

„Essen ist ein Stück Lebensfreude“ – diese kurze Aussage ist für André Meyer mehr als nur eine Feststellung, sondern seine Philosophie. Seit 2001 betreibt der Oberlausitzer den altbekannten Berggasthof Beckenbergbaude in der Gemeinde Kottmar. Sein Ziel: Den Gästen die Freude im Alltag schenken und die Möglichkeit geben, den Alltag hinter sich zu lassen und das genussvolle Leben zu kosten.

„Es war schon immer mein Traum, ein Restaurant selbst zu betreiben. Nachdem ich im Jahr 2001 meinen Ausbilderschein gemacht hatte, bot sich die Möglichkeit, die Beckenbergbaude zu pachten. Diese Chance habe ich am Schopf gepackt. Später haben wir das gesamte Anwesen dann gekauft“, sagt André Meyer, der das Lokal gemeinsam mit seiner Mutter und insgesamt vier Mitarbeitern betreibt. Bei größeren Veranstaltungen greifen im Familienbetrieb auch die beiden Brüder unter die Arme.

Seine gesamte Ausrichtung hat André Meyer unter das Schlagwort der Nachhaltigkeit gestellt. „Schon als junger Mensch habe ich mich für den Artenschutz und die Vielfalt engagiert. Es ist meine persönliche Überzeugung, die ich unbedingt auch in meinem Lokal umsetzen wollte“, sagt Meyer, dessen Baude seit 2013 auch bio-zertifiziert ist.

So wundert es kaum, dass die Karte jede Menge Köstlichkeiten der Region offeriert. Die Produkte stammen dabei aus ökologischen Betrieben sowie von regionalen Erzeugern und Produzenten. Säfte von der Lausitzer Streuobstwiese gehören neben dem schwarzen Bier aus Eibau, Weinen aus ökologischem oder sächsischem Anbau sowie fair gehandelten Kaffee-, Tee- oder Kakaospezialitäten zum Portfolio. Das Rindfleisch bezieht die Beckenbergbaude vom Ökohof in Mittelherwigsdorf sowie von einem Bauernhof aus Spitzkunnersdorf, den Fisch aus dem Lausitzer Seenland. „Lachs wird man beispielsweise nicht auf unserer Karte finden. Vielmehr setzen wir auf die Zucht der Region, die Wels und Buntbarsch hervorbringt“, sagt Meyer, der auf den persönlichen Kontakt und die Geschichten hinter den Gerichten setzt.

Auch der Begriff „saisonal“ bekommt in der Beckenbergbaude eine vollkommene Bedeutung, kommen doch auf die Karte tatsächlich nur Lebensmittel, die wirklich Saison haben. „Die Gurke schafft es erst auf den Teller, wenn der Gärtner sie bei uns im Angebot hat. Im Winter füllen beispielsweise Krautsalate ihre Lücke.“ Kreativität ist gefragt – auch bei der Interpretation klassischer Gerichte aus der Oberlausitz, wie etwa der beliebten Kartoffelklöße, der sogenannten Stupperle. Im Rahmen des Angebots „Genussreise Oberlausitz“ tauscht sich Chefkoch André Meyer auch mit anderen Gastronomen der Region aus und bringt, jeweils unter einem bestimmten Thema, traditionelle wie moderne Gerichte auf die Karten.



Doch die in 408 Metern Höhe gelegene Baude ist nicht nur ein kulinarisches Ausflugsziel: Wanderern und Radfahrern, die etwa auf dem Spreeradweg unterwegs sind, machen Rast oder bleiben gern auch über Nacht. Denn die Beckenbergbaude bietet vier Gästezimmer, deren Betten natürlich aus ökologischem Holz geschaffen wurden. Apropos Holz: Jährlich im Mai kommen traditionell über 30 Kettensägenschnitzer aus aller Welt auf dem Gelände der Baude zusammen, um neue Holzfiguren zu schaffen und mit Jung und Alt ein buntes Fest zu feiern.

www.beckenbergbaude.de