

UMBAU UND NEUGESTALTUNG

Restaurant & Pension „Jägerhof“ in der Dresdner Straße 44 in 01877 Putzkau



Tatkräftige Unterstützung erhält Andreas Wunde von Sohn Martin. Der Junior ist gelernter Koch.

Fotos: Grit Bührdel-Schmieder (2)

Gemütlichkeit ist Trumpf

Mit vielen Ideen und frischem Schwung läutet Gastwirt Andreas Wunde eine neue Ära ein.

Den alten Landgasthof in Putzkau gibt es nicht mehr. „Es war Zeit für Veränderungen“, sagt Inhaber Andreas Wunde. Damit meint er natürlich nicht die Schließung, sondern vielmehr das Ambiente und den Namen seines Hauses. Dieses heißt seit dem 1. Oktober „Jägerhof Putzkau“. Der Umbenennung waren vierwöchige Bauarbeiten vorausgegangen. „Wir haben die Gaststätte von der Decke bis zum Fußboden völlig neu gestaltet, wobei teilweise auch die Funktionen der einzelnen Räumlichkeiten geändert wurden.“ Auf diese Weise entstand beispielsweise eine Raucherlounge.

Gediegener Charme durchströmt das Haus

Gemütliche Ledersitzgruppen, Jagdtrophäen und -waffen an den Wänden, ein riesiger Spiegel, Malereien mit Jagdmotiven, üppige Kronleuchter und der Einsatz von dunklem Holz verleihen dem Interieur jetzt einen gediegenen Charme. Sogar das Design der Gardinestangen greift das überall präasente Thema Jagd auf. Seit Jahren ist Andreas Wunde selbst begeisterter Jäger.

1995 erwarb er das ehemalige Schulgebäude von der Gemeinde und baute es zum Landgasthof mit Pensionszimmern um. Zugleich erfüllte er sich damit einen lang gehegten Traum. „Der Innenarchitekt hat zahlreiche interessante Ideen eingebracht, die bei uns auf fruchtbaren Boden fielen“, sagt der



Ganz gezielt wurde das Thema Jagd bei der Ausstattung der Gasträume in den Mittelpunkt gerückt.

Gastronom. Ebenso charakterisiert er die Zusammenarbeit mit den Baufirmen trotz des engen Zeitrahmens von nur einem Monat als durchweg gut und konstruktiv.

Eine grundlegende Überarbeitung erfuhr zudem die Speisekarte. „Das hängt vor allem damit zusammen, dass mein Sohn Martin in die Heimat zurückgekehrt ist und viel Schwung mitgebracht hat. Den wird er künftig als Küchenchef zum Wohle unserer Kunden umsetzen.“ Martin Wunde ist gelernter Koch; sein fachliches Können erweiterte und vertiefte er während seiner Gesellenjahre in bayerischen Gefilden.

Rehbraten und Frischlingsrücken

Ein Teil der Karte ist für Wildgerichte reserviert. So kann man im „Jägerhof“ unter anderem Rehbraten und Frischlingsrücken genießen. In diesem Zusammenhang hebt Martin Wunde hervor, dass es keine Standardkarte geben wird. „Wir wollen vor allem mit saisona-

len Gerichten punkten. Darüber hinaus richten wir uns auch nach Feiertagen und besonderen Anlässen.“ Serviert wird à la minute, das heißt, die Speisen werden unmittelbar vor dem Verzehr zubereitet. Vorteil: Das Essen ist frisch und knackig, Qualitätsverluste durch Warmhalten oder Kaltstellen werden konsequent vermieden.

Neben Wild hält die Karte ein abwechslungsreiches Angebot verschiedenster Mahlzeiten für alle Altersgruppen bereit. So können sich Kinder auf Nudeln freuen, ältere Gäste müssen ganz bestimmt nicht auf den geliebten Sauerbraten verzichten. Nicht zu vergessen sind Spezialitäten wie Zander, See- teufel und Tagliatelle.

Im Gastraum finden 30 Personen Platz, größere Feiern mit bis zu 50 Gästen können im Festsaal ausgerichtet werden. Im Sommer lädt der Biergarten zum beschaulichen Verweilen ein. Für Übernachtungen stehen in den modern eingerichteten Pensionszimmern zehn Betten zur Verfügung. (GBS)

Unsere Öffnungszeiten

Mo, bis Di. und Do.	11-14 Uhr & 17-21 Uhr
Mittwoch	Ruhetag
Freitag	11-14 Uhr & 17-22 Uhr
Samstag	11-14 Uhr & 17-24 Uhr
Sonntag	11 Uhr-14.30 Uhr

Dresdner Str. 44, 01877 Putzkau
Tel. (0 35 94) 70 76 90
E-Mail: info@jaegerhof-putzkau.de
www.jaegerhof-putzkau.de

U/C Ute Czerwinski
Dipl.-Ing. oec.
Steuerberater

Dresdner Straße 52, 01877 Bischofswerda
Telefon (0 35 94) 74 38 30 o. Funk 01 73-3 54 39 86

Existenzgründungsberatung und -begleitung
Jahresabschlüsse und Gewinnermittlungen
Finanz- und Lohnbuchhaltung
Steuererklärungen, privat und betrieblich
Steuerliche und betriebswirtschaftliche Beratung
Vertretung vor Finanzamt und Finanzgericht

MAHN
HOCHBAU & SANIERUNG

MAHN
Hochbau & Sanierung GbR
Oberrammenauer Straße 6b
01877 Rammenau

Tel. (0 35 94) 71 62 20
Fax (0 35 94) 71 62 21
www.mahn-hochbau-sanierung.de
mahn-rammenau@t-online.de

Ihre **Raum & Trend** Wünsche

- Teppichböden
- PVC-Beläge
- Gardinen + Zubehör
- Farben + Tapeten
- Vor-Ort-Beratung
- Verlegeservice
- Näh- + Dekorationsservice
- kostenlose Anlieferung
- und vieles mehr

Hauptstr. 23 · 01904 NEUKIRCH/Lausitz
Tel. (03 59 51) 3 14 02 · Fax 3 59 95
Funk 0171-8 15 42 21 · Mail: RAwuensche@gmx.de

GDI
GASTRO-DESIGN & INNENEINRICHTUNG

GDI Gastro-Design & Inneneinrichtung
Kamenzerstr. 56 b
01877 Bischofswerda

- Projektmanagement
- Objekteinrichtung
- Beratung
- Konzeptplanung
- Interieur

Telefon (0 35 94) 70 46 76
Telefax (0 35 94) 70 47 44
Mobil 01 72-9 76 62 77
E-Mail info@thiele-gastro.de
www.thiele-gastro.de

Sächsische Zeitung
Was uns verbindet.

Hans-Jörg Wallner
Redaktions- und Verlagsgesellschaft
Bautzen/Kamenz mbH

Kamenzer Str. 5 · 01877 Bischofswerda
Telefon: (0 35 94) 77 63 51 23
Telefax: (0 35 94) 77 63 51 22
Mobil: 01 72 - 6 90 60 40
E-Mail: wallner.hans-joerg@dd-v.de

Ihr Berater für
gewerbliche
Anzeigen im Bereich
Bischofswerda & Oberland