

Kulinarischer Kalender 2020

Gastronomische Höhepunkte 2020 und Dorschau auf 2021

Sommerzeit ist Pflfferlingszeit

Wie in jedem Jahr servieren wir Ihnen den beliebten Speisepilz in verschiedensten Variationen: Ideal als leichte Sommerkost oder als Beilage zu unseren Grillangeboten.



06. September 2020 = Zum Abschluss der Biergartensaison laden wir Sie in der Zeit von 11 bis 15 Uhr ein zu einem umfangreichen Grillbuffet.

“Erntedank”

Der 04.10. steht ganz im Zeichen der Herbstküche mit pflffigen Pilzgerichten und raffinierten Gratins. Highlight der Karte ist frischer Zickelbraten aus dem Landwirtschaftsbetrieb Ehrig in Königswalde, der als regionaler Erzeuger künftig die Waldschänke beliefern wird.

Am 13. Oktober ist Flecketag!

Wie wäre es mit Piepen süß-sauer?

Am Dienstag, dem 13.10.2020, laden wir außerhalb unserer Öffnungszeiten von 11-15 Uhr zum Flecke-Essen in die Waldschänke.

Tupperdosen für eine Extraportion sind willkommen.

Wildwoche = Vom 28.10. bis zum 01.11. servieren wir Ihnen pünktlich zum Hubertustag kulinarische Leckerbissen aus dem heimischen Jagdrevier.

Gänse marsch am 11.11.2020!

Martinsgans-Essen
in der Waldschänke

Alles für die Tanne! Unsere Weihnachts-Dinnershow mit einem exklusiven Drei-Gang-Menü aus der Küche der Waldschänke. Alle Termine finden Sie auf unserer Veranstaltungsseite im Internet unter www.waldschaenke-zwickau.de

Silvester 2020 = Sie wollen das alte Jahr mit einem guten Essen und einer feinen Flasche Weinausklingen lassen? Dann empfehlen wir Ihnen unser elegantes **Drei-Gang-Menü** zum Silvesterabend, begleitet von einem kulinarischen Gruß aus der Küche und einem Glas Sekt Ihrer Wahl. Alle Einzelheiten finden Sie auf unserer Internetseite unter “Veranstaltungen”.



Im Frühjahr 2021 lädt die Waldschänke wieder ein zum beliebten

Comedy-Brunch

Zu den kulinarischen Köstlichkeiten eines umfangreichen Buffets präsentieren Ihnen die Kabarettisten des Leipziger Central Kabarett ein komödiantisches 5-Sterne-Menü.

Alle Termine finden Sie rechtzeitig im Internet.

Frauentag 2021: Am 10. März gastiert der Kabarettist Matthias Machwerk mit seinem Programm “Frauen sind schärfer als Mann glaubt = Mit Vollampf in den Lachkrampf”. Machwerk präsentiert seine erfolgreichsten Texte aus 10 Jahren Humorarbeit. Die Presse meint: “Kabarett vom Feinsten”. Nicht verpassen!

Unsere Telefonnummer für Ihre Reservierung: 0375-523 798

Kostenloses Exemplar für unsere Gäste

2. Jahrgang 2020 Nr. 1

Waldschänken=Bote

Journal für Zwickaus Traditionslokal am Stadtwald

Neueste Nachrichten

Veranstaltungstermine

Kulinarischer Kalender 2020

Das Team der Zwickauer Waldschänke heißt Sie recht herzlich willkommen und wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus. Seit der Eröffnung in den 20er Jahren des vergangenen Jahrhunderts bewirbt die Waldschänke ihre Gäste mit traditioneller deutscher Küche, zubereitet aus frischen Zutaten der Region. Wir sind stolz darauf, Sie im originalen Ambiente dieser Zeit empfangen zu dürfen. Nehmen Sie bitte Platz und genießen Sie ein letztes authentisches Zeugnis alter Zwickauer Gastronomiekultur. Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Der lange Weg zur Gastwirtschaft – aus der Geschichte der Zwickauer Waldschänke: Nachdem die Versuche der Meinhardts, aus ihrem Wohnhaus eine einträgliche Geldquelle zu machen, im Sande verlaufen waren, wird es um die Jahrhundertwende für eine Weile still um die heutige “Waldschänke”. Der Ort Marienthal hatte am 01. Oktober 1902 auf Betreiben des Gemeindevorstehers Louis Olzmann seine Selbstständigkeit aufgegeben und war nach Zwickau eingemeindet worden. Die nächste Auskunft über den Fortgang der Geschichte unseres Gasthauses gibt somit ein Eintrag ins Gewerbeverzeichnis der Stadt Zwickau. Unter der laufenden Nummer 275 findet sich bei den Gewerbeanmeldungen des Jahres 1904 der Eintrag eines Diktualien- und Flaschenbierhandels auf den Namen der Auguste Amalie Meinhardt, geborene Blechschmidt, Königswalder Straße 12.

Unter Diktualien verstand man zur damaligen Zeit Lebensmittel aller Art, vor allem frische Produkte wie Milch, Eier, Käse oder Obst und Gemüse. Dieser Handel mit einheimischen Produkten stand im Gegensatz zum Angebot der Kolonialwarengeschäfte, deren Eigentümer vornehmlich Güter aus entfernten Regionen der Welt wie Tee, Kaffee oder Kakao feilboten. Ihre Waren dürften die Meinhardts wahrscheinlich von den umliegenden Bauernhöfen in Königswalde bezogen haben. Das zweite Standbein ihres Handelsgeschäfts bestand im Verkauf von Bier, dass im Hause der Meinhardts in Flaschen abgefüllt wurde. Sie waren damit zu sogenannten “Bierverlegern” geworden und dieser Umstand soll an dieser Stelle etwas ausführlicher erläutert werden.

Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts konzentrierten sich die regionalen Brauereien, darunter auch die Zwickauer Vereinsbrauerei AG, die im Jahre 1889 aus dem Zwickauer Brauverein hervorgegangen war, fast ausschließlich auf die Fassbierproduktion. Der Absatz des Bieres fand entweder über die firmeneigenen Schankwirtschaften oder die Gastronomie statt, wobei der direkte Ausschank von Fassbier zu der damaligen Zeit nicht ganz unproblematisch war, da es noch an geeigneten Kühlmöglichkeiten fehlte. Um den Verkauf an die privaten Konsumenten kümmerte sich der Berufsstand der Bierverleger mit dem Flaschenbierhandel. Sie bezogen von den Brauereien Fassbier, welches im eigenen Keller gelagert und zum Verkauf in eigene Flaschen abgefüllt wurde.

Eine Doktorarbeit aus dem Jahr 1900 gibt profunde Auskunft über die nicht immer einfache Lage der Bierverleger. Kein geringerer als Gustav Stresemann, Reichskanzler und späterer Reichsminister des Auswärtigen der Weimarer Republik, hatte an der Philosophischen Fakultät der Leipziger Universität über die Entwicklung des Berliner Flaschenbiergeschäfts promoviert. Als Sohn eines Berliner Kneipenbesizers, einer sogenannten “Bubike”, war er aus eigenem Erleben bestens mit den Verhältnissen seiner Zeit vertraut.