

26.09.2023 16:09 Uhr

Dresdner Weinbergbaude: "Wenn ich das Schnitzel von der Karte nehme, erschlagen die Gäste mich"

Die Weinbergbaude ist eine Institution in Trachenberge, hört man. Inmitten einer Kleingartenanlage umsorgen Monika und John Wolfermann, Mutter und Sohn, ihre Gäste. Warum das Lokal längst kein Geheimtipp mehr in Dresden ist.



Monika und John Wolfermann führen die Weinbergbaude in Dresden-Trachau als Mutter-Sohn-Gespann. Nach dem hausgemachten Schnitzel und dem Feuerfleisch lecken sich viele Gäste die Finger. © René Meinig

Von Juliane Just

5 Min. Lesedauer

Dresden. Es ist ein Fleckchen, an dem alles noch in Ordnung scheint. Unscheinbar in einer Kleingartenanlage angesiedelt, am Ende der Weinbergstraße, die auch noch eine Sackgasse ist, ist die Weinbergbaude zu Hause. Gelegen am Hang hat das Lokal einen unschlagbaren Blick über die Stadt und verzaubert mit Weinreben und Gemütlichkeit. Irgendwas haben Monika und John Wolfermann, Mutter und Sohn, hier scheinbar richtig gemacht.

Es ist diese Art, die so herrlich sächsisch-erfrischend daherkommt. Wenn Monika Wolfermann beispielsweise sagt, sie hätten auch Kultgetränke wie Aperol Spritz auf der Karte, aber "jeden Mist muss man auch nicht mitmachen". Oder, angesprochen auf ihr hochgelobtes Schnitzel: "Wenn ich das von der Karte nehme, erschlagen die Gäste mich."

Und nicht nur die Inhaber, auch der Standort ist außergewöhnlich. Hier, an den Hängen eines ehemaligen Weinbergs, der sich von Radebeul bis nach Trachenberge zog, lässt sich der Tag hervorragend ausklingen. Das Lokal ist gepachtet vom [Kleingartenverein "Wilder Mann I", dessen 65 Parzelleninhaber sozusagen Tür an Tür mit der Weinbergbaude gärtnern](#). Der "kleine Luisenhof" wird das Lokal seit jeher genannt, auch wenn

man die Betreiber des "großen" Luisenhofs nie kennengelernt habe. Seit den 70er-Jahren gibt es die Weinbergbaude schon. Klar ist aber auch: "Hier kommt keiner zufällig vorbei, sondern zielgerichtet."

Über hundert Ecken zur Dresdner Weinbergbaude

Dass Familie Wolfermann jetzt hier in zwei Generationen Gäste bewirbt, ist einem dieser Zufälle zu verdanken, die das Leben so mit sich bringt. Mit ihrem Mann Roland betrieb Monika Wolfermann [jahrelang die Haidemühle im Kirnitzschtal in der Sächsischen Schweiz](#). Die gelernte Serviererin und der gelernte Koch übernahmen die Pension und die Gaststätte. Der Plan: die Anlage modernisieren und ausbauen. "Doch wir bekamen keinen Kredit", erinnert sich Monika Wolfermann.

Über hundert Ecken - die Wirtin vom "Kuhstall" in Bad Schandau war auch Kleingärtnerin im Trachenberger Verein - wurde an Wolfermanns herangetragen, dass ein neuer Pächter für die Weinbergbaude gesucht wurde. Man sei sich mit den Hobbygärtnern gleich sympathisch gewesen - und dann gings los. Seit 1995 sind die Wolfermanns hier nun federführend. Küche, Terrasse, Toiletten wurden aufgemöbelt - in Eigenleistung und mit Manneskraft, versteht sich. Man wollte es "schön haben". Er kochte, sie strahlte den Gästen entgegen.

Die Speisekarte hat sich seither kaum verändert. Sächsisch-rustikale Hausmannskost wie Zwiebelsuppe, Würzfleisch, Feuerfleisch und besagtem Schnitzel gibt es. Und, man mag sich wundern, auch ein halbes Dutzend Weinbergschnecken finden sich auf der Karte. "Die waren schon da, bevor wir da waren. Es fragten immer wieder Gäste danach, deswegen haben wir die Schnecken beibehalten", so Monika Wolfermann. Diese stammen aus Schneckenzuchten im Harz oder Frankreich und werden mit Knoblauchbutter verfeinert.



Weinbergschnecken gehören seit jeher auf die Speisekarte der Weinbergbaude in Dresden-Trachenberge. Diese werden mit Knoblauchbutter gefüllt und mit Vollkorntoast angerichtet. Mit der Schneckenzange ist dann der Gast an der Reihe. © René Meinig



Von der Terrasse der Weinbergbaude in Trachenberge können Gäste den Blick über die Stadt schweifen lassen. Ganz wichtig sind der Köchin die frischen Blumen auf den Tischen. © René Meinig



Der Innenbereich der Weinbergbaude in Trachenberge bietet ein rustikales und gemütliches Ambiente. © René Meinig



Wenn die Abende dunkler und kälter werden, finden im Innenbereich der Weinbergbaude 30 Personen Platz. © René Meinig



In der Weinbergbaude gibt es sächsisch-deftige Hausmannskost von Würzfleisch bis Schnitzel. © René Meinig

Mit 70 Jahren immer noch Weinbergbaude-Köchin

Für 30 Gäste im Innenbereich und 40 auf der Terrasse kocht Monika Wolfermann derzeit an Spizentagen und an lauen Sommerabenden - und das mit stolzen 70 Jahren. "Manchmal muss ich mich aufraffen, aber genau das tut mir gut", sagt sie. Oftmals schaue sie nach vier Stunden erst wieder von ihren Kochtöpfen auf, das sei dann aber die Schmerzgrenze. Vormittags bereitet sie die Zutaten vor, schnippelt im Akkord.

Doch einer, mit dem alles begann, fehlt seit 15 Jahren. Als ihr Mann Roland 2006 krank wurde, schuftete die Serviererin für zwei - so gut es eben ging. Sie bat ihren Sohn John um Hilfe, der als junger Restaurantfachmann seine ersten Berufserfahrungen in der Gastro-Szene sammelte. Natürlich half er. Sie tauschten die Rollen - sie kochte, er strahlte die Gäste an. Zwei Jahre später verstarb der Vater.

Eigentlich wollte John Wolfermann nicht langfristig in der Weinbergbaude seiner Eltern einsteigen. "Ich war noch so jung und dachte mir, diese 'alten Gartenleute' seien nichts für mich", denkt er zurück, wohlwissend, dass dieses Kleingärtner-Klischee längst überholt ist. Heute, inzwischen ist er 40 Jahre alt, kann er sich nichts anderes vorstellen. Und die nächste Generation, sein jugendlicher Sohn, könnte ja vielleicht später mit einsteigen - zumindest sei das Interesse an dem Beruf da.

Jahrelang brummte zwar das Geschäft in der Weinbergbaude, doch jahrelang zermürbten auch Unsicherheiten die Gastronomen. Vor sieben Jahren wollten Investoren den fruchtbaren Südhang als Bauland umfunktionieren. Das hätte das Aus für die Kleingartenanlage und die Weinbergbaude bedeutet. Sieben Jahre wurde vor Gericht gestritten, 2022 haben die Kleingärtner gewonnen. Sie sind nun unkündbar, die Parzellen mitsamt Weinbergbaude gesichert. "Es wäre schade, wenn man das hier aufgeben würde", ist sich Monika Wolfermann sicher.

Blindgänger in Dresdner Kleingartenanlage gefunden

Und dann gab es vor fünf Jahren mal richtig Aufregung in der sonst so ruhigen Kleingartenanlage. Es hieß, am Rande des Grundstücks lege ein "verdächtiger Gegenstand" - jeder Dresdner weiß, was das heißt.

Als Vorstand der Gartensparte und Weinbergbauden-Chefin schaute Monika Wolfermann sich "das Ding" mal an. Und tatsächlich, zwischen Ästen lag ein eiförmiges Etwas, das wie eine Granate aussah. [Sie rief die Polizei, es wurde ein Sperrkreis um die scharfe Munition gezogen und die Handgranate schließlich entschärft.](#) Bis heute lacht sie über das Foto von sich in der Zeitung, das sie im Dunkeln vor einem Absperrband zeigt.

Ihr Sohn erzählt, er sei vor Schreck fast in den Erdboden versunken, als er zu Dienstantritt das Polizeiauto, das weiß-rote Absperrband in der Nähe der Gaststätte, nicht aber seine Mutter entdeckt habe. "Ich war total erleichtert, als sie dann um die Ecke kam und mir die ganze Geschichte gesund und munter erzählte!"