

Das Ausflugslokal
mit dem traum-
haften Fernblick

Liebe Gäste!

»Ob Sturm, ob Schnee oder Sonnenschein,
es gibt ein Gasthaus, das lädt Dich ein!«

Wenn draußen die Schneeflocken tanzen und die klirrende Kälte rote Nasen macht, sitzen Sie besonders angenehm in unserer wohligen warmen Gaststube. Dort steht unser Backofen, der zur gemütlichen Atmosphäre beiträgt.

Mit Liebe und Einfallsreichtum bereiten unsere Köche zeitgemäße und moderne Gerichte, die auf Rezepten der vogtländischen Küche basieren.

In unserem Haus wird nur bestes, marktfrisches Gemüse verarbeitet. Ideenreichtum und Kreativität zeichnen unsere Küche aus.

Deshalb bitten wir Sie um Verständnis wenn es mal etwas länger dauern sollte.

Das Team der Schönen Aussicht wünscht Ihnen eine angenehme Gastlichkeit in Vogtlands höchstgelegenen Berggasthaus mit original vogtländischer Küche!

Liebe Gäste!

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte jederzeit an unser Servicepersonal.

Sie erhalten dann unsere gesonderte Speisekarte.



Schöne Aussicht

Eine kleine Klingenthaler Sage

Aus dem Buch von
Johann Georg Theodor Grässe

Der Sagenschatz des Königreichs Sachsen



640. Der Köhler von Klingenthal.

Vom Kirchhofe zu Klingenthal bis an den naheliegenden Wald geht jede Nacht um die zwölfte Stunde ein gespenstiger Schatten eine Leuchte in der Hand. Das Volk erzählt sich hierüber folgende Geschichte.

Es soll einst im Dorfe Klingenthal ein Köhler gewohnt haben, der jede Nacht von der Seite seiner treuen Hausfrau aufstand, um angeblich im Walde nach seinem Meiler zu sehen. Die wahre Ursache war aber, daß er im Busche zu einer dort wohnenden Concubine schlich.

Einst ging er auch in finsterner Nacht die Leuchte in der Hand den wohlbekannten Weg, da folgte ihm sein Weib, die er schlafend glaubte, und warf ihm geradezu sein Vergehen vor. Er wollte es zwar anfangs leugnen, allein bald gab ein Wort das andere, er ward heftig, schlug seine rechtschaffene Frau nieder und begab sich zu seinem Keksweibe.

Als er mit dieser im besten Kosen begriffen war, öffnete sich plötzlich die Thür und sein Weib stürzte herein und traf die Schuldigen auf offener That. Jetzt halfen keine Vorstellungen mehr, er mißhandelte sie abermals und warf sie zur Thür hinaus mit der Drohung, sie in den brennenden Meiler zu schleudern, wenn sie ihm wieder zu nahe komme.

Sie aber verfluchte ihn und rief: »Der Meiler werde Dir selbst zum Grab, mögest Du lebendig verbrennen!« Des lachte der Köhler; als er aber nach seiner Gewohnheit den Meiler erklomm, um sich umzuschauen, stürzte dieser plötzlich zusammen und der Frevler versank in seinen feurigen Schlund.



Schöne Aussicht

Nus dem Suppentopf



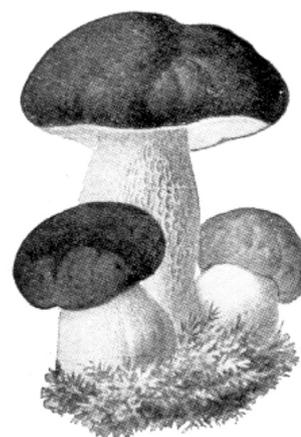
Schwammespalken

Die Schwammespalken sind eine vom Eintopf abgewandelte Speise. Speck und Zwiebeln im Topf anbräunen, sauber geputzte Pilze aus unseren Wäldern dazugeben und schmoren lassen. Mit Wasser oder Brühe aufgießen, Erdäpfelwürfel, Möhrenwürfel und reichlich Kümmel dazugeben. Mit Lorbeerlaub, Piment, etwas Majoran, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Mit Kräuteressig und Zucker den süßsauerer Pfiff geben und mit einer braunen Buttermehlschwitze den Geschmack verfeinern.

5,50 EUR

Soljanka

4,90 EUR

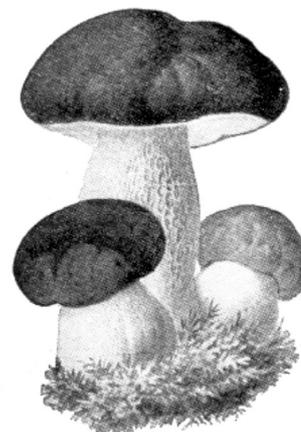


Ä klaans Schwammegedicht

De Schwamme, de Schwamme
die gibt`s drauß`n Wald;
wenn die en September
ze wachsen afange,
do huln se se alle,
ob gung oder alt.

In`s Körbl e Messerl und en Brotkant`n nei
dann koa des Suchen losgeh
oft gar weit nein Wald nei.

Wenn`s Körbl dann voll is
dann ge'mor lustich nach Haus
on de Mutter, die kocht ons dann
die guten Schwammespalken draus.



Plus Urgroßmutter's Zeiten

Wanderaussichtsturm auf dem Aschberg

*Besuchen auch Sie den
Wanderaussichtsturm auf
dem Klingenthaler Aschberg.*



Was Sie erwartet ist ein wunderbarer Rundblick über das Berg- und Hügelgewimmel des Vogtlandes. Stellen Sie doch einfach das Auto in Mühlleithen auf dem großen Parkplatz ab und wandern mit der ganzen Familie über den Kammweg zum Aschberg.

Kleingeld nicht vergessen!

Das historische Vogtland



Das Freilichtmuseum Landwüst und Eubabrunn ist auch in den kühleren Monaten des Jahres eine Empfehlung wert. Dank des fleißigen Sammelns von Walter Wunderlich entstand das seit 1968 geöffnete Museum. Lernen Sie dort möglichst authentisch die Arbeits- und Lebensverhältnisse unserer Vorfahren kennen. Erlebbar gemacht, dokumentiert das Museum das bäuerliche Leben vor langer Zeit.

Gebackene Klees mit saure Schwamme

Auch die »Gebackenen« werden als eine altvogtländische Spezialität angesehen. Ähnlich wie die vielerorts bekannten Kartoffelpuffer werden diese allerdings aus einem Teil trockener, geriebener, roher und einem Teil gekochter Kartoffeln mit Buttermilch hergestellt. Sie sind jedoch kleiner als Kartoffelpuffer und werden goldgelb in heißem Fett heraus gebacken.

9,50 EUR

Vogtländische kochte Kleeß mit saure Schwamme

Die vogtländischen gekochten Klöße werden aus einer geriebenen Kartoffelmasse von rohen, Stärke und Wasser ausgedrückten, und gekochten Kartoffeln hergestellt. Das Mengenverhältnis besteht aus einem Teil roher Kartoffeln und der viertelsten Menge gekochten Kartoffeln. Die rohe Kartoffelmasse wird mit heißem Wasser gebrüht, um eine Bindung herzustellen. Dem werden die gekochten, geriebenen Kartoffeln zugefügt. Diese Masse wird gesalzen, zu einem Kloß geformt und in stark kochendes Wasser gegeben, damit sie nicht zerfallen. Danach im offenen Topf garkochen. Die sauren Schwamme, die in früherer Zeit besonders gern zu grünen Klößen gegessen worden sind, werden wie ein Ragout mit Zwiebeln und Flüssigkeit geschmort. Kümmel und Gewürze, je nach Geschmack, runden diesen Pilzgulasch ab. Essig, Zitrone und etwas Zucker verleihen dem Ganzen den Namen der »Sauren Schwamme«.

9,50 EUR



Salate und Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

4,50 EUR

Kleiner gemischter Salat mit Valkankäse

5,50 EUR

Caprese Salat

Kleiner Salat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

6,50 EUR

Salatteller „Schöne Aussicht“

großer Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Maiskolben, Dressing und Kräuterbaquette

12,90 EUR

Genießer-Salat

gebratener Lachs auf Salat der Saison, garniert mit Zwiebelringen und gekochtem Ei, Joghurtdressing und Kräuterbaquette

13,90 EUR

Würzfleisch

mit Käse überbacken, dazu Toast

5,50 EUR



Schöne Aussicht

5

Essen
kann den Alltag erleichtern.



Kaum jemand hält sich heute noch starr an die drei Hauptmahlzeiten. Die vielen Anforderungen des Alltags in Beruf und Freizeit verlangen ein flexibleres Konzept. Deshalb hat der Imbiss eine Oase im grauen Alltag gebildet, erfrischend und stärkend.

Dies kann ein paradiesischer, saftiger Apfel sein, aber auch ein Exklusivimbiss mit Sekt, Lachs und Kaviar; oder soll es lieber ein vitaminreicher, kalorienbewusster Salat sein, knackig und gesund, mit einem köstlichen Dressing! Wieder andere bevorzugen eine deftige Brotzeit mit Wurst und Käse.

Probieren doch auch Sie einmal aus, wie die auf dieser Seite von uns zubereiteten Oasen des Alltags auf Sie wirken. Genießen Sie, entspannen Sie und erholen Sie sich mit Kleinigkeiten, welche der Mensch doch braucht. Tanken Sie auf zu neuer Schaffenskraft!

Essen
ist ein Bedürfnis

Genießen
ist eine Kunst.



La Rochefoucauld

Unser "Schneepflugfahrerschnitzel"

Hier oben auf dem Aschberg sind die Winter lang und schneereich. Oft ist die Straße zu uns für PKW nicht passierbar. Als Dank für die Beräumung der Straße und große Hilfsbereitschaft unserer Schneepflugfahrer, laden wir sie immer wieder einmal zu einem Schnitzel in unser Gasthaus ein.

Ritteressen



Es ist der Wunsch eines Jeden von uns, die Essmanieren des Herren Knigge einmal unter den Tisch fallen zu lassen. Deftiges vom Schwein und Geflügel, Gekochtes und Gegrilltes fand schon bei den Rittern immer wieder Vorliebe.



Neben unseren 60 gemütlichen Restaurantplätzen befindet sich im Keller unseres Hauses ein rustikales Steingewölbe, dem wir den Namen Rittersaal gegeben haben. Bis zu 20 Personen finden hier Platz

Erleben auch Sie Ihren Ritterschmaus bei uns!



Preise und Termine für den Ritterschmaus nach vorheriger Absprache.

Überlegen Sie es sich doch einfach!

Und greifen Sie zu mit den Händen oder mit Besteck

Hauptgerichte

Vogtländischer Sauerbraten

mit Honigbrotssoße, dazu gekochte oder gebackene Klöße und Apfelrotkraut

13,90 EUR

Rinderroulade

herzhaft gefüllt, dazu gekochte oder gebackene Klöße und Apfelrotkraut

14,40 EUR

Szegediner Gulasch

Gulasch vom Schwein mit Sauerkraut verfeinert, dazu Böhmisches Klöße oder Gebackene Klöße

12,90 EUR

Thüringer Rostbrätel

Schweinerückensteak mit Senf und gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur

13,50 EUR

Schnitzel vom Schwein

mit gebratenen Pilzen, Champignonrahmsauce, dazu Pommes frites und Salatgarnitur

13,90 EUR

Schweinerückensteak

mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatgarnitur

14,50 EUR



Schöne Aussicht

Die Kammloipe

Die Kammloipe zwischen Schöneck und Johannegeorgenstadt gehört mit ihren 36 km Länge zu den schönsten und schneesichersten Langlaufgebieten in Deutschland, wie die Einschätzung des Deutschen Skiverbandes (DSV) belegt. Sie erschließt mit ihren Anschlussloipen eine Skiregion von besonderem Reiz. Durch den Naturpark Erzgebirge/Vogtland mit seinen ausgedehnten Bergwäldern und seiner romantischen Landschaft führend, erschließt sich eine beruhigende Weite zwischen zauberhaften Bergdörfern und bekannten Wintersportorten. Der Gebirgshauptkamm ist nur wenig gegliedert und damit für den Langlauf bestens, auch für weniger geübte Skifahrer, geeignet.

Aber auch im Sommer bietet sich die Strecke der Kammloipe hervorragend als Route für Wanderungen zu Fuß oder mit dem Fahrrad an.



Unser Haus bietet bei guten Schneeverhältnissen einen direkten Skiwanderweg (mittelschwerer Aufstieg) zur Kammloipe an, der über den Aussichtsturm bei der Jugendherberge führt.

Hauptgerichte

3 Medaillons vom Schwein

auf einer Pfefferrahmsoße, mit gebratenen Pilzen,
dazu Kroketten und Erbsengemüse

15,90 EUR

Beefsteckle „Holzfäller Alet“

mit gebratenen Pilzen, Champignonrahmsoße,
dazu Bratkartoffeln und Sauerkraut

11,90 EUR

Jägerpfanne

drei Medaillons vom Hirsch, mit gebratenen Pilzen,
dazu Kroketten und Salatgarnitur

18,90 EUR

Geschmorte Rinderzunge

dazu Petersilienkartoffeln und Erbsengemüse auf einer feinen Buttersoße

13,50 EUR

Begrillte Fühnerbrust

mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Pommes frites
und Salatgarnitur

13,50 EUR

Feine Sülze nach Hausmacher Alet

dazu Bratkartoffeln, Remoulade und Salatgarnitur

11,50 EUR

Unser Aussichtslied

Seit der Wiedereröffnung der "Schönen Aussicht" im Dezember 1995 lebt das Gasthaus mit so manchen musikalischen Klängen auf. Neben heiteren Hutzenohnden und Heimatabenden erwachte der Gedanke zum Aussichtslied. An diesen Abenden, wenn der Aschberg weiß verhüllt ist, der Tag viel eher der Nacht weicht, erklingt Musik hoch droben vom Aschberg. Dabei lässt die wohlige Wärme des hauseigenen Backofens ein Gefühl der Entspannung aufkommen. Prompt entstand ein Lied, welches die Atmosphäre und Geschichte eines Heimatabends in seinem Text und Melodie trägt.



Schöne Aussicht



Die Geschichte unseres Hauses

Ab 1868 hatte August Meinel die Berechtigung zum Verkauf von Branntwein und Spiritus im Haus Nr. 52 erhalten. Nach seinem Tode führte seine Frau Karoline Meinel das Geschäft weiter, wobei ihr Sohn Christian Meinel sie dabei unterstützte.

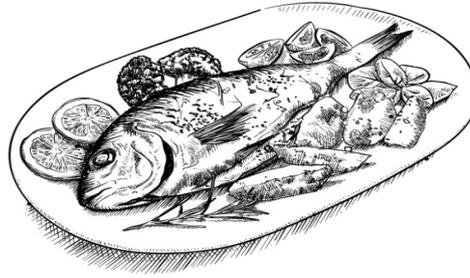


Nach dem Tode der Mutter musste der Sohn Christian ein Gesuch zwecks Genehmigung und Fortführung des Ausschanks an die Amtshauptmannschaft in Auerbach richten, welche ihm im Mai 1890 erteilt wurde. Wobei der Ausschank von Branntwein zum sofortigen Genuss verboten war. 1904 wurde Christian Meinel auf sein Gesuch hin die Erlaubnis erteilt, im neuerbauten Haus Nr. 46 die Schankwirtschaft, sowie das Ausschanken von Branntwein und Beherbergen von fremden Personen durchzuführen. Gleichzeitig wurde er beauftragt, den Branntweinkleinhandel im Haus Nr. 52 sofort einzustellen. 1908 hat Fritz Moritz Glaß aus Georgenthal das Gasthaus Nr. 46 von Christian Meinel gepachtet.



Auch er musste um die Genehmigung der Schankwirtschaft neu ansuchen, welche ihm auch 1908 erteilt wurde. 1912 hatte das Gasthaus ein gewisser Herr Ernst Herrmann Heidenfelder aus

Fischgerichte



Forelle nach „Müllerin Art“

dazu Petersilienkartoffeln, Kräuterbutter
und Salatgarnitur

13,50 EUR

Forelle vom Grill

auf einer feinen Knoblauchsoße, dazu Bratkartoffeln
und Salatgarnitur

13,50 EUR

Lachsfilet vom Grill

mit Kräutern verfeinert, dazu Petersilienkartoffeln
und Salatgarnitur

15,90 EUR



Schöne Aussicht

Eine vegetarische Mahlzeit



Gebackene Kartoffeltaschen

gefüllt mit Frischkäse, auf Kräuterquark,
mit gegrilltem Maiskolben und Salatgarnitur

9,90 EUR

Gebackener Camembert

mit knusprigem Baquette, Preiselbeeren und reichlich Salatbeilage

9,90 EUR



Die Geschichte unseres Hauses

Carlsfeld erworben (hier wird die Schöne Aussicht erstmalig schriftlich erwähnt). Dieser führte die Gaststätte bis 1914. Danach verkaufte Heidenfelder die Gaststätte »Schöne Aussicht« an Frau Katharina Veitenhansel aus Wilkau, welche für die Wirtschaft bis 1919 verantwortlich war, wo sie dann Herr Albert Vogel aus Plauen übernahm. Am 9.10.1919 bekam Herr Vogel die Erlaubnis zum Bier und Branntwein ausschenken auf dem Aschberg. Erwähnenswert ist, das jeder neue Pächter oder Besitzer immer auf's Neue um die Betreibung der Gastwirtschaft ansuchen musste, sogar Führungszeugnisse mussten dabei vorgelegt werden. 1922 wurde vom Gemeinderat beschlossen, die Gaststätte »Schöne Aussicht« zu kaufen, den Ausschank einzustellen und wegen der Wohnungsnot im Haus Nr. 46 4-5 Wohnungen zu errichten. Somit konnte die damals herrschende Wohnungsnot etwas gemindert werden. Im Zeitraum von 1922 bis 1995 war das Haus auf dem Aschberg auch Eigentum der Gemeinde und durchlebte verschiedene Epochen seines Daseins. Es war Zollamt, Postamt, Jugendclub und bot für viele Familien ein Zuhause. Auch die äußere Hülle veränderte sich und mußte eine aschbergtypische Holzverschalung ertragen.



Seit Dezember 1995 erstrahlt nun, nach viermonatiger Rekonstruktionszeit, die »Schöne Aussicht« in ihrem »alten Glanz«, hergerichtet im Stile der Jahrhundertwende.



Wahrzeichen "Aschbergschanze"

Eine Veröffentlichung zum 10. Jahrestag der Einweihung der »Großen Aschbergschanze« in Klingenthal begann mit folgenden Worten: »Was der Hradschin für Prag, der Eiffelturm für Paris oder der Dom für Naumburg - nämlich ein Wahrzeichen - ist das womöglich auch die Große Aschbergschanze für Klingenthal? Mit einer großen Berechtigung lässt sich diese Frage prinzipiell bejahen! Die Geschichte des Klingenthaler Skisports könnte ein ganzes Buch füllen, wie es ja die kürzlich erschienene »Klingenthaler Skichronik« beweist. Solche Jahrestage wie der, der Schanzenweihe waren schon immer Anlass, in diesem längst nicht zu Ende geschriebenen Buch zu blättern. So wurde damals beispielsweise die Seite mit der Jahreszahl 1949 aufgeschlagen. Sie erinnert daran, dass in jenem Jahre Herbert Leonhardt aus Mühlleithen bei den »Ostzonenmeisterschaften« mit vier Meistertiteln der erfolgreichste Skisportler dieser Veranstaltung war. Zum Training waren damals die Klingenthaler und Mühlleithener Springer auch auf die damals bereits sechzehn Jahre alte Vogtlandschanze angewiesen. Die »Seydelschanze« am Nordosthang des Aschbergs war wegen ihrer Grenznähe kurz vorher abgerissen worden. Auf dieser Schanze wurden übrigens im Jahre 1929 auch die erinnerungswürdigen »Deutschen Skimeisterschaften« ausgetragen. In den Jahren der unmittelbaren Nachkriegszeit gab es hier bei uns am Aschberg große Anstrengungen, um Klingenthal-Mühlleithen zu einem leistungsstarken Zentrum des Skisportes mit einer intensiven Förderung des sportlichen Nachwuchses auf- und auszubauen. Eines der ersten Ergebnisse waren die Meisterehren von Herbert Leonhardt. Ein Zentrum der Heranbildung junger leistungsstarker Skisportler war damals die »Obere Schule« in Steindöbra. Aus ihr kamen zahlreiche namhafte Klingenthaler Skisportler, die Anleitung und Unterstützung von ihren Lehrern und zahllosen uneigennützigen Helfern wie Otto Warg, Walter Memel, Walter Glaß, Hans Leonhardt, Marianne Meinel und vielen anderen erhielten. Vorbilder der jungen Sportler waren in jenen Jahren die ihnen gut bekannten Herbert Leonhardt, Herbert Friedel und Herbert Müller, Gerhard Glaß, Siegmund Leonhardt und viele andere. Ihr Beispiel spornte die junge Generation zu sportlichen Höchstleistungen an. Sportler aus Klingenthal-Mühlleithen bestimmten in jenen Jahren nicht unmaßgeblich das Geschehen auf den internationalen Schanzen und Loipen mit.

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes Frites

mit Tomatenketchup

3,50 EUR

Zwei gebackene Klöße

mit Apfelmus

3,90 EUR

Ein gekochter Klobß

mit Soße und Apfelrotkraut

3,90 EUR

Kleines Schnitzel

mit Pommes Frites und Salatgarnitur

7,50 EUR

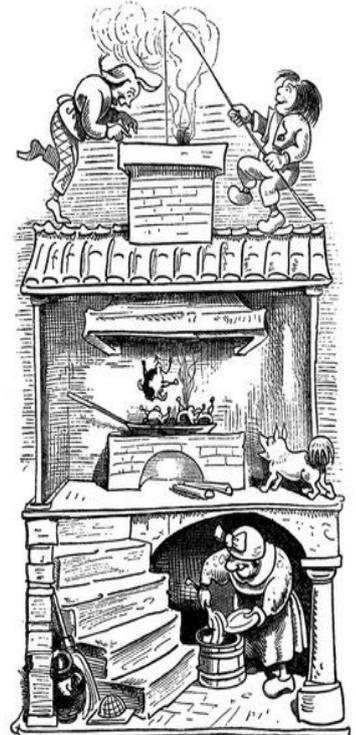
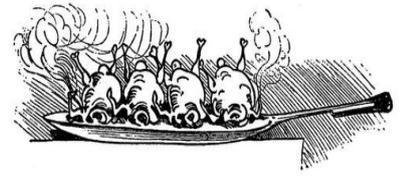
Kleiner Sauerbraten

mit einem gebackenen Klobß
und Apfelrotkraut

7,50 EUR



Schöne Aussicht



Kaffee und Kuchen

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	1,70 EUR
Kännchen Kaffee	2,90 EUR
Tipfel Kaffee	2,60 EUR
Espresso	1,80 EUR
Tasse coffeinfreier Kaffee	1,70 EUR
Cappuccino	2,60 EUR
Café au lait / Café latte	2,80 EUR
Latte macchiato	2,90 EUR
Espresso-Schokolade	2,60 EUR
Heiße Schokolade	2,60 EUR
Heiße Milch	2,00 EUR
Glas Tee	1,50 EUR
Grog	3,10 EUR
Heidelbeerglühwein	3,20 EUR
Vogtländischer Hitzkopf	3,20 EUR
Heißer Met	3,20 EUR
Feuerzangenbowle (nur anlässlich)	3,50 EUR

Kuchen & Gebäck

Apfelstrudel mit Eis und Sahne	4,50 EUR
Apfelstrudel mit Sahne	3,50 EUR
Apfelstrudel mit Eis	4,00 EUR
Stück Kuchen (n. Tagesangebot)	2,90 EUR
Stück Torte (n. Tagesangebot)	3,50 EUR



Als dann im Jahre 1956 Harry Glaß in Cortina d'Ampezzo die Olympiamedaille in Bronze im Skispringen erkämpfte, war eigentlich der letzte Auslöser für den Bau einer Großschanze im Wintersportzentrum Klingenthal-Mühleithen, der »Großen Aschbergschanze« im Steinbachtal, gegeben. Zur Schanzenweihe drängten sich auf dem baulich noch nicht völlig fertiggestellten, von unerwarteten gewaltigen Schneemassen zugedeckten Schanzengelände am 1. Februar 1959 mehr als 70.000 Zuschauer. Der damals von Helmut Recknagel gesprochene Weihespruch lautete: »Beherrscht das Glück! Der Mensch ist stark und klug, weihet er dem Leben seine Liebe. Der Sprung ist kühn, und Schönheit liegt im Flug, doch schöner und kühner ist der Friede!« An diesem Tage stellte Recknagel auch den ersten Schanzenrekord auf der neuen Sprungschanze auf. 89, 5 Meter lautete die Eintragung. Weltbekannt gewordene Skispringer haben dann auf der Großen Aschbergschanze in den folgenden Jahrzehnten ihre Visitenkarte hinterlassen und auch immer wieder für neue Schanzenrekorde gesorgt. Klingenthal mit seiner Großen Aschbergschanze galt in der Welt als »Hochburg der nordischen Skidisziplinen«. Mehr als vier Jahrzehnte sind seither vergangen. Die Große Aschbergschanze als Wahrzeichen des Wintersportzentrums Klingenthal war vorerst Geschichte geworden.

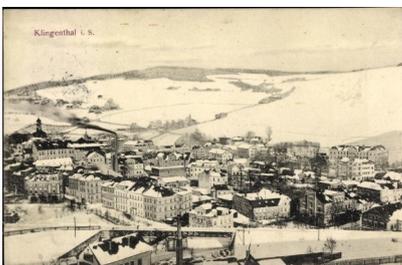


Bild zeigt alte Aschbergschanze



Lawinenstürze in den klingenden Tälern

Friedrich Jaeger, der vielseitige und vielbeschäftigte Klingenthaler Natur- und Heimatfreund, berichtete vor Jahren über Naturereignisse, die hierzulande wohl zu den Merkwürdigkeiten gezählt werden dürften. Bei ihm heißt es dazu: Lawinen sind der gefürchtetste Schrecken der Alpen. Das auch die Mittelgebirge davon nicht verschont bleiben, zeigen die vier Lawinen, die in der Klingenthaler Bergwelt niedergingen. Der Januar 1909 brachte recht kalte Tage, die Berghänge waren vereist. Da setzte plötzlich starker Schneefall ein, dem ein ebenso plötzliches Tauwetter folgte. Die weichen Schneemassen gerieten bald in Bewegung, und am 4. Februar 1909 wurde Klingenthal zum Schauplatz von drei folgenschweren Lawinenstürzen. Die erste Lawine löste sich gegen 14 Uhr am Westhang des Kamerunberges, riss Ziegenstall und Werkstatt des Tischlermeisters Glaß, genannt Hobelmann, mit sich fort und stürzte schließlich auf die Auerbacher Straße, dort, wo jetzt die Untere Marktstraße einmündet. Das geschah just in dem Moment, als ein Hochzeitspaar, nämlich Alfred Heß und seine Braut (die spätere Frau Heisermann), von der kirchlichen Trauung kam. Der Kutscher spornte seine Pferde an, um dem mit Getöse hereinbrechenden Unheil zu entgehen. Aber zu spät, die Hochzeitskutsche wurde an den Gartenzaun gedrückt, der mitsamt dem Wagen umgelegt wurde. Zersplitterte Balken, Bretter, Äste, Glasscherben, zerbrochene Zaunslatten, alles war ein wüstes Durcheinander mit den weichen Schneemassen. Die Braut konnte sich nicht befreien, denn auf der meterlangen Schleppe lasteten viele Zentner der Geröll- und Schneemassen. Sie selbst war bis über die Hüften eingeklemmt. Der Bräutigam konnte sich an einer stehen gebliebenen Gartenzaunsäule festhalten und unter schweren Anstrengungen seine Braut aus der Umklammerung ziehen. Ihre Schleppe, die Schuhe und das Brautbukett waren verschwunden. Im nächsten Haus wurde dem Brautpaar die erste Hilfe zuteil. Unterdessen trafen die Rettungsmannschaften ein. Die Pferde wurden nach dem Durchhauen der Stränge ausgeschaufelt, wobei immer neue Schnee- und Geröllmassen nachrutschten. Der Straßenmeister, der zufällig Augenzeuge des Unglücks wurde, war so erschrocken, dass er geraume Zeit nicht fähig war, sich an den Rettungsarbeiten zu beteiligen. Ging es bei diesem Lawinensturz noch gut ab, so richtete die zweite Lawine weit mehr Schaden an.



Informatives

Planen Sie eine Hochzeit, Taufe, Jugendweihe
... oder eine Familienfeier?



Gerne richten wir Ihre Feierlichkeit für Sie aus!

Buffet- oder Menüvorschläge erhalten Sie
von unserem Servicepersonal,
das Ihnen auch gerne bei allen weiteren Fragen
beratend zur Seite steht.

Für größere Reisegruppen bieten wir eine
extra kleine Karte an, welche auch bei vollem Programmplan
ein leckeres und schnelles Mittagessen garantiert.

Gerne erreichen Sie uns unter:



037467 / 20281

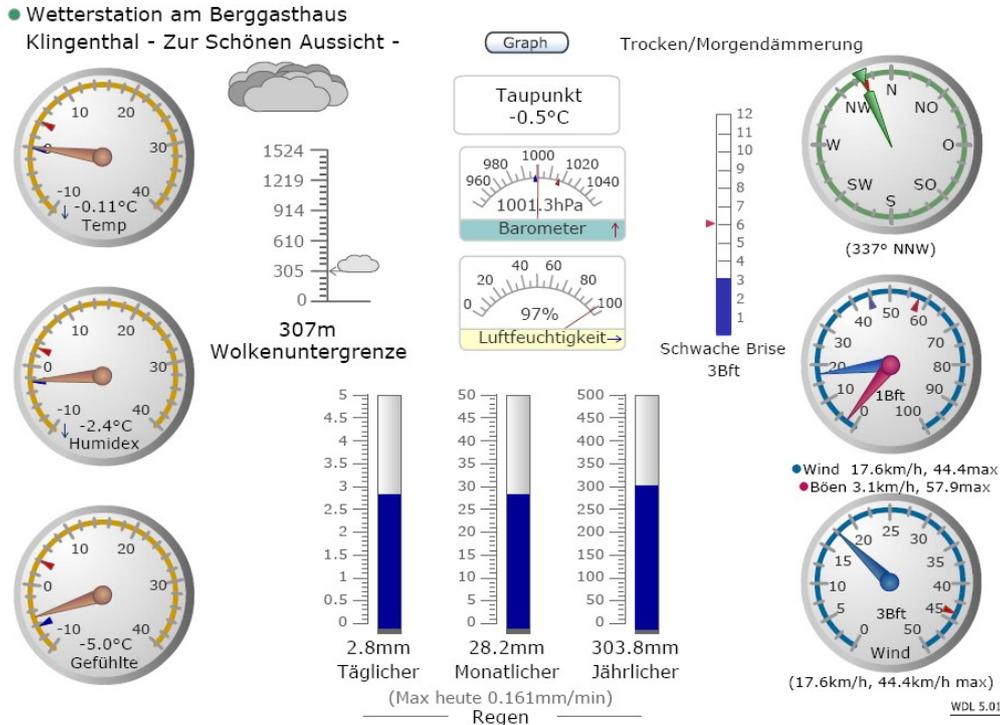


anfrage@berggasthaus-klingenthal.de



Schöne Aussicht

Wetterstation & Webcam bei uns am Haus



Im September 2007 haben wir unsere eigene Wetterstation in Betrieb genommen. Als Ergänzung zu unserer Webcam mit Panoramablick am Haus können Sie sich hier jederzeit auf unsere Internetseite oder auch bei uns in der Gaststube über das aktuelle Wetter auf dem Aschberg informieren.

Unsere Wetterstation liefert sehr umfangreiche Daten, wie z.B. die aktuelle Übersicht der Daten, den Wettertrend, einen Schneelagebericht, Rekordwerte und vieles mehr.

Schauen Sie doch einfach vorbei unter:

www.berggasthaus-klingenthal.de



Sie stürzte, von der Halde kommend, in den Glastentempel hinein. Drei Häuser wurden dabei schwer beschädigt, Schuppen weggerissen, und der Schuhmacher Robert Vogel zu Tode gedrückt, als die Lawine sein Haus durchschlug. Vogel kam von der Unglücksstätte der dritten Lawine, die im Bärenloch niedergegangen war, nach Hause. Kaum hatte er seine Küche betreten, da barsten krachend die Wände, und aus den Trümmern konnte man nur seinen Leichnam ziehen. Auch seine Tochter wurde mit fortgerissen. Sie konnte aber 150 Meter davon entfernt, nahe am Bach, wo die Schneemassen zum Stehen gekommen waren, mit mehreren Knochenbrüchen lebend geborgen werden. Die im folgenden beschriebene dritte Lawine war zeitlich eigentlich die erste. Dieser Lawinensturz ereignete sich bereits vormittags zwischen 10 und 11 Uhr in Sachsenberg. Oberhalb der Friedeshöhe gerieten die Schneemassen ins Rutschen, rauschten ins Bärenloch wie in einen Trichter hinein und richteten dort ganz erheblichen Schaden an. Zwei Häuser wurden stark in Mitleidenschaft gezogen, zwei Schuppen fortgerissen, die zehnjährige Maria Warg fand den Tod, ihre Mutter erlitt Knochenbrüche. Ihre Großmutter Ernestine Pöhland war bis an den Hals verschüttet, konnte aber von herbeieilenden Nachbarn noch rechtzeitig vor dem sicheren Tode gerettet werden. Im Hause Graupner wütete die Lawine derart, dass ein Hackstock in ein Bett geschleudert wurde und dort liegen blieb. Selbst in der darauffolgenden Nacht kamen die Schneemassen nicht zur Ruhe. Einige kleinere Nachzügler stürzten noch herein, allerdings ohne weiteren Schaden anzurichten. 23 Jahre später, am 4. Januar 1932, richtete eine Schlammlawine wiederum großes Unheil an. Sie wurde von einem Hochwasser ausgelöst. Es herrschten nämlich ähnliche Witterungsverhältnisse wie damals 1909. Am Hotel »Deutscher Kaiser« gegenüber der Einmündung Graslitzer Straße), in dessen Gaststube Tische und Stühle umherschwammen, war die Graslitzer Straße in einen See verwandelt. Feuerwehrmänner gondelten auf einem eiligst zusammengebastelten Floß umher, um dort Luft zu schaffen, wo Balken und Bretter das Wasser anstauten. In der steilen Untersachsenberger Straße riss die Gewalt des Wassers metertiefe Löcher auf und legte die Rohrleitungen frei. Die Schuttmassen lagerten sich am »Gambrinus« und in der Kreuzstraße ab. Die Straßenbahn musste einige Tage ihren Betrieb einstellen.



Der Grundstein guten Brauens

Mehr als 500 Jahre gibt es nun schon Wernesgrüner Biere. Über ein halbes Jahrtausend, Menschen kamen und gingen, Systeme wechselten und Kriege wurden überlebt. Zeit, ein wenig zurückzublicken, ein wenig Geschichte zu erzählen.

Man muss lange zurückblättern, um die Anfänge und den Grundstein der heutigen Wernesgrüner Brauerei zu erforschen.



Die Geschichte ist dabei eng mit den Namen zweier Güter verbunden: Schorer und Gläser. Es war die Zeit, als Kaiser Sigismund das hl. römische Reich regierte, man den Hohenzollern Brandenburg zusprach und die Wettiner Sachsen-Wittenberg bekamen, als am 9.11.1411 erstmals das Dorf Wernesgrün urkundlich erwähnt wurde. Schon kurz darauf wurde den Gebrüdern Schorer und ihren Erben, auch mit dem Recht zum »Brauen und Schenken, das erste Braurecht verliehen. Im Jahre 1589 wird erstmals von einem Anwesen links des Wernesbaches berichtet.

Als erster Besitzer dieses Gutes gilt Mathes Gläser. Und obwohl beide Güter, das Schorerische rechts und das Gläserische links des Wernesbaches, schon den Grundstein bildeten, unterlagen sie in der Folgezeit noch zahlreichen Besitzerwechseln und Teilungen. So erstand die Familie Günnel 1762 die Schorersche Brauerei und die Familie Männel 1774 das Gläserische Gut. Ein Braubetrieb im heutigen Sinne entstand durch all diese Wirren allerdings erst im 19. Jahrhundert. Gab es bis Ende des 19. Jahrhunderts noch fünf unabhängige Brauereien, setzten sich letztlich nur diese beiden Familienbrauereien durch.

Die allg. hohe Braukunst des Ortes und der Begriff »Bierdorf Wernesgrün« demonstriert sich in

Getränkete Karte



Alkoholfreie Getränke

Aus dem Hause Bad Brambacher Mineralquellen

Mineralwasser Gourmet (Spritzig, Medium, Naturell)	0,25 l	1,90 EUR
Mineralwasser Gourmet (Spritzig, Medium, Naturell)	1,0 l	3,40 EUR
Tafelwasser	0,3 l	1,70 EUR
Tafelwasser	0,5 l	2,20 EUR

Zitronenlimonade	0,3 l	2,20 EUR	0,5 l	2,60 EUR
Orangenlimonade	0,3 l	2,20 EUR	0,5 l	2,60 EUR
Cola	0,3 l	2,20 EUR	0,5 l	2,60 EUR
Spezi	0,3 l	2,20 EUR	0,5 l	2,60 EUR
Apfelschorle	0,3 l	2,20 EUR	0,5 l	2,60 EUR
Fassbrause Himbeer	0,3 l	2,20 EUR	0,5 l	2,60 EUR

Tonic Water	0,25 l	2,10 EUR
Ginger Ale	0,25 l	2,10 EUR
Bitter Lemon	0,25 l	2,10 EUR

Aus dem Hause Heide's Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,2 l	2,10 EUR	0,5 l	4,00 EUR
Orangensaft	0,2 l	2,10 EUR	0,5 l	4,00 EUR
Multivitaminnektar (100%)	0,2 l	2,10 EUR	0,5 l	4,00 EUR
Bananennektar	0,2 l	2,10 EUR		
Kirschsaft	0,2 l	2,10 EUR		
Johannisbeernektar	0,2 l	2,10 EUR		



Schöne Aussicht

Getränkekarte

Biere vom Fass

Wernesgrüner Pils vom Fass	0,3 l	2,40 EUR	0,5 l	3,50 EUR
Sternquell Pils vom Fass	0,3 l	2,40 EUR	0,5 l	3,50 EUR
Sternquell Schwarzbier vom Fass	0,3 l	2,40 EUR	0,5 l	3,50 EUR

Glaschenbiere

Kapuziner Weißbier hell/dunkel	0,5 l	3,60 EUR
Wernesgrüner alkoholfrei	0,33 l	2,50 EUR
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	3,50 EUR

Biermix

Radler (Pils mit Zitronenlimonade)	0,5 l	3,50 EUR
Diesel (Pils mit Cola)	0,5 l	3,50 EUR
Cola-Weizen	0,5 l	3,50 EUR
Bananen-Weizen	0,5 l	3,50 EUR



der Erwähnung eines »Wernesgrüner Weißbiers in höchster Qualität« im Gasthof »Zur Stadt Mailand« in Leipzig schon im Jahre 1839. Um die Jahrhundertwende gehörte somit auch neben den Pilsner Stammmarken und dem Münchner Typ das sogenannte Champagner-Weißbier zu den Spezialitäten beider Brauereien.



Ab dem Jahr 1910 ging es in Wernesgrün mit dem Brauen richtig bergauf. 80.000 hl wurden in diesem Jahr gebraut, davon allein 50.000 in der Günnelschen Brauerei. Eine für die damaligen Verhältnisse beachtliche Zahl. Und auch die Braumeister machten Ihrem Ruf alle Ehre: So gab es dort schon zu dieser Zeit ein wohlschmeckendes alkoholfreies »Kraftbier«.

In jener Zeit blickte man auch über die lokalen Grenzen hinaus und erweiterte den Vertrieb durch Niederlassungen in ganz Deutschland und in den Niederlanden. Darüber hinaus belieferte Wernesgrün die Hamburg-Amerika-Linie und lieferte damit ein weiteres Zeugnis der hohen Qualität.



Der Bierausstoß beider Brauereien wuchs dadurch beständig und erreichte seinen vorläufigen Höhepunkt 1939, als insgesamt 230.000 hl ausgestoßen wurden. Einen nicht zu unterschätzenden Anteil am Erfolg hatte die große Sortenvielfalt, die mit zwei Pilsnern, Weißbier, dunklen Bieren nach Kulmbacher und Münchner Art sowie Malzbieren einmal mehr die hohe Wernesgrüner Braukunst widerspiegelte.

In der Zukunft konzentrierte man sich in der Wernesgrüner Brauerei auf das Brauen eines einzigen, herausragenden Bieres mit besonderer Güte - dem Wernesgrüner Pilsner.



Eine uralte Klingenthaler Sage

Die Aschbergwiege

Auf dem Rücken des Aschberges liegt behäbig und breit im dunklen Fichtengrün ein trotziger Fels, der im Volksmunde "Aschbergwiege" heißt. Aber nur die ganz alten Leute kennen noch diesen Namen, viele der jungen mögen ihn vergessen haben. Der Stein besteht aus riesigen, übereinandergeworfenen Felsplatten, an denen Sonne und Regen, Frost und Wind ihre Spuren hinterlassen haben. Aus dem duftenden Waldboden wuchern Farn- und Heidekräuter, schwächliche Waldgräser und fette Beerensträuchlein und legen dem Wanderer, der an diese einsame Stelle kommt, einen buntgewirkten Teppich vor.

Unsere Altväter wußten sich an den Hutzenabenden, wenn das rußige Kienlicht flackerte und die Stimmung zum Erzählen lockte, von dem Steine schöne Geschichtlein zu berichten. Von all den Märlein, die wie silberglänzendes Spinnweb um den Felsen hängen, gefällt am besten eine uralte Bergmannssage. Längst entschwundene Zeiten dämmern da vor uns empor, wenn die vielhundertjährige Sage zu schwätzen beginnt.

Tief im Schoße der Erde, dort, wo heute im Aschberger Felsen noch ein Spalt klafft, liegt eine Höhle verborgen. Diese Höhle öffnet sich im Jahre nur einmal, und wieder nicht für jedes Alltagskind, sondern nur jenem, dem des Glückes Lächeln den Lebensweg gesegnet hat. Der Auserkorene muß an einem Sonntage das Licht der Welt erblickt haben. Seine Wiege, in der er gelegen, mußte aus Aschberger Fichtenholz gezimmert sein. Steigt nun ein solches Glückskind an einem Gründonnerstage zwischen Sonnenaufgang und Sonnenuntergang auf den Gipfel des Aschberges und berührt mit einem geweihten Palmkätzchenzweig das trotzige Gestein der "Aschbergwiege", dann treten die Steinplatten auseinander, und der Eingang zu der unterirdischen Höhle wird frei.

Ohne Zagen trete nun der Glückliche in den gähnenden Raum. Eine nie geschaute Pracht und Herrlichkeit blendet sein staunendes Auge. Berge von Gold, Silber und Edelstein funkeln da im Zwielflicht der Höhle. Das wertvollste Kleinod des Felsengelasses ist aber eine alte Bergmannslampe, die da wie vergessen im Hintergrunde an der feuchten Felsenwand hängt. Unscheinbar ist ihr Ansehen, aber unermeßlich ihr Wert!

Der Eingetretene darf nun von den Schätzen raffen, soviel er zu tragen vermag. Nimmt aber er die Lampe, dann wage er nicht, seine Hand nach anderen Kostbarkeiten zu strecken, denn unter Blitz und Donner, als ob unsichtbare Mächte ihren Groll über die Habgier der Menschen künden wollten, schließt sich der Höhleneingang und bleibt für ewige Zeiten jedem Sterblichen verwehrt.

Entfernt sich aber das Glückskind mit der Lampe und kümmert sich nicht weiter um das Locken der gleißenden Reichtümer, so sind ihm alle Schätze der Erde untertan. Sobald nämlich die Lampe an einen Erdflecken kommt, wo unedles Metall im Erdboden schlummert, dann erwacht das längst gelöschte Licht der Lampe und die Flamme flackert einmal auf. Wird die Lampe an einen Ort getragen, wo Silberadern das Gestein durchziehen, dann leuchtet das Licht zweimal und bei Gold dreimal auf.

Ein Bergmann hat wohl diese Sage erdacht, als er in der Tiefe der Erde oft vergebens nach dem Segen der Berge suchte, und die Überlieferung hat uns diese Perle der Erzählkunst zu erhalten gewußt.

(nach Ad. Böhm - Schwaderbach)



Schöne Aussicht

Getränkekarte

Apertifs

Martini Bianco	0,1 l	3,80 EUR
Aperol spritzig	0,2 l	4,60 EUR

Weinbrände

Wilthener Nr. 1 XO	2 cl	2,40 EUR
--------------------	------	----------

Whisky

Jack Daniels	4 cl	4,90 EUR
--------------	------	----------

Schnäpse

Williams Christbirne (Weingut Borrell Diehl)	4 cl	3,40 EUR
Obstler (Weingut Borell Diehl)	4 cl	3,40 EUR
Wodka	4 cl	3,40 EUR
Vogtlandkräuter	4 cl	3,40 EUR
Jägermeister	4 cl	3,80 EUR
Ramazotti	4 cl	3,80 EUR
Becherovka	4 cl	3,80 EUR
Vogtl. Beerenmadel (Preiselbeer Fruchtlikör)	4 cl	3,40 EUR
Underberg	2 cl	2,80 EUR

Sekt

Rotkäppchen
Sektellerei Freyburg/ Unstrut
trocken, halbtrocken

Glas	0,1 l	2,40 EUR
Flasche	0,75 l	10,50 EUR
Piccolo	0,2 l	3,80 EUR

Eine uralte Klingenthaler Sage

Der Aschberg mit seinen 936 m Höhe hat drei Gipfel, deren jeder mit einer Felsenkrone geziert ist.

Auf dem Nordost-Gipfel thront oberhalb des schönen tschechischen Örtchens Schwaderbach ein interessantes Felsengebilde, genannt die „Wiege“.

Sie ist für alle, die erholsame Waldidylle lieben und gerne wandern, einen Besuch wert.

Es ist ein Fels, bestehend aus riesigen, übereinander geworfenen Platten, man vergleicht sie mit aufgeschichteten Wollsäcken.

Die Witterung hat dem Gestein schon arg zugesetzt. Unsere Vorfahren erzählten sich an Hutzenabenden im Schein von flackerndem Kienlicht allerlei schöne Geschichten von dem Steine. Eine uralte Bergmannssage wollten wir Ihnen nicht vorenthalten und erzählen sie deshalb hier gerne.



Man kann vermuten, daß ein Bergmann diese Sage schuf, als er tief unten im Schacht vergebens nach den großen Schätzen der Berge suchte.

Sind wir gespannt, welches Sonntagskind eines Tages die Höhle findet.

Die „Wiege“ zu finden und in dieser Ruhe und wunderbaren Natur verweilen zu dürfen, ist jedoch auch schon ein Geschenk und nicht nur Sonntagskindern vorbehalten.

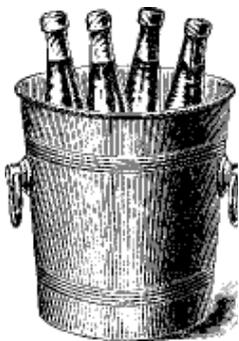


Weingenuß!

Da liegen sie nun die guten Weine dieser Erde, und fordern dazu auf, daß man sie trinke.

Für Kenner eine immer wiederkehrende Verlockung, für den Nichtkenner häufig ein Buch mit sieben Siegeln. Wer behauptet, Weinkennerschaft sei einer ganz bestimmten Elite vorbehalten, der verdient nichts weiter als Verachtung.

Wir bemühen uns, Sie auf den folgenden Seiten dem herrlichen Genuß der Weine und Ihrer Eigenart näher zu bringen.



Weißweine

Gewürztraminer

Gewürztraminer Kabinett lieblich	0,75 l	15,50 EUR
mit feinwürzigem Rosenbukett	0,20 l	4,40 EUR
ein Wein für gesellige Stunden		
Erzeugerabfüllung Pfalz		

Ellenzer Altarberg

Qualitätswein halbtrocken	0,75 l	16,50 EUR
ein junger, vollmundiger Riesling	0,20 l	4,75 EUR
Weinhaus Basten – Ellenz/Mosel		

Grauburgunder trocken

wunderbar fruchtige Aromen von	0,75 l	16,50 EUR
Apfel, Birne und Walnuss.	0,20 l	4,75 EUR
Eine gut ausbalancierte Struktur		
gestaltet den Abgang sehr angenehm		
Gutsabfüllung Weingut Borell-Diehl, Pfalz		

Die Hauptsache am Wein ist . . .



. . . dass er Vergnügen bereitet und
zwar soviel wie möglich und so vielen
Menschen wie möglich!

Weinschorle

Rot oder Weiß	0,2 l	3,90 EUR
---------------	-------	----------



Schöne Aussicht

Roséweine

Spätburgunder Rosé halbtrocken

ausgewogener Sommerwein	0,75 l	15,50 EUR
duftig und zart	0,20 l	4,40 EUR
Gutsabfüllung Pfalz		

Rotweine

Ordensgut Rotwein lieblich

milder, zarter Wein mit ausgeprägter Restsüße	0,75 l	15,10 EUR
Gutsabfüllung Pfalz	0,20 l	4,35 EUR

Vesigheimer Wurmberg

Trollinger halbtrocken	0,75 l	16,80 EUR
ziegelroter, süffiger Steillagenwein mit fruchtbetontem Körper und milder Säure	0,20 l	4,80 EUR
Württemberg		

St. Laurent trocken

Begeistert durch seinen fruchtigen Duft. Im Mund hinterlässt er ein Gefühl von zarten Kräutern, Lakritze und frisch gestoßenem weißen Pfeffer.	0,75 l	15,80 EUR
Gutsabfüllung Borell-Diehl, Pfalz	0,20 l	4,55 EUR

Mettenschichten



Viele Menschen fragen sich, wie die Lichterbogen, welche wir alle Jahre zur Weihnachtszeit in unsere Fenster stellen, wohl entstanden sind. Die Lichterbogen sind es, welche uns in der dunklen, kalten Winterszeit mit ihrem hellen Schein erfreuen. Und doch ist es eine ganz einfache Geschichte: Die Bergleute im Erzgebirge und im Vogtland feierten schon immer die letzte Schicht, die Mettenschicht. Sie schmückten schon damals ihre Bergwerke mit Reisig aus, und jeder brachte etwas zum brüderlichen Teilen mit.

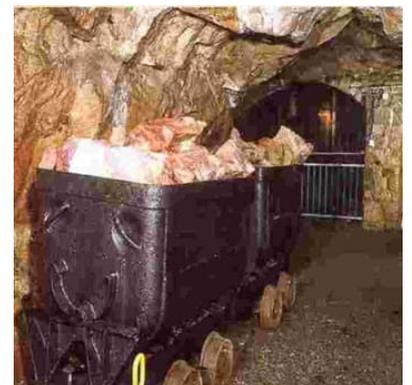
Der Eingang des Bergwerkes, das Mundloch, wurde mit zwölf brennenden Geleuchten geschmückt, von denen jedes einzelne einen Monat des Jahres darstellte.

Johann Wolfgang Teller aus Johannegeorgenstadt machte sich dies zum Vorbild und fertigte den ersten Lichterbogen mit zwölf Kerzen und einem typisch bergmännischen Motiv an.

Leider findet man in der jetzigen Zeit nur noch selten einen solchen Lichterbogen mit zwölf Kerzen.

Jedoch ist die Tradition der Mettenschicht nicht ausgestorben. So kann man jedes Jahr, im Besucherbergwerk "Grube Tannenbergr", eine Mettenschicht mit Pfarrer, Berggebet, Posaunenchor und einem zünftigen Bergmannsfrühstück, wo natürlich auch der berühmte Bergmannsschnaps nicht fehlen darf, erleben.

"Glück Auf"



Schöne Aussicht

Das schöne Geschenk ...

... so wird man Sie loben, wenn Sie mit einem Gutschein des Hauses »Schöne Aussicht« daher kommen.



Verschenken Sie Gutscheine ...

... unseres Hauses an Freunde, Verwandte oder Geschäftspartner und sie bringen mit diesem leckeren Geschenk eine Stückchen Freude ins Haus.



Hinweise über Zusatzstoffe in Speisen u. Getränken

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel oder Süßungsmitteln
- 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
o. Zuckerarten und Süßungsmitteln
- 11 enthält Aspartam – enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 Tafelsüßen mit einem Gehalt an E-Zusatzstoffen
420, 421, 953, 965 – 967 und andere Lebensmittel (< 100 g in 1 kg o. 1 L)
– Angabe: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
- 13 chininhaltig
- 14 coffeinhaltig
- 15 mit Nitritpökelsalz

Hinweise zu Allergenen in Speisen und Getränken

- A glutenhaltig
- B Krebstiere
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (Frittierfett)
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse
- H Schalenobst (Nüsse)
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen
- L Schwefeloxid und Sulfide
- M Lupinen
- N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)



Ein Wörtchen zum Schlusse!

Die „Schöne Aussicht“

Schau doch mal, wie schön uns`re Heimat ist,
auf dem Aschberg und ringsherum.
Steig mal hoch, laß die Täler weit zurück,
schau dich aber ab und zu mal um.

Wie klein sind die Häuser schon hinter dir,
wie Spielzeug sehen sie aus,
doch am Horizont wächst das Gebirge,
als steigt`s aus den Wolken heraus.

Bei uns sind noch so gesund die Wälder,
atme die Luft kräftig ein,
sie wirkt wie die beste Medizin,
ist würzig, gesund und so rein!

Dort oben spürst du dein glückliches Herz,
weil dir alles so gut gefällt,
breite deine Arme richtig weit aus,
flieg` in deine eigene Welt.

Es ist nicht mehr weit,
dann siehst du ein Haus,
es lädt jeden zum Bleiben ein,
dort kannst du gut essen zu jeder Zeit,
dazu trinken den besten Wein.

Die „Schöne Aussicht“ heißt das Gasthaus,
auch Zimmer mit Betten sind da,
nachts kannst du den Mond und die Sterne seh`n,
dann bist du dem Himmel ganz nah.

So kommt, wo kann es wohl schöner sein,
als auf unseren geliebten Höh`n,
sagt es weiter und ladet Freunde ein,
uns`re schöne Heimat zu seh`n.

M. Strobel
2002

