

„Wir sind verrückt und motiviert“, sagt Küchenchef Rico Büttner. Der 26-Jährige setzt auf Hausmannskost mit eigener Handschrift.

Wieder einmal: Im Sommer 2013 breitete sich das Wasser über Laubegast aus.

Rezept

Molle Holztrög

Zutaten für 4 Personen: 600 g Sauerkraut, 20 g fetter Speck, 1 Möhre, 200 ml Brühe, 3 EL Honig, 100 g Zucker, Salz, Pfeffer gemahlen, Kümmel gemahlen, 1 Lorbeerblatt, etwas Stärke

Zubereitung: Speck auslassen, Sauerkraut zugeben, mit 200 ml Brühe ablöschen, mit Gewürzen abschmecken und kochen bis das Kraut weich ist. Möhre schälen, raspeln und zugeben. Mit Honig abschmecken und Stärke abbinden

Zutaten: 4 Weißwürste, 2 Scheiben Le-

berkäse, 1 Ente, 2 Haxen, 1 Möhre, 1 Apfel, 1 Zwiebel, Orange, Beifuß, Salz, Pfeffer, etwas Paprika, Senf, gemahlener Kümmel, Majoran.

Zubereitung: Die Ente mit Möhre, Apfel, Zwiebel und Orange füllen. Kräftig mit Beifuß, Salz, Pfeffer und etwas Paprika von innen würzen. Bei 140 Grad etwa zwei Stunden im Ofen garen. Anschließend bei 220 Grad zirka zehn Minuten grillen.

Die Haxen mit Senf, Salz, Pfeffer, gemahlenem Kümmel und Majoran einreiben. Bei 140 Grad etwa 2,5 Stunden im Ofen garen, bis sich das Fleisch vom Knochen löst. Anschließend bei 220 Grad grillen, bis die Haut Blasen bildet.

Die Haxen auslösen, die Ente vierteln und alles zusammen auf einem Teller anrichten. Dazu kann Brot serviert werden. Guten Appetit!

Ins Volkshaus kehrt der Sommer zurück

Boxenstopp am Elberadweg: Im Biergärtchen sitzen die Gäste gemütlich in der Sonne.



Ihren Restaurant- oder Ausflugstipp können Sie uns unter Telefon 0351/48 64 29 05 oder Fiedler.Katrin@dd-v.de mitteilen!



Wo Silvana Rietschel mit konzentriertem Blick durchs Wirtshaus schwebt, stand die Elbe 1,50 Meter hoch.



Kontrapunkt zum Deftigen: Der täglich frische Kuchen wird in der Küche mit Liebe selbst gebacken.



Achtung Radler, hier bremsen: Für euch gibt's extra Elb-Radler-Gerichte à la Sommer.

Vor einem Jahr eröffnete er in feinsten Flusslage „Sommer's Wirtshaus“. Doch was wenige Tage danach geschah, kann Gastronom Jürgen Sommer nicht vergessen: Sein Gasthaus versank in den Fluten.

Prima Elblage, hübscher Biergarten, dunkle Holztafelung: Sommer will an trockene Füße glauben, eröffnete seine Wirtschaft ein zweites Mal. Dort wo einst Dresdens Jugend abrockte - im legendärem Volkshaus Laubegast -, werden im Erdgeschoss deftige und große Portionen wie etwa Riesenbrenzbrösel Schweine-schnitzel oder Molle Holztrög, der Wirtshausklassiker (siehe Rezept), aufgetischt. Frisch gezapftes Hacker-Pschorr, Paulaner und so manch andere Bier-spezialität sorgen für gut geölte Kehlen. Alles ganz nach sächsischer, bayerischer und alpenländischer Art, alles ganz im Sinne des Wirtes. Seit drei Jahrzehnten erklimmt er Berge, pflegt gute Seilschaften - nicht nur mit Kletterprofi Götz Wiegand. „Ich liebe die Berge und die Baudenatmo-

sphäre“, sagt er und schwört in seinem Wirtshaus auf rustikale Gemütlichkeit. Die soll es irgendwann nach Sommer'scher Art auch auf irgendeinem Berg geben, prophezeit der Wirt und sagt: „Das Wasser ist zu unberechenbar!“

Adresse: „Sommer's Wirtshaus“ im Volkshaus Laubegast, Laubegaster Ufer 22, 01279 Dresden, Tel. 0351/40 75 58 10. Geöffnet: tägl. 11 Uhr bis open end. K.F.