

Sächsische Zeitung

ZEITUNG FÜR ZITTAU

OBERLAND

Traditionelle Jägerstube wird „Wilder Hirsch“

Spitzkunnersdorf

Wirt Uwe Albert und sein Team gestalten den Gasthof derzeit komplett um. Dabei ist schon einiges zu sehen.

Von Thomas Christmann

SZ.ZITTAU00D-V.0E

Ein neuer Ort der Lebensfreude soll es werden. Zumindest nach den Vorstellungen Uwe Alberts. „Ziel ist ein thematisch orientierter Trendbetrieb mit eigener Identität“, umschreibt es der Wirt vom Gasthof „Wilder Hirsch“ in Spitzkunnersdorf. Der hieß vor einigen Tagen noch Jägerstube. „Wir wollen aber künftig einen altersunabhängigen Gästekreis ansprechen. Da passt der alte Name nicht mehr“, begründet er den Namenswechsel.

Marktanalyse wies den Weg

Doch dies ist nur eine der vielen schon sichtbaren Neuerungen um, am und im Gasthof. Denn das 35 Jahre alte Konzept der Jägerstube sei insgesamt nicht mehr zeitgemäß, ein Imagewechsel notwendig. Das besagt eine Marktanalyse, die Uwe Albert voriges Jahr in Auftrag gab. Demnach gebe es zwar viele regionale Gaststätten und Hotels, aber es fehle das Besondere. So soll es nach dem neuem Konzept im gesamten Gasthof „einfach wild“ – so der Slogan – zugehen. Der Name



Ein Blick in den großen Spiegel im Gastraum zeigt nicht nur die Tochter und Mitarbeiterin Carolin des Wirtspaares Albert, sondern dass die Gaststube nach dem neuen Slogan „einfach wild“ dekoriert wurde. Foto: Thomas Khar

Hirsch trete dabei als Sympathieträger auf.

Anfang August begannen die entsprechenden Umbaumaßnahmen. Das gesamte Team packt mit an. „Ein Fachmann kommt mir nicht ins Haus, der macht es viel zu akkurat“, bemerkt der Wirt. Schon im Außenbereich sind die Änderungen sichtbar. Ein lebensgroßer Hirsch prägt seit vergangener Woche den Vorplatz des Gasthofes. Auch die neuen Logos sind inzwischen an der Außenfassade ange-

bracht. Neben einem wilden Hirsch ist dabei eine etwas veränderte Mona Lisa zu sehen. Denn das Konzept sieht zudem eine Erweiterung des Speisenangebotes vor. „Wir wollen einerseits bodenständig regionales, andererseits mediterranes Essen anbieten“, erklärt Uwe Albert.

Die Trennung wird vor allem im Innenbereich sichtbar. Denn die zwei Gasträume mit Platz für rund 80 Gäste sind entsprechend umgestaltet worden. Auch hier geht es „einfach wild“ zu. Einheitliche Be-

stuhlung? Fehlanzeige. Stattdessen kleben Notenblätter an der Decke und ein Hirsch gibt jede Stunde sein Musikrepertoire zum Besten. „Wir haben alles insgesamt etwas heller und freundlicher gestaltet“, berichtet der 51-jährige Wirt.

Mit der Umgestaltung befindet sich nun auch die eigene Schnapsbrennerei im Gasthof. Zudem entstand eine Spielecke für die Kinder. Selbst die Toiletten sind originell gestaltet. „Man ist jetzt nicht mehr allein auf dem Klo“, scherzt Albert im Hinblick auf den Hirsch. Das trifft genauso für den Eingangsbereich zu. Mehrere Wildtiere in einem Zug sind hier abgebildet, die sinnbildlich zum Festsaal ziehen. Der wird momentan renoviert. „Dort spielt sich bald die wilde sächsische Jagd ab“, verrät er.

Betrieb läuft parallel weiter

Auch die drei Gästezimmer und eine Feriensuite werden noch umgestaltet, genauso wie der Biergarten und Teile der Außenfassade. Wann die Arbeiten abgeschlossen sind, kann Uwe Albert noch nicht sagen. „Denn der Gastbetrieb läuft parallel weiter“, erklärt er. In dem können die Gäste übrigens noch nach der alten Karte speisen. Doch in den nächsten 14 Tagen soll eine neue folgen. „Bewährte Speisen bleiben aber erhalten“, versichert der Wirt. Bald ist auch ein hauseigenes Bier im Angebot – natürlich mit Hirschemblem.