

Kochen & Genießen

Geschmackvoll

Vergass dei
Haamit net

Meine Heimat ist seit über 20 Jahren Mecklenburg. Da beißt die Maus keinen Faden ab. Hier fühle ich mich wohl, hier arbeite ich und lebe in einem geborgenen familiären Umfeld. Aber besonders in der Weihnachtszeit, das gebe ich gern zu, erinnere ich mich meiner erzgebirgischen Herkunft. Immerhin sind damit auch bleibende kulinarische Erinnerungen verbunden. So ging meine Familie vor Weihnachten geschlossen zum Stollenbacken und zogen gar verführerische Düfte durch die Wohnungen. Besonders meine Tante Emma Koch, die mich im zarten Kindesalter im Tragkorb durch die Stadt buckelte, hat meinen Geschmackssinn sehr geprägt und war, Nomen est omen, eine fabelhafte Köchin für erzgebirgische Küche. Davon zehre ich noch heute und es macht mir Spaß, grüne Klöße, Sauerbraten oder Gerichte wie Kartoffelpuffer (mit Kümmel, versteht sich) zuzubereiten. Und zu Weihnachten haben wir auch oft das Lied vom „Neinerlaa“ gesungen. Mein Rat: Erinnern auch Sie sich oft an Ihre Kindheit und Jugend, geben Sie Erfahrungen an Ihre Kinder weiter. Das ist auch in kulinarischer Hinsicht ein Teil gelebter Geschichte und ihrer Bewahrung.

Michael H. Max
Ragwitz



www.kulinarische-portraits.de

Rezept

Mit Roter Bete
Cocktail mixen

Mit Roter Bete und Walnüssen lässt sich in der kalten Jahreszeit ein alkoholfreier Winter-Cocktail mischen: Dafür schneidet man eine halbe Knolle Rote Bete in Würfel und zerdrückt sie anschließend im Mörser. Dann kommen 40 Milliliter Walnussirup, 100 Milliliter Birnensaft und 60 Milliliter frisch gepresster Zitronensaft hinzu, erklärt die Informationszentrale Deutsches Mineralwasser. Der Mix wird geschüttelt und durch ein Sieb in zwei mit Eiswürfeln gefüllte Gläser gegossen. Das Ganze wird dann mit kohlenstoffhaltigem Mineralwasser aufgefüllt. Zur Dekoration kann man eine Birnenspalte aufs Glas setzen und diese mit Zimt bestäuben.



„Mer ham aah Neinerlaa gekocht...“

Im Erzgebirge werden traditionelle Gerichte mit langer Geschichte neu aufgelegt

AUE IM ERZGEBIRGE Der letzte Blick über den kulinarischen Tellerrand im Rahmen dieser Seite führt Sie ins ebenso malerische wie beschauliche Erzgebirge nach Aue, der heimlichen Hauptstadt der Region und Heimat des legendären FC Erzgebirge Aue. Das wohl erste Haus am Platze ist der „Blaue Engel“, ein repräsentatives Hotel mitten in der Stadt, in dem mit Benjamin Unger einer der besten Köche des Freistaats Sachsen das gastgeberische und kulinarische Zepter schwingt.

Da das Erzgebirge gerade zur Weihnachtszeit eine Art Wallfahrtsregion ist, liegt es nahe, dass ich mich mit ihm über kulinarische Traditionen unterhalte, die ich seit meiner Kindheit kenne und schätze. Das wohl bekannteste Weihnachtsessen der Erzgebirger ist das sogenannte „Neunerlei“, in der Mundart „Neinerlaa“ ausgesprochen. Küchenchef Benjamin Unger: „Das Jahr über aßen die Gebirgsbewohner relativ sparsam. Aber zu den drei heiligen Abenden, Weihnachten, Silvester und Hohnheujahr, das ist der Samstag vor dem Dreikönigsfest, wurde richtig aufgetafelt. Neunerlei Speisen sollten es sein. In der Neun lässt sich die Glückszahl drei dreimal unterbringen und wer Neunerlei isst, hat dreimal Glück zu erwarten.“

Die Zusammenstellung des Festtagsessens, erklärt Benjamin Unger weiter, ist von Ort zu Ort, ja selbst von Familie zu Familie verschieden. Der Tradition verpflichtet, wird auch im „Blauen Engel“ das Neunerlei vom Sonnabend vor dem ersten Advent bis Hohnheujahr serviert, denn damit beginnt und endet im Erzgebirge die Weihnachtszeit. Das Neunerlei des Hauses be-



Benjamin Unger gehört zu den besten Köchen des Freistaats Sachsen.

FOTOS: RAGWITZ

steht aus folgenden Gängen: Erzgebirgischer Schiebböcker (eine spezielle Käsezubereitung) auf Gänsefettbrot, Sauerkraut- und Zwiebelsalat, Nudelpot mit Gänseklein, Hirsebrei, saure Linsen, Rote Bete und Ölhering, grüne Fratzen (Kartoffelpuffer) mit Schwammbrüh (Pilzsoße), Gänsebraten in Beifußrahm mit grünem Kloß, Sauerkraut und Rotkohl, Sellerie- und Kirschkompott sowie Eisstollen und ein „Tippl Bunnekkaffee“ (Tasse Bohnenkaffee). Das klingt nach Völlerei, wird aber gar nicht so reichlich gegessen wie der erste Anschein vermittelt. Aber „heiß“ müssen die warmen Gerichte schon sein. Nichts ist kulinarisch schlimmer als lauwarms Fleisch und Klöße.

Natürlich hat das mit dem Neunerlei auch seine historische Bewandnis: Man soll, sagt die Überlieferung unter

anderem, von jeder Speise wenigstens einmal gekostet haben, das fördert die Gesundheit und Wachstum. Wer beim Essen etwas herunterfallen lässt, muss stehend weiteressen. Wird alles aufgegessen, verheißt das schönes Wetter für das kommende Jahr. Klöße bedeuten Taler, Linsen Groschen, Hirse Kleingeld. Wer Sauerkraut isst, dem wächst langes Stroh auf dem Acker. Rote Rüben machen rote Wangen. Sellerie fördert (angeblich) die Liebe. Man isst nur einen Bissen vom Brot und Salz, damit es nie ausgeht. Wer Schweinefleisch isst, hat Schwein, also Glück zu erwarten, wer Geflügel isst, lernt fliegen und kommt gewiss in den Himmel. Preiselbeeren schützen vor Fieber, Kirschen

machen große blanke Augen. Und unter jedem Teller ist ein Pfennigstück verborgen. Nur dem bringt es Glück, der es findet, nachdem er aufgegessen hat.

Natürlich hat der „Blaue Engel“ weit mehr als „Neinerlaa“ zu bieten. Das Restaurant „St. Andreas“ ist ein bekanntes, von den wichtigsten Restaurantführern empfohlenes und ausgezeichnetes Gourmetrestaurant in der Region, und in der „Tausendgüldenstube“ werden traditionelle sächsische Küche und regionale Spezialitäten auf hohem Niveau angeboten. Zum Haus gehört auch „Lotters Wirtshaus“, in der man nicht nur selbstgebrautes Bier genießen, sondern auch herzlich-deftig tafeln kann.

Von Aue aus kann man darüber hinaus abwechslungsreiche Ausflüge in die Erzgebirgsregion starten. Empfehlenswert sind Städte wie Schneeberg, Annaberg-Buchholz, Sehenswürdigkeiten wie der Frohnauer Hammer, zahlreiche Handwerksstuben oder markante Naturdenkmale wie die Greifensteine und die Orgelpfeifen. Wem das nicht langt, der sollte auch mal die Gänsehaut erzeugende Atmosphäre beim Heimspiel des FC Erzgebirge Aue auf sich wirken lassen.

Michael H. Max Ragwitz



Am nächsten Dienstag erfahren Sie, wo Sie an der Elbe einen kulinarischen Geheimtipp finden.

<http://www.svz.de/essen>

Rezept der Woche

Erzgebirgisches
Neunerlei

Das Neunerlei (Neinerlaa) ist ein typisch erzgebirgisches Weihnachtsessen, das aus neun Gerichten oder deren Bestandteilen zubereitet wird. Eines davon ist der erzgebirgische Schiebböcker auf Gänsefettbrot mit Sauerkraut- und Zwiebelsalat.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

300 g Quark oder Kochkäse, 200 g Gelbkäse, 100 ml Sahne, 100 ml helles Bier, 50 g Zwiebelwürfel, 5 g Kümmel, 4 Scheiben frisches, dunkles Brot, 4 x 20 g Butter

ZUBEREITUNG:

Benötigt werden zwei Töpfe, wovon der kleine Topf in den größeren Topf hineinpassen soll. Alle Zutaten in den kleinen Topf geben und diesen mit Alufolie gut verschließen. Den großen Topf zu einem Drittel mit Wasser füllen und auf etwa 70 Grad Celsius erhitzen. Dann den kleinen Topf in das Wasserbad stellen und die Temperatur bei 60 Grad Celsius für eine halbe bis dreiviertel Stunde halten. Wenn der Käseansatz vollkommen geschmolzen ist, alles mixen und in einen Tontopf umfüllen. Darin sollte er für 14 Tage bei Kellertemperatur reifen. Die Konsistenz nach der Reife sollte leicht cremig sein. Dazu wird ein deftiger Zwiebelsalat sowie ein Sauerkrautsalat zubereitet.

Das Rezept wurde von Küchenchef Benjamin Unger, Küchenchef im Hotel „Blaue Engel“ in Aue im Erzgebirge entwickelt. Das vollständige Rezept mit allen Gängen gibt es im Internet unter www.kulinarische-portraits.de/rezepte/rezepte.htm

Backen, kleben und verzieren

Buntes Lebkuchenhaus selbst basteln



Mit Zuckerguss hält fast alles: So kann man das Lebkuchenhaus mit Gummibärchen oder Schokolinsen verzieren. FOTO: SILVIA MARKS

Ingwer und Muskat, die auch in fertigen Gewürzmischungen für Lebkuchen enthalten sind.

Dann werden die Formen für das Häuschen auf Pappe aufgemalt und ausgeschnitten. Man braucht eine Schablone für die Vorder- und Rückwand und je eine Form für die zwei Seiten- und zwei Dachteile. Zu groß sollten die Teilstücke nicht sein. Anschließend wird der Teig etwa drei Millimeter dick ausgerollt, auf die mit Mehl bestreute Pappvorlage gelegt und ausgeschnitten. Wer möchte, kann noch kleine Quadrate für Fenster ausstechen. Aus den Teigresten lassen sich ein

Schornstein oder ein Zaun formen. Vor dem Backen wird der Lebkuchen noch mit etwas Milch bestrichen und – ab in den Ofen.

Wichtig ist die Spritzglasur aus Eiweiß und Puderzucker. Sie dient als Klebstoff für die Einzelteile und optisch als Schnee. Sind alle Teile fertig gebacken und ausgekühlt, werden sie vorsichtig auf einer stabilen Unterlage mit Hilfe der Glasur und einem Spritzbeutel zusammengeklebt und mindestens einen Tag getrocknet. Dann können Kinder das Hexenhäuschen mit Mandeln, Nüssen, Rosinen oder selbst gemachten kleinen Plätzchen verzieren.