



## Rehnüsschen auf Waldpilzen

Aus einer 400 Gramm schweren Rehkeule (für zwei Personen) Medaillons schneiden. Diese in Öl anbraten und mit Tokajer ablöschen. Das Ganze dann vom Feuer nehmen und durchziehen lassen. 300 Gramm Waldpilze waschen, abtropfen lassen. Die Pilze anschließend mit Speck und Zwiebeln schmoren. Für die Reibekuchen drei Kartoffeln schälen, waschen, reiben und ausdrücken. Etwas gestoßenen Kümmel und eine Prise Salz untermischen und in Öl ausbacken.

Die Medaillons (Rehnüsschen) werden auf den Waldpilzen angerichtet und mit den Reibekuchen serviert. Guten Appetit!

Zu einem guten Essen gehört auch ein guter Wein. Liane Näcke (28, F.o.) serviert den Gästen einen edlen Tropfen. Alexander (4, F.u.) und Philipp (2) spielen mit Mama Claudia Riegel (24) auf dem Spielplatz vor dem Gasthaus. Fotos: Detlev Müller

# Streicheln & schlemmen im „Kleinen Vorwerk“

SAYDA - Rinder grasen auf der Weide, Pferde galoppieren auf der Koppel. Von fern hört man das Meckern der Ziegen, ansonsten Stille und Natur pur. Nein, wir befinden uns nicht im Zillertal oder in Tirol, wir sind im Erzgebirge, vor dem Gasthof „Kleines Vorwerk“ in Sayda.



**Hochzeitsfeier im „Kleinen Vorwerk“: Das frisch gebackene Brautpaar Ines und René König beim Baumstammsägen.**

Foto: Detlev Müller

„Die Ursprünglichkeit des Erzgebirges bietet Inspiration und Entspannung zugleich. Wir möchten unsere Gäste einladen, dieses kostbare Stück Natur mit all seinen Facetten neu zu entdecken“, sagt Lutz Peschel (48), der Chef der Hauses. „Als

Mitglied der Gesellschaft zur Erhaltung alter Haustierrassen sorgen wir uns auch um einheimische Tiere, die vom Aussterben bedroht sind, und bieten die Möglichkeit, diese in unseren Streichel-

gehegen zu erleben.“

Das „Kleine Vorwerk“ wurde 1780 von Adam Rudolf von Schönberg erbaut und diente ausschließlich der forst- und landwirtschaftlichen Nutzung. Lag es doch damals unmittelbar an der historischen „Alten Salzstraße“, die von Leipzig über Oederan und Sayda bis Prag führte.

Heute lädt das Gasthaus sowohl Tages- als auch Übernachtungsgäste ein.

Die Küche bietet neben erzgebirgischen Spezialitäten auch Leckerbissen aus anderen Ländern und Regionen. Zu den Spezialitäten gehört unter anderem: Zarter Lammschinken (übrigens selbst gemacht) mit Honig-Senf-Dip, dazu Kartoffelrösti (6,90 Euro); Frische Hallbacher Forelle

in der Mandelkruste gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln und Salat (10,50 Euro).

Für Gäste, die länger bleiben möchten, stehen insgesamt sechs individuell eingerichtete Zimmer zur Verfügung. Jeweils in einen separaten Wohn- und Schlafbereich aufgeteilt, bieten sie, je nach Bedarf, Platz für zwei bis sechs Personen. Wer es urig mag, kann in einer Scheune oder in einer romantischen Blockhütte am Wegesrand übernachten.



Für Entspannung sorgt ein Besuch in der hauseigenen Sauna (Besonderheit: Das Tauchbecken wird mit Quellwasser gespeist) oder eine wohltuende Massage.

Lutz Peschel: „Es gibt ebenso zahlreiche Möglichkeiten für den Aktivurlaub. Wandern, Reiten, Mountainbiking im Sommer bis hin zu Skilaufen und Motorschlittensafaris im Winter. Für die kleinen Gäste haben

wir einen Abenteuerspielplatz. Es werden aber auch Kreativkurse in unserer Holzwerkstatt angeboten.“

Geöffnet ist täglich ab 11 Uhr, kein Ruhetag.

Adresse: Sächsischer Gasthof „Kleines Vorwerk“, Mühlholzweg 12, 09619 Sayda/Erzgebirge. Telefon: 037365/9 99 10, Fax: 037365/9 99 19, Internet: [www.kleines-vorwerk.de](http://www.kleines-vorwerk.de).



**Kellnerin Annett Andreas (29) zapft ein frisches Bier vom Fass. Auf der Getränkekarte findet der Gast aber auch Schnäpse oder Liköre.**

## Drei Tipps für Ihr Wochenende

### ERDMANNSDORF

Obwohl der Sommer vorbei ist, wurde das Freizeitbad Erdmannsdorf längst noch nicht trockengelegt. Ab morgen steigt dort im beheizten Riesenfestzelt das 9. Oktoberfest. Zum Auftakt spielt am Freitag ab 20 Uhr die Ehrenfriedersdorfer Coverband Engel in Zivil. Am Sonnabend darf man sich ab 20 Uhr auf den Festbieranstich mit Miss Augustsburg und Musik der Partyband Rosa freuen. Der Eintritt kostet an

beiden Abenden je 5 Euro.

### SCHARFENSTEIN

Die Burg Scharfenstein lädt am Sonnabend von 12 bis 18 Uhr und am Sonntag von 10 bis 18 Uhr zum Bio-Markt ein. Auf dem Burghof werden Naturprodukte aller Art angeboten - darunter Obst und Gemüse, Wein und Säfte, Pilze und Kräuter, Tees, Konfitüren, Joghurt, Wurst und frisches Brot. Auch Kosmetik und Textilien gibt es zu kaufen. Für gute Markt-Unterhaltung sorgen am Sonnabend Donner & Doria

und am Sonntag Quijote. Der Eintritt ist frei.

### CHEMNITZ

Zum 11. Chemnitzer Schützenfest darf nach Herzenslust gezockt werden. Denn im Festzelt auf dem Markt steigt das große „Poker Open“. Los geht's um 11 Uhr. Das Ende ist gegen Mitternacht in Sicht. Mitmachen lohnt sich, denn es winken schöne Gewinne im Wert von insgesamt 7 777 Euro. Alle Infos und Anmeldung unter [www.poker-open-chemnitz.de](http://www.poker-open-chemnitz.de).