



Land & Lecker

Im schwarzen Tal

Zu Gast im Landgasthaus zum Schwarzbachtal in Lohsdorf (Sachsen)

Wer nach Lohsdorf möchte, sollte ein Stück an der Elbe entlang und dann quer durch die Sächsische Schweiz fahren. Noch besser, wenn er dafür ein wenig Zeit mitbringt. Die wildromantische Landschaft des Nationalparks mit seinen bizarren Tafelbergen, Sandsteinnadeln und Basaltfelsen, mit den wilden Schluchten, Kiefern- und Buchenwäldern beeindruckt. Lohsdorf ist davon nur einen Steinwurf entfernt. Das Waldhufendorf liegt am Schwarzbach. Häuser und Höfe wurden, typisch für die Region, links und rechts entlang des Baches gebaut. Hinter jedem Hof gen Wald breitet sich ein Landstreifen aus, die Waldhufe. Lohsdorf gehört zur Burgstadt Hohnstein, der Stadt des Handpuppenspiels, in der auch dieses Jahr Anfang Juni das Puppenspielfest stattfindet.

Ein alter Reiseführer, Erbstück ihres Vaters, hat Barbara Siebert vor über zwanzig Jahren aus dem Schwarzwald her geführt. Die unberührte wilde Natur hat sie sogleich verzaubert. Sie kam wieder. Es war schon sehr wagemutig, das alte Fachwerkhaus zu kaufen, meint sie rückblickend. Denn es stand nicht zum Besten mit dem verlassenen

Gasthaus. Froh ist die promovierte Germanistin aber doch, ihr zweites Leben als Gastwirtin und Köchin gewählt zu haben.

Nach einem guten halben Jahr Umbau, bei dem das Fachwerk aufgedoppelt, innen die Decken höhergesetzt und neue Holzfußböden gelegt wurden, konnte das Landgasthaus zum Schwarzbachtal eröffnet werden. Anfangs behielt Barbara Siebert neben dem Restaurantbetrieb ihre Stelle an der Technischen Universität in Dresden noch bei. Nach und nach rückte das Gasthaus immer mehr in den Mittelpunkt. 2002 übernahm sie auch das Regiment in der Küche. Das hat Mut gekostet, erinnert sie sich. Denn manch ein Küchengeheimnis war noch nicht gelüftet. Wie schabt man große Mengen Spätzle von Hand? Die ersten Spätzle, die nicht freiwillig vom Brett ins Wasser rutschten, bekamen dann einfach einen Namen: Franz und Fritz. Das ging schon besser.

Neben den Spätzle aus ihrer ersten Heimat oder Gratin aus Frankreich bietet Barbara Siebert im Winter auch typisch sächsische Wickelklöße an. Und sie bringt von ihren jährlichen Reisen nach Asien allerlei feine Gewürze mit.



Barbara Siebert verfeinert ihre Rezepte gerne mit Blütenauszügen. Für die Holundermilch kocht sie zwei Holunderblütendolden in 200 ml Milch auf und lässt das Ganze vor dem Durchsiehen gut ziehen. Zum Holunder-Himbeertörtchen reicht sie Löwenzahnmouse.



Sagenumwobenes Land zwischen wilden Flüssen, bizarren Bergen, schroffen Tälern und romantischen Ruinen.

Frische Zutaten aus der Region sind ihr wichtig in der Küche. Sie kocht nur mit saisonalen Produkten und vor allem schonend mit viel Muße. Auch die Getränke werden wo möglich in Sachsen gepresst, gebraut und gekeltert. Die Würze holt die Köchin aus der Natur: Sie sammelt Wildkräuter im Wald oder erntet sie im eigenen Garten. Ihre Speisekarte schreibt die Wahlsächsin von Hand und klebt getrocknete Blüten und Blätter auf. Was auffällt: Viele Gerichte bestehen aus liebevoll zusammengestellten einzelnen Gaumenfreuden.

Wer vor oder nach dem Essen die Gegend erkunden möchte, wandert auf den nahe gelegenen Gickelsberg. Der Name bezeichnet einen Kegel und weist auf seinen basaltisch vulkanischen Ursprung hin. Von seiner Höhe aus sieht man bis ins Elbsandsteingebirge der Sächsischen Schweiz hinüber. Oder man spaziert durch die malerischen Täler, über das Schwarzbachtal ins Sebnitztal. ■

Text: Stefanie Pfister, Fotos: Mark Frost

Landgasthaus zum Schwarzbachtal, Dr. Barbara Siebert, Niederdorfstr. 3, 01848 Hohnstein-Lohsdorf, Tel.: 03 59 75/803 45, www.Schwarzbachtal.de, Öffnungszeiten: Mo, Di, Mi, Fr ab 17 Uhr, Sa + So 11.30 – 14 Uhr und ab 17 Uhr

HOLUNDER-HIMBEERTÖRTCHEN

Für 6–8 Personen

Zutaten:

1 Mandelbiskuit von 4 Eiern, in der Springform gebacken,
HOLUNDERMASSE: 125 ml Holundermilch, 3 Eigelb, 50 g Zucker, 5 Blatt Gelatine, Saft und Abrieb von ½ Limette, ½ Chilischote, 125 g Quark, 80 ml Sahne
HIMBEERMASSE: 250 g Himbeeren, 120 g Zucker, 1–2 Stängel Zitronenthymian, 5 Blatt Gelatine, 2 cl Himbeergeist, 3 Eigelb, 125 g Quark, 80 ml Sahne
AUSSERDEM: eventuell Puderzucker, 2 EL Zucker

FÜR DIE HOLUNDERMASSE das Eigelb mit dem Zucker im heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der Holundermilch vorsichtig auflösen, dann unter das Eigelb rühren. Vom Herd nehmen. Limettensaft und -abrieb und fein gehackten Chili zufügen. Quark unterrühren. Kalt stellen. Geschlagene Sahne unterheben.

FÜR DIE HIMBEERMASSE die Beeren mit 70 g Zucker aufkochen, anschließend durch ein feines Sieb treiben. Die Thymianblättchen fein hacken. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, mit dem Himbeergeist vorsichtig auflösen. Eigelb und Restzucker im heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Himbeermark, Thymian und Gelatine unterrühren. Vom Herd nehmen, Quark zufügen. Die Masse nach Bedarf mit Puderzucker abschmecken. Kalt stellen. Geschlagene Sahne unterheben.

ZUM TRÄNKEN 2 EL Zucker in 2 EL Wasser aufkochen; der Zucker soll sich auflösen. Eventuell Himbeergeist zugeben. Den Biskuit waagrecht durchschneiden, mit dem Zuckerwasser tränken. Als erste Schicht die Holundermasse auftragen. Die andere Biskuithälfte darauf legen. Die Himbeermasse darauf verteilen.

Landlust

Die schönsten Seiten des Landlebens

Mai/Juni 2012 | 3,80 €

Tenöre und Flugakrobaten

Im Reich der Farben

Wasser, Weiden und weite Sicht

JUNGES GEMÜSE

