



Patrick Baas (links) und Toni Schubert bringen mit ihren pfiffigen Ideen Abwechslung auf die „Agricola“-Teller.

FOTO: ANDREAS WOHLAND

Junges Duo kocht in alter Weberei

VON ANDREAS WOHLAND

SERIE: SO SCHMECKT'S IN WESTSACHSEN

Die „Freie Presse“ gibt jede Woche kulinarische Ausflugstipps. Heute: Restaurant „Agricola“

GLAUCHAU – Für Jörg Meyer, Chef des gleichnamigen Glauchauer Hotels, ist die Küche kein bloßes „Anhängsel“ seines Beherbergungsunternehmens. „Die Küche ist neben ansprechenden Zimmern das Aushängeschild eines Hotels. Erfahrungsgemäß lieben Übernachtungsgäste kurze Wege und bevorzugen Restaurants im Haus. Stimmt das Essen nicht, bleiben später auch die Hotelgäste weg“, sagt der 51-Jährige.

Gleichzeitig legt er Wert darauf, möglichst genau den Geschmack der Glauchauer zu treffen, die in das Restaurant „Agricola“ kommen. „Auf unserer Speisekarte stehen nicht nur Klassiker, sondern auch Gerichte mit internationalem Ein-

schlag.“ Diverse Variationen von Steaks und Schnitzel verlassen ebenso die Küche wie asiatisches Lachsfilet oder Kokosnuss-Huhn-Suppe. Meyer setzt dabei auf ein junges Köche-Duo. „Beide sind unter 30 Jahre, jeder bringt gute Ideen ein, sie ergänzen sich gegenseitig und sorgen so für eine kulinarische Vielfalt“, sagt der Agricola-Chef.

Monatlich wechseln die Themenkarten. So steht der Oktober im Zeichen der traditionellen sächsischen Küche. Dazu gehören nicht nur Rinderroulade und Sauerbraten,

sondern auch erzgebirgische Schwammespalken (Pilzeintopf). Abwechslung spielt für Jörg Meyer auch noch in anderer Hinsicht eine Rolle. Zwar liegt ihm Kontinuität in der Küche am Herzen, er mag es aber auch, wenn ein junger Koch über den Tellerrand hinausschaut und sein Wissen andernorts erweitert. „Ich komme selbst aus der Gastronomie und habe mehrfach die Arbeitsstelle gewechselt.“ Gerade zu Beginn des Arbeitslebens könne es nie schaden, nach ein paar Jahren wieder mal in einen anderen Kochtopf zu

schauen und von Kollegen zu lernen“, sagt er.

Dort, wo sich die Agricola-Gäste heute ihr Essen schmecken lassen, befand sich früher die Meyersche Weberei. „Mein Urgroßvater hat das Fabrikgebäude 1936 gekauft. Mit der Verstaatlichung im Jahre 1972 kam die Weberei zu den Palla-Werken. 1991 haben wir die Immobilie übernommen und zu einem Hotel umgebaut.“ Ein sehr schönes Zeugnis der frühen Geschichte des Hauses ist trotz des Umbaus erhalten geblieben und wird von Jörg Meyer sorgsam behütet: Ein Bleiglasfenster, das sich ein wenig versteckt im Treppenaufgang zu den Hotelzimmern befindet. Es zeigt ein Wappen mit Webschiffchen und dem Gründungsjahr der Weberei im Jahre 1903.

Carolapark, Tiergehege und Bismarckturm warten auf Spaziergänger

Kontakt: Restaurant „Agricola“ im Hotel Meyer, Agricolastraße 6, 08371 Glauchau, Telefon: 03763 402700
» www.hotelmeyer.de

Öffnungszeiten: Täglich von 11.30 bis 14 Uhr sowie ab 17.30 Uhr. Gaststätte ist ebenerdig zugänglich und verfügt über eine Behindertentoilette. Haltestellen des öffentlichen Personennahverkehrs befinden sich an der August-Bebel-Straße.

Ausflugstipp: Vom Restaurant „Agricola“ aus sind es nur gut 800 Meter bis zum Carolapark, einer von acht städtischen Parkanlagen. Ein besonderer Anziehungspunkt ist das Tierge-

hege. Hervorgegangen aus einem Wildgatter, sind auf dem mehr als drei Hektar großen Areal fast 20 heimische Tierarten untergebracht. Hin-

zu kommt eine Voliere mit exotischen Ziervögeln. Die kleinen Besucher dürfte vor allem ein Streichelgehege mit Esel, Schafen, Ziegen und Ponys interessieren. Spaziergänger mit Wanderlust, die einige Meter mehr zurücklegen möchten, können auf einem ausgeschilderten Wanderweg auch einen Abstecher zum Bismarckturm unternehmen oder sich für eine weiterführende Tour in Richtung Rumpfwald entscheiden.

Preise: Tasse Kaffee: 1,90 Euro; Glas Wasser (0,25 l): 1,60 Euro, Pils (0,3 l): 1,90 Euro, Speisen von 3 Euro (Wernesgrüner Biersuppe) bis 14,50 Euro (200-Gramm-Rumpsteak)

Haus-Spezialität: Lachsfilet auf Kartoffel-Lauch-Melange. Mittelstücke vom Lachsfilet von beiden Seiten mit Salz und gemahlenem Pfeffer würzen, frisch gepresstem Zitronensaft beträufeln und eine Sweet-Chili-Soße zugeben. Den Fisch bei 70 Grad etwa 10 Minuten in heißem Wasserdampf garen. Beachten, dass sich auf dem Filet kein geronnenes Eiweiß zeigt. Als Unterlage eine Kartoffel-Lauch-Melange anrichten: Gekochte und in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln mit Pfeffer und Salz würzen, in Öl scharf anbraten, Zwiebelstücke und etwas Knoblauch zugeben, mit Sahne ablöschen und einreduzieren lassen. Zum Schluss grünen Lauch zugeben.

