Unser erzgebirgisches „Neinerlaa“-Menü

Tatar vom hausgemachten **Ölhering**
auf **Schwarzbrot**

Linsensuppe
mit **Bratwürstchen**

Gänsebraten
mit **Rotkraut**, *Rosenkohl und* **Klößen**
dazu gibt es **Sellerie**kompott

Weihnachtliches Parfait
*mit Erdbeer***kompott**

Preis pro Person 27,00 Euro

Wir wünschen Guten Appetit
und ein paar ruhige und besinnliche Stunden

Ihr Team von der

Hotel und Restaurant Köhlerhütte - Fürstenbrunn
Am Fürstenberg 7
08344 Grünhain-Beierfeld/OT Waschleithe
Telefon: 03774/1598-0 ❖ Fax: 03774/1598-100
Email: info@koehlerhuette.com ❖ Internet: www.koehlerhuette.com

Erklärung zum erzgebirgischen "Neinerlaa"

Überall dort, wo das erzgebirgische Neunerlei noch gekocht wird,
werden mehr oder weniger noch Traditionen gepflegt.

Zu den weiteren Traditionen am Heilig Abend gehören im Erzgebirge unter anderem:

Am Heiligen Abend beginnt das Essen pünktlich um 18:00 Uhr
mit dem Glockenläuten der Kirchen.
Der Tisch ist mit einem weißen Tischtuch bedeckt.
Brot und Salz stehen neben dem Tischlicht.
Wenn es der Vater anzündet, beginnt das Festessen.
Zuvor wurden die Lichter auf dem Christbaum, den Schwibbogen,
den Bergleuten und Engeln entzündet.
Nach dem Essen werden das Brot, das Salz und das Tischlicht im Tischtuch
eingeschlagen und bleibt bis zum nächsten Tag auf dem Tisch liegen.
Das Feuer im Ofen darf nicht verlöschen.
Es darf keine ungerade Anzahl von Personen am Tisch sitzen.
Es muss für eine Person mehr eingedeckt werden.
Während des Essens darf nicht aufgestanden werden.
Das Geschirr des Heiligabendessens sollte nicht abgewaschen werden.

Doch was ist nun das Neunerlei, und aus welchen Teilen besteht es?
Bei aller Unterschiedlichkeit seiner Zusammensetzung von Ort zu Ort,
von Familie zu Familie bilden sowohl die Linsen als auch die Klöße
und selbstverständlich die Zahl 9, die verbindenden Elemente.
Warum gerade die 9? Weil sie Glück bringt, sie enthält 3mal die Glückstahl 3.

Es sind also immer wieder die übrigen sieben Gerichte,
die zum Teil beträchtlichen Variationen unterliegen.

"Neinerlaa" muss es sein,
sonst ist es für viele Menschen im Erzgebirge kein Heiligabend.

Die einzelnen Bestandteile wurden vielfach
mit einer bestimmten Bedeutung verbunden:

Brot und **Salz** müssen auf dem Tisch sein, sonst fehlen Sie das ganze Jahr
Hering ist dafür, dass man den Winter gut übersteht
Linsen braucht man für kleines Geld
Wurst und **Kraut** stehen für Kraft und Temperament
der **Braten** (heute Gänsebraten – früher auch Schweinebraten) verspricht Glück
Klöße sind wichtig für großes Geld,
Sellerie soll Fruchtbarkeit und Potenz bringen
Kompott sorgt für Freude und Spaß im Leben

In unserem Neinerlaa nicht enthalten
Sauerkraut steht für das Wachsen des Getreides
Rote Beete steht für rosige Wangen und Schönheit

Und noch etwas: Zu einer guten Vorbereitung auf das neue Jahr gehört,
dass das Neunerlei auch wirklich aufgegessen wird.