

Märkis Einkehr-Tipp

Die gastliche Lausitz deckt ihre Tische mit großer Vielfalt, Charme und manch heiterer Idee. Knapp ein Dutzend Häuser versammeln sich hier, machen neugierig. Reihum schauen wir uns die gastlichen Adressen für Sie näher an. HEUTE FÜR SIE: Gaststätte „Schweizergarten“ Spremberg



Das Haus der großen Feiern

Gaststätte „Schweizergarten“ ist Restaurant, Gesellschaftshaus und Tanzlokal

Spremberg (mk). Ein Pfiff und er ist da. Der beigefarbene Boxermischling rennt am Ufer entlang auf sein Frauchen zu, die am Schwanenteich

Ein Augenschmaus bei Feierlichkeiten. Mit viel Kreativität geht das „Schweizergarten“-Team in der Küche zu Werke

spazieren geht. Auf dem Teich gleiten zwei Schwäne und dutzende Enten um eine Fontäne herum, die Wasser in zehn Meter Höhe spritzt. Eine Elster schackert in einem nahen Baumwipfel. Nur wer sein Ohr genau spitzt, vernimmt in der Ferne Motorengeräusche einer Straße. Hinter dem Grün von Erlen, Pappeln und Kiefern sieht das Auge ein großes Haus. Seit 143 Jahren steht es dort. Es ist zwischen Bäumen versteckt und doch kennt es in Spremberg jeder - das Haus mit der großen Fassadenaufschrift „Schweizergarten.“ Dass ihr Haus nicht auf den ersten Blick zu sehen ist, weiß Inhaberin Kathrin Schulze. Sie sagt: „Uns findet niemand per Zufall. Wir leben von Empfehlungen.“ Die

ernfrühstück und Schnitzel bis zu Riesengarnelen auf geschmortem Pangasius für jeden Geschmack eine Pfanne in der Küche brutzeln zu lassen. Neben der Tradition trägt die Gaststätte unübersehbar die Handschrift der Inhaberin. Diese Schrift sieht etwa so aus: Klettergerüst, Schaukel und Sandkasten im Biergarten, eine Rutsche im Gaststättenflur, zwei Bobbycars unter dem Billardtisch und eine eigene Kinderkarte. „Erst als ich ein eigenes Kind hatte, merkte ich, dass so was in Gaststätten fehlt“, erklärt

Agrar- n o s - senschaft Dollen- chen und das Gemüse aus dem ökologischen Landbau in Gahry. Eine Investition, die sich lohnt, ist sich die gelernte Köchin sicher. „Man schmeckt den Unterschied“, sagt sie. Das gilt auch für Salat- und Fleischsoßen, die selbst gemacht werden. „Fertigprodukte gibt es bei uns nicht“, verspricht die Gaststättenbesitzerin. Der große Saal mit separater Bar bietet 120 Gästen für Feierlichkeiten Platz. Die Inhaberin er-



Seit 1868
Gastlichkeit aus Tradition
Ädeltisch gelegen am Schwanenteich
Restaurant **Schweizergarten** Gesellschaftshaus
Auf zum Tanztee am 2. Oktober 2011
Am Schweizergarten • 03130 Spremberg
Tel.: 03563/ 23 12 täglich geöffnet ab 11 Uhr
www.schweizergarten-spremberg.de

Am Markt 5, Spremberg
Restaurant InselPerle
Krimi & Dinner
mit 4 Gängen & 4 Akten
26.11. & 9.12. - p.P. 59,- €
Karten unter: 03563-39 63-0

LACHEN
ist die beste Medizin
KUCKUCKS-KABARETT
mit Martin Zingsheim
Do, 06. Oktober, 20.00 Uhr
Restkarten unter 03562-664424
Restaurant **Zum Kuckuck**
03149 Forst/Gr. Jamno, Jether Weg 3
Telefon: 03562 - 664424

Essen so viel Sie mögen
CHINA-RESTAURANT
新光酒樓
"JASMIN"
Mo-Sa von 11:00 bis 20:00 Uhr
Warmes Buffet p.P. 9,90€
Kinder unter 12 zahlen nur die Hälfte (auch zum Mitnehmen für 5,00€)
Telefon: 0355 - 54 28 08
Öffnungszeiten: Mo-Sa 11-22 Uhr; Sonntag Ruhetag außer Feiertag
Madlower Chaussee 4; 03051 Groß Gaglow/Cottbus

Christinenhof & Spa
Sport- und Tagungshotel
Das Hotel-Restaurant mit dem besonderen Ambiente
22.10. ab 19 Uhr: **Fürst-Pückler-Abend**
mit dem Fürstenpaar speisen
23.10. ab 11.30 Uhr: **Hubertus-brunch**
mit dem großen Jagdhornbläsern
TAUER, direkt an der L 50, Fon 035601 89720

Restaurant Charlotte
Gern richten wir Ihre Familien-, Betriebs- oder Jahresabschlussfeier aus.
Charlottezeiten: Dienstag - Samstag ab 11 Uhr
www.charlotte-cottbus.de
Stadtpromenade 10, Cottbus
Tel.: 0355 / 49 43 88 60



Historisch ist auch die Farbe der Außenfassade (Bild li.). Bei der Sanierung im vergangenen Jahr kam unter dem Putz eine Farbe zum Vorschein, die auch der Denkmalschutz als neue, alte Farbe bestätigte: Bordeaux. Seit Dezember erstrahlt das Haus wieder in dieser Farbe, die zwischen dem Grün drum herum wie ein Blickfang wirkt. Im Bild oben ist der Biergarten mit seinen Pavillons zu sehen. Efeuumrannte Kiefern aber auch Laubbäume bieten Schatten

Fotos: M.K. (2), privat (4)

Gaststätte, die in purer Natur von der Ruhe umgeben ist, kennt selber keine. An sieben Tagen die Woche ist geöffnet. Nur zweimal im Jahr (Heiligabend und Neujahr) bleiben die braunen Eingangstüren verschlossen. Kathrin Schulze betreibt die Gaststätte in vierter Generation. Sie hält an der Tradition fest, von der bürgerlichen bis zur gehobenen Küche, vom Bau-

Kathrin Schulze. Wünsche nicht offen zu lassen und individuell auf Gäste einzugehen, liegt ihr am Herzen. So werden auch Vegetarier den „Schweizergarten“ nicht hungrig verlassen. „Beim Essen wird nicht gesept!“, sagt die Inhaberin und meint damit nicht nur die große Auswahl. So gibt sie etwa für Fleisch und Gemüse auch im Einkauf bewusst mehr Geld aus. Das Fleisch kommt von der

zählt von einem Hochzeitspaar, das im Schweizergarten die Hochzeit feierte und nun die Silberhochzeit feiern wird. Neben den Feiern hat sich die Gaststätte am Schwanenteich auch durch ihre Plinze, die je nach Saison auch mit Hagebuttenmarmelade oder Preiselbeeren gereicht werden, einen Namen in Spremberg gemacht. Selbst der Schriftsteller Erwin Strittmatter hat in seinem Roman „Der Laden“ erwähnt, im „Schweizergarten“ Plinze gegessen zu haben. Während einst nur mittwochs und sonntags der Plinzeduft durch die Gaststätte strömte, werden mittlerweile täglich ab 14 Uhr Plinze nach der 100-jährigen Rezeptur des Hauses serviert. Kathrin Schulze hat auch eine Lieblingsbeschäftigung in der Küche: Kalte Buffets. Hier, so sagt sie, kann sie sich künstle-

risch austoben. Ob mit Wurst oder wie neulich bei einem 60. Geburtstag mit Hummer und Stör - jedes Buffet ist anders, sagt die Inhaberin. Wenn dann die Gäste schwärmen, ist sie froh, einen dankbaren Beruf zu haben, sagt die Köchin. Doch nicht nur in der Küche herrscht Bewegung. Montag und Mittwoch erobert Dieter Fritsche den Saal, um Tanzstunden zu geben.



Bei der Dekoration der Tische wird auf die Jahreszeit geachtet. Frische Blumen, Kerzen, Servietten und viele pfiffige Ideen geben jedem Tisch eine feierliche und warme Atmosphäre.



Montag Ruhetag
BÖHMISCHE KÜCHE
Am 3.10. & 31.10.2011 bis 16 Uhr geöffnet.
Unser Angebot:
Entenbraten mit Rotkohl und Knödeln p.P. 8 Euro
Koschendorfer Str. Am Sportplatz
03116 Drebkau-OT Leuthen
Telefon/Fax: 035602-512-11
BEIM LEUTNANT VON LEUTHEN

Willmersdorfer Hof
Hotel & Restaurant
Genießen Sie bei gemütlicher Atmosphäre die Bayrische Küche
Im Oktober: Angebote zur Kürbiszeit
Mauster Straße 11
03053 Cottbus-Willmersdorf
neben Möbel Höfner
Telefon: 03 55 - 87 810-0
Fax: 03 55 - 87 810-15
www.willmersdorferhof.de
info@willmersdorferhof.de

Alter Spreewaldbahnhof Briesen
Ab 3.10 - Kürbiswoche
Am 8.10 um 17 Uhr laden wir ein zum „OKTOBERFEST“ mit den Lindenmusikanten
täglich ab 11 Uhr geöffnet
Die Gaststätte direkt am „Gurkenradweg“ zwischen Cottbus und Burg - Telefon: 035606 - 40 455