



Förderer von
Slow-Food-Deutschland e.V.

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag,
Dienstag bis Freitag 11.30 bis 14 Uhr und 17 – 23 Uhr,
Samstag 11 – 24 Uhr, Sonntag und Feiertag 11 – 23 Uhr



BOCK-POSTILLE Nr. 22 vom 27.10.2011

Wichtige Neuigkeiten!

Seit Anfang Oktober haben wir einen neuen Küchenchef: Heinz H. Beins. Der Wahlchemnitzer kehrt nach einigen Jahren als Küchenchef im Hotel Strandidyll in Heringsdorf wieder zurück an einen sächsischen Herd. Seine Vorliebe für Regionalität und Frische von Produkten ist ideale Voraussetzung für seinen neuen Wirkungskreis hier im BOCK.

Was ist sonst noch passiert?

Unsere Heizungsanlage wurde vollständig von der Fa. Gebr. Rottluff GbR aus Chemnitz erneuert. Ab sofort hilft die Sonne bei der Warmwasserbereitung. In der vergangenen Woche hat das ganze Team Äpfel, Birnen und Walnüsse aus dem eigenen Garten geerntet. Nun können Sie im Restaurant hausgemachten Apfelstrudel und Apfelsaft, gepresst aus der eigenen! Ernte vom Biohof Franke aus Crimmitschau, genießen. Und wenn ich mir jetzt die Walnüsse kandiert, im Bratapfel oder in einem Nusskuchen vorstelle, läuft mir schon das Wasser im Mund zusammen ☺. Ihnen auch?

Die Zwangspause während der Sanierungsarbeiten habe ich für ein paar freie Tage in der Sächsischen Schweiz genutzt. Neben der aufregenden Begehung der Häntzschel-Stiege konnte ich Kontakt zu einem anderen SlowFood-Mitglied knüpfen. Frau Dr. Siebert, Wirtin im „Landgasthof Schwarzbachtal“ in Lohsdorf (unweit von Hohnstein), kocht selbst phantastisch und mit Leidenschaft – ein echter Tipp!

Auch unsere Bräunsdorfer Schweiz ist im sonnigen Herbst ein schönes Ausflugsziel für eine Wanderung entlang der Leite, vorbei an einem kleinen Wasserfall gibt es im Verborgenen viel Schönes zu entdecken. Warum in die Ferne schweifen?!

Wild, Obst, Gemüse und Gänsebraten – alle Köstlichkeiten unserer Region

Küchenchef Heinz H. Beins möchte Ihnen den Herbst in vielen Varianten präsentieren. Wir wollen Sie verwöhnen mit schmackhaften regionalen Gerichten und dazu harmonisierenden Weinen.

Kulinarische Höhepunkte sind:

- **5. November Menü und Wein mit der Dohlmühle**
- **11. November Martinsgans- Menü**

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Und noch ein schon vorweihnachtlicher Veranstaltungstipp: Am Freitag, dem 25.11., lädt der Limbacher Damen Lions-Club zum Benefizkonzert mit dem Organisten Matthias Eisenberg und dem Chmenitzer Chor Taktwechsel ein.

(Beginn: 19.30 Uhr in der Lutherkirche Limbach-Oberfrohna, Eintritt 15,00 Euro, Vorverkauf auch im Hotel BOCK.

Mit herbstlichen Grüßen

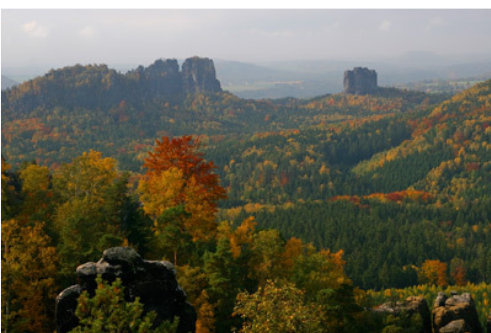
Ihre Ute Striegler



Küchenchef Heinz H. Beins



Aufstieg im Kamin



Blick vom Langen Horn

BOCK-POSTILLE für Gäste und Freunde des Hotel BOCK in Limbach-Oberfrohna



Förderer von
Slow-Food-Deutschland e.V.

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag,

Dienstag bis Freitag 11.30 bis 14 Uhr und 17 – 23 Uhr,

Samstag 11 – 24 Uhr, Sonntag und Feiertag 11 – 23 Uhr



Aufstieg im Kamin