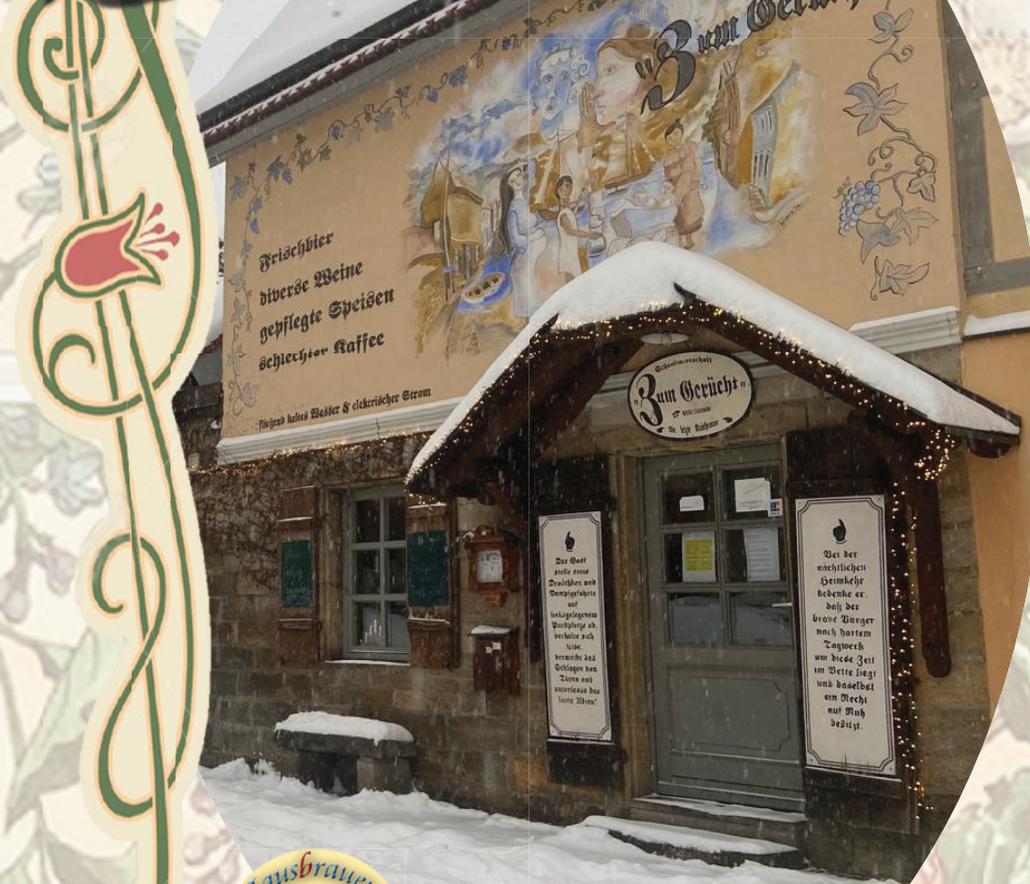


Schankwirtschaft "Zum Gerücht" Die letzte Flaschenme



Nr.65
November 2024
Selbstkostenpreis
Euro 4,00



Impressum
Zum Gerücht GmbH
Altlaubegast 5
01279 Dresden
0351 / 25 134 25
bestellung@zum-geruecht.de
www.zum-geruecht.de



„Zum Gerücht“

„Zum Gerücht“ - eine Kneipe & mittlerweile eine Institution. Das kann und darf man so sagen. Das Haus hat Geschichte, sowohl in der Vergangenheit als auch heute. Fangen wir am besten in der Vergangenheit an denn die Gebäude sind eng mit der Geschichte von Laubegast verbunden:

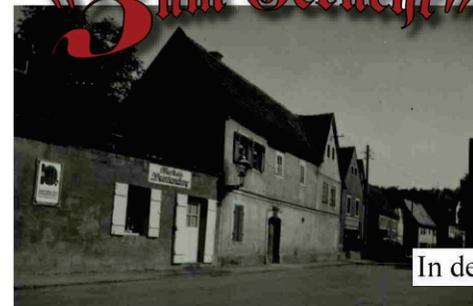
- um 1408 ist die erste urkundliche Erwähnung der Besiedlung "Lubegast" datiert (Dorf des Lubogost-sorbisch: lubo=lieb, wert / gost=Gast)
- 1501 wird schon ein Fährmann erwähnt
- 1529 gelangt nach mehrmaligem Besitzwechsel das Fischerdorf in den Besitz derer von Bünau zu Weesenstein
- 1613 ist erstmals eine Schiffmühle im Eigentum des kurfürstlichen Amtes, Bauern müssen ihr Getreide darin malen lassen
- 1650 Verbot zur Übersetzung über die Elbe von Fuhrwerken - der Kurfürst fürchtete um seine Einnahmen aus dem Geleitzoll
- um 1830 Aufhebung der Gutsgerichtsbarkeit
- im 18. Jh. erlangt Laubegast Bedeutung durch Caroline Neuber
- 1992 wird die liebe Kaschemme "Zum Gerücht" gegründet, seither ist Laubegast weltberühmt
- 2002 höchstes Würschtelhochwasser der Welt, die Kaschemme versinkt in den goldenen Fluten des Heinz Elberich
- 2012 feiert die gar liebe Kaschemme den 20. Geburtstag
- 2013 versinkt die Kaschemme erneut in den Fluten des Heinz Elberich



Das Gewölbe

Die ehemalige Zwirnerei der "Zwirnwölfe", in deren einem Teil Sie sich hier befinden, geht zurück auf die Familie Wolf. Die Familie Wolf war bis 1926 trotz Streit mit dem Rat der Stadt Dresden (seit 1738 Verkaufsverbot auf dem Altmarkt) und Verkaufsverbot zur Leipziger Messe als Hauptaufkäufer und Verleger der Garne aktiv. Zum Bleichen der Garne dienten die Elbwiesen, wovon noch heute der Straßename "Zur Bleiche" zeugt. Das Grundstück verlief ursprünglich über ein Gelände von 0,6 ha, zu welchem das heute noch existierende Herrenhaus (Österreicher Str., ehemaliger Wohnsitz der Familie) gehörte. Die Schankwirtschaft erstreckt sich über drei Gebäudeteile, deren vermutlich ältester das frühere Brunnenhaus ist (der Brunnen ist heute noch direkt neben dem vorderen Tresen sichtbar). Der ehemalige Pferdestall, zwischen 1842 - 1890 erbaut, war bis in die 30-er Jahre zum Garten hin offen. Der jüngste Teil (Eingang) birgt unter sich den vielleicht ältesten Teil. Anders als von dem Pferdestall, welcher nicht nur auf alten Plänen eingezeichnet, sondern auch noch existent ist, gibt es über diesen Gebäudeteil keinerlei Aufzeichnungen, jedoch befindet sich noch heute unter genau diesem Teil ein Gewölbe. Gleich links hinter dem Eingang ist der Rest einer ehemaligen Außenwand zu sehen, wovon die Treppe in das Gewölbe absteigt (Vielleicht wird eines Tages der Moment kommen, wo diese Treppe freigelegt wird?). In diesem, nun jüngsten Teil, gab es in früheren Jahren die Zwirnerei, dann eine Weinhandlung, lange Zeit eine Buchhandlung und zu DDR-Zeiten war es gar eine Wohnung.

„Zum Gerücht“



In den 30-ern

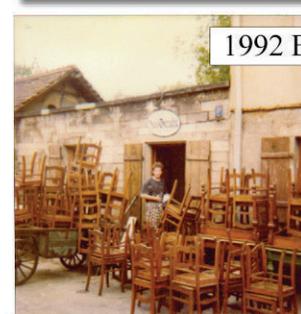


In den 70-ern



80-er

Hausbrauerei
Laubegast



1992 Eröffnung



25 Jahre
Zum Gerücht



2002



Der
Brunnen

"Zum Gerücht"

Machen wir an dieser Stelle mit der jüngeren Vergangenheit und dem Heute weiter. Seit dem Bestehen der Kneipe wurde so einiges umgebaut und verändert. Ursprünglich war die Kneipe ja nur halb so groß wie heute. Da, wo heute die Küche ist, befand sich ein schmaler, nur von außen zugänglicher Gang. Das Essen wurde damals noch direkt am Tresen zubereitet und das Angebot war sehr übersichtlich. Neben Boulettenspießen gab es noch Soljanka oder Suppe aus der Büchse. Im Frühjahr 1993 folgte dann mit der Erschließung des Stalles die Erweiterung der Kneipe. Dazu musste die Wand zwischen den vorderen Toiletten durchbrochen werden. Der Dachboden wurde durch eine Treppe mit dem Erdgeschoß verbunden (bis dahin war er nur von außen zugänglich). Weitere Toiletten und ein weiterer Tresen wurden eingebaut. Am Tag der Eröffnung des Stalls (1. Mai 1993) standen vor der Kneipe vielleicht 300 Gäste! Und der Stall war noch nicht fertig! Der rührige Bauleiter fiel beim Streichen der Treppe, welche direkt unter ihm noch geschraubt wurde, durch das Fehlen von Stufen rückwärts runter und der Farbeimer auf ihn drauf. Er konnte die Eröffnung erst Stunden später mit feiern, nach einer ausgiebigen Dusche. Bis 21.30 Uhr dauerten die Vorbereitungen und erst dann konnten die Gäste hereingelassen werden. Völlig klar, dass von den 300 Wartenden nicht alle hinein passten und leider wieder gehen mussten. Doch die, welche Platz fanden, waren so begeistert, dass in diesem Jahr die Kneipe jeden Tag restlos ausgebucht war. Im Herbst 1993 folgte dann der erste Ausbau zu einer richtigen Küche mit Zugang von der Kneipe aus. Bis dahin diente der oben erwähnte schmale Gang als Küche. Jetzt konnte nun richtig gekocht werden, was die lieben Gästleins durch vermehrten Besuch honorierten. In den Folgejahren passierten bis auf kleinere Veränderungen und das Ausgraben des Brunnens keine weiteren Umbauten. Erst mit der Flut 2002 sollten tiefgreifende Änderungen wirksam werden. So wurde 2003 der vordere Teil der Kneipe völlig entkernt, das Dach entfernt und mit einem Überbau versehen. In diesem Zusammenhang wurde die Trennwand zwischen Laube und Eingangsbereich durch eine Fachwerkkonstruktion aus den alten Deckenbalken ersetzt. Auch die Küche wurde abgerissen und durch eine größere ersetzt. Dazu mussten die beiden Fenster in der Laube versetzt werden. Im Herbst 2005 kamen das Vordach und die vielleicht beste Veränderung - die große Glastür im Stall - dazu. Jetzt konnte Tageslicht rein und im Sommer sitzt man auch bei Regen im Trockenen. Ein ganz bedeutendes Datum im Heute ist der 07.04.2008! An diesem Tag wurde das erste selbst gebraute Bier ausgeschenkt! Gebraut in der eigenen „Hausbrauerei Laubegast“. Am Kronstädter Platz (Laubegast), in Teilen eines ehemaligen Ballsaales gelegen, befindet sich die Brauerei. Nach Umbauarbeiten im Dezember 2007 und der Installation der Brauanlage konnte es losgehen und schon das erste Ergebnis war ein Erlebnis. Bestes Bier aus eigener Produktion. Da die Produktion noch richtige Handarbeit ist, wo keine Computer "reinreden", und da das Bier unfiltriert ist, unterliegt es natürlich einem stetigen Wandel. Aber genau das macht den einzigartigen Reiz aus. Prost! Seit dem Sommer 2015 kommt nun aus der „Brauerei Laubegast“ (in den Räumen der Brauerei gelegen) die eigene Fassbrause. Nochmal - Prost! Lassen Sie sich von dem einzigartigen Flair dieser Gegend, der Elbe und dieser Kneipe verzaubern und genießen Sie diesen Abend.

"Zum Gerücht"



2003



2005 - ein alter Traum wird wahr.



2014
vorderer
Tresen



Alle Preise
in Euro.

heißes

Große Tasse Kaffee	2,50
oder m. Schuss (Zel)	4,90
Espresso	1,90
Tee	3,10
heiße Zitrone	3,10
Kakao	3,40
Russische Schokolade	4,90
(Kakao m 3el Rum)	
Grog mit Rum (4cl)	4,50
Glühwein 0,2l	3,20

Aperitifs

Martini	
rot, weiß oder trocken	0,2l - 5,50
Campari	4cl - 3,50

Sekt

Rotkäppchen tr. Picco	5,20
Rotkäppchen Riesling	0,75l - 15,30
trocken	0,75l - 15,30
Prosecco	0,75l - 13,90

Hausbrauerei & Brauerei Laubegast

Alle Preise in Euro!



Laubegaster Bier - ein obergäriges, unfiltriertes Vollbier - eine Spezialität! Unser Bier wird noch von Hand gefertigt, in bester Brautradition, ohne Einsatz von moderner Rechentechnik. Provoost!

> Frisch vom Fass <



- Laubegaster Hell & Madler
je 0,3l - 3,20
je 0,4l - 3,80

- Laubegaster (rotes) Festbier
je 0,3l - 3,30
je 0,4l - 3,90

Unser Sommerbier, auch im Winter lecker:

- Fassbrause Hell
(je 1/2 Laubegaster Hell & frische saisonale Fassbrause - ergibt einen Hauch von Lecker!!!)
0,3l für 3,50 / 0,4l für 4,10

- Kirschrotes
(Laubegaster Festbier mit einem Schuss Kirschsaft - ergibt einen Hauch von Schokolade)
0,3l für 3,30 / 0,4l für 3,90

erfrischende Brause aus eigener Herstellung:

> Frisch vom Fass <
immer im Wechsel, frag die lieben Kellnerknechts in 0,3l zu je 3,20



Maßkrug Bier zu 9,30 Euro

Bier frisch vom Fass!
2 Liter Siphon zum Mitnehmen
je Liter 7,10 (Pfand 20,00)



weiteres aus der Gerüchteküche

Sehr zu empfehlen ist der wunderschöne Blick auf die Tafel für unser Tagesangebot!

Warme & kalte Küche bis 22.00 Uhr

- 2 Spiegeleier mit Bratiss & Salatbeilage 12,80
- Gemüse-Rudelauf mit leckerer Käsesahnesoße 14,50
- Gerüchte Sülze natürlich hausgemacht mit Treberbrot & Essig/Öl 14,90
- Gerüchte Sülze natürlich hausgemacht mit Remoulade & Bratkartoffeln 16,70
- Grünzeug mit Hähnchen oder Camembert, Tagesdressing o. Essig, Öl dazu Baguette 16,70
- Gerüchte-Zwiebelfleisch Original hausgemacht mit Bratiss & Salatbeilage 18,70
- großes Schweineschnitzel mit Spiegelei dazu Bratiss und Salatbeilage 18,90
- "Steak au Four" mit Bratiss und Salatbeilage 21,90

lecker süßes Dessert geht immer:

hausgemachter Schokopudding mit Vanillesoße nur 5,90

Salzstangen 2,00
Erdnüsse 2,00



• Beilagenwechsel 2,00

* Unser täglich Brot bekommen wir frisch von der Bäckerei Zscheile gebacken, so kann der Treber auch mal alle sein, das ersetzen wir dann mit vergleichbar frischen Brot.

Unsere Gerichte Küche bietet an:

Für Zusatzstoffe und Allergene hat der Lieblingskellner in der Extrakarte, frag einfach!

- Bockwurst mit Brot 4,90
- 2 Knobi-, oder Fettbommen mit Krautsalat & Gurke 6,70
- hausg. Giersalat, Brot, Krautsalat & Gurke 7,60
- eingelegter Camembert mit Brot 8,90
- Soljanka hausgemacht mit frischem Toast 8,20
- Grünzeug mit Tagesdressing & Baguette 8,90
- Würzfleisch Frisch vom Huhn dazu Toast
 - kleine Portion 9,85
 - große Portion 17,90
- Gerichte Max gebr. Jagdwurst, 2 Spiegeleier auf Treberbrot, mit Krautsalat, saurer Gurke & Beilage 11,90
- Krautnudeln altdentscher Art "Krautnudeln sind Nudeln mit Kraut" (mit Schinkenwürfeln, krossen Schinken, hausgemachter Remoulade)
 - kleine Portion 12,30
 - große Portion 14,20



> Portion Treberbrot <
hergestellt aus unserem
Laubegaster Bier-
Treber
2,95

Die Schüssel
> zum Bier <
(Brot, Wurst, Käse,
saure Gurken)
8,40

> zum Wein <
Käse - Olivenschüssel
7,30



Wir möchten höflichst
auf unsere stets
aktuellen Tafelangebote
hintweisen.

„Zum Gerichte“

weitere Biere



Alkoholfreies zu 0,3l

> Frisch vom Fass <

- Felsenkeller Pils & Radler
je 0,3l - 3,20
- je 0,4l - 3,80

> Aus der Flasche <

- Schneider Weisse -
hell, original-dunkel,
kristall oder alkoholfrei
- Lausitzer Porter
- verschiedene alkoholfreie Biere
zu je 0,5l für 4,50

Alle Preise
in Euro!

Mixgetränke

Prinzipiell alle Getränke mixbar,
so ekelig es auch schmeckt.

- mit Schnaps
- 4cl - 7,80
- 8cl - 9,80



Oh wenn die Sonne gehet unter
und die Gläser werden munter,
dann lasset uns den Becher hebe
in Einigkeit, in dem Bestreben,
zu saufen bis der Grund erreicht,
auf dass der Schnaps dem Schläfe weicht.

Schnäpse (abgefüllt zu je 4cl)

Jack Daniels (Tennessee)	5,50	Underberg (2 cl)	2,90
Tullamore Dew (Irisch)	5,50	Kümmerling (2 cl)	2,90
Jim Beam (bourbon)	5,20	Wiltthener Gebirgskräuter	4,80
Wiltthener Goldkrone	5,10	Nadeberger Bitter	4,90
Calvados	5,10	Ramazotti	5,00
Grappa	5,30	Duzo	4,80
Wodka	5,10	Gin	4,90
Zubrowka (poln. Wodka)	5,10	Tequila weiß	5,10
Nordhäuser Korn	4,70	Brugal	5,50
Slivovitz (Pflaumenschnaps)	5,00	(original Rum aus der Dominikanischen Republik)	5,50
Linie Aquavit	5,50	Havana Club	4,30
Johannesbeerlikör	4,30	Mexikaner	4,30
Pfefferminzlikör	4,20	(Hausgemacht- eigenes Rezept!)	





Weißweine

> Deutschland <

Saale Unstrut:

Silvaner
trocken, dezenter Duft nach
Holunder & Basilikum
Schoppen 5,90
Flasche 0,75l 20,20

von weiter weg:

Müller Thurgau, trocken oder lieblich
beide sehr süffig
Schoppen 5,40
Flasche 1l 24,40

Riesling, halbtrocken, sehr süffig
Schoppen 5,40
Flasche 1l 24,40

Grauer Burgunder
trocken, kräftig, erfrischend & spritzig
Schoppen 5,70
Flasche 0,75l 19,40

> Frankreich <

Le Zapie, Colombard, trocken
fruchtbetont, viel Sonne, Erdbeernote
Schoppen 5,70
Flasche 0,75l 19,50



Hauswein, trocken - rot oder weiß
Schoppen für je 4,60

Alle Preise
in Euro!

Rotweine

> Deutschland <

Dornfelder - Mosel
Schoppen 5,70
Flasche 0,75l 19,40

> Italien <

Merlot (Trentino) trocken
komplexer Geschmack, fruchtig
Schoppen 5,70
Flasche 0,75l 19,40

Sangiovese Lucarelli, trocken
samtig voll, langer Nachgang,
dezente Kirschnote
Schoppen 5,90
Flasche 0,75l 19,20

> Spanien <

Rioja, trocken, Note von Pflaumen,
Vanille, Duft von Rosine & Schoko
Schoppen 6,40
Flasche 0,75l 21,50

> Frankreich <

Medinet halbtrocken
Schoppen 5,50
Flasche 0,75l 19,20

> Bulgarien <

Kardarka, lieblich
Schoppen 4,80
Flasche 0,75l 16,30

Roséwein

> Deutschland <

Bardolino Classico
trocken, fruchtig, spritzig
Schoppen 5,50
Flasche 0,75l 19,20

Weinschorle trocken,
halbtrocken oder lieblich
als Schoppen zu je 4,50

„Zum Gerücht“

