

Gasthaus Stuckatz – Familienbetrieb seit 1912

Ein Hochzeitsgeschenk bringt Verantwortung, Tradition und Leben

1912

Am 12. September 1912 eröffnen die frisch vermählten Eheleute Selma, geb. Kaiser, und Hermann Stuckatz das Gasthaus am Marktplatz von Dollenchen. Hermanns Vater Gottlieb Stuckatz, Inhaber einer Baufirma in Großräschen und seine Frau Marie, geb. Jacobza, erwarben es als Hochzeitsgeschenk für die beiden. Neben dem Gastraum gehören zu dem im Jahr 1880 erbauten Haus ein Saal, ein Vereinszimmer, eine Wohnung sowie Wald, Wiesen und Acker. Aus der Ehe von Selma und Hermann gehen die Kinder Georg und Heinz hervor.

1945

Georg heiratet im Dezember 1945 Hilde, geb. Radlach, aus Dollenchen. Sie übernehmen das Gasthaus und führen auch die Landwirtschaft auf Hildes elterlichem Hof in diesen schwierigen Jahren privat weiter. Aus der Ehe von Hilde und Georg gehen die Kinder Käthe, Franz-Hermann und Jörg hervor. Selma und Hermann wohnen weiterhin in der Gastwirtschaft und arbeiten tatkräftig mit.

1962

1962 muss die Familie, zum Erhalt des Gasthauses, einen Kommissionshandelsvertrag mit der Konsumgenossenschaft Finsterwalde schließen. Das bedeutet, Grundstück und Inventar bleiben Eigentum der Familie. Die Ware, die auf Kommissionsbasis verkauft wird, stellt die Konsumgenossenschaft. Mit dem Fall der Mauer kann dieser Vertrag wieder aufgelöst werden.

1982

Heike und Jörg Stuckatz heiraten im Januar 1982 und beginnen fortan gemeinsam das Gasthaus zu bewirtschaften. Hilde, Georg und die Familie unterstützen die beiden dabei. Die Arbeit ist geprägt durch viele Familienfeiern, Brigadefeste und das Dollenchener Vereinsleben. Aus der Ehe von Heike und Jörg gehen die Kinder Diana und Raimund hervor.

1992

1992 wird das Gästehaus Diana feierlich eingeweiht. In den Folgejahren wird die Küche komplett modernisiert, Lagerräume angebaut; ein uriger Weinkeller, der Biergarten, die Außenanlagen mit Terrasse und Wasserlauf entstehen. Das Nebengebäude wird zu weiteren Gästezimmern und einer Sauna ausgebaut. Nicht nur Gänsebraten und Spargel locken zahlreiche Gäste aus der ganzen Welt immer wieder nach Dollenchen. Ein Meter „Jörgs Kräuter“ mit Sauerstoff wird dabei auch gern getrunken.

2012

Im September 2012 kann die Familie auf eine 100-jährige Geschichte des Gasthauses zurückblicken. Vier Generationen, die Hand in Hand zusammenarbeiten und es so schaffen, das Hochzeitsgeschenk von Selma und Hermann Stuckatz zukunftsweisend in Ehren zu halten.

2016

Seit 2016 steht Raimund Stuckatz nach 15 Jahren Wanderschaft als Koch wieder am Gasthaus-Herd, neben sieben festangestellten Mitarbeitern, drei Kochazubis und treuen Aushilfen freut sich unser kleiner Familienbetrieb auf Gäste aus aller Welt.

2025

Das Gasthaus wurde mit dem Slow Food-Siegel ausgezeichnet. Wir setzen auf „Gut, Sauber, Fair“ - Regionale Küche im Einklang mit Mensch, Natur und Verantwortung.

Spargelkarte

Spargel vom Spargelhof Richard Mehnert aus Werenzhain – Landkreis Elbe-Elster

Portion Stangenspargel
mit Kräuterkartoffeln und Zitronen-Soße

17,90 €

Optional dazu:

- Schnitzel vom Bronkower Duroc Schwein +12,00 €
- gepökelte Rinderzunge + 12,00 €
- gebratenes Zanderfilet + 12,90 €
- geräucherter Schinken von der Fleischerei Bronkow + 8,90 €
- Kohlrabi-Schnitzel  + 7,90 €
- Räucherlachs + 8,90 €
- Rührei vom Biohof Untermühle  + 7,90 €
- kross ausgebacken  + 4,50 €
- mit gebratenem Kopfsalatherz  + 4,50 €

weitere Spargelgerichte

Spargelcremesuppe

mit krossem Spargel, geröstetem Buchweizen
und Bärlauchöl

6,90 €

Hausgemachte Dinkel-Pasta

Dinkelmehl von Paulicks Mühle/Burg – Spargel aus Werenzhain – Linsen aus Ogrosen

mit Spargelragout, Bärlauch, Bolognese aus
Brandenburger Bio Linsen vom Gut Ogrosen

19,90 €

Produkte von Regionalen Höfen

Spargelhof Mehnert -Werenzhain, Biohof Felix Bengs Werenzhain,
Fleischerei Landboden – Bronkow, Hof Untermühle Beesdau,
Paulicks Mühle – Burg Spreewald , Gut Ogrosen & die Höfemühle- Drebkau



Regionale Speisekarte in Kooperation mit bio- und ökologischen Produzenten aus der Region

Blattsalat

aus Christians Garten



Dreierlei Senf-Dressing, Apfel, Spargel
und gerösteter Lausitzer Buchweizen

12,90 €

Quark-Parmesan Malfatti

Bio Quark vom Gut Ogrosen



mit Pilzragout, mariniertem Salat und
ausgebackenen Austernpilzen

22,50 €

Rinderroulade

gefüllt mit Zwiebeln, geräuchertem Speck und
Spreewaldgurke, Rotkohl und Kartoffelklößen

22,90 €

Ochsenbacke

sous-vide geschmort mit kräftiger Rotweinjus,
Rotkohl und Kartoffelstampf

25,90 €

Hirschbraten aus der Niederlausitz

Jäger Carsten Semsch -Wormlage

mit Preiselbeeren, Birne, Rotkohl
und Serviettenknödel



28,90 €

Schnitzel „Cordon Bleu“

Duroc Schwein – Fleischerei Landboden Bronkow

vom Duroc-Schwein mit Paprikaletscho,
Spitzkohlsalat, Rahmjus und Kartoffelstampf

23,90 €

Veganer Rollbraten



Weizenvollkornmehl – Paulicks Mühle Burg/Spreewald

aus hausgemachtem Vollkorn-Seitan, klassisch als Roulade
mit Gewürzgurke, Räuchertofu und Zwiebeln gefüllt,
kräftige Jus, Rotkohl und Klößen

19,90 €

Fragen zu Allergenen?- Sprechen Sie uns gern an.

Aus der Dessert – Küche

Brandenburger Ryce & Spargel

Bio Roggen-Milch-Ryce mit Kirschen,
Mousse aus Werenzhainer Spargel & Granola aus
Haferflocken der Höfe-Mühle Drebkau

7,90 €

Kleines Lausitzer-Dessert

aus Quark-Leinöl-Eis, Kartoffel-Apfel-Ragout,
und Kräuterstreusel

5,90 €

Dreierlei vom Schauwerk-Sorbet

Erfrischungs-Überraschung

5,50 €



Schwedeneisbecher

mit hausgemachtem Eierlikör, Apfelkompott
und Schlagsahne

7,90 €

Tonkabohnen Creme Brûlée

4,90 €



Nougat-Parfait

Kuppel aus gefrorenem Nougat und Zartbitter-Schokolade

6,90 €

Die „kuhle Karla“ aus Altdöbern

Milcheis vom Café Schauwerk für Kids
mit Sahne, Streusel und Quiz

4,90 €

**Sorbet und Eis produziert das Café Schauwerk-Team
in Altdöbern für unsere Dessertkarte**

Schauwerk
CAFÉ | KONDITOREI | MANUFAKTUR

Aus der Kaffeerösterei

Im wohl ältesten Wohnhaus von Senftenberg röstet Martin Hengst seine Kaffees nach eigener Rezeptur.

Die frischen, handgepflückten Rohbohnen bezieht der Röstmeister von Bio-Plantagen aus aller Welt. In seiner kleinen Manufaktur veredelt der gelernte Zimmermann die Bohnen zu auserlesenen Kaffee-Spezialitäten.

Espresso	2,20 €
Espresso doppelt	3,60 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Kaffee Crema	2,40 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,80 €
Milchkaffee	3,80 €
Chociatto (Heiße Schokolade mit Espresso)	3,80 €
Heiße Schokolade	3,60 €

Wir bereiten unsere Kaffee-Spezialitäten mit Bio-Milch zu.

Klassischer Kaffee aus unserer Filtermaschine

Kaffee Tasse	1,80 €
Kaffee Pott	3,20 €

Ganze Bohnen aus der Kaffeerösterei für Zuhause erhalten Sie in unserem kleinen Hofladen.



Markt 15
Senftenberg

Kaffeerösterei



Aus dem Bierkeller

Wernesgrüner Brauerei

Pilsener vom Fass	0,3l	2,80 €
	0,5l	4,40 €
Radler Naturtrüb	0,5l	4,40 €
Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,40 €
Potsdamer	0,3l	2,80 €
	0,5l	4,40 €



Köstritzer Brauerei

Schwarzbier	0,5l	4,40 €
Kellerbier	0,5l	4,40 €
Kirschbier	0,5l	4,40 €
Lemon Radler	0,5l	4,40 €



Lausitzer Porter Brauerei

Porter Schwarzbier	0,5l	4,40 €
--------------------	------	--------



Bitburger Brauerei

Radler alkoholfrei	0,33l	3,20 €
Kandi Malzbier	0,33l	2,80 €



Benediktiner

Benediktiner Brauerei

Hefeweizen	0,5l	4,80 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,80 €

Neumarkter Lammsbräu

Der Bio - Bier Pionier - auf die Zukunft anstoßen

Bio Natur Radler – alkoholfrei-	0,33l	3,80 €
Bio Urstoff	0,5l	4,80 €
Bio Zwickel -naturtrüb-	0,5l	4,80 €

Alkoholfreie Getränke

Hausgefiltertes Tafelwasser

-Auf Wunsch mit Zitrone -

still, medium, spritzig	0,2l/0,4l	1,60 €/3,00 €
Karaffe	1,0l	4,90 €



Bad Liebenwerda Mineralquellen

Tonic Water	0,2l/0,4l	2,20 €/4,20 €
Ginger Ale	0,2l/0,4l	2,20 €/4,20 €
Bitter Lemon	0,25 l	2,60 €
Rote Brause	0,2l /0,4l	2,00 €/3,80 €



Bauer Fruchtsaft aus Bad Liebenwerda

Apfelsaft Naturtrüb	0,2l/0,4l	2,40 €/4,40 €
Orangensaft	0,2l/0,4l	2,40 €/4,40 €
Sauerkirschnektar	0,2l/0,4l	2,40 €/4,40 €
Bananennektar	0,2l/0,4l	2,40 €/4,40 €
Apfelschorle Naturtrüb	0,2l/0,4l	2,20 €/4,20 €
Birnenschorle Naturtrüb	0,2l/0,4l	2,20 €/4,20 €



Vita Cola aus Schmalkalden

Pur	0,2l/0,4l	2,20 €/4,20 €
Orange	0,2l/0,4l	2,20 €/4,20 €
Zitrone	0,2l/0,4l	2,20 €/4,20 €
Vita Cola – Zuckerfrei	0,33l	3,60 €



Bionade

Naturtrübe Blutorange	0,33l	3,60 €
Streuobst	0,33l	3,60 €
Holunder	0,33l	3,60 €

Aus dem Lausitzer Weinkeller

Regionale Weine von befreundeten Winzern

Weingut Rico Leonhardt aus Bad Liebenwerda

(2) **Flamingo -halbtrocken – Gasthaus Stuckatz Edition**

0,25l - 6,90 €

*Rosarot in der Farbe, mit harmonischer Süße –
Säure- Verhältnis und dezenter Frucht nach Erdbeere und Blutorange.*



Weingut Wolkenberg – Tagebau Welzow

(29) **Roter Riesling – 0,75 l – trocken 28,00 €**

Unser Roter Riesling überzeugt mit einem fruchtigen Bouquet aus Orange, Maracuja und Papaya, ergänzt durch die lebendige Note typischer Zitronenzeste. Am Gaumen verbinden sich harmonische Süße, dezente Säure und ein flüssiger Trinkfluss zu einem frischen, lebendigen Erlebnis, das den Wein besonders macht.

(30) **Feierabend – 0,75 l – trocken 25,00 €**

Unser Feierabend Rotling ist der perfekte Wein für entspannte Stunden. Frisch-fruchtig, unkompliziert und mit lebendiger Intensität verwöhnt er den Gaumen und macht jeden Moment besonders – ideal für den Feierabend oder gesellige Treffen

(31) **Wochenende – 0,75l – trocken 25,00 €**

Ein Weißwein, der so unkompliziert ist wie ein gemütlicher Abend: easy drinking, saftig und zugänglich. Die drei Rebsorten harmonieren perfekt und sorgen für den nötigen Trinkfluss. Die saftige Säure des Kernlings und die harmonische Art des Weißburgunders und Grauburgunders ergänzen sich dabei auf ganz eigene Weise.

Aus dem Weinkeller

Offene Weine von den Weingütern Tesch und Pfaffmann

Lieblich, Halbtrocken, Trocken 0,25l 4,80 €

Winzerweine als Flasche

Weingut Tesch aus Langenlonsheim/Nahe

Weingut Tesch, Nahe – puristische, trockene Rieslinge mit klarer Herkunft und präzisiertem Charakter

(4) Riesling T -weiß -trocken- 0,25l / 6,90 €

Die neue Generation unserer Parade-Rebsorte Riesling – die perfekte Verkörperung von „Cool Climate“. Frisch, knackig und Ausdrucksstark. Dieser lebendige Gutswein glänzt mit funkeln den Reflexen und begeistert mit intensiven Aromen von Apfel und Pfirsich, fein verwoben mit der Würze und dem Duft frischer Kräuter.

(6) Spätburgunder - rot-trocken- 0,25l / 6,90 €

Kraftvoll und ausdrucksstark. Unser Gutsrotwein zeigt im Glas ein leuchtendes Rubinrot. In der Nase reife Kirschen, Waldbeeren und ein Hauch von feiner Würze. Am Gaumen samtig, mit eleganter Struktur und weichen Tanninen – ein Spätburgunder voller Finesse.

(24) Deep Blue Spätburgunder- Rosé- 0,75 / 23,00 €

Dieser faszinierende Wein aus der Spätburgundertraube tänzelt auf der Linie zwischen Weiß und Rosé. In Frankreich würde man DEEP BLUE® einen „vin gris“ nennen – im Deutschen gibt es dafür kein Wort. Dieser leicht rosé gefärbte, sanfte Weißwein erinnert uns daran, daß hier an der Nahe vor vielen Millionen Jahren ein Urmeer war. Denn wir finden fossile Muscheln und Haifischzähne in unseren Weinbergsböden.

(8) Riesling „Weißes Rauschen“ - Tesch für die Toten Hosen

(8) 0,75l 23,00 € / (15) 1,5l Magnum Flasche 49,00 €

„Die Toten Hosen sind für uns mehr als Musik – sie sind ein Lebensgefühl. Für Martin Tesch & Raimund Stuckatz begleiten sie den Weg von der Schulzeit bis heute: eine Geschichte, die nie stehen bleibt, sondern sich immer weiterentwickelt.

Auch dieser Wein erzählt von solchen Wegen: Raimund Stuckatz war viele Jahre mit Ole Plogstedt und der Roten Gourmet Fraktion unterwegs – auf Tour, in Küchen, unter Menschen mit Musikern und Crew. Eine prägende Zeit, aus der bis heute eine enge Freundschaft geblieben ist.

Genau deshalb hat dieser Wein seinen Platz auf unserer Karte gefunden – als Stück Erinnerung, Haltung und echter Verbundenheit.“

(22) Weissburgunder - trocken - 0,75l / 23,00 €

Elegant und sanft. Der Weissburgunder Gutswein leuchtet hellgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase feine Aromen von reifer Birne, Banane und einem Hauch Zitrus.

(25) Löhler Berg- Riesling trocken- 0,75l / 28,00 €

2024 - Lagenwein

Aus über 60-jährigen Reben entstehen im Löhrrer Berg saftige, klare, an Apfelfrucht erinnernde Rieslinge, die mit etwas Reife oft herrlich erdige Noten entwickeln. Der Riesling aus dem Löhrrer Berg verbindet eine seidige Textur mit einer sanften Säure.

Weingut Pfaffmann aus Walsheim/Südpfalz

Das Weingut Karl Pfaffmann aus der Südpfalz steht für fruchtbetonte, klare Weine mit viel Charakter. Familiengeführt und nah an der Natur entstehen hier zugängliche, ehrliche Weine mit starkem Genussfaktor.

(9) Nachts sind alle Burgunder Grau trocken 0,75l / 21,00 €

Aromatisch zeigt der Wein vordergründig grüne Apfelnoten, die sich beim Trinken mit einem Hauch von Mango und Williams-Birne vereinen. Die leichte Säure sorgt für den nötigen „Frische-Kick“, was den Grauburgunder zu einem echten Trinkvergnügen macht.

(14) Ein Rosé ist ein Rosé ist ein Rosé 0,75l / 21,00 €

In der Nase zeigt der Rosé eine leichte Himbeer-Aromatik, die sich mit einer würzigen Frische vereint. Am Gaumen entfalten sich saftige Noten von Sauerkirsche und Erdbeeren, begleitet von einem frischen Apfelaroma. Insgesamt präsentiert sich der Wein als runder, fruchtiger und frischer Tropfen.

(5) Weißburgunder – QbA- trocken 0,375 l / 12,50 €

So findet sich in der Nase eine unaufdringliche Exotik, die am Gaumen von frischen Citrus- und Birnen-Aromen ergänzt wird. Ein eleganter Nachhall von angenehm säuerlicher Grapefruit.

(19) Gelber Muskateller –lieblich- 0,75l / 21,00 €

Fruchtig, würzig, mit feiner Muskatnote und lebendiger Frische – leicht süß und wunderbar unkompliziert

(3) Rivaner- weiß- halbtrocken 0,75l / 21,00 €

Frisch und saftig mit Aromen von Apfel und Pfirsich, feiner Würze und einem Hauch Muskat. Leicht, elegant und angenehm fruchtig – ein unkomplizierter Weißwein mit erfrischendem Nachhall.

(17) Dornfelder rot –lieblich- 0,75l / 21,00 €

Vollmundig und weich mit Aromen von Schwarzkirsche und feiner Schokolade. Saftig, rund und leicht süß – ein unkomplizierter Rotwein für gemütliche Momente

(18) Dornfelder – trocken- im Holzfass gereift 0,75l / 23,00 €

Kräftiger, elegant ausgebauter Dornfelder mit feiner Kräuterwürze, Noten von Schwarzkirsche, Heidelbeere und einem Hauch Schokolade. Weicher, cremiger Schmelz mit saftiger Tiefe.

(12) Merlot –trocken- 0,75 l / 23,00 €

Samtiger, fruchtbetonter Merlot mit Aromen von Pflaume, Brombeere und Heidelbeere, begleitet von einer feinen Würze und weichen Tanninen. Rund und harmonisch im Stil – ein vielseitiger Rotwein.

(16) Alkoholfreier Weißwein – Kerner 0,75l / 23,00 €

Leichter, fruchtiger alkoholfreier Wein auf Kerner-Basis mit feinen Aromen von Birne und Apfel. Saftig und traubig am Gaumen, mit dezentem Schmelz und einer angenehm trockenem, frischen Art im Finale.

(26) Alkoholfreier Rosé 0,75l / 23,00 €

Spritziger, frischer alkoholfreier Rosé mit feinen Aromen von Pfirsich und dezenten Erdbeernoten. Eine leichte, harmonische Süße sorgt für einen angenehmen Trinkfluss.

Aus dem Sektkeller

Rotkäppchen Sekt aus Freyburg- Unstrut

Halbtrocken, Trocken	Piccolo	4,50 €
	0,75l	16,00 €

Weingut Pfaffmann aus Walsheim/Südpfalz

Riesling – Sekt – trocken 0,75l /22,50 €

Feinperlinger Winzersekt aus hochwertigen Rieslingtrauben mit frischer, fruchtbetonter Aromatik. In der Nase Noten von Grapefruit, Ananas und weißem Pfirsich, am Gaumen ergänzt durch gelbe Birne, Limette und Sternfrucht. Spritzig, elegant und lebendig – ein idealer Aperitif und perfekter Begleiter für festliche Anlässe.

Rosé de blanc et noir brut 0,75l /23,50 €

leganter Rosé-Sekt aus Spätburgunder und Chardonnay mit feiner Mineralität und lebendiger Frucht. Aromen von Erdbeere, grünem Apfel, Johannisbeere und reifer Himbeere treffen auf eine dezente Feuerstein-Note. Feinperlig, frisch und trocken ausgebaut (Brut) mit langem Hefelager – ein vielseitiger Aperitif und idealer Begleiter zu Lachs, Meeresfrüchten oder als elegante Zwischenpause im Menü.

Secco – Deutscher Perlwein 0,25l /6,90 €

Prickelnder, fruchtiger Perlwein mit lebendiger Frische und südländischem Charakter. Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel, Ananas, Mandarine und Limette sorgen für ein unkompliziertes, animierendes Geschmackserlebnis. Leicht, verspielt und erfrischend – ideal für entspannte Momente und gesellige Anlässe.



Spirituosen

Jörgs Kräuter

mit „Sauerstoff“ „1 Meter“ 4cl/ 4,50 €

Obstler	4 cl	4,50 €
Wodka	4 cl	4,50 €
Malteser Kreuz	4 cl	4,50 €
Underberg	2 cl	3,00 €
Hausgemachter Eierlikör im Waffelbecher		2,50 €

Brände der Dubrauer Baumschule 2cl 4,50 €

Aus Oma Hildes Teestube

Pott 2,80 €

Hilde Stuckatz, Jahrgang 1921 - ihre große Leidenschaft war das Teetrinken.
Wir haben in Zusammenarbeit mit einem Apotheker einige ihrer fünf
Lieblingstees zusammengestellt.
Alle Sorten sind frei von künstlichen Aromen und Zusatzstoffen.



Fünf Seen – Kräutertee

- Malvenblüten, Holunderblüten, Pfefferminzblätter, Zitronenverbene, Lavendelblüten

Wo aus harter Arbeit sanftes Wasser wurde, verbinden sich fünf Seen zu einem neuen Genuss. Der Tee lädt dich ein, den Wandel zu schmecken. Komm mit auf die spannende Reise vom Bergmann zum Seemann. Ruhig, entspannt und Schluck für Schluck Lausitzer Lebensgefühl.

Ein Meilenstein wird am 29. Juni 2026 erreicht. Dann werden fünf Seen über Kanäle schiffbar miteinander verbunden sein und das grenzenlose Wasserwandern wird Wirklichkeit.

Kräutertee

- Mädesüßkraut, Lindenblüten, Holunderblüten & Thymiankraut

Früchtetee

- Zitronenverbene, Hagebutte, Apfel, Hibiskusblüten & Holunderblüten

Minztee

- Pfefferminze & Wasserminze

Grüner Tee

- Grüner Tee Gun Powder

Schwarzer Tee

- Schwarzer Tee Assam

Kamillen Tee

- Kamillenblüten

Unsere Lieferanten

Getränke Schenker – Senftenberg ·
Weingut Leonhardt – Bad Liebenwerda
Weingut Pfaffmann- Walsheim/Südpfalz ·
Weingut Tesch– Langenlonsheim/Nahe ·
Omega Sorg – Waldheim ·
Delta - Hamburg · Fruchthof Cottbus ·
Spargel und Erdbeerhof Mehnert – Werenzhain ·
Fleischerei „Schweine-Lehmann“ – Birkwalde ·
Jäger und Imker Carsten Semsch – Wormlage ·
Waidmansruher Wildspzialitäten –Lauchhammer ·
Der Brot Graf – Herzberg ·
Kaffeerösterei Markt 15 – Senftenberg ·
Brennerei Sellendorf · Wäscherei Spremberg
Café Schauwerk – Altdöbern
Biohof Felix Bengs- Werenzhain
Biohof Untermühle Jens Wagenschütz – Beesdau
Gut Ogrosen – Linsen & Käse aus Brandenburg
Gärtnerei Richter- Betten
Lausitzer Weiderind- Kai Schneider - Klettwitz
Ökologische Teichwirtschaft Fürstlich Drehna
Marmeladenmanufaktur
Rosenrot & Feengrün – Schwarzheide
Holger Seehaus- Kichererbsen aus der Altmark
Fleischerei Landboden Bronkow
Bäckerei Dorn – Wahrenbrück
Paulicks Mühle – Burg/Spreewald
live4nature – Waldheim
Baumschulbrennerei – Dubrau
Töpferei Tunsch – Crinitz

Du bist selbst Lieferant und willst auf diese Seite?





Der Ort Dollenchen wurde erstmals im Jahre 1360 urkundlich erwähnt und gehörte zum Besitz des Klosters Dobrilugk, wie andere Orte dieser Gegend auch. Das Dollenchener Gebiet war damals sehr sumpfig, Reste von ehemaligen Wassermühlen (Danzigmühle, Durdesmühle) zeugen noch davon.

Am 31. Dezember 1997 wurde Dollenchen als Ortsteil in die Großgemeinde Sallgast eingemeindet. Dollenchen liegt im Amt Kleine Elster, im Landkreis Elbe-Elster, an der B 96 direkt an der Kreisgrenze zum Oberspreewald-Lausitzkreis im Bundesland Brandenburg.

Der Ort ist landwirtschaftlich geprägt, es gibt viele Bauerngehöfte, in manchen wohnen mehrere Generationen unter einem Dach. In Dollenchen selbst wohnen fast 250 Einwohner zum Ort dazu zählt der Ortsteil Zürchel mit fast 100 Einwohnern.

Ehrenamtlicher Ortsvorsteher ist Frank-Uwe Mittelstädt, im Ortsbeirat wird er unterstützt von Annette Jaeger und Edda Schiffner.

Das Gasthaus Stuckatz, im Dorfkern, ist seit über hundert Jahren im Familienbesitz. Es ist über die Grenzen hinaus bekannt. Im dazugehörigen Gästehaus „Diana“ können Gäste nächtigen, die länger in Dollenchen verweilen möchten und die ausgezeichnete Küche genießen.

Ortssage

Wie Dollenchen seinen Namen erhielt

Das Lieblingstier des Ritters in Wormlage war ein Hühnchen, das nicht richtig im Kopf war. Eines Tages war es verschwunden und alle Knechte wurden ausgeschickt, um es zu suchen. Nach drei Tagen, als der Ritter fast verzweifelte, fand es der Kutscher halb verhungert in einem Strauch. Zum Dank dafür durfte er sich an dieser Stelle ein Haus bauen. Später erhielten noch andere Knechte die Erlaubnis zum Bauen. So entstand ein Dorf. Es erhielt den Namen „Toll-Hühnchen“ = Dollenchen nach den wiedergefundenen Tier

Quelle: www.dollenchen.de