein gebürtiger Tscheche, der aus der Region jenseits der Grenze stammt. Nach Tätigkeiten in der Gourmet-Gastronomie, zuletzt an der Mosel, ist er, der die

Küchentradition des sächsisch-böhmischen Erzgebirges liebt, in seine Heimatregion zurückgekehrt. Er verantwortet an der Seite von Gasthofleiter Robert Scharf, gelernter Koch und Gastronom, das gastronomische Angebot des Gasthofes und der Hütte. Die Frische und Herkunft seiner Zutaten sind für ihn das A und O für seine traditionellen Gerichte, denen er ein modernes Outfit verpasst hat. So gehört die Vorspeisen-Bauernplatte mit Wurst und Schinken aus eigener Herstellung, das gebratene Filet vom Zander-Wildfang an Wildkräutersalat, oder das Hochlandrindsteak mit Gemüse und Zucchini-Kartoffel-Reibetaler sowie die flambierten Palatschinken mit Honig-Quark-Sauce zum kulinarischem Angebot. Nicht zu vergessen die Erzgebirgischen Buttermilchgetzen, ein Muss für jeden, der einmal die Küche der Region genießen will. Als Getzen werden im Erzgebirge verschiedene einfache, (meist) fleischlose Gerichte bezeichnet. Goldbraun gebacken sind die Buttermilchgetzen pur oder als Beilage zum Braten ein wahrer Genuss. Die Weinkarte prägen wohlklingende Namen,

wie das Weingut Karl Friedrich Aust, das Weingut Klaus Zimmerling und Schloss Wackerbart. Auch hier setzt Peschel auf höchste Qualität und Regionalität. Nach einem solchen Genuss ist es nicht verwunderlich, dass mancher Gast länger bleibt als nur zum Essen. Neun komfortable Zimmer und Suiten lassen keine Wünsche offen. Angeboten werden von der preiswerten Sammelunterkunft im Wanderquartier über ein rustikales Nachtlager in der Blockhütte mit Zirbenholz-Strohbetten bis hin zu luxuriösen Apartments in der neu gebauten Ausspanne. Sachsens erstes Vollholzhaus bietet auch einen großzügigen Veranstaltungsraum im cool-reduzierten Bergwelt-Schick.

Perfekt für Familienfeiern oder Firmenevents, die sich wunderbar mit den Erlebnisangeboten des Kleinen Vorwerks kombinieren lassen. Biespielsweise Kutschfahrten oder Reitstunden mit den hofeigenen Pferden, einem Lagerfeuer an der großen Feuerstelle oder einem Saunabend in der Blockhüttensauna mit rustikaler Schlafgelegenheit. Lutz Peschel blickt optimistisch in die Zukunft und erweitert sein Domizil um einen kleinen feinen Wellness-Bereich, ganz den natürlichen Gegebenheiten seines Resorts angepasst. Auch die Region um das Gasthaus bietet ein reichhaltiges Angebot an Ausflugszielen, wie z.B. Schloss Purschenstein, die Spielzeugstadt Seiffen, das Silbermannmuseum in Frauenstein und die Traditionsbrauerei Rechenberg mit ihrer 450-jährigen Geschichte. Natürlich gibt es im Vorwerk frisches Rechenberger vom Hahn. Das "Kleine Vorwerk", das Mitglied im Verein "fein & sächsisch" ist, wurde als familienfreundlich ausgezeichnet. Der Besuch der Genusshütte ist nur nach Voranmeldung möglich. **dmp**
www.kleines-vorwerk.de



Damit Kochen zum Erlebnis wird!

MIRKOREEH
Feel Good Food

www.mirko-reeh.com • Telefon +49 (0) 69 / 94 50 71-0



Fotos: Polster