Liebe Gäste der Wachbergbaude in Saupsdorf!

Wir begrüßen euch auf das Herzlichste in unserer altehrwürdigen Baude auf 496 Meter Höhe. Erlebt unsere schöne Heimat neu und erfreut euch an der unberührten Natur. Genießt den einzigartigen Ausblick auf das Osterzgebirge, die Sächsische Schweiz, über das Lausitzer Bergland bis hin zu den Gipfeln des Iser- und Riesengebirges. In unserer traditionsreichen Baude, deren Ursprung im Jahre 1851 begründet ist, erwartet euch eine gutbürgerliche, unter den Einflüssen der sächsisch-böhmischen Kochkunst stehende Küche.

Bei der Herstellung unserer Gerichte legen wir besonderen Wert auf die Verwendung ausgewählter regionaler Produkte, von deren Qualität und Frische wir überzeugt sind. Diese werden schonend und mit der nötigen Zeit verarbeitet.

Eure Zufriedenheit ist unsere Motivation, die Tradition des Berges und der Baude lebendig zu erhalten. Wenn es euch hier gefällt, empfehlt uns gern weiter. Dafür vielen Dank.

Wir wünschen allen einen angenehmen Aufenthalt - auf ein baldiges Wiedersehen!

Eure Angelika und das Team der Wachbergbaude Saupsdorf

Anregungen und Hinweise zur steten Verbesserung unseres Angebotes sind immer willkommen!





pro Person

14,80 EUR

Wachberg-Hits (auf Vorbestellung – ab 4 Personen)

Tatarenhut (Essen vom heißen Hut) 1,4

pro Person Dieses ganz besondere Fonduegerät ist in der Form des traditionellen Hutes der Tataren, dem legendären Reitervolk der Mongolen, nachempfunden. Fleisch und Gemüse werden einfach an die spitzen Zungen des heißen Huts gesteckt und gebraten, dazu gibt es wahlweise Kartoffelspalten oder Pommes frites. Rind-, Schweine- und Putenfleisch mariniert mit Knoblauch, zweierlei Grillsaucen und gemischten Salat

Berg-Fondue pro Person 17,80 EUR

Fondue mit verschiedenen Fleischstücken wie Rinder-, Puten- oder Schweinefilet. Gebrüht wird wahlweise mit echter Rindssuppe oder feinem Öl, verfeinert mit einem Schuss Sherry. Als Beilage servieren wir Kartoffelspalten oder Pommes frites.

Wachberg-Burger 1,2,7 (jeden Freitag)

aus 100 % Rindfleisch, mit Pommes frites, Speck, rauchiger Barbecue-Sauce, Röstzwiebeln, Tomate, Spreewälder Gurke und Knobi-Majo-Dip, auf urigem Holzbrett serviert





Vorspeisen

Suppe *je nach Tagesangebot* 4,80 EUR Leberknödelsuppe oder herzhafte Rinderkraftbrühe

Würzfleisch³ 5,40 EUR vom Huhn mit Champignons, überbacken mit Käse, dazu Baquette

Bruschetta 8,50 EUR drei in Olivenöl knusprig gebackene Ciabatta-Scheiben mit Tomatenragout, Basilikum und Parmesan

Salate

Kleiner bunter Salatteller 5,50 EUR mit Orangendressing

Baudensalat 8,50 EUR frischer Blattsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Oregano, mit gebratenen Hähnchenbruststreifen zzal. 3,70 EUR

Vegetarische Gerichte

Ganze Abern^{2,7,8} 8,90 EUR große Backkartoffel mit Kräuterquark, Spreewaldgurke, Saupsdorfer Leberwurst und Butter

Pikante Rucola - Nudeln 10,90 EUR Penne mit Rucola, Kirschtomaten und Chili, Mandeln in Knoblauchöl geschwenkt, dazu Hirtenkäsewürfel

Tomatisierte Gnocchi 11,50 EUR mit mediterranem Gemüse und geriebenem Parmesan







Der kleine "Wanderhunger"

Wachbergkessel herzhafter Saupsdorfer Kesselgulasch oder Eintopf je nach Tagesangebot, mit Brot

Original Saupsdorfer Rindsknacker oder kesselwarme Knoblauchwurst 1,3,8 mit Senf und Brot

Kräuter-Palatschinken³ gefüllt mit Würzfleisch, mit Käse überbacken dazu Baquette und Salat

4,80 EUR kleine Portion 7,80 EUR große Portion

4,90 EUR

8,50 EUR

Frischer Fisch aus der Teichwirtschaft Ermisch

Bergforelle 15,80 EUR mit Petersilienkartoffeln und Salatbeilage

Gebratenes Saibling- oder Zanderfilet 16,90 EUR

mit Kartoffelstampf und buntem Marktgemüse







Guten Appetit!

leckeres aus Topf & Pfanne

Waldpilzpfanne <i>mit Kartoffelstampf und Kräuter-Salat</i>	8,50 EUR
Böhmisches Kartoffelknödel-Duo mit Kassler gefüllt, dazu Sauerkraut	8,90 EUR
Saupsdorfer grobe Bratwurst mit Sauerkrautbett, Kartoffelstampf und Senf	9,50 EUR
Hausgemachte Wachbergsülze mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatbeilage	10,50 EUR
Sächsisches Rindsgulasch mit Sauerkraut, Böhmischen Knödeln und Zwiebelringen	11,80 EUR

Gnocchi in Salbei-Limonenbutter gebratenes Hähnchenfilet gefüllt mit Frischkäse und Mandelplättchen	13,90 EUR
"Deftiger Sachse" Schweinelachs in Senf-Zwiebelhülle an Speckbohnen und Bratkartoffeln	13,50 EUR
Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse	13,90 EUR
Sächsische Rinderroulade mit Rotkraut, Kartoffeln oder böhmischen Knöde	16,50 EUR
Rumpsteak mit knackigen Salatvariationen, Pommes frites und Kräuterbutter oder frischen Waldpilzen	21,50 EUR
Wir empfehlen Ihnen auch unsere topaktuellen Tagesangebote.	





zusätzlich bieten wir ab 17 Uhr an:

Böhmisches Topinky

5.50 EUR

Rösthrot zum Wein mit Oliven und Knoblauch

Hackepeter "Wachbergbaude" (saisonal)

9,80 EUR

frisch gedrehter Hackepeter, dazu reichen wir drei Brotscheiben und Butter

Uriges Wachbergbrettl^{2,7,8}

11.50 EUR

mit kaltem Braten, Schinken, Spiegelei und Meerrettich und Senf ^{2,7,8}

Ripperl "Gegrillt" (Spare Ribs) 1,4

14.80 EUR

in Honig-Senf marinierte Sparerips mit Knoblauchbrot, Meerrettich und Senf

Allergikerfreundliche Küche. Unsere Servicekräfte und Köche informieren Sie gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. 1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidantin, 4 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Süßungsmitteln, 8 mit Säuerungsmittel, 9 mit Emulgator, 10 mit Stabilisator



Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes^{2,7,8} *mit Ketchup oder Mavo* 3,90 EUR **Harlekin** *Spiegelei mit Kartoffelstampf* 3.90 EUR Räubernudeln mit fruchtiger Tomatensauce 4,60 EUR und geriebenem Käse

Koboldschnitzel 5,40 EUR mit Pommes frites und frischem Salat

Zum Dessert

Palatschinken "Süße Verführung" gefüllt mit 5,50 EUR einer Kugel Schokoeis, Tupfer Sahne und Schokosauce

Germknödel^{1,9,10} 5.50 EUR mit Heidelbeerfüllung und Vanillesauce

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Eis 6,50 EUR

Köstlicher Wachberg-Kaiserschmarrn 8.80 EUR

mit Apfelmus, Waldbeerengrütze und Puderzucker

Kindereisbecher ¹ 4.20 EUR je eine Kugel Schoko- und Vanilleeis mit Schokosauce und bunten Schokostreusel Eisbecher mit Waldbeerengrütze^{1,9,10} 6,20 EUR drei Kugeln Vanilleeis und Sahne Schwedeneisbecher^{1,9,10} (enthält Alkohol) 6,90 EUR drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne Kleine Eistüte 1,80 EUR Schoko-, Vanille- oder Erdbeereis Eiskaffee mit Sahnehäubchen^{9,10} 4,50 EUR

4,90 EUR

3,50 EUR / 4,50 EUR

Bitte fragen Sie auch nach unserem aktuellen Kuchen- und Eisangebot!

Eisschokolade mit Sahnehäubchen^{9,10}

Kuchen/Torte *nach Angebot*



Alkoholische Getränke

Frisch gezapfte Biere	0,3 l	0,4	Fla <mark>schenbiere</mark>		0,5 l
Meißner Schwerter Privatpils	2,90 EUR	3,60 EUR	All <mark>gäuer Büble</mark>	alkoholfrei	3,90 EUR
Meißner Schwerter St. Afra Schwarzbier	2,90 EUR	3,60 EUR	Lü <mark>bzer Pilsner</mark>	alkoholfrei	3,90 EUR
Radler/Diesel	2,90 EUR	3,60 EUR	Ra <mark>deber</mark> ger Pilsner	r	3,90 EUR
			Erdin <mark>ger D</mark> unkelhe	fe	3,90 EUR

	0,3 l	0,5 I
Svijany 11° - Böhmisches Pils	2,90 EUR	3,90 EUR
Allgäuer Büble – Hefeweizen	2,90 EUR	3,90 EUR
Bananenweizen	3,30 EUR	4,20 EUR
Kirschweizen	3,30 EUR	4,20 EUR



Alkoholfreie Getränke

	ا 0,2	0,4 l	0,51
Frisches Wachberg-Brunnenwasser			2,80 EUR
Wachbergbrause ^{1,7} (nach Angebot)		3,90 EUR	
Coca Cola ^{1,7} / Spezi ^{1,7} / Ginger Ale ^{1,7} / Tonic Water ⁷	2,50 EUR	3,80 EUR	
Orangenlimonade ^{1,3,7} / Zitronenlimonade ⁷	2,50 EUR	3,80 EUR	
Apfelschorle	2,50 EUR	3,80 EUR	
Tafelwasser (still, medium, spritzig)	2,50 EUR	3,80 EUR	

Heide-Säfte und -Nektare 0,2 l 2.90 EUR

100% Direktsaft: Apfel-Salbeiblüten-Saft (naturtrüb),

Apfelsaft (naturtrüb), Sauerkirschsaft, Orangensaft

aus Direktsaft: Stachelbeernektar, , Bananennektar,

aus Direktsaft: Schwarzer Johannisbeernektar, Rhabarbernektar

Tomatensaft

KiBa (Kirsch/Banane-Mix)





Haila Titrana

2 ON ELID

Aufwärmer heiß & lecker

Tasse Kaffee	2,20 EUR
Tasse Kaffee Crema	2,40 EUR
Espresso	2,80 EUR
Espresso Macchiato	3,50 EUR
Cappuccino	3,60 EUR
Espresso – doppelt	3,60 EUR
Pott Kaffee	3,40 EUR
Milchkaffee	3,80 EUR
Latte Macchiato	3,90 EUR
Heiße Schokolade	3,80 EUR
Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen ^{9,10}	4,20 EUR
Russische Schokolade mit Rum	4,90 EUR

Helise Zitrone	3,80 EUR
Teespezialitäten von "Teekanne"	3,00 EUR
Früchte-, Pfefferminz-, Kräuter-,	
Schwarzer o. Grüner Tee	
Schneeweißchen (Kinderpunsch)	3,50 EUR
Grog	4,00 EUR
Gipfelglüher (von Okt. bis März)	4,50 EUR
hausgemachter Glühwein mit Waldbeeren	



1 cl

Spirituosen (Auswahl)

	4 CI
Obstler – Alpenschnaps "Steinbeisser"	3,00 EUR
(Apfel/Birne, Williamsbirne oder Marille)	
"MORITZ" Sächsischer Obstbrand	4,50 EUR
Kirsche & Pflaume	
Kräuter - Königsteiner Berggeist,	3,50 EUR
Wesenitzbitter, Wilthener Gebirgskräuter	
Ramazzotti	3,50 EUR
Müller Drei: Coffee Kräuter	4,00 EUR
Kaltenberger Kräuterlikör	4,00 EUR
Saupsdorfer Kiefernbieger Zirpenschnaps	4,00 EUR
GIN Müller DRY	3,50 EUR
Rum – Steuerrad (echter Übersee-Rum),	3,50 EUR
Havana Club (3 Jahre) , Bacardi (weiß)	
Wodka Gorbatschow	3,00 EUR
Echter Nordhäuser Doppelkorn	3,00 EUR
Aquavit – Aalborg Jubiläumsakvavit,	3,00 EUR
Malteser Aquavit	
Becherovka	3,00 EUR
Eierlikör im Waffelbecher 2 cl	2,50 EUR



Spirituosen

Wachbergbaude Saupsdorf Krone der Sächsischen Schweiz

Spirituosen (Auswahl)

Irish Whiskey's

PADDY	4,50 EUR
JAMESON	5,50 EUR
WRITER'S TEARS	6,50 EUR
YELLOW SPOT	8,50 EUR

Longdrinks

Whisky Cola	6,50 EUR
Gin Tonic	6,50 EUR
Aperol Spritz	6,50 EUR

Aperitif

Pampelle Ruby L'Apero, 15% Vol.	7,50 EUR
der neue Bitter-Aperitif aus Frankreich	

(mit Tonic auf Eis und Grapefruit-Scheibe)



Die Heldin dieses komplexen Aperitifs ist die rote Ruby Grapefruit, mit ihrer süß-bitteren Charakteristik. Bei diesem Aperitif vereinen sich kunstvoll die frischen, bittersüßen Aromen der korsischen, rubinroten Bio-Grapefruit mit den Zitrus-, Gewürz- und Kräuternoten ausgewählter Botanicals, hergestellt in einem aufwendigen Prozess in Cognac.

Empfehlungen	Wein
--------------	------

Engfertungen Overn			Schoppen	Flasche
Bennoschoppen trocken Blumig, fruchtiger Landwein aus Sachsen	o.JG	(1,0 l)	4,80 EUR	19,90 EUR
Cuvée Weiss QbA trocken "Meißner Urgestein" Weinhaus Prinz zur Lippe Die Cuvée aus Weißburgunder, Riesling und Scheurebe wirkt saftig, fruchtig und frisch mit Aromen reifer Stachelbeere, Birne, Grapefruit und Limette, 12%	o.JG	(1,0 l)	5,80 EUR	25,50 EUR
Goldriesling QbA trocken (aus der Meißner Heimat)	2019	(0,75 I)		29,00 EUR

Weingut Jan Ulrich ein frischer, spritziger und fruchtiger Wein

Eine Besonderheit im Weinbau Sachsens ist der Goldriesling, liebevoll auch unser Goldstück genannt. Diese aus dem Elsass stammende, von Christian Oberlin in Colmar Ende des 19. Jahrhunderts aezüchtete Rebsorte. kam 1913 ins Elbtal. Heute gibt es sie nur noch in unserem Anbaugebiet. Sie ist aus einer Kreuzung von Riesling und der französischen Kellertraube Courtillier Musqué entstanden.

Weinschorle 0.21 4.50 EUR

Seht/Prosecco

Bianco Cuvée Frizzante 0,11 2,50 EUR 0,751 17,50 EUR IGT Marca Trevigiana Italien, Villa Sandi, Schaumwein

Ein fruchtig-frischer Genuss an heißen Tagen – ankommen, entspannen, genießen.

Graf von Wackerbarth 22,50 EUR 0,11 3,50 EUR 0.751

trocken oder halbtrocken





Deutscher Weißwein		Schoppen	Flasche
Grauer Burgunder Kabinett trocken "eins zu eins" Pfalz, Weingut A. Diehl Klassischer Grauburgunder mit fruchtigen Apfelnoten und süßlichen Gewürzen	2019		20,50 EUR
Weißburgunder QbA trocken Baden, Weingut Heitlinger Ein saftig-fruchtiger und eleganter Wein mit Aromen von Melone, gelben Früchten, frischen Kräutern und zartem Säurespiel; herrlich harmonisch am Gaumen; unkomplizierter Weingenuss	2018		18,50 EUR
Bacchus QbA halbtrocken Franken, Weingut zur Schwane Als Bukettsorte hat der Bacchus ein intensives Aroma von Holunderblüte, Kräutern und Muskat; Dank seiner Restsüße ist er angenehm süffig	2019		21,50 EUR
Scheurebe Kabinett lieblich Deutscher Prädikatwein, Baden, Weingut Kiefer Aroma von Grapefruit gepaart mit Passionsfrucht; sehr gut balanchierte Restsüße-Säure-Struktur 12,5 %	2018		20,50 EUR
Roséwein			
WALLES AND A STATE OF THE STATE		Schoppen	Flasche
Hammel Sophie Helene, trocken, Aus der Pfalz Der spritzig-leichte Sommergenuss, beim Sonnenuntergang zum Tagesausklang genießen.	o. Jg.	4,80 EUR	19,90 EUR
Vinho Verde Rosé trocken "Conde Villar", Portugal, Quinta das Arcas	2018		20,50 EUR

Conde Villar Rosé ist ein sehr beliebter Wein von purpurroter Farbe mit violetten Reflexen; in der Nase zeigt der Wein feine Aromen nach Erdbeere, Himbeeren und Zitrus; auf der Zunge ist der Rosé sehr frisch bei ausgewogener Säure, etwas moussierend, zeigt Aromen nach frischen roten Früchten und ist von leichter Art; ein echter Trinkwein, sehr bekömmlich, frisch und trocken, mit wenig Restsüße

Rolmein			Schoppen	Flasche
Trollinger Heuholz rot, trocken, aus Württemberg			4,50 EUR	18,30 EUR
Deep Red 1000 QbA trocken RS: Cabernet Dorsa, Merlot und Syrah, Pfalz, Oliver Zeter Hier steht Fruchtigkeit und Leichtigkeit im Vordergrund; wie schon der Name verrät har um einen kräftigen, farbintensiven Rotwein; ein 85 prozentiger Ausbau im Edelstahltar im Holzfass, unterstreichen bei diesem Wein die dunkle Beerenfrucht-Aromatik			5,80 EUR	25,50 EUR
Primitivo Puglia trocken Italien, Terre di Montelusa Weich, harmonisch, mit feinsten Aromen getrockneter Aprikosen, reifer Pflaumen und d	2016 ein Hauch vor	(0,75 I)		22,50 EUR
Marques de Montemor Tinto trocken, RS: 50% Tempranillo, 30% Trincadeira & 20% Touriga N Der Wein hat Aromen von Pflaume, Brombeere und Himbeere, mit einem Hauch von schwarzem Pfeffer; im Gaumen ist der Wein weich und samtig, mit dicker Frucht und angenehmer Säure	2016 ational F	(0,75 l) Portugal, Marc	ques de Montemor	19,50 EUR
Spätburgunder QbA feinherb halbtrocken Baden, Weingut Kiefer Der fruchtbetonte Rotwein besticht durch reife Kirsch- und Himbeeraromen und einen leichten Körper; am Gaumen zarte Tannine und eine angenehme Restsüße	2016	(0,75 l)		17,70 EUR





Unsere Partner und Lieferanten:

Backhaus Gnauck, Sebnitz
Chefs Culinar

Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH, Dürrröhrsdorf-Dittersbach
Fleischerei Hempel, Saupsdorf
Forellenzucht Ermisch, Langburkersdorf
Getränke Schott, Neustadt
Gustav Müller GmbH, Dürrröhrsdorf-Dittersbach
LOGO Café, Frankenberg

OPPACHER Mineralquellen GmbH & Co. KG, Oppach
Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH

HEIDE'S
Fruchtsäfte Fruchtweine



... jede Menge frische Kräuter aus eigenem Anbau.





Wie eine der beliebtesten Bergwirtschaften in der Hinteren Sächsischen Schweiz entstand ...

Der Wachberg mit seiner einzigartigen Aussicht ist schon seit langem bekannt.

Die Bezeichnung Wachberg entstand vermutlich zu Beginn des 30jährigen Krieges. Damals, 1620, hatte man den Späher George Grohmann dorthin ausgesandt, um den aus Böhmen einfallenden Feind zu erspähen und die Bevölkerung rechtzeitig zu warnen. Der Tourismus machte den Wachberg schließlich zur Schweizerkrone.

Schon lange vor der Errichtung der ersten Gaststätte kamen an den Sonn- und Feiertagen die Bewohner aus den umliegenden sächsischen und böhmischen Orten gern zu ihrem Berg hinauf, um mit Nachbars- und Gevattersleuten ein Plauderstündchen zu verbringen und sich an der weitreichenden, einzigartig schönen und dabei so lieblichen Aussicht zu erfreuen, wie man sie auf keinenm anderen der umliegenden Berge genießen konnte.

Die blassgesichtigen Leineweber aus Sebnitz, die kräftigen Nixdorfer Messerschmiede, die Blumenmacher aus der Umgebung, die Saupsdorfer Garnbleicher und Strumpfwirker, die kunstfertigen Hinterhermsdorfer Holzuhrenmacher, die Waldarbeiter, Sägewerker und Flößer aus den Räumichten und Mühlen, sie alle waren des Sonntags hier oben zu finden, noch lange bevor dieser Berg von den Touristen aus dem Dresdner Elbraum entdeckt wurde. Um diesen Platz noch angenehmer zum Verweilen zu machen, hatte der Lehnrichter Thiermann aus Saupsdorf, dem dieser Berg gehörte, ein nicht bewirtschaftetes Berghäuschen, ein sogenanntes Belvedere errichten lassen.

"Um 1812 zählt das Amtsdorf Saupsdorf 90 Häusern und 648 Einwohner. Die Garnbleiche des hiesigen Landschöppen, Herrn Thiermann, war sehr bedeutend; ebenso gibt es noch einige andere ansehnliche Bleichen. Der Bruder des Landschöppen hatte schon seit mehreren Jahren eine ansehnliche Fabrik und Handlung von gewirkten wollenen Strümpfen, Strumpfhosen und dergleichen ähnlichen Artikeln hier etabliert, mit welchen er sehr gute Geschäfte auch in das Ausland macht. – Unter den hiesigen Einwohnern sind viel sogenannte Landgänger oder solche Handelsleute, welche mit sogenannter kleiner Ware in vielen Artikeln in weite Gegenden hausieren. – Auch gibt es hier Schleifer und Siebmacher, welche ins Land gehen.

Dieses ansehnliche Dorf, in welchem sich einige Bauerngüter besonders auszeichnen, zieht sich an einem sehr hohen Berge, den Wachberg, hinauf, von dem man eine der schönsten Prachtansichten hat, die der Freund derselben nicht übergehen kann. Das Auge wird durch das Leben und den Reiz einer weiten Aussicht sich von neuem gestärkt fühlen. Beleuchtet nun dieses große Bild gerade die untergehende Sonne, dann wird das den Eindruck davon noch unvergesslicher machen. – Herr Landschöppe Thiermann hat durch ein oben angelegtes Lusthaus diesen Platz zum Verweilen noch angenehmer gemacht."

Quelle: Pastor Leberecht Götzingers Buch "Die Beschreibung der sogenannten Sächsischen Schweiz" von 1812.

Wilhelmine Reichard war die erste deutsche Ballonfahrerin. Ihr dritter Flug erfolgte 1811. Sie startete bei schlechtem Wetter im Großen Garten in Dresden. Man fuhr damals mit Wasserstoff und hatte wenig Erfahrung. Der Ballon stieg zu hoch. Madam Reichard wurde bewusstlos. Zum Glück platzte der Ballon, funktionierte wie ein Fallschirm und blieb am Wachberg in den Ästen eines Fichtenbestandes hängen. Die Gondel stürzte ab und die Frau wurde einige Zeit später bewusstlos aufgefunden. Vom Leben und Wirken dieser kühnen Frau wird u.a. in einem Buch berichtet, dass man in der Baude käuflich erwerben kann.



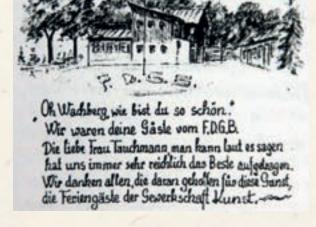












Um die Mitte des 19. Jahrhunderts begann die "Bereisung" unserer Gegend. Im Herbst 1851 wurde von Thiermann das erste Wirtshaus auf dem Wachberg erbaut und gleichzeitig ein 20 Meter hohes Aussichtsgerüst als den ersten Aussichtsturm in der Sächsisch-Böhmischen Schweiz. Der Lehnrichter verpachtete den Berghof. Auch der Lehngerichtsgasthof unten im Dorf erfreute sich damals eines regen Zuspruchs als Übernachtungsstätte. Der Mode entsprechend gab der Besitzer diesem den Namen "Schweizerkrone". Doch ohne sein Zutun wurde der Name von den Touristen auf das Berghaus übertragen. Die ersten Bergwirte waren Johann Martin, ein Peschke und dann Franz Ackermann. Des Letztgenannten Initialen findet man noch heute an der Dachverzierung der Baude.

Um diese Zeit brauchten die Touristen auch nicht mehr von Dresden zu Fuß hierher kommen. Die Bahnlinie durchs Elbtal gab es schon seit 1851. Als aber 1877 die Bahnlinie von Schandau nach Sebnitz in Betrieb ging, und zwei Jahre später 1878 die Kahnfahrt auf der Schleuse eröffnet wurde, begann für den Wachberg der touristische Aufschwung. Die Leute reisten nun massenweise am Bahnhof Sebnitz an. Von hier gingen sie über den Tanzplan zum Wachberg und von hier weiter nach Hinterhermsdorf, der Oberen Schleuse, der Kirnitzschschänke, dem Altarstein, dem Prebischtor und in die Edmundsklamm bis nach Herrnskretzschen. Dort setzte man mit der Fähre zum Bahnhof Schöna über, um nach Dresden zurückzufahren.

In der Zeit des großen touristischen Aufschwunges übernahm die Familie von Carl Gottlob Tauchmann 1898 das Gasthaus. In der Hand der Familie Tauchmann blieb der Berggasthof über alle Wirren der Zeiten hinweg bestehen. 1926 übernahm ihn der Sohn Karl, der aber Hans gerufen wurde. Nach seinem frühen Tod 1936 führte das Geschäft seine Frau Linda Tauchmann im Namen der unmündigen Kinder. 1949 wurde das Haus für die Grenzpolizei beschlagnahmt. Die Familie Tauchmann wurde zu Sozialhilfeempfängern. Der damalige Besitzer Hans Tauchmann, der Enkelsohn des Stammvaters Carl Gottlob hat diesen Schicksalsschlag nicht überlebt. 1950 wurde die Gaststätte unter der Geschäftsleitung von Frau Linda Tauchmann wiedereröffnet. Nach deren Tod übernahm die Tochter Erika Tauchmann 1962 die Geschäftsführung. Das Haus blieb auch zu DDR-Zeiten in privater Hand. Die Betten wurden auf Vertragsbasis ausschließlich über die Handwerkskammer Neubrandenburg vermietet. Das Berghaus wurde mehrmals erweitert und modernisiert und war immer ein beliebter Berggasthof mit Pensionsbetrieb. Seit 2000 in der Hand von Frau Brigitte Müller und ihrem Mann Frank, der 4. Generation der Familie, denn Brigitte ist die Urenkelin von Carl Gottlob Tauchmann. Am 31. 10.2014 stand sie zum letzten Mal für ihre Gäste in der Küche. Aus Altersgründen hatten sie und ihr Mann sich schweren Herzens entschlossen den Betrieb einzustellen.

Quelle: Auszüge aus der Festschrift "150 Jahre Wachbergbaude", 2001, Chr. Maaz, Heimatverein Hinterhermsdorf e.V.

Nach über einem Jahr der Ruhe, hörte man im Januar 2016 wieder erste Handwerker an und in der Bergbaude werkeln. Familie Müller war glücklich, im ortsansässigen Arndt Rußig einen würdigen Nachfolger gefunden zu haben. Den neuen Besitzer der Baude verbinden frühe Kindheitserinnerungen und Jugendzeiterfahrungen mit dem Wachberg. Erika Tauchmann hat Arndt Rußig mit ihrer mütterlichen Art sehr viel für seinen eigenen Lebensweg mitgegeben, wofür er ihr immer sehr dankbar sein wird. Und so ist es am Ende mehr als Idealismus und Ortsverbundenheit, die ihn dazu bewegte, mit seinem Konzept und einem neuen Team am 04. Juni 2016 die Wachbergbaude wieder zu eröffnen. Seit 2016 erfolgt nach und nach der Umbau und die grundlegende Neugestaltung des Hauptgebäudes und der Außenanlagen, ein Abenteuerspielplatz entstand und ein großzügiger Waldparkplatz. Bei allen technischen und zeitgemäßen Erneuerungen steht der Erhalt des Charakters einer urigen Bergbaude im Fokus aller Bemühungen. Liebevoll inszenierte Details zeugen davon. Seit dem gelungen Neustart erfreut sich die Wachbergbaude eines stetig wachsenden Zuspruchs aus Nah und Fern. Weitere komfortable Familienzimmer entstanden im 1. Obergeschoss der Baude. Eine Erweiterung des Biergartens vor der großen Veranda lädt wie zu Gründungszeiten zum Verweilen und Entspannen ein.

Daran hat sich wenig geändert und wird wohl auch noch eine ganze Weile so sein.

Quelle: Auszüge aus der Festschrift "150 Jahre Wachbergbaude", 2001, Chr. Maaz, Heimatverein Hinterhermsdorf e.V.

