

Universität Pardubice

Philosophische Fakultät

**Textsorte Speisekarte**  
**am Beispiel der sächsischen Küche**

Pavel Ryvola

Abschlussarbeit

2018

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Pavel Ryvola**  
Osobní číslo: **H13627**  
Studijní program: **B7310 Filologie**  
Studijní obor: **Německý jazyk pro hospodářskou praxi**  
Název tématu: **Analýza textů jídelních lístků na příkladu saské kuchyně.**  
Zadávající katedra: **Katedra cizích jazyků**

### Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Teoretická část bude vycházet z odborné literatury na téma "Kulinaristik", "Gastlichkeit", "Speisekarten", "Soziologie des Essens" se zřetelem na interkulturní prvky. Student prokáže schopnost citovat a pracovat s odbornou literaturou.

V praktické části budou zkoumány jídelní lístky konkrétních restaurací ve spolkové zemi Sasko, saská kuchyně, místní speciality a následně sestaven slovník jídel německo-český, jídelní lístky a jejich obsah bude vyhodnocen z kulturně -lexikálního hlediska. Naváže se tak na předchozí bakalářské práce na toto téma, pouze z jiného regionu.

Rozsah grafických prací:

Rozsah pracovní zprávy:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**

Jazyk zpracování bakalářské práce: **Němčina**

Seznam odborné literatury: **viz příloha**

Vedoucí bakalářské práce: **Mgr. Lenka Matušková, Ph.D.**  
Katedra cizích jazyků

Datum zadání bakalářské práce: **31. března 2015**

Termín odevzdání bakalářské práce: **31. března 2016**

  
prof. PhDr. Karel Rýdl, CSc.  
děkan

L.S.  
  
Univerzita Pardubice  
Fakulta filozofická  
532 10 Pardubice, Studentská 84

  
PhDr. Bianca Benišková, Ph.D.  
vedoucí katedry

V Pardubicích dne 30. listopadu 2015

## Příloha zadání bakalářské práce

### Seznam odborné literatury:

- MRKVIČKOVÁ, Veronika. "Guten Appetit" Vergleich von Speisekarten Lexikalisch-kulturelle deutsch-tschechische Analyse. Pardubice, 2013.  
Dostupné  
z:[http://dspace.upce.cz/bitstream/10195/49443/3/MrkvickovaV\\_GutenAppetit\\_I](http://dspace.upce.cz/bitstream/10195/49443/3/MrkvickovaV_GutenAppetit_I)  
Bakalářská práce. Univerzita Pardubice. Vedoucí práce Mgr. Lenka Matušková, Ph.D.
- WIERLACHER, Alois: Gastlichkeit : Rahmenthema der Kulinaristik. 1. Aufl.. M: LIT Verlag Münster, 2011.
- NEIGER, Ada: Gastronomisches Wörterbuch : zur Übersetzung und Erklärung der Speisekarten in fünf Sprachen ; [Kommunikation in Restaurant und Küche ; deutsch, français, English, italiano, espa?ol]. 15. Aufl.. Haan-Gruiten: Pfanneberg, 2008.
- OPPERMANN, Wilfried. Speisekarten-Wörterbuch: deutsch-englisch ; das mitwachsende Wörterbuch!. Buchholz, Amselweg 14 a: W. Oppermann, 2000.
- KŘIVÁNEK, Mirko: Česko-anglicko-německý průvodce gastronomií a restauračním provozem. : Leda, 2004.
- WIERLACHER, Alois ; BENDIX, Regina: Kulinaristik : Forschung, Lehre, Praxis. 1. Aufl.. M: LIT Verlag Münster, 2008.
- WIERLACHER, Alois ; BOGNER, Andrea: Handbuch interkulturelle Germanistik. Stuttgart, Weimar: J.B. Metzler, 2003.
- WIERLACHER, Alois, Regina BENDIX a Tilman ALLERT. Sächsische Küche: Forschung, Lehre, Praxis. Vyd. 1. Berlin: KOMET, 2014.
- WEI, Angelika: Sächsische Küche: Rezeptsammlung aus Gromutters Küche. München: Hanser Fachbuchverlag, 2012.
- SCHAUFU, Thomas ; KÖNIG, Nela ; RANG, Michael: Sächsische Tischkultur und Lebensart : Dresden, Leipzig. : Edition Limosa GmbH, 2013.
- FORMANOVÁ, Alena: Němčina v gastronomii: příručka odborných výrazů a textů pro hotelové a vyšší odborné školy. : Praha : Informatorium, 2000.
- ŠMÍD, Václav: Gastronomický slovník v kostce. : Úvaly : Ratio, 1997.
- BÄRLOSIUS, Eva: Soziologie des Essens : Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. 2. überarbeitet Aufl.. Weinheim, München: Juventa-Verlag, 2011.
- HIRSCHFELDER, Gunther ; WEYER, Anselm ; MATTER, Max ; MÜNS, Heike ; HABERLAND, Detlef ; KATNY, Andrzej ; FENDL, Elisabeth ; KALINKE, Heinke M. ; ROTH, Klaus ; WEGER, Tobias: Esskultur und kulturelle Identität : ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa. Deutschland: Oldenbourg, 2010.

**Prohlašuji:**

Tuto práci jsem vypracoval samostatně. Veškeré literární prameny a informace, které jsem v práci využil, jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

Byl jsem seznámen s tím, že se na moji práci vztahují práva a povinnosti vyplývající ze zákona č. 121/2000 Sb., autorský zákon, zejména se skutečností, že Univerzita Pardubice má právo na uzavření licenční smlouvy o užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona, a s tím, že pokud dojde k užití této práce mnou nebo bude poskytnuta licence o užití jinému subjektu, je Univerzita Pardubice oprávněna ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložila, a to podle okolností až do jejich skutečné výše.

Souhlasím s prezenčním zpřístupněním své práce v Univerzitní knihovně.

V Pardubicích dne 19. 3. 2018

Pavel Ryvola

### **Danksagung**

An dieser Stelle möchte ich mich bei allen herzlich bedanken, die mich während der Anfertigung meiner Bachelorarbeit unterstützt haben.

Ein besonderer Dank geht an Frau Mgr. Lenka Matušková, Ph.D., die meine Arbeit durch ihre fachliche und persönliche Unterstützung begleitet hat. Des Weiteren bedanke ich mich bei Frau Martina Werner für die zur Verfügung gestellte Literatur.

## **Titel**

Textsorte Speisekarte am Beispiel der sächsischen Küche

## **Annotation**

Diese Bachelorarbeit beschäftigt sich rundum mit dem Kulturthema „Essen und seine verwandten Bereiche“, wie Gastlichkeit, Essensordnung, regionale Spezialitäten und Speisekarten am Beispiel der sächsischen Küche.

Vorliegende Arbeit ist in 3 anknüpfende Teile verteilt.

Das erste Kapitel heißt „*Gastlichkeit*“ und behandelt somit theoretisch eine der ältesten Kommunikationsarten der Welt. Im Folgenden werden die Nebenfächer *Kulinaristik* und damit zusammenhängende *Essensordnung* erklärt.

Der zweite Abschnitt „*Grundlage der sächsischen Küche*“ nimmt die traditionelle sächsische Küche in einzelnen Regionen unter die Lupe. Hier sind die ausgewählten Spezialitäten ausführlich beschrieben, ihre Namen sind übersetzt und praktisch mit tschechischen Speisen verglichen. Diese Passage dient gleichfalls als fließender Übergang zwischen der theoretischen und der praktischen Abteilung dieses Werkes.

Der dritte Hauptteil ist die praktische „*Analyse der Speisekarte am Beispiel der sächsischen Gaststätten*“, diese werden von der formalen, lexikalischen und kulturellen Form untersucht. Es wurde eine Vergleichstabelle geschaffen, wo alle studierten Karten nebeneinanderstehen und übersichtlich analysiert werden können.

Im Anhang sind die ausgewählten Speisekarten zu finden, davon wird eine als Musterkarte komplett ins Tschechische übersetzt.

## **Schlagwörter**

Gastlichkeit, Kulinaristik, Essensordnung, regionale sächsische Küche, Restaurants, Analyse, Speisekarte

## **Název**

Analýza jídelních lístků na příkladu saské kuchyně

## **Anotace**

Tato bakalářská práce se věnuje tématu jídlo jako kulturnímu fenoménu dnešní doby a jeho příbuzným oborům počítaje pohostinstvím, etiketou, regionálními specialitami a jídelními lístky konče, to vše na příkladu Saské kuchyně.

Následující práce je rozdělená do 3 navazujících částí.

První kapitola se nazývá „*Pohostinství*“ a tímto teoreticky pojednává o jednom z nejstarších komunikačních způsobů na světě. Dále jsou zde vysvětleny její podobory *kulinaristika* a s ní spojené zvyky stolování v jednotlivých zemích.

Druhá pasáž „*Základy saské kuchyně*“ rozebírá tradiční saskou kuchyni v jednotlivých regionech této spolkové země. Vybrané speciality budou podrobně popsány, jejich jména přeložena do Českého jazyka a prakticky porovnána s českými pokrmy. Tento úsek rovněž slouží jako plynulý přechod z teoretického hlediska práce do toho praktického.

Třetí část je praktická „*Analýza jídelních lístků v saských restauracích*“, u kterých bude zkoumána jejich formální, lexikální a kulturní forma. V průběhu práce byla vytvořena tabulka pro jejich snazší porovnání a usnadnění analýzy.

V příloze se naleznou výše zmiňované jídelní lístky, včetně jednoho přeloženého do Českého jazyka.

## **Klíčová slova**

Pohostinství, kulinaristika, etiketa, regionální Saská kuchyně, restaurace, analýza, jídelní lístek

## **Title**

The Analysis of the Texts of Menus using the Example of Saxon Cuisine

## **Annotation**

This bachelor thesis deals with the cultural theme of eating and its related subjects, such as hospitality, table etiquette, regional specialities and menus, for example, of Saxon cuisine.

This work is divided into 3 linked sections.

The first chapter is entitled „*Hospitality*“ and addresses, from a theoretical viewpoint, one of the oldest forms of communication in the world. Further, the subsidiary topics of *culinaristics* and the related concept of table etiquette are explained.

The second section, „*The Basis of Saxon Cuisine*“, closely examines traditional Saxon cuisine found in individual areas. Also in this section, selected specialities are described in detail, their names translated and, as far as is practicable, they are compared to Czech dishes. This part also serves as a fluid transition between the theoretical and practical sections of this work.

The third part is the practical section entitled „*The Analysis of Menus in Saxony Restaurants*“, and investigates them from a form, lexical and cultural standpoint. A table of comparisons has been created, where all of menus studied can be seen side by side and can be clearly analysed.

The appendix contains the menus studied, one of which has been translated in its entirety into Czech as an example.

## **Keywords**

Hospitality, culinaristics, table etiquette, regional Saxon cuisine, restaurants, analysis, menu

## **Inhalt**

Einleitung .....	3
1 Gastlichkeit.....	5
1.1 Kulturelle Gastlichkeit .....	6
1.2 Kulinaristik .....	7
1.2.1 Schichten der Kulinaristik.....	8
1.2.2 Zusammenhang des Essens mit der Kultur und Kommunikation .....	9
1.3 Essensordnung.....	11
1.3.1 Ausbreitung der Tischsitten in Europa.....	12
1.3.2 Kurzer Einblick in die heutigen Tischsitten auf der Welt .....	12
2 Grundlage der sächsischen Küche .....	16
2.1 Lokale Küche in einzelnen Regionen .....	16
2.1.1 Vogtland .....	17
2.1.2 Erzgebirge.....	21
2.1.3 Burgen- und Heide land, Leipzig .....	28
2.1.4 Elbland, Dresden, Sächsische Schweiz .....	31
2.1.5 Oberlausitz-Niederschlesien .....	34
2.2 Knoblauch und Deutsche.....	39
2.3 Sachsen und ihre Kaffeekultur - Entstehung des Begriffes „Kaffe es achse“ .....	39
3 Speisekarte - theoretisch .....	41
3.1 Arten der Speisekarten.....	42
3.1.1 Dauerhafte Speisekarte.....	42
3.1.2 Tages-/Wochenkarte.....	42
3.1.3 Saisonkarte .....	43
3.1.4 Abendkarte.....	43
3.1.5 Menükarte.....	43
3.1.6 Kinderkarte.....	43
3.1.7 Gruppenkarte .....	44
3.1.8 Fremdsprachige Karte .....	44
3.2 Aufbau der Speisekarten .....	45
4 Praktische Analyse der Speisekarte am Beispiel der sächsischen Gaststätten ..	46

4.1	Bestimmung der ausgewählten Gaststätten und ihrer Speisekarten .....	46
4.1.1	Hotel & Restaurant „Zum Postillion“ .....	46
4.1.2	Ratskeller „Zum Neinerlaa“ .....	47
4.1.3	Auerbachs Keller .....	48
4.1.4	Domkeller .....	48
4.1.5	Restaurant „Zum Haseneck“ .....	49
4.2	Speisekartentabelle .....	50
4.3	Allgemeine Beschreibung der analysierten Speisekarten.....	53
4.4	Individuelle Beschreibung der analysierten Speisekarten .....	54
4.4.1	Zum Postillion.....	54
4.4.2	Zum Neinerlaa .....	55
4.4.3	Auerbachs Keller .....	55
4.4.4	Domkeller .....	56
4.4.5	Zum Haseneck .....	57
5	Zusammenfassung .....	58
6	Zusammenfassung - Tschechisch .....	61
7	Bibliografie .....	63
7.1	Literaturverzeichnis .....	63
7.2	Internetquellen.....	64
8	Bilder- und Tabellenverzeichnis .....	68
9	Anhang .....	68

## Einleitung

Das Thema „Essen“ ist im weiteren Sinne des Wortes unter den Menschen allgegenwärtig. Jeder hat das Bedürfnis nach Essen und Trinken. Viele von uns luden einmal jemanden zum Essen ein und in diesem Zusammenhang begegnet man schon die Gastlichkeit sowie die anderen Bereiche des Themas, wie Essensordnung, die sich vom Land zu Land etwas unterscheidet und schafft dabei einen untrennbaren Bestandteil der Weltkulturen. Was ist das richtige Benehmen am Tisch? Auf diese Frage kommt keine eindeutige Antwort und man stellt fest, dass das Tafeln eine interessante zwischenmenschliche Interaktion darstellt.

Das Speisen ist heutzutage eher für Genusssucht gehalten, dies wird aber schon weniger als kulturelle Erscheinung verstanden und in seinem kulturellen Sinne untersucht. Gerade auf dieser Art und Weise widmet sich der theoretische Teil dieses Werkes dem Kulturthema „Essen“, hierbei wurde die Wierlachers Betrachtung des ganzen Aktes zum Vorbild genommen und die neue Disziplin *Kulinaristik* ist nach ihrer Literatur ausgearbeitet.

Diese Arbeit orientiert sich an der sächsischen Küche, darum werden hier die kulturell geprägten sächsischen Spezialitäten und die Küche der einzelnen Regionen in Sachsen gründlich vorgestellt. Zur Gastlichkeit gehört ebenso das Gastgewerbe, wo die Gäste bewirtet werden, diese sollten irgendwie über das Speiseangebot informiert sein. Dazu dient die Speisekarte, welche nach bestimmten Regeln und Formen aufgebaut wird.

Das Ziel des praktischen Teils dieser Arbeit ist, die Restaurantmenüs zu analysieren und miteinander zu vergleichen. Ein besonderer Wert wird auf ihre formale, lexikalische und kulturelle Ebene gelegt. Es wird überprüft, ob man sich an die in der Fachliteratur empfohlenen Regeln für Speisekarten hält oder sie werden von den Gastwirten unbedacht zusammengestellt. Im Focus stehen auch die von den Gaststätten angebotenen hiesigen Spezialitäten.

Die benutzten Quellen wurden sorgfältig ausgewählt, um das hohe Niveau der Arbeit zu bilden. Es wurde mit der Literatur von Herrn Wierlacher gearbeitet, der sich

selber sehr tief mit den Themen wie Gastlichkeit und Kulinaristik beschäftigt. Für die Beschreibung der Spezialitäten wurden Kochbücher benutzt, sowie viele von Internetquellen, die von vertrauenswürdigen Institutionen wie Städte, Landämter betrieben werden. Die Informationen über Speisekarten stammen wieder aus den Fachbüchern wie Stolníčeni von Salač.

Wie schon angedeutet wurde, beginnt diese Arbeit mit dem theoretischen Teil und kommt fließend zu dem Praktischen über. Das Ganze ist übersichtlich strukturiert und in 4 Hauptkapitel geteilt.

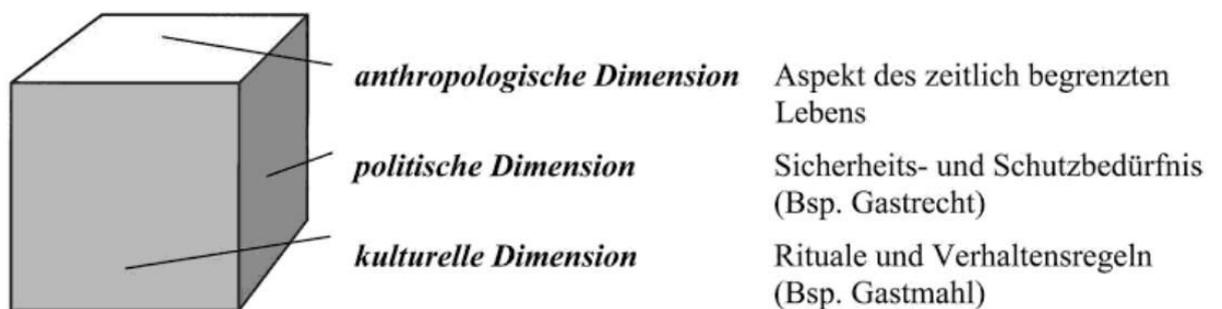
# 1 Gastlichkeit

Den Begriff „Gastlichkeit“ hält man für eine der ältesten Kommunikationsarten, welche die Menschen über die Grenzen der eigenen Staaten beeinflusst und so ihr Zusammenleben bestimmt.

Laut Wierlachers Forschung sind drei Grundformen der Gastlichkeit zu unterscheiden:

- Anthropologische Form
- Politische Form
- Kulturelle Form

Erklärung der Grundformen nach Wierlacher lautet, dass die anthropologische Form als Entstehung und Tod des Lebens verstanden wird. Der Mensch ist also ein Gast im Leben. Mit der politischen Dimension wird die Aufnahme der Menschen in Not bis zum Asyl bezeichnet. Unter der kulturellen Form wird die kulturspezifische Praxis bezeichnet, wie man einen zum Tisch einlädt oder Gäste unterbringt. All diese Modelle sind Kulturvorlagen, sie geben die Regeln vor, beschreiben die zwischenmenschliche Kommunikation und verbessern ebenso die Fähigkeit in einer schwierigeren Situation korrekt zu handeln, wenn einer nicht derselben Meinung ist.<sup>1</sup>



1 Das dreidimensionale Konstrukt der Gastlichkeit nach Wierlacher<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Vgl. WIERLACHER, Alois. *Gastlichkeit: Rahmenthema der Kulinaristik*. Münster: LIT Verlag Münster, 2011. S. 5-8.

<sup>2</sup> Ebd. S. 503.

Die abgebildete Darstellung „erweitert die umgangssprachliche Bedeutung von Gastlichkeit als eine der speziellen Erscheinungsform des ‚Totalphänomens Essen‘ (Marcel Mauss) im Sinne einer ‚gemeinsamen Nahrungsaufnahme mit Fremden/Gästen‘ um das Verständnis, dass jede Nahrungsaufnahme kulturell, politisch und anthropologisch fundiert und geprägt ist.“<sup>3</sup>

## 1.1 Kulturelle Gastlichkeit

Diese Arbeit befasst sich mit der Essenskultur der Menschen in Sachsen und Böhmen, darum wird nur die dritte Form der Gastlichkeit näher dargestellt. Der Meinung Wierlachers nach ist die kulturelle Gastlichkeit als „*ein Beziehungskonzept, ein Kulturmuster, ein Geschäftsmodell und eine übergreifende Schutzkategorie*“ zu verstehen.

Gastlichkeit ist mit verschiedenen Kulturen verbunden, weil das gemeinsame Mahl mit der menschlichen Kommunikation stark zusammenhängt. Laut Wierlacher ist die Auffassung der kulturellen Gastlichkeit der gesellschaftlichen Rollendifferenz wie Berufe, Geschlechter beziehungsweise Generationen überordnet. Jedes Individuum kann zum Gast oder Gastgeber werden, das heißt, dass sich alle Leute gegenseitig einladen und so die Rollen wechseln können.

Im gewöhnlichen Leben kann noch zu einer anderen Situation kommen, und zwar bei dem Gastgewerbe. In diesem Falle kommt meistens ein Gast als ein Unbekannter vor und es ist klar, dass beide Seiten gegenseitig fremd sind und dies mit der Wortbildung zusammenhängt.

---

<sup>3</sup> WIERLACHER, Alois. *Gastlichkeit: Rahmenthema der Kulinaristik*. Münster: LIT Verlag Münster, 2011. S. 503.

Ursprünglich stammt das Wort „Gast“ nach Paraschkewow aus dem germanischen Begriff *\*gasti-* >Gast<, das zusammen mit dem lateinischen Wort *hostis* >Fremdling; Feind< auf dem indogermanischen Ursprung *\*ghosti-* >Fremdlig< basiert.<sup>4</sup>

Wierlacher zufolge neigt nicht nur die Wirtschaft und die Politik, sondern auch die heutige ganze Welt zur Globalisierung und Internationalisierung, dazu helfen auch die Emigrationsströme und moderne Medientechnologien. Diese Globalisierung wirkt auf die Grenzen zwischen Staaten und auf da lebende Menschen, somit wird die Differenz zwischen Eigenem und Fremden langsam gestrichen.<sup>5</sup> Die Kenntnis über kulturspezifische Essenordnungen und ihre Begründung spielt in der heutigen Globalisierung eine wichtige Rolle, vor allem für die Schätzung der Gesellschaftskontakte. Man ist veranlasst mit fremden Traditionen und Rechtssystemen zu kooperieren, also gehören vertieftes Wissen um die Gastlichkeit als Beziehungsmuster und die Fähigkeit zur gastlichen Kommunikation immer bei mehr Menschen zu einem Teil des menschlichen Grundwissens.<sup>6</sup>

## 1.2 Kulinaristik

Als den kommunikativen Mittelpunkt kultureller Gastlichkeit bezeichnet Wierlacher ohne Zweifel die gemeinsame Mahlzeit, er spricht ebenso über einen Hauptpunkt der Kommunikation und der Bedeutungsbildung im weiteren Kreis der Gesellschaft. Essen und Trinken bilden insgesamt mit den realen und symbolischen Handlungen, Sozialsituationen und mit den lebenswichtigen Kommunikationsformen ein „*soziales Totalphänomen*“<sup>7</sup>. Dieses Phänomen ist in vielfältigen Kulturen eingebaut, darum werden Kulturen nicht nur mit rechtlichen, sprachlichen und politischen Systemen, sondern auch mit ihrer Essensordnung festgesetzt.

---

<sup>4</sup> Vgl. PARASCHKEWOW, Boris: *Wörter und Namen gleicher Herkunft und Struktur: Lexikon etymologischer Dubletten im Deutschen*. 1. Aufl.. Berlin: Walter de Gruyter, 2004. S. 115.

<sup>5</sup> Vgl. WIERLACHER, Alois. *Gastlichkeit: Rahmenthema der Kulinaristik*. Münster: LIT Verlag Münster, 2011. S. 5–8.

<sup>6</sup> Vgl. WIERLACHER, Alois ; Bogner, Andrea: Kultur und Geschmack. In *Handbuch interkulturelle Germanistik*. Stuttgart, Weimar: J.B. Metzler, 2003. S. 165 - 175.

<sup>7</sup> Vgl. WIERLACHER, Alois. *Gastlichkeit: Rahmenthema der Kulinaristik*. Münster: LIT Verlag Münster, 2011. S. 5–8.

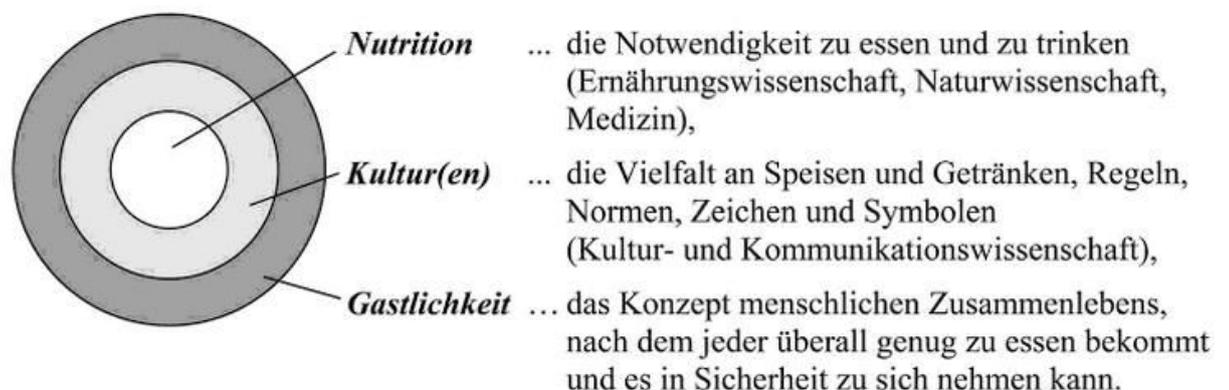
Das ganze Jahr wird von Kulturen und Religionen durch ihre Speisegesetze in Monate, Wochen und Tage gegliedert, man unterscheidet üblicherweise Alltag und Festtag, die mit den oben genannten Kommunikationsnetzen strikt verknüpft sind.<sup>8</sup>

Wierlacher behauptet, dass Essen und Trinken nach der anthropologischen Basis als Handlungsvollzüge mit einem identischen Körper verbunden sind, also sind sie unersetzbar und können nicht delegiert werden.

Die Komplexität des „*Totalphänomens*“ kann nur im Zusammenhang vieler Kompetenzen übersichtlich und adäquat ausgedrückt werden, darum ist von Herrn Wierlacher ein mehrdeutiger und umfangreicher Begriff „*Kulinaristik*“ (von lat. *culina*, die Küche) eingeführt. Dabei wurden die Termini wie „*Logistik*“ oder „*Linguistik*“ zum Vorbild genommen. In diesem Sinne handelt es sich um einen Klammerbegriff für einen Verbund der Kultur- und Lebenswissenschaften. Der Begriff „*Kulinaristik*“ fasst die Komplexität des Themas zusammen, um sie verständlich für die breite Öffentlichkeit zu machen.

### 1.2.1 Schichten der Kulinaristik

Die drei wichtigsten Motive der Kulinaristik kann man sehr gut am folgenden Wierlachers Modell abbilden:



2 Die drei Schichten der Kulinaristik nach Wierlacher<sup>9</sup>

<sup>8</sup> Vgl. WIERLACHER, Alois ; Bogner, Andrea: Kultur und Geschmack. In *Handbuch interkulturelle Germanistik*. Stuttgart, Weimar: J.B. Metzler, 2003. S. 165 - 175.

Die innere Schicht (Nutrition) stellt die Notwendigkeit von Essen und Trinken dar. Mit dieser Bedingung unseres Daseins befassen sich Natur-, Ernährungswissenschaftler und Mediziner der ganzen Welt, die mit Kultur-, Kommunikationswissenschaftlern und professionellen Köchen zusammenarbeiten, die sich für die zweite Schicht der Kulturen interessieren und beide Themen eng zusammenhängen. Die Kulturen machen aus dem Reich der Notwendigkeit ein Reich der Vielfalt von Speisen und Getränken, von Regeln, Zeichen, Normen, Ritualen, Redeweisen oder Symbolen. Die äußerste Schicht präsentiert die Gastlichkeit. Sie gehört zu den ältesten Konzepten, mit denen man sein Zusammenleben ordnet. Sie hält die Vielfalt der Menschen, Völker und Nationen kommunikativ zusammen. In diesem Sinne geht es um das Rahmenthema der Kulinaristik.<sup>10</sup>

*„Ausgangspunkt von der Kulinaristik ist die Erkenntnis, dass das Kulturphänomen Essen alle Menschen betrifft und sich die Kulturen im Kontext ihrer rechtlichen, sprachlichen, sozioökonomischen und politischen Systeme auch über ihre Essenordnungen definiert. Leitende Differenzierung ist die Unterscheidung zwischen Essen und Ernährung. Gegenstandsbereich ist die Trias vom Natur/Kultur, Kommunikation und Küche. Voraussetzung ist der Kampf gegen den Hunger in der Welt und für einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen.“<sup>11</sup>*

### **1.2.2 Zusammenhang des Essens mit der Kultur und Kommunikation**

Die Nahrungsaufnahme ist eine kulturell gebildete Handlung. Die Herkunft des Wortes „Kultur“ weist uns darauf hin, wie stark Nahrungsmittel, Essen und die Kultur zusammenhängen. Das heutige Wort stammt laut Paraskewow aus dem lateinischen Ausdruck *cultura* >Bebauung, Bestellung, Pflege< und vom Anfang an in doppelter Bedeutung, als landwirtschaftlicher Anbau wie als unsinnliche Pflege der

---

<sup>9</sup> WIERLACHER, Alois. *Gastlichkeit: Rahmenthema der Kulinaristik*. Münster: LIT Verlag Münster, 2011. S. 501.

<sup>10</sup> Vgl. WIERLACHER, Alois. *Gastlichkeit: Rahmenthema der Kulinaristik*. Münster: LIT Verlag Münster, 2011. S. 10-11.

<sup>11</sup> Vgl. Ebd. S. 12.

Sprache, einer Wissenschaft, kurz der Geisterkultur, die von *Ciceros cultura amini* ausgeht.<sup>12</sup> Es gibt eine Menge an Definitionen des Wortes Kultur, die von Duden lautet:

*„Gesamtheit der von einer bestimmten Gemeinschaft auf einem bestimmten Gebiet während einer bestimmten Epoche geschaffenen, charakteristischen geistigen, künstlerischen, gestaltenden Leistungen“.*<sup>13</sup>

Darunter zählt man auch die Trink- und Essensgewohnheiten.

Frau Turska meint, dass jeder Mensch und jede Kultur eine eigene Essensordnung haben, die sich im Laufe der Zeit parallel zur Kulturentwicklung formt. Diese ist ganz stabil und ändert sich nur nach und nach im Zusammenhang mit dem Kulturwandel. Dabei spielt die Kommunikation eine große Rolle, je dichter sie ist, umso wahrscheinlicher kommt es zu kulturellen Übernahmen.<sup>14</sup>

Die Mahlzeit wird nach Wierlacher mit ihrer Sitzordnung, Raum- und Zeitbestimmung als eine gesellschaftliche Situation betrachtet. Dieser Umstand ist vom täglichen Frühstück oder Kaffeetrinken bis zum traditionellen Sonderessen zu bemerken. Unsere Nahrungsvorliebe ist außer unserer Individualität sehr deutlich kulturell ebenso historisch geprägt und bedingt. Die betreffenden Gewohnheiten, Ansichten und Normen sind ein Teil unserer kulturellen Identität, der über unseren Geschmack und Widerwillen mitentscheidet.

Speisen gehören zum Mittelpunkt unseres Lebens, sie schaffen Regelungen der Nähe, vermindern Abstände und bauen Brücken zwischen der zwischenmenschlichen und der zwischenkulturellen Kommunikation. Die Anthropologie spricht über „*language of food*“. Die Speisen und die Art der Gastlichkeit geben der Kommunikation beim Tisch einen nonverbalen

---

<sup>12</sup> Vgl. PARASCHKEWOW, Boris: *Wörter und Namen gleicher Herkunft und Struktur: Lexikon etymologischer Dubletten im Deutschen*. 1. Aufl.. Berlin: Walter de Gruyter, 2004. S. 411.

<sup>13</sup> „Kultur“ In: *Duden.de* [online]. [Zit. 2017-07-05]. Verfügbar unter: <https://www.duden.de/rechtschreibung/Kultur#Bedeutung>

<sup>14</sup> Vgl. TURSKA, Marta: Kulturphänomen Essen. In *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfssprachigen Vergleich*. 1. Aufl.: Peter Lang, 2009. S. 23-25.

Codecharakter, es geht um ein besonderes Kommunikationsmedium, das nicht ersetzt werden kann.<sup>15</sup>

*„Gemeinsames Essen in angenehmer (symmetrischer) Gesellschaft sozialisiert den psychologischen Akt der Nahrungsaufnahme und stellt ein besonderes medium der Verständigung dar, [...] In allen Kulturen ist das Essen mit anderen immer schon ein Medium der Vertrauensbildung, des Gedankenaustausches und der gemeinschaftlichen Stiftung neuer Ordnungen gewesen. Auch wer nicht der Ansicht Lord Palmerstons zustimmt, dass Essen und Trinken die Seele der Diplomatie sei, wird kaum bestreiten wollen, dass gemeinsame Mahlzeiten in Handel, Wirtschaft, Wissenschaft und Politik nach wie vor zu den Fermenten angestrebter Übereinkünfte gehören und viel mit dem Sinnprinzip der Interkulturalität als der Herstellung verbindender Ordnungen gemeinsam haben.“<sup>16</sup>*

### **1.3 Essensordnung**

Das Synonym zu Essensordnung ist das Wort „Tischsitte“, unter diesem Begriff werden die Umgangsformen beim Tisch während des Essens und Trinkens verstanden.

Herr Norbert Elias beschäftigte sich mit der Geschichte der Esssitten im Zusammenhang mit ihrer Bedeutung für die Bildung der europäischen Zivilisation. Das heutige Benehmen beim Tafeln und das dazugehörige Essbesteck erhielten im absolutistischen Zeitalter ihre endgültige Form. Diese Rituale werden seit dem 19. Jahrhundert in die globale Gesellschaft verbreitet.<sup>17</sup>

---

<sup>15</sup> Vgl. WIERLACHER, Alois ; Bogner, Andrea: Kultur und Geschmack. In *Handbuch interkulturelle Germanistik*. Stuttgart, Weimar: J.B. Metzler, 2003. S. 165 - 175.

<sup>16</sup> Ebd. S. 171.

<sup>17</sup> Vgl. REDLIN, Julian: *Konzepte des kulturellen Wandels. Die Entwicklung der Tischsitten nach Norbert Elias' "Über den Prozess der Zivilisation"*. München: GRIN Verlag, 2003.

### **1.3.1 Ausbreitung der Tischsitten in Europa**

Nach Norbert Elias sind drei Phasen der Ausbreitung von Tischsitten in Europa zu bemerken:

1. Erste ist die mittelalterliche Phase, in der noch keine selbstverständliche Etikette des Essens von individuellen Tellern mit speziellem Besteck gebildet wurde. Man aß mit bloßen Händen.
2. Zwischen dem 16. und 18. Jh. erfolgte die Entwicklung der modernen Essordnungen und des entsprechenden Verhaltenskodexes. Somit trennte sich die höfische „zivilisierte“ Gesellschaft von der Bürgerlichen.
3. Im 19. und 20. Jahrhundert spielten sich nur kleine unwesentliche Veränderungen im Verhaltenskodex ab, aber im Gegensatz dazu wurde der Kodex in die ganze Gesellschaft ausgebreitet.<sup>18</sup>

### **1.3.2 Kurzer Einblick in die heutigen Tischsitten auf der Welt**

Eins der bekanntesten Sprichwörter über die Bräuche lautet „*Andere Länder, andere Sitten.*“ und in diesem Kapitel überzeugt man sich davon, weil die Unterschiede zwischen den Kulturen beim Essen stark zu merken sind. Hier werden nur ein paar interessante Merkmale aufgefasst, die zum weiteren Selbststudium anlocken können, weil selbst dieses Thema die Grenzen dieser Arbeit überschreitet. Jedes Land wird möglicherweise mit Deutschland oder mit größerem Raum des Mitteleuropas verglichen, aus diesem Grund ist hier Deutschland nicht separat beschrieben.

Folgende Beschreibung der Rituale des Essens basiert auf dem umfassenden Artikel „*Tischsitten weltweit*“ von der Journalistin Sarah K. Schmidt.<sup>19</sup>

---

<sup>18</sup> Vgl. REDLIN, Julian: *Konzepte des kulturellen Wandels. Die Entwicklung der Tischsitten nach Norbert Elias' "Über den Prozess der Zivilisation"*. München: GRIN Verlag, 2003.

<sup>19</sup> Vgl. SCHMIDT, Sarah: *Tischsitten weltweit* [online]. [Zit. 2017-07-09]. Verfügbar unter: <http://www.sueddeutsche.de/reise/tischsitten-weltweit-fuer-mich-bitte-das-fettnaepfchen-1.2249473>

### **1.3.2.1 China**

In China ist es erlaubt, beim Essen zu rülpfen und zu schmatzen. Während hier noch weitere Tischmanieren, wie das Kauen mit dem offenen Mund, ebenso kein Problem vorstellen, würde man in Deutschland für dieses Benehmen als Rüpel bezeichnet. Die deutsche Pünktlichkeit ist aber gerne begrüßt, da sie in China gleichfalls üblich ist.

### **1.3.2.2 Die USA**

Als Gast eines Restaurants in den Vereinigten Staaten sucht man sich selber keinen Tisch, hier ist es abgewartet, bis der Kellner einen zuweist. Am besten reserviert man einen schon im Voraus telefonisch. Sobald das Essen auf den Tisch kommt, fängt man an zu essen, im Gegensatz zu Deutschland, wo man erst mit dem Essen beginnt, wenn jeder sein Gericht serviert bekam. In den USA ist es ungewöhnlich sich guten Appetit zu wünschen, wenn man trotzdem guten Appetit wünschen möchte, dann ist die Redewendung "*enjoy your meal*" (genieße dein Essen) passend.

Man benutzt in Amerika auch das Besteck anders, als es in Europa üblich wäre, hier wird zuerst die Mahlzeit in mundgerechte Stücke zerkleinert und danach isst man oft nur mit der Gabel. Diese Tischsitten sollen im Wilden Westen entstanden werden, um den Revolver schnell auszupacken, wenn ein Feind den Salon beträte.

### **1.3.2.3 Japan**

In Japan gelten komplizierte gesellschaftliche Regelsysteme und es betrifft ebenfalls das Essen. Für Ausländer ist es fast unmöglich mit allen Sitten und Bräuchen klarzukommen, darum kann man nur dankbar sein, dass die artfremden Tischmanieren lieber übersehen werden.

Wenn man in diesem ostasiatischen Staat tafelt, dann ist es auf dem Boden von einem niedrigen Tisch gegessen. Alle Speisen werden in einzelnen Schälchen aufgetragen, vom Verzehr sagt man "*Itadakimasu*"<sup>20</sup>

Suppen sind getrunken oder dürfen sogar lautstark geschlürft werden, dies gilt als Kompliment an den Küchenchef. Dieses Benehmen würde im Vergleich mit Deutschland als ungesittet betrachtet.

Beim Verzehr der anderen Speisen wird mit Stäbchen gegessen. Mit einem unpassenden Umgang mit Stäbchen kann man einiges falsch machen, es ist unhöflich, damit das Essen aufzuspießen oder auf andere Leute zu zeigen. Man sollte auf keinen Fall mit den Stäbchen spielen und etwas auf dem Teller von Stäbchen zu Stäbchen weiterreichen, genauso wie man in Europa mit dem Besteck nicht spielen sollte.

Während der Esspausen werden Stäbchen parallel, mit den Spitzen nach links auf den Tellerrand oder noch besser auf ein dazu passendes Bänkchen abgelegt. In Europa wird die Esspause mit der Geste vom gekreuzten Besteck angedeutet.

#### **1.3.2.4 Saudi-Arabien**

Hier hält man eine private Einladung zum Essen für die höchste Ehre, darum sollte sie zuerst höflich abgelehnt werden, wenn sich das Angebot mehrmals wiederholt, ist es ernst gemeint und kann angenommen werden. Gäste sollen pünktlich, wie in Deutschland, kommen und dann die Schuhe ausziehen. Alle Personen werden begrüßt, jedoch darf man Frauen in diesem muslimischen Land gar nicht berühren.

---

<sup>20</sup> Das japanische Wort *Itadakimasu* besteht aus 2 Begriffen und zwar *itadaki* und *masu*. *Itadaki* bedeutet etwa „Ich möchte gerne sagen“ und *masu* heißt etwa „dankbar etwas von oben erhalten“. Also *Itadakimasu* entspricht der deutschen Phrase „Guten Appetit“ nicht, sondern kann frei übersetzt werden als „Ich möchte gerne sagen, dass ich dankbar etwas von oben erhalte.“

Vgl. SALDERN, Matthias: *Die Meisterung des Ichs : Budo zur Gewaltprävention?*. Norderstedt: BoD – Books on Demand, 2013. S. 57.

Alle waschen sich die Hände vor dem Essen, weil viele Speisen mit der Hand gegessen werden. Das Brot hilft die flüssigen Speisen zu konsumieren, in dieser Zeit bekommt man aber zu vielen Gerichten auch das Besteck.

Wenn der Gast satt ist, bedeutet es ebenso für den Gastgeber mit dem Tafeln aufzuhören, darum sollte man sich mit dem Essen Zeit lassen. Nach der Mahlzeit wird Kaffee getrunken. Nachdem die Tassen leer getrunken wurden, ist es an der Zeit, zu gehen. Ebenfalls in dem Falle, wenn man mehrmals noch zum Bleiben aufgefordert wurde, hier geht es um ein Teil des Rituals.

## 2 Grundlage der sächsischen Küche

Es gibt keine einheitliche deutsche Küche und bei der sächsischen Küche ist es nicht anders. Schramm meint, dass sie eine Kombination der regionalen Kochtraditionen der einzelnen Regionen des Freistaats Sachsen ist, weil jede Region unterschiedlich kulturell geprägt wurde und die Leute in den größeren Städten andere Voraussetzungen als die Bürger in den ärmeren Regionen hatten. Also über die Kochgewohnheiten entscheidet auch die Kaufkraft der Bewohner.<sup>21</sup>

Im Allgemeinen schreibt Eisenschmid in seinem Reiseführer „Sachsen“, dass es heute in Sachsen deftig und bodenständig gekocht wird. Einige Landesspezialitäten wie Dresdner Stollen, Leipziger Allerlei oder erzgebirgisches Weihnachtsessen Neunerlei sind über die Grenzen des Freistaates bekannt. Über typische und traditionelle sächsische Küche verraten vieles ihre sogenannte vier „K-s“ – Kartoffeln, Klöße, Kaffee und Kuchen.

Sachsen haben eine große Vorliebe im Eintunken von zerdrückten Kartoffeln oder Klößen in viel Soße, darum muss Fleisch mit einer gut abgeschmeckten Soße sein. Die Kartoffel wurde in Sachsen ganz oft angebaut, deshalb werden ebenso verschiedene Kartoffelgerichte wie Kartoffelpuffer, Grüne Klöße oder kräftige Eintöpfe zubereitet.<sup>22</sup>

### 2.1 Lokale Küche in einzelnen Regionen

Hier wird die lokale Küche der einzelnen Regionen Sachsens charakterisiert. In den Nachbarregionen kommt es vor, dass einige Spezialitäten die Kreisgrenzen überschreiten und die regionalen Grenzen sich im Sinne der Esskultur verwischen.

Bei jeder Region werden die traditionellen historisch geprägten Gerichte aufgezählt und detailliert beschrieben, wenn es möglich wäre, wird die sächsische Speise mit

---

<sup>21</sup> Vgl. SCHRAMM, Manuel: *Konsum und regionale Identität in Sachsen 1880-2000 : die Regionalisierung von Konsumgütern im Spannungsfeld von Nationalisierung und Globalisierung*. Stuttgart: Franz Steiner Verlag, 2002. S. 84.

<sup>22</sup> EISENSCHMID, Rainer ; Bacher, Isolde: *Baedeker Reiseführer Sachsen*. : Mair Dumont DE, 2017.

einer Böhmischen verglichen und eine tschechische Übersetzung, die auf der eigenen praktischen Arbeit des Autors basiert, hinzugefügt.<sup>23</sup>

### 2.1.1 Vogtland

Die vogtländische Küche ist laut Seidel eine einfache, deftige Küche, die hauptsächlich vom Kochen mit Grundnahrungsmitteln (Kartoffeln, Getreideprodukte, Milch und Fleisch<sup>24</sup>) entstanden ist. Sie ist viel von der Thüringischen und Fränkischen beeinflusst. Verschieden zubereitete Kartoffeln gehören zu den Hauptzutaten vieler typisch vogtländischer Gerichte, dies wird weiter in den örtlichen Spezialitäten nachgewiesen. Oft verarbeitet man regionale Früchte, die man selbst anbauen kann.<sup>25</sup>

#### 2.1.1.1 Grüne Klöße, Griegenifte

Originale kugelrunde vogtländische Grüne Klöße zubereitet man dem Comenius Projekt zufolge nur aus mehlig-kochenden, rohen Kartoffeln, die gerieben und danach im Presssack ausgepresst werden. Diese Kloßmasse wird mit kochendem Wasser überbrüht, um eine formbare Masse zu bekommen, die dann mit der Hand geformt wird. So entstandene Klöße werden ca. 20 min in leicht siedendem gesalzenem Wasser gegart.

Es handelt sich um einen Bestandteil der vogtländischen Kultur. Ursprünglich dienten sie als einfaches Essen für arme Leute.<sup>26</sup> Man sagt Grüne, weil man die

---

<sup>23</sup> Bei der Translation ist es berücksichtigt, dass es sich um eine Übersetzung für eine Speisekarte handelt, darum wird großer Wert auf die Verständlichkeit und Eindeutigkeit gelegt, damit dem Gast klar ist, was er für ein Gericht erwarten kann. Im Kontext kann eine andere Übersetzung in Anschlag gebracht werden.

<sup>24</sup> LESNICZAK, Peter: *Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung : Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930*. Stuttgart: Franz Steiner Verlag, 2003. S. 38.

<sup>25</sup> Vgl. SEIDEL, Gerolf ; Göpel, Cornelia : *Vogtland - Herrliche Landschaft und Küche mit Tradition* [online]. [Zit. 2017-07-17]. Verfügbar unter: <http://www.so-schmeckt-das-vogtland.de/>

<sup>26</sup> Vgl. PETERHÄNSEL ; Rybalko, Maria ; Lochmann, Michelle : *Traditionelle Speisen des Vogtlandes* [online]. [Zit. 2017-07-17]. Verfügbar unter: [http://www.comenius.ms1-oelsnitz.de/galerie/mat/kochen\\_vogtland.pdf](http://www.comenius.ms1-oelsnitz.de/galerie/mat/kochen_vogtland.pdf) S. 5.

Kartoffeln im rohen Zustand reibt. „Grün“ bedeutet im sächsischen Sprachgebrauch auch „roh“.

- **Vergleich**

In Böhmen wird diese Beilage ebenso zubereitet, aber eher nach der thüringischen Art, das bedeutet, sie besteht aus 1/3 zerkochten und 2/3 rohen geriebenen Kartoffeln. Die Knödel sind entweder Kugeln oder kleine Nocken.

- ✓ **Übersetzung**

*Chlupaté knedlíky*

### 2.1.1.2 Schwammespalken

Dieser Pilzeintopf ist für die Vogtländer eine vollkommene Delikatesse. Das traditionelle Gericht beinhaltet nach der Internetseite des Vogtlandkreises Waldpilzen in Stücken, die zusammen mit verfeinertem Speck oder Kassler und Zwiebel etwas angebraten werden, dazu gießt man Fleischbrühe. Wurzelgemüse und Kartoffeln werden in mundgerechte Würfel geschnitten und zugegeben. Alles wird mit Kümmel abgeschmeckt und in einem Topf etwa 30 Minuten gekocht. Jede Portion ist noch mit frischer Petersilie zu schmücken. Nach Geschmack kann jeder selbst noch auf dem Tisch mit etwas Essig oder auch Zucker nachwürzen.<sup>27</sup>

*„Im Vogtland nennt man Kartoffelstücke „Spalken“, „Schwamme“ bezeichnen die Pilze. Zusammengesetzt daher der Name Schwammespalken.“<sup>28</sup>*

---

<sup>27</sup> Vgl. Redaktion von Landkreis Vogtlandkreis: „Eintopf“ In: *Vogtlandkreis.de* [online]. [Zit. 2017-07-18]. Verfügbar unter: [http://www.vogtlandkreis.de/B%C3%BCrgerservice-und-Verwaltung/Themen/Typisch-](http://www.vogtlandkreis.de/B%C3%BCrgerservice-und-Verwaltung/Themen/Typisch-Vogtland/Tradition/index.php?La=1&NavID=2752.108&object=tx,2752.12893.1&kat=&kuo=2&sub=0)

<sup>28</sup> „Vogtländische Schwammespalken“ In: *Shoushousdelicious.blogspot.com* [online]. [Zit. 2017-07-18]. Verfügbar unter: <http://shoushousdelicious.blogspot.com/2015/11/vogtlandische-schwammespalken-su-saurer.html>

- **Vergleich**

Diese Mahlzeitsuppe ist ähnlich der tschechischen Kartoffelsuppe mit Pilzen, jedoch mit dem Unterschied, dass die Tschechische mit Knoblauch und Majoran abgeschmeckt ist und man findet drinnen kein Fleisch.

- ✓ **Übersetzung**

*Hustá polévka s houbami a kořenovou zeleninou*

Die Übersetzung *Bramboračka s houbami* (Kartoffelsuppe mit Pilzen) wird absichtlich nicht empfohlen, weil beide Suppen zwar den gleichen Grund haben, aber wegen der anderen Gewürzmischung anders schmecken.

### 2.1.1.3 Bambes

Um vogtländische Kartoffelpuffer vorzubereiten, braucht man laut der Internetseite des Landratsamtes von Vogtland rohe Kartoffeln, die gerieben und ausgepresst werden. Dann Buttermilch etwa in dem gleichen Volumen, wie das ausgepresste Stärkewasser. Man mischt alles noch mit klein geschnittener Zwiebel, viel Kümmel, einem Löffel Mehl und Ei zusammen. Würzen mit Salz und Pfeffer. Die Masse wird auf der Pfanne mit Öl gebraten. Dazu reicht man im Vogtland gerne Wildpilze.

Die Bambes schmecken am besten frisch aus der Pfanne, wenn sie schön knusprig sind.<sup>29</sup>

- **Vergleich**

Die Kartoffelpuffer werden wieder auch in Böhmen gekocht, jedoch schmecken sie anders. Nach einem bekanntesten tschechischen Rezept benutzt man als Gewürze Majoran und Knoblauch.

In der tschechischen regionalen riesengebirgischen Küche findet man doch ein Gericht sogenannte „*Krkonošské sejkory*“, das gleich mit Bambes ist.

---

<sup>29</sup> Vgl. Redaktion von Landkreis Vogtlandkreis: „Kartoffelpuffer“ In: *Vogtlandkreis.de* [online]. [Zit. 2017-07-18]. Verfügbar unter: <http://www.vogtlandkreis.de/B%C3%BCrgerservice-und-Verwaltung/Themen/Typisch-Vogtland/Tradition/index.php?La=1&NavID=2752.108&object=tx,2752.12873.1&kat=&kuo=2&sub=0>

✓ **Übersetzung**

*Fojtské bramboráky ochucené kmínem*

Der Name des gleichen riesengebirgischen Mahles ist als Übersetzung nicht zu raten, weil er einen Ortsnamen, der sich auf einer ganz anderen Region bezieht und die Gäste verwirren könnte, beinhaltet.

#### 2.1.1.4 Bruetsupp

Es geht um eine einfache, alte und schnelle Brotsuppe, wo altgebackenes Brot mit heißem Wasser oder lieber mit der Fleischbrühe überbrüht wird. Vogtlandes Landratsamtes Internetseite zufolge gibt man dazu klein geschnittene geröstete Zwiebel und Speck. Zum Schluss alles pfeffern, salzen und fertig. Wer dickflüssige Suppen mag, kann ein Ei verrühren und aufkochen lassen. Je nach Geschmack würzt man mit Kümmel oder frischen Kräutern wie Majoran und Peterzilie. Laut einer Volkslegende solle diese Suppe sogar den „Kater“ vertreiben.<sup>30</sup>

• **Vergleich**

Dank des Spruches, dass die Suppe „Kater“ vertreibt, verbindet die Mehrheit der Tschechen diese Suppe mit der böhmischen *Česnečka*, jedoch fehlt in der vogtländischen Bruetsupp Knoblauch, aber beide sind von Grundlebensmitteln gekocht, die jede richtige Hausfrau bei der Hand hat.

Die Ähnlichkeit der Suppe mit böhmischen *Česnečka* ist doch nicht zufällig, im Erzgebirge wird diese Suppe ebenso gekocht und nach Gotthard B. Schicker, gibt man besonders im Winter in die Suppe als Erweiterung zerpressten Knoblauch.<sup>31</sup>

✓ **Übersetzung**

*Rychlá chlebová polévka*

---

<sup>30</sup> Vgl. Redaktion von Landkreis Vogtlandkreis: „Brotsuppe“ In: *Vogtlandkreis.de* [online]. [Zit. 2017-07-20]. Verfügbar unter: <https://www.vogtlandkreis.de/B%C3%BCrgerservice-und-Verwaltung/Themen/Typisch-Vogtland/Tradition/index.php?La=1&NavID=2752.108&object=tx,2752.12875.1&kat=&quo=2&sub=0>

<sup>31</sup> Vgl. SCHICKER, Gotthard B.: *Kulturgeschichte der Gastronomie im sächsischen und böhmischen Erzgebirge* [online]. Annaberg-Buchholz, 2013. [Zit. 2017-07-23]. Verfügbar unter: <http://bilder.wfe.eu/kueche/Gastro-Studie.pdf> S. 22 – 23.

## 2.1.2 Erzgebirge

Über die erzgebirgische Küche kann man ebenso sagen, dass es sich um eine ausgiebige Küche handelt, in welcher der Koch hauptsächlich mit Grundnahrungsmitteln auskommt. Die Lebensbedingungen und die Küche selbst wurden, laut der Schickers Projekt-Studie, ständig abhängig von den wirtschaftlichen, politischen und kulturellen Entwicklungen des Erzgebirges und der präsenten Grenze zwischen Sachsen und Böhmen, darum ist sie auch mit der tschechischen Bergküche nah verknüpft.<sup>32</sup>

Kartoffel ist ein bedeutender Bestandteil dieser Küche.

### 2.1.2.1 Erzgebirgische Kartoffelpuffer

Im Erzgebirge wurden ebenso Kartoffeln oft angebaut und deshalb werden hier auch verschiedene Gerichte aus Kartoffeln gegessen, als Beweis sind dafür verschiedene Arten von Kartoffelpuffern.<sup>33</sup>

#### 2.1.2.1.1. Rauchermad, Raacher Maad (Rauchendes Mädchen)

Bei Rauchermad geht es um eines der bekanntesten Armeleutegerichte aus dem Erzgebirge. Nach einem Rezept in der Studie von Schicker zubereitet man es ausschließlich aus gekochten Kartoffeln, die nach dem Abkühlen, abgeschält und fein gerieben werden, diese Masse wird mit Salz abgeschmeckt. Man fettet eine Pfanne, wohin man ein Teil der Masse reintut und eindrückt und macht so 1 cm dicken Puffer, die man nur von einer Seite bäckt, um eine leckere braune Kruste zu bekommen, so wird die ganze Portion erwärmt und darf dabei nicht verbrannt werden, sonst fängt es, ein wenig zu rauchen.

---

<sup>32</sup> Vgl. SCHICKER, Gotthard B.: *Kulturgeschichte der Gastronomie im sächsischen und böhmischen Erzgebirge* [online]. Annaberg-Buchholz, 2013. [Zit. 2017-07-23]. Verfügbar unter: <http://bilder.wfe.eu/kueche/Gastro-Studie.pdf> S. 4 – 5.

<sup>33</sup> Vgl. Ebd. S. 33.

Auf Sächsisch heißt es: "fängt's a weng' ze raache a" daher stammt auch der Name Raacher Maad, weil die Köchinnen manchmal den Puffer verbrannten. Man stürzt dieses Gericht mit der gebackenen Seite nach oben auf einen Teller und lässt darauf ein Stück Butter zerschmelzen. Alles wird noch warm serviert. Je nach der Region isst man dazu Apfelmus oder Waldbeerenkompott.<sup>34</sup>

- **Vergleich**

Böhmisches Gericht *Bramborové placky*, was die Dicke der Puffer und Struktur betrifft, ist dem Erzgebirgischem ganz ähnlich, jedoch werden *Bramborové placky* von beiden Seiten gebacken.

- ✓ **Übersetzung**

*Bramborové placky pečené z jedné strany*

In dem tschechisch-deutschen Ziel-3-Projekt, das als Quelle diente, wurde eine wortgetreue Übersetzung *Kouřící dívka*<sup>35</sup> benutzt. So eine Übersetzung sollte ein professioneller Übersetzer in einer Speisekarte eher vermeiden, weil hiesige Sitten für den Leser (Kunden des Restaurants) meistens gar nicht bekannt sind und es könnten Missverständnisse entstehen. Die wortgetreue Übersetzung kann aber gut zur Erklärung des deutschen Namens dienen oder soll zusammen mit einer Gerichtsbeschreibung im Menü verwendet werden.

#### **2.1.2.1.2. Goldene Klitscher**

Klitscher sind eine spezielle Art von Kartoffelpuffern aus rohen Kartoffeln. Auf der Webseite der Stadt Olbernhau erfahren wir, dass man Kartoffeln reibt und mit Quark, Ei, Mehl und Salz zusammenmischt, alles wird dann in

---

<sup>34</sup> Vgl. SCHICKER, Gotthard B.: *Kulturgeschichte der Gastronomie im sächsischen und böhmischen Erzgebirge* [online]. Annaberg-Buchholz, 2013. [Zit. 2017-07-23]. Verfügbar unter: <http://bilder.wfe.eu/kueche/Gastro-Studie.pdf> S. 33-34.

<sup>35</sup> SCHICKER, Gotthard B.: *Gastronomie v českém a saském Krušnohoří z kulturně-historického pohledu* [online]. Annaberg-Buchholz, 2013. [Zit. 2017-07-23]. Verfügbar unter: [http://bilder.wfe.eu/kueche/Gastrostudie\\_cz.pdf](http://bilder.wfe.eu/kueche/Gastrostudie_cz.pdf) S. 29-30.

einer Pfanne beiderseitig gebraten. Latschen werden überzuckert mit Apfelmus und noch warm gegessen.<sup>36</sup>

- **Vergleich**

Dasselbe Gericht wird auch in Tschechien bekannt, aber man isst es ohne Apfelmus.

- ✓ **Übersetzung**

*Bramborovo-tvarohové placky*

In der Studie von Schicker gegebene Übersetzung *Zlaté placky*<sup>37</sup> ist für den Gast nicht eindeutig, darum wird eine genauere Übersetzung empfohlen, die in der tschechischen Sprache tatsächlich benutzt wird.

### 2.1.2.1.3. Fratzen

Man mischt Schicker zufolge in ein Kilo rohe geriebene Kartoffeln 200g angeschwitzte Zwiebelwürfel und 250g zerlassener Speck unter. Alles wird mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Knoblauch gewürzt. Kleine Klöße zu Fratzen platt drücken und in Schmalz oder Leinöl beiderseitig ausbacken.<sup>38</sup>

- **Vergleich**

Diese Art von Kartoffelpuffer wird auch in Böhmen gekocht, je nach dem Geschmack des Feinschmeckers kann in den Grundteig für Kartoffelpuffer etwas Leckeres zugegeben werden.

- ✓ **Übersetzung**

*Bramboráky s uzeninou*

---

<sup>36</sup> Vgl. „Latschen oder Klitscher“ In: Olbernhau.de [online]. [Zit. 2017-07-26]. Verfügbar unter: <https://www.olbernhau.de/de/latschen-oder-klitscher>

<sup>37</sup> SCHICKER, Gotthard B.: *Gastronomie v českém a saském Krušnohoří z kulturně-historického pohledu* [online]. Annaberg-Buchholz, 2013. [Zit. 2017-07-23]. Verfügbar unter: [http://bilder.wfe.eu/kueche/Gastrostudie\\_cz.pdf](http://bilder.wfe.eu/kueche/Gastrostudie_cz.pdf) S. 33.

<sup>38</sup> Vgl. SCHICKER, Gotthard B.: *Kulturgeschichte der Gastronomie im sächsischen und böhmischen Erzgebirge* [online]. Annaberg-Buchholz, 2013. [Zit. 2017-07-23]. Verfügbar unter: <http://bilder.wfe.eu/kueche/Gastro-Studie.pdf> S. 37.

In der Gastro-Studie von Schicker wurde die einwortige Übersetzung *Frackové*<sup>39</sup> benutzt und diese ist überhaupt nicht ratsam, was sollte sich darunter ein tschechischer Gast vorstellen? Freche Kinder bekommt man auf den Teller sicher nicht, deswegen sollte die Übersetzung sächlich bleiben, oder die einwortige Übersetzung soll wieder durch eine Anmerkung ergänzt werden.

### 2.1.2.2 Neinerlaa

Neunerlei ist ein traditionelles erzgebirgisches Weihnachtessen, das aus 7 (Siebenerlei) oder 9 (Neunerlei) Gängen besteht und sich im positiven Sinne von allen normalen Mahlzeiten im Jahr unterscheidet. Die Anzahl der Gänge wird nach Wiegelmann hauptsächlich von Finanzmöglichkeiten in einer erzgebirgischen Familie beeinflusst.<sup>40</sup> Laut Schicker wurde das Festgericht ursprünglich nur am Heiligenabend um 18 Uhr zum Familientisch serviert. In einigen Orten isst man Neunerlei ebenso am Silvesterabend. Der Verzehr des Gerichts als Weihnachtessen ist etwa ab Ende des 18. Jahrhunderts nachweisbar.

Es geht um eine herkömmliche Speisekombination, die eng mit mythologischen Symbolen zusammenhängt. Sie stellen Erinnerungen und Wünsche dar. Diese Kombination wurde sowohl in der Bauern- und Bergmannsküche als auch in der bürgerlichen Küche eingehalten. Auch in der Not, als die Hungerzeit war, hat man gespart und Vorrat angelegt, um genug Lebensmittel für das Festessen am Heiligabend zu haben.<sup>41</sup> Da so viele Gänge für heutige Verhältnisse sehr aufwendig sind, wird dieses Essen in den Haushalten immer weniger gekocht. Von Ort zu Ort ändern sich ein bisschen die Zusammensetzung der Speisenfolge

---

<sup>39</sup> SCHICKER, Gotthard B.: *Gastronomie v českém a saském Krušnohoří z kulturně-historického pohledu* [online]. Annaberg-Buchholz, 2013. [Zit. 2017-07-23]. Verfügbar unter: [http://bilder.wfe.eu/kueche/Gastrostudie\\_cz.pdf](http://bilder.wfe.eu/kueche/Gastrostudie_cz.pdf) S. 33.

<sup>40</sup> Vgl. WIEGELMANN, Günter: Hirsenspeisen zu Weihnachten und Neujahr. In *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa : Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*. Münster, New York, München, Berlin : Waxmann, 2006. S. 148 - 152.

<sup>41</sup> Vgl. SCHICKER, Gotthard B.: *Kulturgeschichte der Gastronomie im sächsischen und böhmischen Erzgebirge* [online]. Annaberg-Buchholz, 2013. [Zit. 2017-07-23]. Verfügbar unter: <http://bilder.wfe.eu/kueche/Gastro-Studie.pdf> S. 70 – 72.

und die Gerichte selbst.<sup>42</sup> Die magische Anzahl der Gänge wird immer eingehalten.

Am Heiligenabend findet man auf dem Tisch folgende Bestandteile des Neunerlei in verschiedener zubereiteter Form:<sup>43</sup>

Brot und Salz	„Damit das Geld (Grundnahrungsmittel) nicht ausgeht.“
Semmelmilch	„Gilt für das Glück.“
Sellerie	„Veranschaulicht die Fruchtbarkeit.“
Linsen	„Bedeutet das kleine Geld.“
Wurst und Fleisch	„Für die Kraft.“
Klöße	„Bedeutet das große Geld.“
Kraut	„Für gute Ernte im nächsten Jahr.“
Apfel	„Stellt Gesundheit dar.“
Rote Rübe	„Bezeichnet die Schönheit.“

In der ersten Spalte findet man die Lebensmittel und in der zweiten Spalte rechts befinden sich die Volkssprüche über die mythologische Bedeutung des Lebensmittels. Die Sprüche wurden im Video von 5 MinutenTV e.V. angehört.<sup>44</sup>

- **Vergleich**

Dieses Essen ist eine originale traditionelle örtliche Spezialität, die man auf der Welt nicht zweimal findet, deshalb hat es keinen Sinn sie mit irgendeinem anderen Gericht zu vergleichen.

---

<sup>42</sup> Dies wird mit Hilfe von vielen Quellen nachweisbar, weil jede Quelle von einem anderen Ort stammt, bekommt man daher etwas andere Informationen. Am Beispiel des Neunerlei sind viele Esskombinationen und ihre verschiedenen mythologischen Symbolen bekannt, darum wird hier nur eine Kombination als Grundmuster gegeben, weil selbst die Analyse dieses Weihnachtsgerichtes ein neues Thema für eine andere Abschlussarbeit wäre.

<sup>43</sup> Im Anhang dieser Arbeit findet man die Neunerlei-Speisekarte vom Restaurant RATSCELLER Zum Neinerlaa, wo verschiedene Arten von Neunerlei zu sehen sind.

<sup>44</sup> Vgl. 5 MinutenTV c/o Sendernetz e.V.: „Kapri“ und „Neinerlaa“: Weihnachten in Böhmen und Sachsen, YouTube [online], 2010. [Zit. 2017-08-11]. Verfügbar unter: [https://www.youtube.com/watch?v=1Z\\_S1bDR96Q](https://www.youtube.com/watch?v=1Z_S1bDR96Q), 03:45 Min.

## ✓ Übersetzung

*Devatero*

*Sedmero*

Es ist ratsam, die Hauptzutaten des Gerichtes ins Menü als Bemerkung hinzuschreiben.<sup>45</sup>

### 2.1.2.3 Getzen

Getzen ist laut der Seite [Greifensteine-erzgebirge.de](http://www.greifensteine-erzgebirge.de) eine klassische erzgebirgische Speise, die in vielen Varianten vorkommt. Diese haben aber eins gemeinsam, sie werden im Backofen oder in einer Getzenpfanne gebacken und alle haben ihren eigenartigen Getzengeschmack.<sup>46</sup>

Schickers zufolge stammt dieses Gericht aus der Zeit, als man sich Fleischmahlzeiten gar nicht jeden Tag leisten konnte.<sup>47</sup>

In dieser Arbeit werden wir uns mit 2 Arten dieses Gerichtes befassen.

#### 2.1.2.3.1. Buttermilchgetzen

Die Hauptzutaten dieses Gerichtes in Schickers Studie sind eine Masse von geschälten folgend geriebenen, rohen Kartoffeln, die etwas ausgedrückt werden, und Buttermilch, daher kommt auch der Name dieser Spezialität. Möglicherweise wird ein Teil gekochten geriebenen Kartoffeln zugegeben. Danach würfelt man Speck und lässt ihn in großer Auflaufform aus. In die Kartoffelmasse gibt man nun die Buttermilch und etwas Salz und rührt gut durch. Je nach Geschmack kann man mit Zwiebel, Pfeffer und Kümmel würzen. Zu den Buttermilchgetzen wird ein Kompott aus Preiselbeeren, Schwarzbeeren oder Apfelmus serviert. In Restaurants bekommen Gäste

---

<sup>45</sup> Wie es in der Speisekarte vom Restaurant RATSSELLER Zum Neinerlaa steht.

<sup>46</sup> Vgl. „Klassiker aus dem Erzgebirge – Heidelbeer- und Buttermilchgetzen“ In: [www.greifensteine-erzgebirge.de](http://www.greifensteine-erzgebirge.de) [online], 2012. [Zit. 2017-08-21]. Verfügbar unter: <http://www.greifensteine-erzgebirge.de/erzgebirge/klassiker-aus-dem-erzgebirge-heidelbeer-und-buttermilchgetzen>

<sup>47</sup> Vgl. SCHICKER, Gotthard B.: *Kulturgeschichte der Gastronomie im sächsischen und böhmischen Erzgebirge* [online]. Annaberg-Buchholz, 2013. [Zit. 2017-07-23]. Verfügbar unter: <http://bilder.wfe.eu/kueche/Gastro-Studie.pdf> S. 35 – 36.

diese nahrhafte Speise eher als eine Hauptspeise, zu Hause wird sie gerne auch als Nachtisch gegessen.

Traditionelle Getzen sind ohne Mehl, Backpulver und Eier zubereitet.<sup>48</sup>

- **Vergleich**

Es ist nicht bekannt, dass solche Speise oder eine Ähnliche in Tschechien gebacken würde.

- ✓ **Übersetzung**

*Zapečené, podmás lím zalité strouhané brambory se slaninou*

#### 2.1.2.3.2. Heidelbeergetzen

Hedlbaargetzn im erzgebirgischen Dialekt gesagt, sind nach Schicker eine Ausnahme, weil sie keine Kartoffeln, sondern Mehl enthalten. Zum Mehl kommen noch Eigelb, Milch, Salz und etwas Zucker (Honig) und daraus wird ein Teig gemacht. Auf die Masse kommen die Heidelbeeren. Nach dem Backen können über dieses leckere Dessert frische Heidelbeeren gegeben werden, schließlich bestreut man sie mit Zucker oder Zimt.<sup>49</sup>

- **Vergleich**

Dieser erzgebirgische Nachtisch ist dem Heidelbeeruchen ganz ähnlich. Dieser Kuchen wird sowohl in Deutschland als auch in Tschechien gebacken. In Tschechien wird er aber häufiger mit Streusel als mit Zucker bestreut.

- ✓ **Übersetzung**

*Krušohorský borůvkový koláč*

---

<sup>48</sup> Vgl. SCHICKER, Gotthard B.: *Kulturgeschichte der Gastronomie im sächsischen und böhmischen Erzgebirge* [online]. Annaberg-Buchholz, 2013. [Zit. 2017-07-23]. Verfügbar unter: <http://bilder.wfe.eu/kueche/Gastro-Studie.pdf>

<sup>49</sup> Vgl. Ebd.

### **2.1.3 Burgen- und Heideleland, Leipzig**

Die Leipziger Küche unterscheidet sich von der Vogtlandischen und Erzgebirgischen. In der historischen Entwicklung ist es schon zu bemerken, dass die Herrschaftsküche hier im Großteil vertreten wurde, weil die Leute in den Städten und herum reicher waren, deshalb mussten sie nicht nur von Grundnahrungsmitteln kochen und konnten sich außergewöhnliche Lebensmitteln leisten, z. B. Flusskrebse oder Morcheln. Natürlich wurde hier im Allgemeinen ebenso eher deftig gekocht.

Mit Hilfe der bekanntesten Spezialitäten, die aus dieser Region stammen, kann abgeleitet werden, warum die Sachsen als Kuchen- und Kaffeeliebhaber oftmals bezeichnet sind. Wo es viel Kuchen und Leckereien gegessen wird, da ist eine Tasse Kaffee passend.

#### **2.1.3.1 Leipziger Allerlei**

Nach DDR Kochbuch wurde Leipziger Allerlei im sächsischen Großbürgertum als ein Zwischengang im Rahmen einer festlichen Menüfolge zubereitet, wobei man zum Kochen junges Frühgemüse verwendet. Die edle Variante dieses Gerichtes, welche die Herrschaft typisierte, wurde sogar mit Krebschwänzen und Morcheln gekocht, jedoch kam das Essen ebenso zu den niedrigeren Schichten, wo man stattdessen Wurst benutzte. Heutzutage ist dieses Gericht auch als eine Konservenmischung zu finden, aber mit dem originalen Rezept, hat sie fast nichts Gemeinsames.

Man nimmt junge Gemüse 250 g je Sorte (grüne Bohnen, junge Erbsen, Karotten und Spargel), alles wäscht und mundgerecht zuschneidet. Das Ganze kommt in einen Topf und wird nach dem Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss zusammen gegart, bis es knackig wird. Nebenbei lässt man Blumenkohl im Satzwasser kochen, danach nimmt man die Gemüse raus und gießt die beiden entstandenen Brühen zusammen.

Es ist noch nötig die Soße vorzubereiten, dazu lässt man einen größeren Teil der Butter in einer Pfanne zerlassen und schwitzt mit Mehl an, ein Halbliter der Brühe wird dazugegeben. Um eine samtige Sauce zu bekommen, ist alles mit

einem Schneebesen zu rühren. Danach wird die Soße mit einem in Sahne vermischten Eigelb legiert.

Jetzt kommt die Phase, wo sich das Gericht je nach Schichten unterscheidet. Entweder schneidet man Mettwurst in kleine Stücke und bratet sie braun oder man lässt die Flusskrebse im salzigen Wasser sprudeln und die Morcheln werden mit Schalloten in einer Pfanne gedünstet.

Serviert wird dieses Essen auf einem runden Teller. In die Mitte wird ein Stück des Blumenkohls platziert und herum werden Gemüse und Fleisch angerichtet, alles ist mit der Soße vom oben zu übergießen.<sup>50</sup>

- **Vergleich**

Es geht um eine hiesige Spezialität, die im Zusammenhang mit der kulturellen Entwicklung des Sachsen entstand, darum würde man ein Gericht zum Vergleichen sinnlos suchen.

- ✓ **Übersetzung**

*Lipská zeleninová všehochuť s uzeninou*

*Lipská zeleninová všehochuť se sladkovodním rakem a smrži*

### 2.1.3.2 Quarkkeulchen

Bei diesem Gericht handelt es sich sowohl um eine süße Nachspeise als auch um eine Mahlzeit, die in diesem Falle mit Kompott serviert wird. Quarkkeulchen stammen aus Leipzig, sind aber im ganzen Sachsen bekannt und gekocht. Aus diesem Grund bekommen sie manchmal den Beinamen Leipziger, also zusammenstehend Leipziger Quarkkeulchen.

Für die Zubereitung soll man laut Otzens Kochbuches Kartoffeln kochen, abschälen, dann reiben und anschließend kalt werden lassen. Der Quark wird abgetropft und mit einer schaumigen aus Butter, Zucker, Eier geschlagenen Masse vermischt. Kalte Kartoffeln, etwas Mehl und Rosinen werden zugegeben und man macht davon einen formbaren Teig.

---

<sup>50</sup> Vgl. OTZEN, Barbara; OTZEN, Hans: *DDR Kochbuch - Das Original*. Köln: Komet Verlag GmbH, 2014. S. 90 – 91.

Aus diesem Teig sind mit Händen kleine Kugeln zu formen, die man etwas verflacht. Keulchen werden in der Margarine beiderseitig goldbraun gebacken und noch warm mit Zimtzucker bestreut.<sup>51</sup>

- **Vergleich**

Ähnliche süße Speise ist in Tschechien bekannt, aber weniger gekocht. Man kann es dem Grund zuschreiben, dass Leipzig schon weiter von der tschechischen Grenze entfernt ist und die Küche sich schon etwas unterscheidet.

- ✓ **Übersetzung**

*Smažené bramborovo-tvarohové placičky servírované s ovocným kompotem*

### 2.1.3.3 Leipziger Rübchen

Im Leipziger Tourist-Information Zentrum erfährt man, dass Leipziger Rübchen ein klassisches Süßdessert der gutbürgerlichen sächsischen Küche sind. Ihren Ursprung haben sie ja in Leipzig.

Es geht um Pflaumen, die mit Marzipan gefüllt werden, danach sind sie mit einem Eierkuchenteig umhüllt und gebacken. Die Kugeln sind im Zimtzucker zu wälzen. Mit etwas Vanillesoße schmecken sie am besten.<sup>52</sup>

- **Vergleich**

Wieder spricht man hier über eine örtliche Spezialität der sächsischen Küche, die man nicht in Tschechien findet.

- ✓ **Übersetzung**

*Pečené švestky v košilce plněné marcipánem*

---

<sup>51</sup> Vgl. OTZEN, Barbara; OTZEN, Hans: *DDR Kochbuch - Das Original*. Köln: Komet Verlag GmbH, 2014. S 215

<sup>52</sup> Vgl. „Leipziger Spezialitäten“ In: *Leipzig.travel* [online]. [Zit. 2017-08-22]. Verfügbar unter: <https://www.leipzig.travel/de/freizeit/gastronomie/leipziger-spezialitaeten/>

## 2.1.4 Elbland, Dresden, Sächsische Schweiz

Die Kochsitten in Dresden und Elbland nähern sich zu der Leipziger Küche, also gehören hierher eher die bürgerlichen Gerichte, besonders Kaffee und Kuchen dazu. Sättigendes Essen passt jedoch zur ganzen Region, aber in der Sächsischen Schweiz wird es darüber hinaus etwas bodenständiger gekocht.

### 2.1.4.1 Dresdner Stollen

Im DDR Kochbuch ist über den Christstollen diese nachstehende Legende geschrieben:

*„Als vor fünfhundert Jahren Mönche in Naumburg an der Saale die ersten flachen Rosinenlaibe aus Hefeteig formten, um damit in Windeln gewickelte Christkind zu symbolisieren, konnten sie nicht ahnen, dass ein Dresdner Zuckerbäcker dieses Gebäck später unter der Bezeichnung „Dresdner Christstollen“ weltberühmt machen sollte.“<sup>53</sup>*

Der Teig der Stolle wird laut Otzen aus Mehl, Hefe, Zucker und etwas Milch angemacht. Man verrührt alles in einer Schüssel und lässt 15 Minuten gehen. Dann werden dazu Mandeln, noch etwas Milch, Zucker, Zitronat, Orangeat, zerlassenes Fett und vorher über eine Nacht im Alkohol eingelegten Rosinen untergeknetet. Dann eine Stunde quellen lassen, nach dieser Zeit noch einmal kräftig durchkneten und wieder eine Stunde gehen lassen.

Danach soll aus dem Teig eine längliche Rolle geformt und in der Mitte mit einem Nudelholz eine Mulde gemacht werden, sodass 2 Wülste entstehen. Man schlägt den ersten Wulst bis zur Hälfte über den anderen und drückt ihn leicht ein. Wieder etwas in Ruhe lassen.

Jetzt in den Ofen bei 200 °C eine Stunde backen. Anschließend Butter zerlassen und den warmen Stollen bestreichen, dann mit Pulverzucker bestreuen. Zum

---

<sup>53</sup> OTZEN, Barbara; OTZEN, Hans: *DDR Kochbuch - Das Original*. Köln: Komet Verlag GmbH, 2014. S. 206.

Schluss sollte diese Backware mindestens eine Woche vor dem Konsum durchziehen.

Wenn die Stollen gut verschlossen sind, können sie lange aufbewahrt werden. Es ist ganz normal, dass die deutsche Familie die letzte Stolle erst kurz vor Ostern anschneidet.<sup>54</sup>

Am Weihnachtsmarkt in Dresden sind sie heutzutage an jeder Ecke zu bekommen.

- **Vergleich**

Die Stolle ist ein deutsches Weihnachtssymbol, dagegen hat man in Tschechien einen Striezel, der aber aus Teigzöpfen geflochten wird und ist etwas weicher.

- ✓ **Übersetzung**

*Drážďanská štola*

#### **2.1.4.2 Dresdner Sauerbraten**

Sauerbraten wird heute im ganzen Deutschland auf verschiedenen Weisen zubereitet, jedoch sagt man, dass der originale Braten aus Sachsen kommt, und hat sich in das ganze Land verbreitet. Laut Bertuch Verlages gibt es sogar eine spezielle Art der Vorbereitung in Dresden, dieses Gericht heißt dann Dresdner Sauerbraten, dieser wird hier behandelt.

Man nimmt ein schönes Stück Rindfleisch und legt es in ausreichend Butter- oder Sauermilch ein, diese soll notwendig etwas mit Essig angesäuert werden, um den typischen Geschmack eines Sauerbratens zu erzielen. So lässt man das Fleisch in Kälte durchziehen. Eine Wurzelgemüsebrühe wird im Gegensatz zu dem sächsischen Sauerbraten benutzt.<sup>55</sup>

Nach einem oder 2 Tagen wird das Fleisch rausgenommen, gesalzen und in einer Pfanne mit Würfeln aus Speck kräftig angebraten. Dann gibt man dazu geschnittene Zwiebel und die Marinade, man lässt alles circa eine Stunde

---

<sup>54</sup> Vgl. OTZEN, Barbara; OTZEN, Hans: *DDR Kochbuch - Das Original*. Köln: Komet Verlag GmbH, 2014. S. 206 – 207.

<sup>55</sup> Vgl. Redaktion von Bertuch Verlag: „Sächsischer Sauerbraten“ In: *Sachsen-lese.de* [online]. [Zit. 2017-09-01]. Verfügbar unter: [http://www.sachsen-lese.de/index.php?article\\_id=419](http://www.sachsen-lese.de/index.php?article_id=419)

schmoren, inzwischen sind Würfelchen von Möhren an der Reihe, die dazu kommen.

Je nach Geschmack wird die Soße mit saurer Sahne abgeschmeckt. Was die Beilage betrifft, man serviert Sauerbraten auf jeden Fall mit Klößen und Rotkohl, das ist die beste Wahl, was die Hausfrau treffen kann.<sup>56</sup>

- **Vergleich**

Es geht um eine sehr deftige Speise und die ursprüngliche tschechische Küche ist ebenso deftig und sättig, darum findet man dort verwandte Gerichte, wie böhmischen Sauerbraten oder anderen cremigen Soßen mit dem Grund von Wurzelgemüse.

- ✓ **Übersetzung**

*Drážďanská svíčková se zakysanou smetanou*

#### **2.1.4.3 Eierschecke**

Dresden ist eine große Stadt, wo sich die Oberschicht in der Historie ebenso versammelte, daher blühte die Kaffeekultur hier auf. Man findet in dieser Region wieder viele Arten von Kuchen, die zum Kaffee schmecken, wie den Kuchen Eierschecke. Dieser besteht aus 3 Teilen, Hefeteig, Quarkmasse und sog. Scheckenmasse.

Bäckermeister Michael Wippler stellt das Rezept für diese Köstlichkeit folgend vor. Um den Teig zu machen, nimmt man Hefe, die mit handwarmer Milch und Mehl zu einem weichen Teig zu verrühren sind. Dies lässt man eine halbe Stunde ablagern. Wenn der Teig schön aufgegangen ist, wird er kräftig durchgeknetet.

Die Quarkmasse besteht aus aufgelöster Butter, Quark, Puddingpulver, Milch, Zucker, Mehl und einem Ei, diese Zutaten sollten zu einer glatten Masse gerührt werden. Man fügt noch eine Prise Salz und etwas Zitronensaft hinzu.

Für die Scheckenmasse werden Puddingpulver, Milch und Zucker benötigt, sobald man Pudding aufkochen lässt, nimmt man ihn vom Herd. Danach müssen Eier sauber getrennt werden, die Eigelbe kommen in den heißen Pudding und

---

<sup>56</sup> Vgl. WALTHER, Alexander: „Dresdner Sauerbraten“ In: *Dresden-lese.de* [online]. [Zit. 2017-09-01]. Verfügbar unter: [http://www.dresden-lese.de/index.php?article\\_id=235](http://www.dresden-lese.de/index.php?article_id=235)

Eiweiß wird mit Zucker zu einem steifen Schnee geschlagen. Eine Prise Salz passt wieder dazu, um das Ergebnis noch besser zu machen.

Auf das Backblech sollte man den Hefeteig ausrollen und die Quarkmasse darauf verteilen und glatt streichen. Wenn es schmeckt, dann Rosinen darauf streuen. Die Scheckenmasse gehört auf den Quark und soll glatt bestrichen werden. Anschließend backt man den ganzen Kuchen insgesamt 40 Minuten auf 170 ° C.<sup>57</sup> Im DDR Kochbuch merkt man noch an, große Oberhitze zu vermeiden und zum Schluss den Kuchen mit der zerlassenen Butter zu bestrichen.<sup>58</sup>

- **Vergleich**

Im Baedekers Reiseführer steht über Eierschecke:

*„Eigentlich ist sie ein Käsekuchen, der sich aber von anderen dadurch unterscheidet, dass die Quarkmasse mit reichlich Eiern zubereitet wird.“<sup>59</sup>*

- ✓ **Übersetzung**

*Moučník s tvarohovým a vaječným krémem*

### **2.1.5 Oberlausitz-Niederschlesien**

Diese Gebiete wurden eher landwirtschaftlich gerichtet, darum kochte man hier nicht so pompös wie in den Bürgerschaften. Die Deftigkeit kennzeichnet hiesige Essgewohnheiten.

Nach dem Grenzen-Projekt Via-gustica.de wurde Kartoffel in Oberlausitz wie in Vogtland und Erzgebirge häufig angebaut und konsumiert. Oberlausitz Kochkunst ist durch böhmische und sorbische Küche geprägt. Man bereitete hier verschiedene Gerichte zu, wo Abers (sächsisch Kartoffeln) seinen Platz finden. Abersuppe, Teichelmauke und Pellkartoffeln mit Quark können dabei erwähnt werden. Die örtliche Alltagsküche ist zwar einfach, aber am Festen kommt Feines auf den Tisch.

---

<sup>57</sup> Vgl. Redaktion von Mitteldeutscher Rundfunk: „Original Dresdner Eierschecke“ In: *Mdr.de* [online], 2017. [Zit. 2017-09-06]. Verfügbar unter: <https://www.mdr.de/mdr-um-4/rezept-original-dresdner-eierschecke-100.html>

<sup>58</sup> Vgl. OTZEN, Barbara; OTZEN, Hans: *DDR Kochbuch - Das Original*. Köln: Komet Verlag GmbH, 2014. S. 202 – 203.

<sup>59</sup> EISENSCHMID, Rainer ; Reincke, Dr. Madeleine ; Münch, Christoph: *Baedeker Reiseführer Dresden : Mit Downloads aller Karten und Grafiken*. Ostfildern: Mair Dumont DE, 2017. S. 132.

Die niederschlesischen Spezialitäten wurden wegen der historischen Prägung in einigen Maßen von der nachbarlichen polnischen Küche beeinflusst, z. B. was die Kuchen betrifft Streuselkuchen oder Kolacz. Laut Musiat wanderten im späteren Mittelalter Thüringen, Schwaben und Franken nach Schlesien ein, welche die deutsche Küche mitnahmen. Daher kocht man in dieser Umgebung auch typische Mahlzeiten aus Mitteldeutschland. Man brachte hierher Gerichte wie Himmelreich, Presssack und Kartoffelsalat mit.<sup>60</sup>

### 2.1.5.1 Teichelmauke

Diese traditionelle Speise ist eine der oberlausitzen Spezialitäten. Der Name Teichelmauke ist im sächsischen Dialekt. Nach Mitteldeutschem Rundfunk bedeutet Teichel auf Hochdeutsch Vertiefung (Verniedlichung für Teich) und Mauke (Abernmauke) steht für Kartoffelbrei.

Frau Linke ist gebürtige Oberlausitzerin und kocht Teichelmauke nachfolgend. Man schält Möhren, Zwiebel dazu werden Lorbeerblätter, Pfefferkörner und kräftige Prise Salz gegeben, alles kommt in einen Topf mit Wasser und wird zu einer kräftigen Brühe gekocht. Danach gießt man die Brühe ab und etwa in der Hälfte der Brühe wird das in Würfeln geschnittene Rindfleisch gegart oder es kann gleich zusammen mit dem Gemüse zubereitet werden, so spart man Zeit.

Anschließend Kartoffeln schälen und aufkochen lassen, nebenbei noch Sauerkraut mit Majoran und Schweineschmalz kochen. Das Gemüse und Kartoffeln sind in einem Topf zu stampfen, die richtige Konsistenz der Mauke kommt bei dem Zugießen der Brühe.

Man serviert diese Hauptspeise auf einem Suppenteller. Zuerst den Kartoffelbrei auftun, wo mit einem Schöpfer eine Vertiefung (Teich) gemacht wird. In die Vertiefung kommen Sauerkraut und das Rindfleisch. Zum Schluss mit etwas Brühe übergießen.<sup>61</sup>

---

<sup>60</sup> Vgl. MUSIAT, Maja: „Genuss aus der Region & Regionale Köstlichkeiten“ In: *Via-gustica.de* [online]. [Zit. 2017-09-03]. Verfügbar unter: <http://www.via-gustica.de/kulinarisches/genuss-aus-der-region/>

<sup>61</sup> Vgl. Mitteldeutscher Rundfunk: *Oberlausitzer teichelmauke*, MDR.de [online]. [Zit. 2017-09-03]. Verfügbar unter: <https://www.mdr.de/mdr-um-4/video-132332.html>

- **Vergleich**

In Tschechien findet man verschiedene Essvarianten, wann Rindfleisch mit Kartoffelbrei gegessen wird, aber es ist kein ähnliches bekanntes Gericht, das auf dieser Weise serviert wird.

- ✓ **Übersetzung**

*Vařené hovězí maso s bramborovou kaší a zelím*

### 2.1.5.2 Pellkartoffel mit Quark und Leinöl

Es geht um eine einfache und schnelle Mahlzeit. Man mischt Quark mit wenig Milch oder saurer Sahne, würzt mit Pfeffer und Salz. Dazu kommt noch gehackter Schnittlauch und kleine Würfel von Zwiebel. Laut der Webseite Spreewald-Info.de ist das Beste ein kleines Kännchen mit Leinöl auf den Tisch zu servieren, damit jeder seine Portion noch nach seinem Geschmack verfeinern könnte. Quark wird natürlich mit Pellkartoffeln gegessen.<sup>62</sup>

- **Vergleich**

Dieselbe Speise isst man in Böhmen ebenso, nur ist es zu erwähnen, dass statt Leinöl wird Butter dazu gereicht. Man trinkt dabei Milch oder Buttermilch.

- ✓ **Übersetzung**

*Brambory s tvarohem*

### 2.1.5.3 Schlesisches Himmelreich

Dieses schlesische fleischige Essen wird aus geräuchertem Schweinebauch oder Kasseler mit Dörrobst gekocht.

Wie geschrieben nimmt man nach dem Video vom Küchenchef Klaus Kutschera oben empfohlenes Fleisch und lässt es zusammen mit Backobst (Aprikosen, Äpfel, Birnen, Pflaumen) brodeln, das Obst sollte ein Tag vorher im Wasser mit Zimt eingeweicht werden. Dieses Wasser ist ebenso für das Kochen benutzt.

---

<sup>62</sup> Vgl. „Quark mit Leinöl und Pellkartoffel“ In: *Spreewald-info.de* [online]. [Zit. 2017-09-08]. Verfügbar unter: <https://www.spreewald-info.de/region/rezepte/omas-rezepte/pellkartoffeln-mit-quark.php>

Dann Fleisch und ein Teil des Dörrobstes rausholen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, dazu einen bis zwei Löffel Sahne geben und noch drinnen übrig gebliebenes Obst mit einem Tauchmixer zerkleinern, so ist das Gericht fertig.

Als Beilage werden traditionell Semmelknödel und/oder Kartoffelknödel gegessen. Man serviert auf einem Teller Scheiben des Fleisches, Knödel und das rausgenommene Obst. Auf das alles wird etwas Sauce gegossen.<sup>63</sup>

- **Vergleich**

In der tschechischen Küche gibt es kein gleiches traditionelles Essen, jedoch ist diese sächsische Speise in den Grenzgebieten, die nah Schlesien liegen, als *Slezské nebe* bekannt.

- ✓ **Übersetzung**

*Slezské nebe*<sup>64</sup> - übernommene Übersetzung

In einer Speisekarte ist es ratsam eine Erläuterung, zum Namen des Essens hinzuzufügen.

Z. B. *Uzené moravské maso vařené s kandovaným ovocem*

#### 2.1.5.4 Lausitzer Buttermilchplinsen

Man bekommt solche süße Speise sowohl als Nachtisch beim Menü als auch zur Kaffeezeit. Sie kam nach Lausitz mit der sorbischen Bevölkerung. Eigentlich geht es um einen Eierkuchen, der mit Buttermilch anstatt Milch und weniger Eier gemacht wird.

Im Gasthaus „Zum Kuckuck“ braucht Herr Hendrischke zur Zubereitung folgende Zutaten. Mehl, Buttermilch, Eier, Zucker, Backpulver und eine Prise Salz, diese Ingredienzen werden alle gerne mit einem Mixer vermischt. Den flüssigen Teig gibt man in eine mit Öl erhitzte Pfanne. Die dünnen Plinsen werden goldbraun beiderseitig gebacken.

---

<sup>63</sup> Vgl. KUTSCHERA, Klaus: *Kochschule mit Küchenchef Klaus Kutschera - Schlesisches Himmelreich*, YouTube [online]. [Zit. 2017-09-15]. Verfügbar unter: <https://www.youtube.com/watch?v=VGfHXEV-hZE>

<sup>64</sup> „Slezské království nebeské“ In: *Navstivtejeseniky.cz* [online]. [Zit. 2017-09-15]. Verfügbar unter: <https://www.navstivtejeseniky.cz/cil/ochutnejte-jeseniky-recept-slezske-kralovstvi-nebeske-schlesisches-himmelreich>

Sie werden mit einer Füllung von Apfelmus, heißen Heidelbeeren oder Kirschen mit Eis serviert.<sup>65</sup>

- **Vergleich**

In Tschechien ist das Gericht Eierkuchen bekannt, der Teig wird aber mit Milch zubereitet.

- ✓ **Übersetzung**

*Lužické palačinky*

### 2.1.5.5 Bautzener Senf

Beim Senf spricht keiner über eine vollwertige Mahlzeit, aber dieses Genussmittel aus Bautzen ist Deutschlandweit bekannt und kaufbar, darum hat er seinen Platz in dieser Arbeit, als eine der sächsischen würz Spezialitäten.

Sächsisches Landesamt für Umwelt zufolge ist dieser Senf nach einem eigenen Rezept hergestellt. Die Senfkörner sind sehr fein gemahlen und mit einer Mischung aus Gewürzen und Aromen abgeschmeckt.

Senf wurde in Bautzen erstmals im Jahre 1866 produziert. Seit 1930 stellt man ihn industriell her. Nach dem Sächsisches Landesamt für Umwelt gibt es 7 Sorten und die liebste ist der mittelscharfe Bautz'ner Senf.<sup>66</sup>

- **Vergleich**

Keine der tschechischen Senfe haben ähnlichen Geschmack, wie dieser Bautzenern Senf. Er ist pikant, etwas in der Art des französischen Dijon-Senfes.

- ✓ **Übersetzung**

*Budyšínská hořčice*

---

<sup>65</sup> Vgl. DasKochrezept.de: *Original Lausitzer Plinsen*, YouTube [online]. [Zit. 2017-09-16]. Verfügbar unter: [https://www.youtube.com/watch?v=ojtuCA3\\_Sfl](https://www.youtube.com/watch?v=ojtuCA3_Sfl)

<sup>66</sup> Vgl. Redaktion von Sächsisches Landesamt für Umwelt: „Bautz'ner Senf“ In: *Regionales.sachsen.de* [online]. [Zit. 2017-09-19]. Verfügbar unter: <https://www.regionales.sachsen.de/spezialitaeten/details/648>

## 2.2 Knoblauch und Deutsche<sup>67</sup>

Ursprünglich stammt Knoblauch aus Mittel- und Vorderasien und kam über baltischen Staaten nach Europa, aber in Deutschland ist er nicht so viel populär, wie in Osteuropa.

Frau Richtárová schreibt in ihrem Buch, dass Knoblauch bedeutende Heilwirkungen hat. Er beinhaltet Vitamine A, B, C und verschiedene Mineralstoffe. Im Allgemeinen gilt es, dass die Blätter an den Vitaminen reicher sind.

Dieses Gewürz enthält eine Essenz sog. Allicin, die den charakteristischen Geruch und den scharfen Geschmack dieses Gemüses verursacht. Es geht um eine Verbindung des Schwefels, die hilft, gegen Infektionen zu kämpfen und wird als Haushaltshilfsmittel angewendet.<sup>68</sup>

Deshalb ist es auch in der deutschen Literatur Folgendes empfohlen. Vor allem sollte der *"Verzehr von Knoblauch und mit Knoblauch kräftig gewürzten Gerichten auf das Wochenende (Freitag und Samstag) verlegt sein, so daß man am Montag, wenn man sich zwangsläufig wieder an die Öffentlichkeit und unter Arbeitskollegen begeben muß, geruchsfrei ist, wozu ein ausgiebiges sonntägliches Bad erheblich beiträgt."*<sup>69</sup>

Das könnte einer der Gründe sein, warum Knoblauch in Deutschland nicht so oft verwendet wird. Einfach um Fauxpas zu vermeiden.

## 2.3 Sachsen und ihre Kaffeekultur - Entstehung des Begriffes „Kaffeesachse“

Seit dem Ende der 17. Jahrhundert wird Kaffee laut Schramm von der kleinen Oberschicht in Deutschland getrunken, etwas später im 18. Jh. verbreitete sich

---

<sup>67</sup> Dieses Kapitel wurde dank der Forschung über sächsischen Spezialitäten eingefügt, weil sich der interkulturelle Unterschied zwischen Benutzung von Knoblauch zwischen Deutschen und Tschechen aufdeckte.

<sup>68</sup> RICHTÁROVÁ, Eva: *S ovoce m a zeleninou zdravěji*. Ludgeřovice: Pali, 2010. S. 146 – 147.

<sup>69</sup> ZELLER, Alfred P.: *Knoblauch ist gesund und schmeckt: Das ideale Heilmittel und Gewürz für die gesunde und schmackhafte Küche*. München und Zürich : Delphin Verlag, 1986. S. 69.

diese Gewohnheit mithilfe der Surrogate auch in die Unterschicht. Es gab damals jedoch regionale Unterschiede. Nach Mittel- und Süddeutschland kam der Kaffee um 100 Jahre später als nach Norddeutschland, wo er bei den Mahlzeiten serviert wurde. Die Kaffeewelle erstreckte sich vom Rheinland nach Mecklenburg und eben Sachsen. Der durchschnittliche Verbrauch vom Kaffee stieg mit der Zeit fast ständig in der ganzen Sachsenregion, später kam die erste Erwähnung über den Spottnamen „*Kaffeesachse*“, der heutzutage auf verschiedene Art und Weise erklärt werden kann.

Im 19. Jahrhundert wurde das Kaffeetrinken in Unterschichten weit verbreitet, jedoch bei Heimarbeitern des Erzgebirges und Vogtlandes durch Ersatzkaffee verdrängt. In dieser Zeit galt Sachsen für ein armes Land und das Erzgebirge wurde sogar „*Sächsisches Sibirien*“ genannt. Die armen Bewohner aßen und tranken da sog. Einheitsnahrung, nämlich eine Kombination von Brot, Kartoffeln und einen Ersatzkaffee oder dünnen „*Bliemchenkaffee*“ (Sächsisch), so entstand der ironische Begriff „*Kaffeesachsen*“ und hatte zunächst eine abwertende Bedeutung in Anspielung auf die sächsische angebliche große Liebe zum Kaffee. Neben der Idee, dass die Sachsen viel dünnen Kaffee tranken, findet sich hier ebenso das sächsisch gesehene Eintunken von Gebäck in den Kaffee. Nach Karl Müller-Fraureuth sei die Bezeichnung „*Kaffeesachse*“ ein Spottname, der sein Gegenstück in dem Schimpfwort „*Kartoffelpreuße*“ habe. Zu der heutigen Verwendung und Verbreitung des Spottnamens „*Kaffeesachse*“ als ironische Bezeichnung für Bewohner des Sachsens trug sog. Bliemchen-Literatur bei. Es ging um humorvolle Erzählungen des Icherzählers Fritz Bliemchen im sächsischen Dialekt, wo das typische Sachsen ironisch gebildet wurde (Fritz trank schon zum Frühstück 5 dünnen Tassen Kaffee.), diese Ironie wurde jedoch häufig missverstanden und so ist Bliemchen zum typischen Sachsen geworden.<sup>70</sup>

Heute beschreibt man mit den Ausdrücken „*Kaffeesachsen*“ bzw. den Berlinern Blümchenkaffee scherzhaft einen dünn aufgebrühten Bohnen- oder Ersatzkaffee.

---

<sup>70</sup> SCHRAMM, Manuel: *Konsum und regionale Identität in Sachsen 1880-2000 : die Regionalisierung von Konsumgütern im Spannungsfeld von Nationalisierung und Globalisierung*. Stuttgart: Franz Steiner Verlag, 2002. S. 92 – 94.

### 3 Speisekarte - theoretisch

Die Speisekarte ist die Visitenkarte Ihres Restaurants. In der Broschüre Rund um die Speisekarte erfährt man, dass sie nicht nur das Angebot darstellt, sondern auch um den Umsatz des Unternehmens sorgt. Im Aushang dient sie zur Einladung der Gäste und soll die Kundschaft anlocken, das Lokal zu besuchen.<sup>71</sup>

Nach Herrn Salač die Speise- und Getränkekarte beschleunigt die Bedienung im Gasthaus. Sie informieren Gäste über Preise und die Auswahl an Speisen oder Getränken.

Bei der Zusammenstellung der Karte sollen mit den Köchen auch das Servicepersonal und die Leitung des Betriebes mitarbeiten. Salač schreibt in seinem Buch aus dem Jahre 1979 (In der aktualisierten Auflage von 2004 ebenso), dass ein buntes Angebot an Speisen in allen Gruppen von Gerichten eine Grundvoraussetzung ist, hier wird aber dem Bild der modernen Gastronomie laut Herrn Zdeněk Pohlreich widersprochen. Nach seiner Meinung sollte ein Restaurant möglichst von frischen (regionalen) Produkten kochen und hauptsächlich keine Fertigprodukte oder künstlichen Geschmacksstoffen verwenden, dies geht nur, wenn man seine Speiseauswahl etwas einschränkt und dafür bekommt der Gast ein frisches leckeres hausgemachtes Essen.<sup>72</sup>

Weiter wird im Buch *Stolničení* darauf hingewiesen, dass man beim Schreiben der Speisekarten auf die Gestaltung, Rechtschreibung und Übersichtlichkeit aufpassen soll. Besonders wichtig ist es beim Übersetzten der Namen von Gerichten bzw. Getränken verschiedene Fachliteratur zu benutzen, um ständige Übersetzungs- und Rechtschreibungsfehler zu vermeiden.<sup>73</sup>

---

<sup>71</sup> Vgl. „Rund um die Speisekarte“ In: *Broschüre von Trinkkontor.de* [online]. [Zit. 2017-10-19]. Verfügbar unter: <https://em.trinkkontor.de/wp-content/uploads/sites/4/2017/03/trinkkontor-eifel-mosel-speisekarten.pdf> S. 3

<sup>72</sup> Vgl. Drehbuch: Klusák, Vít. Darsteller: Pohlreich, Zdeněk. *Ano, šéfe!*. Praha, 2009. Fernsehseriene.

<sup>73</sup> Vgl. SALAČ, Gustav: *Stolničení*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1979. S. 94.

### **3.1 Arten der Speisekarten**

In diesem Unterkapitel werden verschiedene Typen von Speisekarten vorgestellt. Es handelt sich um keine komplette Aufzählung, sondern nur um eine engere Kartenauswahl, die am meisten in einem Restaurant oder einer Gaststätte zu sehen ist. Die folgende Verfassung der Unterkapitel geht von dem Salačs Buch Stolničení und von der Plattform für Gastro-Neugründer Gastro-academy.com aus.

#### **3.1.1 Dauerhafte Speisekarte**

Die dauerhafte Speisekarte findet man in jedem Restaurant, jedoch wird sie in einer Schenke mit einem niedrigeren Niveau vergeblich gesucht.

Ihr Inhalt ändert man in Quartalen oder noch länger, hier ist das Streichen oder Umschreiben verboten, weil die Karte doch das Unternehmen lange präsentiert. Sie ist oftmals auf einem hochwertigen Papier gedruckt, mit Abbindungen geschmückt und in einem harten lederbezogenen Umschlag gebunden.<sup>74</sup>

#### **3.1.2 Tages-/Wochenkarte**

In diesen Karten befinden sich tägliche oder wöchentliche Angebote. Meistens sind diese Gerichte etwas günstiger zu bekommen, weil sie in der Zeit des Mittagessens angeboten werden. Das dient zur Ernährung der Arbeitnehmer der umliegenden Unternehmen auf dem Standort Ihres Restaurants, sie sind auch in Betriebskantinen oder Krankenhäusern zu finden. Ausverkaufte Produkte können mit einem Kreuz bzw. kurzem Strich gekennzeichnet werden.<sup>75</sup>

Es ist zu empfehlen darauf zu achten, die Speisen täglich oder wöchentlich auszutauschen. Falls ein Gast auf der Karte in der Woche dieselben Gerichte sieht, wirft das ganze einen schlechten Eindruck auf Ihre Gastronomie.<sup>76</sup>

---

<sup>74</sup> Vgl. SALAČ, Gustav: Stolničení. Praha: Fortuna, 2004. S. 117.

<sup>75</sup> Vgl. Ebd.

<sup>76</sup> Vgl. „Die Speisekarte“ In: *Gastro-academy.com* [online]. [Zit. 2017-10-20]. Verfügbar unter: <https://www.gastro-academy.com/profi-guides/fachartikel/detail/die-speisekarte/>

### **3.1.3 Saisonkarte**

Auf der Saisonkarte sollten nur solche Gerichte auftauchen, die aus saisonalen Früchten gekocht werden. Dabei spricht man z. B. über Spargel, Kürbis oder verschiedenen Beeren. Jede Saisonkarte sollte zu einem Zeitraum angepasst sein und rechtzeitig gegen eine andere gewechselt bzw. aus dem Angebot genommen werden.<sup>77</sup>

### **3.1.4 Abendkarte**

In vielen deutschen Restaurants findet man sog. Abendkarte, es geht um ein engeres oder im Gegenteil zusätzliches Essangebot am Abend. Oft ist diese Karte ein fester Teil der dauerhaften Speisekarte.

### **3.1.5 Menükarte**

Das Wort Menü deutet schon an, dass die aufgelisteten Speisen in einer vorgegebenen Reihenfolge (Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert) serviert sind, und können nur als ein zusammengestelltes Menü bestellt werden. Zu vielen Menüs sind passende Getränke gleich empfohlen.<sup>78</sup>

### **3.1.6 Kinderkarte**

Es geht um ein Angebot für Kinder, es sollte noch in 2 Teile eingeteilt werden:

- a) Für Kinder bis 3 Jahre – natürliche Zubereitung des Essens (Brei, Hackfleisch, gemixtes Gemüse)
- b) Für Kinder bis 12 Jahre – normale Gerichte aus der Speisekarte in kleineren Portionen

Solche Karte soll illustriert und fröhlich sein, um die Kinder zum Essen anzulocken.<sup>79</sup>

---

<sup>77</sup> Vgl. „Die Speisekarte“ In: *Gastro-academy.com* [online]. [Zit. 2017-10-20]. Verfügbar unter: <https://www.gastro-academy.com/profi-guides/fachartikel/detail/die-speisekarte/>

<sup>78</sup> Vgl. Ebd.

<sup>79</sup> Vgl. SALAČ, Gustav: *Stolničení*. Praha: Fortuna, 2004. S. 117.

### **3.1.7 Gruppenkarte**

Hier wird über ein spezielles (beschränktes) Angebot für Gruppen gesprochen. Diese Karte kommt in den Einsatz, wenn z. B. eine vorhergemeldete Reisenden- oder Kollegengruppe ein Restaurant besucht. Sie hilft vor allem der Küche die Anhäufung von Essbestellungen schnell zu befriedigen, weil man nicht so viele verschiedene Gerichte kochen muss. Für Gäste sind positiv die meistens günstigeren Preise.

### **3.1.8 Fremdsprachige Karte**

Wo sich oft ausländische Touristen oder Geschäftsleute befinden, da ist eine fremdsprachige Speisekarte ein Muss. Das sollten alle Gaststätten in Kauf nehmen, weil das Service immer vorbereitet sein soll, die ausländischen Gäste zu empfangen und mit ihren Wünschen klarzukommen. Es ist ratsam die Speisekarten mindestens ins Englische übersetzten lassen und dann noch in die Muttersprachen, die meistens Ihre Gäste sprechen. (Deutsch, Spanisch, Russisch etc.)<sup>80</sup>

---

<sup>80</sup> Vgl. SALAČ, Gustav: Stolničení. Praha: Fortuna, 2004. S. 117.

### 3.2 Aufbau der Speisekarten

Die Reihenfolge der Speisen auf der Karte basiert auf bestimmten gastronomischen Regeln, wie man nacheinander die Gänge servieren sollte, in den nächsten Zeilen werden zwei Aufbauarten von einem tschechischen und deutschen Lehrbuch für Köche oder Köchinnen vorgestellt.

1) Kalte Vorspeisen	1) Kalte Vorspeisen
2) Suppen	2) Suppen
3) Warme Vorspeisen	3) Warme Vorspeisen
4) Spezialitäten	4) Fischgerichte
5) Fische	5) Große Fleischgerichte
6) Geflügel	6) Warme Zwischengerichte
7) Wildbret	7) Kalte Zwischengerichte
8) Fertige Gerichte	8) Sorbet (Eisgetränk)
9) Vegetarische Gerichte	9) Braten, Salat (Hauptgerichte mit Beilagen)
10) Gerichte auf Bestellung	10) Gemüsegerichte
11) Beilagen	11) Warme Süßspeisen
12) Kompotte	12) Kalte Süßspeisen
13) Salate	13) Käsespeisen
14) Kalte Gerichte	14) Nachtische
15) Käse	15) Mokka
16) Warme Nachspeisen	
17) Kalte Nachspeisen	
18) Obst	

In der linken Spalte ist die Aneinanderreihung der Gänge nach Salač<sup>81</sup> und in der rechten Spalte ist die Menüreihenfolge laut Blömker<sup>82</sup>.

---

<sup>81</sup> SALAČ, Gustav: *Stolničeni*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1979. S. 96 – 97.

<sup>82</sup> BLÖMKER, Stefan; Perschke, Michael; Voigt, Walburga; Zacharias, Ludwig: *Koch / Köchin - Ausbildung und Beruf*. Köln: Verlag H. Stamm GmbH, 1999. S. 392.

## **4 Praktische Analyse der Speisekarte am Beispiel der sächsischen Gaststätten**

In dieser Analyse wird mit fünf konkreten dauerhaften Speisekarten von bestimmten Restauranteinrichtungen in Sachsen gearbeitet. Jedes ausgewählte Lokal befindet sich absichtlich in einer anderen Region von Sachsen, um die Vielfalt dieses Gebietes zu demonstrieren. Diese Arbeit basiert vor allem auf eigener Speisekartenforschung des Autors, deshalb kann sich das Ergebnis von anderen Analysen verschiedenen namhaften Wissenschaftler unterscheiden.

### **4.1 Bestimmung der ausgewählten Gaststätten und ihrer Speisekarten**

In diesem Abschnitt werden die Gaststätten definiert und ihre Herkunft mit der Bildung ihren Namen erforscht.

Die Namen der Restaurants sind meistens kulturell geprägt, dies zeigt, dass sie eine tiefere Bedeutung verbergen und wie sie durch die Wortbildung erzeugt wurden.

#### **4.1.1 Hotel & Restaurant „Zum Postillion“**

Adresse: Auerbacher Straße 146, 08248 Klingenthal

Angebot: Vollständige Speisenauswahl des Restaurants<sup>83</sup>

#### **Herkunft des Restaurants und seines Namens:**

Die Leitseite des Restaurants erzählt über die Geschichte Folgendes. Die Lage des Hauses ist seit der Gründung im Jahre 1788 mit der Post verknüpft. Als Klingental mit Auerbach mit einer Straße verbunden wurde, befuhr diese Strecke jahrelang Postkutscher Opetitzer. Man richtete hier ein Postausspann ein und baute eine Postwarte Halle, die mit der Zeit ins Restaurant und Hotel umgebaut wurde.

---

<sup>83</sup> „Speisekarte Restaurant Zum Postillion“ In: *Zum-postillion.de* [online]. [Zit. 2017-10-15]. Verfügbar unter: <http://www.zum-postillion.de/download/speisekarte-zum-postillion-klingenthal.pdf>

Für Leute aus der Umgebung war die „Postwartehalle“ seit ihrer Eröffnung ein Begriff, jedoch zeigte eine Recherche in 90. Jahren, dass der vertraute Name „Postwartehalle“ bei den Gästen aus der Ferne falsche Assoziationen weckte. Aus diesem Grund gelangte man im Jahre 1998 zur Umbenennung in Hotelrestaurant „Zum Postillion“.<sup>84</sup>

*„Der Postillion - [französisch postillon < italienisch postiglione, zu: posta oder zu französisch poste, Post] (früher) Kutscher einer Postkutsche“<sup>85</sup>*

#### **4.1.2 Ratskeller „Zum Neinerlaa“**

Adresse: Markt 1, 09456 Annaberg-Buchholz

Angebot: Speisekarte Über das Jahr 2017<sup>86</sup>

#### **Entstehung des Namens des Restaurants:**

Diese Einrichtung befindet sich auf dem Stadtplatz in demselben Gebäude, wie das Rathaus der Stadt Annaberg-Buchholz. Daher sagt man wahrscheinlich Ratskeller und die Benennung „Zum Neinerlaa“ kommt von der gleich genannten erzgebirgischen Spezialität, die hier zubereitet wird.

Hiesiger Gastwirt erfand für dieses Essen einen speziellen Teller mit Vertiefungen, wo jeder Teil des Gerichtes seinen Platz in einer Vertiefung findet. Das große Modell des Tellers hängt an der Eingangstür des Restaurants als ein Blickfang.

---

<sup>84</sup> Vgl. „Geschichte des Hotel & Restaurant Zum Postillion“ In: *Zum-postillion.de* [online]. [Zit. 2018-01-27]. Verfügbar unter: <https://www.zum-postillion.de/postillion-klingenthal-historie.htm>

<sup>85</sup> „Postillion“ In: *Duden.de* [online]. [Zit. 2018-01-27]. Verfügbar unter: <https://www.duden.de/rechtschreibung/Postillion>

<sup>86</sup> „Speisekarte Über das Jahr 2017“ In: *Zum-neinerlaa.de* [online]. [Zit. 2017-10-15]. Verfügbar unter: [http://www.zum-neinerlaa.de/pdf/2017/ueber\\_das\\_jahr\\_2017.pdf](http://www.zum-neinerlaa.de/pdf/2017/ueber_das_jahr_2017.pdf)

#### 4.1.3 Auerbachs Keller

Adresse: Mädler Passage, Grimmaische Strasse 2-4, 04109 Leipzig

Angebot: Speisekarte „Großer Keller“<sup>87</sup>

#### Herkunft des Restaurants und seines Namens:

Auf der Webseite des Kellers erfährt man, dass der Arzt und Universitätsprofessor Heinrich Stromer von Auerbach im Weinkeller seines Hauses einen Ausschank für Studenten aufmachte, weil der Wein ein vorbeugendes Medikament gegen verschiedene Gebreche sei, wenn man ihn denn richtig anwendet. Laut städtischer Steuerbücher von seiner Zeit kaufte er so große Menge an Wein ein, dass sie nicht nur für seinen Eigenbedarf diente, sondern sie auch zum Ausschank bestimmt war. Dies belegt die Gründung von Auerbachs Keller im Jahre 1525.

Der Auerbachs Keller hat den Namen nach seinem Gründer und spielte eine bedeutende Rolle im Werk Faust vom deutschen Dichter und Naturforscher Johann Wolfgang von Goethe.<sup>88</sup>

#### 4.1.4 Domkeller

Adresse: Domplatz 9, 01662 Meißen

Angebot: Klassische Speisekarte<sup>89</sup>

#### Herkunft des Restaurants und seines Namens:

Laut Betreiber Anett und Karsten Müller gehört der Domkeller zum historischen Bauwerksensemble des Burgberges. Er ist, mit seiner historisch verbürgten Geburtsurkunde als Domschenke von 1470, die älteste betriebene Gaststätte

---

<sup>87</sup> „Speisekarte Großer Keller“ In: *Auerbachs-keller-leipzig.de* [online]. [Zit. 2017-10-15]. Verfügbar unter: [https://www.auerbachs-keller-leipzig.de/index.php?module=explorer&displayAction=download&downloadFile=gastronomy/restaurant\\_grosser\\_keller/2017-1GK-formatiert.pdf](https://www.auerbachs-keller-leipzig.de/index.php?module=explorer&displayAction=download&downloadFile=gastronomy/restaurant_grosser_keller/2017-1GK-formatiert.pdf)

<sup>88</sup> Vgl. „Chronik“ In: *Auerbachs-keller-leipzig.de* [online]. [Zit. 2018-01-28]. Verfügbar unter: <https://www.auerbachs-keller-leipzig.de/de/chronik.html>

<sup>89</sup> „Klassische Speisekarte“ In: *Domkeller.com* [online]. [Zit. 2017-10-15]. Verfügbar unter: <http://www.domkeller.com/files/domkeller/pdfs/domkeller-speisekarte.pdf>

Meißens, welche eng mit der Geschichte der Albrechtsburg und des Domes verknüpft ist, weil er in direkter Nähe des Restaurants steht.<sup>90</sup>

Also der Name Domkeller kommt wahrscheinlich von der Lage des Hauses und seiner historischen Verknüpfung mit dem nachstehenden Dom.

#### **4.1.5 Restaurant „Zum Haseneck“**

Adresse: Kurt-Pchalek-Straße 1, 02625 Bautzen

Angebot: Vollständige Speisekarte<sup>91</sup>

#### **Herkunft des Restaurants und seines Namens:**

Nach der Familie Haase begann das Gasthaus im Jahre 1974 als staatlich betriebene Einrichtung unter dem Namen „*Kaniga*“ (Abkürzung für Kaninchengaststätte) seine Tätigkeit. Nach der Privatstation und einem Umbau wurde es in „*Zum Haseneck*“ umbenannt und von der Familie Haase geleitet.<sup>92</sup>

Wie die Namen des Restaurants verraten, werden hier seit immer Kaninchen und Hasen auf verschiedene Art gekocht. Man kann sich nur streiten, ob der Inhabers Familienname oder die Richtung der Küche größere Rolle bei der Namenswahl spielte. Das Haus befindet sich natürlich an der Ecke einer Straße in Bautzen.

---

<sup>90</sup> Vgl. „Geschichte“ In: *Domkeller.com* [online]. [Zit. 2018-01-28]. Verfügbar unter: <http://www.domkeller-meissen.de/willkommen.html>

<sup>91</sup> „Vollständige Speisekarte“ In: *Zum-haseneck.de* [online]. [Zit. 2018-01-29]. Verfügbar unter: <http://www.zum-haseneck.de/files/seiteninhalt/speisenkarte.pdf>

<sup>92</sup> Vgl. „Zum Haseneck in Bautzen“ In: *Zum-haseneck.de* [online]. [Zit. 2018-01-30]. Verfügbar unter: <http://www.zum-haseneck.de/spezialitaetenrestaurant-bautzen>

## **4.2 Speisekartentabelle**

Für die Übersichtlichkeit der Analyse wurde folgende Tabelle ausgearbeitet, die alle 5 ausgewählten Speisekarten nebeneinander darstellt. In der ersten Zeile sind Namen der Restaurants und jede Spalte ist für eins davon vorbehalten. Weiter findet man hier den Aufbau jeder Speisekarte mit der eingehaltenen Reihenfolge vom Menü. In den unteren Zeilen der Tabelle sind andere beachtete Merkmale wie Seitenzahl, Menge der Gerichte, Sprache oder die Art der Überschriften zu sehen.

Ein Teil dieser Tabelle, konkret die Namen der Speisegänge wurden ebenso ins Tschechische übersetzt, um die Struktur der Speisekarten in einer Fremdsprache zu zeigen.

Einrichtung	Hotel & Restaurant „Zum Postillon“	Ratskeller „Zum Neinerlaa“	Domkeller	Auerbachs Keller	Gaststätte „Zum Haseneck“
Ort	Klingenthal, Vogtland	Annaberg-Buchholz, Erzgebirge	Meißen, Elbland	Leipzig, Burgen- und Heideiland	Bautzen, Oberlausitz-Niederschles
	<b>Vorspeisen, Salate und Suppen</b>	<b>VORSPESIEN UND KLEINE GERICHTE</b>	<i>Vorspeisen und Suppen</i>	<b>SUPPEN</b>	<b>Vorspeisen</b>
1*					
2	Klassische und leichte Hauptgerichte	Aus dem Teich geangelt	Frischer Fisch aus der Region	Vorspeisen und kalte Gerichte	Suppen
3	Aus Großmutters Kochbuch: „Vogtländische Spezialitäten“	Das beste vom Braten	Gerichte ohne Fleisch	Salate	Für den kleinen Hunger
4	Eiskarte	Alles im grünen Bereich	Und noch etwas leckeres	Unsere Klassiker aus der Pfanne	Vegetarische Gerichte
5	Abendkarte (ab 18 Uhr)	Das beste mit Kartoffeln	Die leibspeisen aus unserer Küche	Typisch sächsisch -Typisch Auerbachs Keller	Fischgerichte
6		Vom Rost auf dem Teller	zusätzlich ab 17:00 Uhr	Aus Meer und Fluss	Pfannen- und Grillgerichte
7		Spezialitäten vom Erzgebirge	Dessert	Schnitzen, Steak und saftige Filets	Gerichte für Kinder
8			Eisbecher	Vegetarisch & Vegan	Salate
9				Sorbet	Bratengerichte
10				Käse	Kaninchenspezialitäten
11				Nachspeisen	Ab 16.00 Uhr reichen wir zusätzlich
Seiten	3	4	9	3	3
Gerichte	33	29	37	40	36
Sprache	Hochdeutsch + Umgangssprache	Hochdeutsch	Hochdeutsch + Obersächsischer Dialekt + Englisch	Hochdeutsch	Hochdeutsch
Überschrift	Fettdruck	Mit Großbuchstaben	Schmuckschreibschrift	1. Buchstabe mit Schwabacher	Schwabacher Schrift
Anmerkung	Regionale Spezialitäten umgangssprachlich geschrieben	Essennamen mit Großbuchstaben	In der Karte wird interessant über die regionale Küche erzählt	Essennamen mit Großbuchstaben	
	Beilageänderung - kostenpflichtig	Allergene gekennzeichnet	Rote Schrift		
	*Erste Zeile gilt als Muster der Überschriften				

Zařízení	Hotel & Restaurace „Zum Postillon“ Klingenthal, Vogtland	Radniční sklipek „Zum Neinerlaa“ Annaberg-Buchholz, Erzgebirge	Domkeller Meißen, Elbland	Auerbachs Keller Leipzig, Burgen- und Heideiland	Hostinec „Zum Haseneck“ Bautzen, Oberlausitz-Niederschles
1*	<b>Předkrmů, salátů a polévků</b>	<b>Předkrmů a malá jídla</b>	<i>Předkrmů a polévků</i>	<b>Polévků</b>	<b>Předkrmů</b>
2	Klasická a lehká hlavní jídla	Uloveno na rybníce	Čerstvé ryby z regionu	Předkrmů a studené pokrmů	Polévky
3	Z babičiny kuchařky: „Fojtské speciality“	To nejlepší z pečené	Bezmasá jídla	Saláty	Na malý hlad
4	Zmrzlinové poháry	Vše pro vegetariány	A ještě něco na zub	Naše klasická smažená jídla	Vegetariánská jídla
5	Večerní nabídka (od 18h)	Nejllepší jídla z brambor	Nejoblíbenější poromy naší kuchyně	Typická saská kuchyně	Rybi pokrmy
6		Z grilu rovnou na talíř	Navíc od 17h	Z moří a řek	Smažené a grilované pokrmy
7		Speciality z Krušných hor	Dezerty	Řízek, steak a šťavnaté filety	Jídla pro děti
8			Poháry	Vegetariánské a veganské pokrmy	Saláty
9				Sorbet	Pečené
10				Sýry	Králičí speciality
11				Dezerty	Od 16h podáváme také

Pořadí pokrmů na jídelním lístku

\* první řádek slouží jako vzor nadpisů

2 Vergleichstabelle von Speisekarten - Tschechisch

### **4.3 Allgemeine Beschreibung der analysierten Speisekarten**

Zuerst werden die Speisekarten im allgemeinen Sinne analysiert und gemeinsame Merkmale gesammelt, in dem anschließenden Kapitel sind sie einzeln zergliedert.

Jede Einrichtung hat in der zur Verfügung gestellten Speisekarte verschiedene Anzahl von Menügängen (Speiseüberschriften). Diese Zahl variiert von 5 bis zu 11 Gängen. Es kann von der Größe des Restaurants oder Menge des Mitarbeiters, die um Gäste kümmern, abhängen. Auf keinen Fall soll eine bunte Auswahl an Speisen zu langen Wartezeiten oder zur Verwendung von minderwertigen Lebensmitteln führen. Hier gilt, weniger ist mehr. Von den Musterkarten kann man ableiten, dass die Gastwirte eher zu der Tendenz der modernen Gastronomie neigen und weniger Speisesorten anbieten, um das hohe Niveau Ihrer Gastronomie zu behalten.

Inzwischen der Verfassung dieser Arbeit werden einige Gänge in manchen Speisekarten geändert, dies ist innerhalb von 4 Monaten passiert, also die theoretische Behauptung über die vierteljährige Änderung der Gerichte in den dauerhaften Speisekarten wird somit bewiesen.

Die empfohlene Reihenfolge der Gerichte versucht man einzuhalten. Mindestens in dem Sinne, dass die Karte mit Vorspeisen oder Suppen anfängt, dann folgen die Hauptgerichte und am Ende findet man Nachspeisen, wenn diese angeboten werden.

Die standardisierten Namen der Folgengänge werden selten benutzt, man sieht eher verschiedene Sprachspiele wie z. B. für Fischgerichte den Spruch „*Aus Meer und Fluss*“ oder selbst ausgedachten Überschriften wie „*Unsere Klassiker aus der Pfanne*“.

Weitere Bemerkungen:

- Die Analyse ergibt, dass in jedem sächsischen Restaurant mehr oder weniger regionale Spezialitäten zu bekommen sind.
- Es wurde festgestellt, dass keine Speisekarte die Gewichte der Portionen beinhaltet.
- Die Mehrheit des Restaurants hat eine separate Fest- und/oder Saisonspeisekarte.
- Getränkearten sind immer extra.

#### **4.4 Individuelle Beschreibung der analysierten Speisekarten**

Dieser Kapitel dient zur Zergliederung einzelnen Essangeboten. Es werden formale, lexikalische und kulturelle Kriterien untersucht.

##### **4.4.1 Zum Postillion**

Das Hotel und Restaurant „*Zum Postillion*“ bietet gemeinsam 33 verschiedene Gerichte an, die in 6 Gruppen eingeteilt sind. Es geht um eine der einfachaussehenden Speisekarten von unserer Analyse, sie wurde auf 3 Seiten verfasst, darum ist sie sehr informativ und übersichtlich. Die Karte wurde mit der Serifenschrift geschrieben. Hochdeutsch ist bis auf die hiesigen Spezialitäten benutzt, ihre Namen sind Umgangssprachlich. Jede Gangfolge ist mit dem Logo (Bild von einem Posthorn) des Restaurants abgetrennt. Als einzige Einrichtung gibt sie ihre Adresse in der Karte an.

##### **Angebotene sächsische Spezialitäten:**

- Schwammespalken
- Brotsupp
- Viele Gerichte mit Klößen und Waldpilzen – Dies zeigt die vogtländische Kochrichtung des Restaurants.

#### **4.4.2 Zum Neinerlaa**

Der Ratskeller „*Zum Neinerlaa*“ hat im Angebot zusammen 29 Speisen in 7 Teilen. In der Menüfolge „*Vorspeisen und kleine Gerichte*“ findet man ebenso 3 Suppen. Die Speisekarte ist wieder informativ, übersichtlich und beinhaltet in den Ecken passenden nicht störenden Illustrationen. Die Überschriften und Essennamen sind mit Großbuchstaben geschrieben, Preise befinden sich nicht wie üblich an der rechten Seite, aber unter der Essenbeschreibung, weil der ganze Text in die Mitte gesetzt ist.

#### **Angebotene sächsische Spezialitäten:**

- Erzgebirgischer Sauerbraten
- Quarkkeulchen mit hausgemachtem Apfelmus
- Buttermilchgetz'n mit hausgemachtem Apfelmus
- Das traditionelle Neinerlaa

#### **4.4.3 Auerbachs Keller**

Das Restaurant „*Auerbachs Keller*“ hat im Angebot gemeinsam 40 Gerichte, die in 11 Menüfolgen verteilt wurden, dafür braucht die Speisekarte 3 Seiten. Sie ist vielsagend und formal strukturiert, auf jeder Seite steht das Logo des Kellers und oben ein brauner breiter Streifen. Die Namen der Gänge sind mit der Schwabacher-Schrift angeleitet und dann ist es mit normalen Großbuchstaben vorgefahren. Gerichtsamen sind ebenso mit Großbuchstaben geschrieben.

### **Angebotene sächsische Spezialitäten:**

- Bei Suppen steht im Zusatzangebot „Brot zum Ditschen“ – hiermit ist die sächsische Vorliebe für Eintunken von Gebäck bzw. Knödel in Soße beweist.
- Leipziger Quarkkälchen
- Leipziger Lerche – ein Mürbeteigtörtchen, das seine Tradition in Leipzig hat<sup>93</sup>

#### **4.4.4 Domkeller**

Das Restaurant „Domkeller“ darbietet ganze 37 Gerichte in 7 Folgen. Die Speisekarte hat 9 Seiten und wird unübersichtlich bewertet, weil sie einfach zu viele Angaben zusammenverbindet. Man findet hier gemeinsam 3 Sprachmutationen (Hochdeutsch, obersächsischer Dialekt und Englisch), also jede Speise steht 3-mal untereinander immer in einer anderen Sprache, zwar ist die Schrift bei jeder Sprachmutation etwas anders, aber es wäre besser mindestens eine separate englische Speisekarte zu haben. Alles rundet rote Schrift ab. Im Weiteren stehen zwischen den Menügängen sogar einzelnen Gerichten mit Handschrift geschriebene Legenden, die interessant über regionale Küche erzählen, aber dies trägt ebenso zur Unübersichtlichkeit bei. Es würde ratsam diese Karte zu bearbeiten, weil sie eher zur Ablenkung der Gäste dient, als zur Erregung des Appetits.

### **Angebotene sächsische Spezialitäten:**

- Sächsische Kartoffelsuppe
- Dresdner Sauerbraten mit großem sächsischem Kartoffelkloß
- Ein Quarkkeulchen mit Apfelmus oder Vanillesoße
- Zwei sächsische Kartoffelpuffer mit Apfelmuss
- Original sächsische Eierschecke

---

<sup>93</sup> Vgl. „Leipziger Spezialitäten“ In: Leipzig.travel [online]. [Zit. 2017-08-22]. Verfügbar unter: <https://www.leipzig.travel/de/freizeit/gastronomie/leipziger-spezialitaeten/>

#### 4.4.5 Zum Haseneck

Die Gaststätte „Zum Haseneck“ bietet zusammen 36 Speisearten in 11 Gängen an. Die Speisekarte ist dreiseitig, übersichtlich und auf einer Imitation vom Pergamentpapier zusammengestellt. Die Überschriften sind mit Schwabacher-Schrift geschrieben, bei den Essennamen wird eine normale Serifenschrift benutzt. In der Karte sind 2 Bilder, das Erste von einer Spezialität des Hauses und das Zweite finden die Kleinen bei den Kindergerichten. Das ist ein abgebildeter Hase, der eine Möhre trägt, es geht gerade um die Anlockung der Kinder zum Essen.

#### Angebote sächsische Spezialitäten:

Obwohl das Restaurant auf die Zubereitung vom Hasen- und Kaninchenfleisch orientiert ist, findet man auch hier freistaatliche Spezialitäten.

- Soljanka – ein kräftiger würziger Eintopf, der zwar seine Ursprung in der Sowjetunion hat, aber wegen der historischen Prägung der Sachsen, bekam er auch seinen Platz in der sächsischen Küche<sup>94</sup>
- Holundersuppe – eine Fruchtsuppe, die besonders in Norddeutschland und Dänemark verbreitet ist, jedoch findet man sie auch in Sachsen<sup>95</sup>
- Karpfen blau – Zubereitung eines regionalen oberlausitzen Karpfens, die in hiesigen Teichen über Jahrhunderte gezüchtet werden<sup>96</sup>

---

<sup>94</sup> Vgl. OTZEN, Barbara; OTZEN, Hans: *DDR Kochbuch - Das Original*. Köln: Komet Verlag GmbH, 2014. S. 64.

<sup>95</sup> Vgl. GUDRUN, Ruschitzka: *Sächsisch kochen*. München: Gräfe und Unzer Verlag GmbH, 1997. S. 18.

<sup>96</sup> Vgl. „Fischgenuss aus der Region“ In: *Via-gustica.de* [online]. [Zit. 2018-02-01]. Verfügbar unter: <http://www.via-gustica.de/kulinarisches/genuss-aus-der-region/fischgenuss-aus-der-region/>

## 5 Zusammenfassung

Die vorliegende Arbeit widmet sich dem Thema Essen, das innerhalb des Werkes in die Tiefe zergliedert wird. Von der allgemeinen Gastlichkeitslehre wechselt man zu konkreten Tischsitten, Spezialitäten in Sachsen und Gaststätten mit ihren Speisekarten über.

Das erste Kapitel „*Gastlichkeit*“ dient als Einleitung ins Thema und behandelt den Essakt als eine Art von der menschlichen Kommunikation, die sich nicht nur verbal sondern auch nonverbal abspielt. Essen und Trinken bilden zusammen ein kulturelles soziales Essphänomen und dieses ergibt, dass die Kulturen der Welt sowohl mit ihren rechtlichen, sprachlichen und politischen Systemen als auch mit ihrer Essenordnung bestimmt sind. Davon kommt auch das Sprichwort „*Andere Länder (Kulturen), andere Sitten.*“. Das in Europa gegenwärtige Benehmen beim Tafeln und das dazugehörige Essbesteck erhielten ihre endgültige Form erst im absolutistischen Zeitalter.

Im Abschnitt „*Grundlage der sächsischen Küche*“ erfährt man, dass die sächsische Küche deftig und bodenständig ist. In einigen Fällen ist sie von den Nachbarbundesländern, Polen beziehungsweise Böhmen beeinflusst, das zeigt z. B. die Ähnlichkeit in der Zubereitung von Kartoffelklößen in Thüringen und Sachsen. Das Charakteristikum der hiesigen Küche belegen viele in dieser Arbeit angegebene Spezialitäten, die von den einzelnen sächsischen Regionen herkommen. Einige davon wie Dresdner Stollen, Leipziger Allerlei und erzgebirgisches Weihnachtsessen Neunerlei sind deutschlandweit oder sogar über die Staatsgrenze bekannt. Sachsen sind Kuchen- und angebliche besondere Kaffeeliebhaber, darum haben sie in Anspielung darauf den ironischen Spottnahmen *Kaffeesachse* mit der Zeit bekommen, dazu trug das für Sachsen typische Eintunken von Gebäck im Kaffee ebenso bei. Während der Forschung über typisches Essen in Sachsen deckte sich der Kulturunterschied bei der Benutzung von Knoblauch zwischen Tschechien und Deutschland auf, wobei in Deutschland würzt man mit Knoblauch kaum, weil er seinen typischen Geruch hat und man kann leicht einen Fauxpas begehen.

Der Titel „*Speisekarte – theoretisch*“ andeutet schon, dass man sich hier mit den generellen Empfehlungen für die Speisekarten beschäftigt. Kurz gesagt ist die Speisekarte die Visitenkarte Ihres Restaurants und beschleunigt die Bedienung der Gäste, weil sie über das Angebot und Preise der Gerichte informiert. Jeder Gastwirt sollte beim Schreiben einer Speisekarte auf ihre Gestaltung, Rechtschreibung und Übersichtlichkeit aufpassen. Je nach dem Bedarf gibt es viele Arten von Speisekarten (z. B. die dauerhafte Speisekarte, Tages-/Wochenkarte oder Saisonkarte), die im gastronomischen Betrieb zum Ansatz kommen. Jede Karte ist im bestimmten Zeitraum zu nutzen und nach diesem zu ändern. Die dauerhafte Speisekarte ist die mit dem längsten Nutzungsraum und wird meistens vierteljährig gewechselt. Wie geschrieben das Menü hat seine vorgeschlagene Reihenfolge der Gerichte, dass im Rahmen des Möglichen eingehalten werden soll.

Der letzte Teil mit dem Titel „*Praktische Analyse der Speisekarte am Beispiel der sächsischen Gaststätten*“ untersucht 5 konkreten Restaurants und ihre aktuellen dauerhaften Speisekarten, dabei wurden ihre formalen, lexikalischen und kulturellen Merkmale berücksichtigt. Es wurde festgestellt, dass die Namen der untersuchten Restaurants meistens kulturell geprägt oder örtlich gebunden sind. Zur Erleichterung der Orientierung zwischen den studierten Speisekarten steht eine Vergleichstabelle zur Verfügung. Aus der Analyse geht hervor, dass die Gastwirte zum Trend der modernen Gastronomie neigen, das heißt von frischen Zutaten kochen und eine engere Speisenauswahl (im Durchschnitt 40) auf der Karte haben, um das hohe Niveau des Restaurants zu halten. Die im theoretischen Teil empfohlene Reihenfolge der Gerichte versuchen die Gastwirte einzuhalten, aber die standardisierten Namen der Speisegänge sind oft durch verschiedene Sprachspiele ersetzt. Man findet z. B. Fischgerichte unter der Überschrift „*Aus Meer und Fluss*“. Sehr positiv zu bewerten ist, dass man in jeder Gaststätte ein paar regionalen Spezialitäten findet, welche die Gäste kosten dürfen.

Zum Schluss der Arbeit setzte man voraus, dass ein gastronomischer Deutsch-Tschechischer Wörterbuch von den Gerichten aus der ausgewählten Speisekarten verfasst wird, dies wurde ausgeschlossen, weil kaum keine Speise Wort für Wort übersetzt werden kann. Das bedeutet, dass man in solchem Wörterbuch fast zu

jedem Gericht eine Bemerkung hinschreiben müsste, um zu erklären, was für eine Speise das ist. Bei der Übersetzung einer Speisekarte sind nicht nur Wörterbücher, sondern auch die Fachliteratur oder Kochbücher nötig. Für die Demonstration wurde eine von den analysierten Speisekarten komplett ins Tschechische übersetzt, diese ist in den Anhang beigefügt.

## 6 Zusammenfassung - Tschechisch

Tato práce se zabývá tématem jídlo, které je postupně do hloubky probádáno. Od všeobecné nauky o pohostinství se člověk dostává ke konkrétním zvykům stolování, saským specialitám a hostincům, včetně jejich jídelních lístků.

První kapitola „*Pohostinství*“ slouží pro uvedení do tématu a zkoumá jezení jako akt z pohledu mezilidské komunikace, která se odehrává jak v rovině verbální, tak i té neverbální. Jídlo a pití spolu tvoří sociálně kulturní stravovací fenomén a tento dává najevo, že kultury světa jsou určeny nejen svými právními, jazykovými a politickými systémy, nýbrž také svými zvyky stolování, tj. vlastní etiketou. S tímto také souvisí známé přísloví „*Jiná země (kultura), jiný mrav.*“. Dnes v Evropě dodržovaná etiketa stolování a jídelní příbor má své kořeny v absolutistické éře, kde také dostala svou konečnou formu.

V pasáži „*Základy saské kuchyně*“ se čtenář dovídá o vydatnosti místních jídel a užití spíše základních potravin u jejich přípravy. Saská kuchyně je v některých případech ovlivněná sousedními spolkovými zeměmi, Polskem případně Českem, toto naznačuje např. podobnost přípravy chlupečkových knedlíků v Durynsku a Sasku. Charakteristické rysy místní kuchyně dokládají rovněž mnohé v této práci uvedené speciality, které pocházejí z jednotlivých saských regionů. Některé z nich jako Drážďanská štola, *Leipziger Allerlei* (Lipská všehochuť) nebo krušnohorský vánoční pokrm *Neunelei* (Devatero) jsou známy po celém Německu či dokonce v okolních státech. Sasové jsou milovníci moučnicků a údajně i kávy, proto si v průběhu času vysloužili ironickou narážku na tuto oblibu a dostali přezdívku *Kaffeessachse* (kávoví Sasové), k tomuto zajisté přispělo i pro Sasy typické namáčení pečiva v kávě. Během zkoumání saských typických jídel byl objeven kulturní rozdíl v používání česneku mezi Německem a Českou Republikou. V Německu se česnek užívá zřídka, patrně je to kvůli jeho typickému zápachu, kdy po jeho požití může dojít ke společenskému faux pas.

Nadpis „*Jídelní lístek – teoreticky*“ již uvozuje, že se zde budeme zabírat obecnými doporučeními pro jídelní lístky. Krátce řečeno je jídelní lístek vizitkou Vašeho

podniku a urychluje obsluhu hostů, protože je informuje o nabídce a cenách pokrmů. Každý hostinský by měl u psaní jídelního lístku dávat pozor na jeho strukturu, pravopis a přehlednost. Dle potřeby existuje mnoho druhů jídelní lístků, (např. stálý jídelní lístek, denní/týdenní menu nebo sezónní nabídka), které v gastronomickém provozu najdou uplatnění. Každý jídelní lístek je využíván v určitém časovém úseku, po kterém je změněn. Stálá nabídka se užívá po nejdelší dobu a je nahrazována většinou každého čtvrtku. Jak bylo zmíněno, jídelní lístek má doporučenou strukturu řazení pokrmů, která by měla být v rámci možností dodržována.

Poslední část s názvem „*Praktická analýza jídelního lístku na příkladu saských hostinců*“ zkoumá 5 konkrétních restaurací a jejich aktuální stálé jídelní lístky, u toho je brán zřetel na jejich charakteristické formální, lexikální a kulturní znaky. Bylo zjištěno, že názvy analyzovaných restaurací jsou většinou ovlivněny kulturním vývojem nebo polohou, kde se nachází. Pro snazší orientaci mezi studovanými jídelními lístky je vyhotovena přehledná tabulka, která je vzájemně porovnává. Z analýzy vyplývá, že se hostinští přiklání k trendu moderní gastronomie a to znamená, že vaří z čerstvých surovin a mají o něco užší výběr pokrmů na jídelním lístku (v průměru 40). Činí tak proto, aby zachovali vysokou úroveň své restaurace. Doporučované řazení pokrmů, zmíněné v teoretické části práce, se restauratéri snaží dodržovat, ale standardizované názvy jídelních chodů jsou často zaměněny za různé slovní hříčky. Např. pod pojmem „*Z moří a řek*“ nalezne člověk rybí pokrmy. Jako velice pozitivní aspekt lze hodnotit to, že v každé restauraci nalezneme regionální speciality, které smějí hosti ochutnat.

Ke konci práce bylo předpokládáno sestavení německo-českého slovníku jídel z pokrmů uvedených v jídelních lístcích, se kterými bylo pracováno, ale toto bylo posléze vyloučeno, protože uvedená jídla jde jen zřídka kdy přeložit slovo od slova. Toto znamená, že by v takovém slovníku musela být ke každému pokrmu připojena poznámka, kde by bylo vysvětleno, o jaké jídlo se vlastně jedná. Při překladu jídelního lístku je nutno vycházet nejen ze slovníků, ale také z odborné literatury nebo kuchařek. Na ukázkou byl jeden z analyzovaných lístků kompletně přeložen do češtiny a je k nahlédnutí v příloze.

## 7 Bibliografie

### 7.1 Literaturverzeichnis

BLÖMKER, Stefan; Perschke, Michael; Voigt, Walburga; Zacharias, Ludwig: *Koch / Köchin - Ausbildung und Beruf*. Köln: Verlag H. Stamm GmbH, 1999.

EISENSCHMID, Rainer ; Bacher, Isolde: *Baedeker Reiseführer Sachsen*. : Mair Dumont DE, 2017.

EISENSCHMID, Rainer ; Reincke, Dr. Madeleine ; Münch, Christoph: *Baedeker Reiseführer Dresden : Mit Downloads aller Karten und Grafiken*. Ostfildern: Mair Dumont DE, 2017.

FORMANOVÁ, Alena: *Němčina v gastronomii: příručka odborných výrazů a textů pro hotelové a vyšší odborné školy*. Praha: Informatorium, 2000.

GUDRUN, Ruschitzka: *Sächsisch kochen*. München: Gräfe und Unzer Verlag GmbH, 1997.

KŘIVÁNEK, Mirko: *Česko-anglicko-německý průvodce gastronomií a restauračním provozem*. Praha: LEDA, 2004.

LESNICZAK, Peter: *Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung : Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930*. Stuttgart: Franz Steiner Verlag, 2003.

OTZEN, Barbara; OTZEN, Hans: *DDR Kochbuch - Das Original*. Köln: Komet Verlag GmbH, 2014.

PARASCHKEWOW, Boris: *Wörter und Namen gleicher Herkunft und Struktur: Lexikon etymologischer Dubletten im Deutschen*. 1. Aufl.. Berlin: Walter de Gruyter, 2004.

REDLIN, Julian: *Konzepte des kulturellen Wandels. Die Entwicklung der Tischsitten nach Norbert Elias' "Über den Prozess der Zivilisation"*. München: GRIN Verlag, 2003.

RICHTÁROVÁ, Eva: *S ovocem a zeleninou zdravěji*. Ludgeřovice: Pali, 2010.

SALAČ, Gustav: *Stolničeni*. Praha: Fortuna, 2004.

SALAČ, Gustav: *Stolničeni*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1979.

SALDERN, Matthias: *Die Meisterung des Ichs : Budo zur Gewaltprävention?*. Norderstedt: BoD – Books on Demand, 2013.

SCHRAMM, Manuel: *Konsum und regionale Identität in Sachsen 1880-2000 : die Regionalisierung von Konsumgütern im Spannungsfeld von Nationalisierung und Globalisierung*. Stuttgart: Franz Steiner Verlag, 2002.

TURSKA, Marta: Kulturphänomen Essen. In *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfssprachigen Vergleich*. 1. Aufl.: Peter Lang, 2009.

WIEGELMANN, Günter: Hirsenspeisen zu Weihnachten und Neujahr. In *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa : Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*. Münster, New York, München, Berlin : Waxmann, 2006.

WIERLACHER, Alois ; Bogner, Andrea: Kultur und Geschmack. In *Handbuch interkulturelle Germanistik*. Stuttgart, Weimar: J.B. Metzler, 2003.

WIERLACHER, Alois. *Gastlichkeit: Rahmenthema der Kulinaristik*. Münster: LIT Verlag Münster, 2011.

ZELLER, Alfred P.: *Knoblauch ist gesund und schmeckt: Das ideale Heilmittel und Gewürz für die gesunde und schmackhafte Küche*. München und Zürich : Delphin Verlag, 1986.

## 7.2 Internetquellen

SEIDEL, Gerolf ; Göpel, Cornelia : Vogtland - Herrliche Landschaft und Küche mit Tradition [online]. [Zit. 2017-07-17]. Verfügbar unter: <http://www.so-schmeckt-das-vogtland.de/>

PETERHÄNSEL ; Rybalko, Maria ; Lochmann, Michelle : Traditionelle Speisen des Vogtlandes [online]. [Zit. 2017-07-17]. Verfügbar unter: [http://www.comenius.ms1-oelsnitz.de/galerie/mat/kochen\\_vogtland.pdf](http://www.comenius.ms1-oelsnitz.de/galerie/mat/kochen_vogtland.pdf)

Redaktion von Landkreis Vogtlandkreis: „Eintopf“ In: *Vogtlandkreis.de* [online]. [Zit. 2017-07-18]. Verfügbar unter: <http://www.vogtlandkreis.de/B%C3%BCrgerservice-und-Verwaltung/Themen/Typisch-Vogtland/Tradition/index.php?La=1&NavID=2752.108&object=tx,2752.12893.1&kat=&kuo=2&sub=0>

Redaktion von Landkreis Vogtlandkreis: „Kartoffelpuffer“ In: *Vogtlandkreis.de* [online]. [Zit. 2017-07-18]. Verfügbar unter: <http://www.vogtlandkreis.de/B%C3%BCrgerservice-und-Verwaltung/Themen/Typisch-Vogtland/Tradition/index.php?La=1&NavID=2752.108&object=tx,2752.12873.1&kat=&kuo=2&sub=0>

Redaktion von Landkreis Vogtlandkreis: „Brotsuppe“ In: *Vogtlandkreis.de* [online]. [Zit. 2017-07-20]. Verfügbar unter: <https://www.vogtlandkreis.de/B%C3%BCrgerservice-und-Verwaltung/Themen/Typisch-Vogtland/Tradition/index.php?La=1&NavID=2752.108&object=tx,2752.12875.1&kat=&kuo=2&sub=0>

„Vogtländische Schwammespalken“ In: *Shoushousdelicious.blogspot.com* [online]. [Zit. 2017-07-18]. Verfügbar unter: <http://shoushousdelicious.blogspot.com/2015/11/vogtlandische-schwammespalken-su-saurer.html>

SCHICKER, Gotthard B.: *Kulturgeschichte der Gastronomie im sächsischen und böhmischen Erzgebirge* [online]. Annaberg-Buchholz, 2013. [Zit. 2017-07-23]. Verfügbar unter: <http://bilder.wfe.eu/kueche/Gastro-Studie.pdf>

SCHICKER, Gotthard B.: *Gastronomie v českém a saském Krušnohoří z kulturně-historického pohledu* [online]. Annaberg-Buchholz, 2013. [Zit. 2017-07-23]. Verfügbar unter: [http://bilder.wfe.eu/kueche/Gastrostudie\\_cz.pdf](http://bilder.wfe.eu/kueche/Gastrostudie_cz.pdf)

„Latschen oder Klitscher“ In: *Olbernhau.de* [online]. [Zit. 2017-07-26]. Verfügbar unter: <https://www.olbernhau.de/de/latschen-oder-klitscher>

5 MinutenTV c/o Sendernetz e.V.: „*Kapr*“ und „*Neinerlaa*“: *Weihnachten in Böhmen und Sachsen*, YouTube [online], 2010. [Zit. 2017-08-11]. Verfügbar unter: [https://www.youtube.com/watch?v=1Z\\_S1bDR96Q](https://www.youtube.com/watch?v=1Z_S1bDR96Q)

„*Klassiker aus dem Erzgebirge – Heidelbeer- und Buttermilchgetzen*“ In: *Greifensteine-erzgebirge.de* [online], 2012. [Zit. 2017-07-26]. Verfügbar unter: <http://www.greifensteine-erzgebirge.de/erzgebirge/klassiker-aus-dem-erzgebirge-heidelbeer-und-buttermilchgetzen>

„*Leipziger Spezialitäten*“ In: *Leipzig.travel* [online]. [Zit. 2017-08-22]. Verfügbar unter: <https://www.leipzig.travel/de/freizeit/gastronomie/leipziger-spezialitaeten/>

Redaktion von Bertuch Verlag: „*Sächsischer Sauerbraten*“ In: *Sachsen-lese.de* [online]. [Zit. 2017-09-01]. Verfügbar unter: [http://www.sachsen-lese.de/index.php?article\\_id=419](http://www.sachsen-lese.de/index.php?article_id=419)

WALTHER, Alexander: „*Dresdner Sauerbraten*“ In: *Dresden-lese.de* [online]. [Zit. 2017-09-01]. Verfügbar unter: [http://www.dresden-lese.de/index.php?article\\_id=235](http://www.dresden-lese.de/index.php?article_id=235)

Redaktion von Mitteldeutscher Rundfunk: „Original Dresdner Eierschecke“ In: *Mdr.de* [online], 2017. [Zit. 2017-09-06]. Verfügbar unter: <https://www.mdr.de/mdr-um-4/rezept-original-dresdner-eierschecke-100.html>

MUSIAT, Maja: „Genuss aus der Region & Regionale Köstlichkeiten“ In: *Via-gustica.de* [online]. [Zit. 2017-09-03]. Verfügbar unter: <http://www.via-gustica.de/kulinarisches/genuss-aus-der-region/>

Mitteldeutscher Rundfunk: *Oberlausitzer teichelmauke*, MDR.de [online]. [Zit. 2017-09-03]. Verfügbar unter: <https://www.mdr.de/mdr-um-4/video-132332.html>

„Quark mit Leinöl und Pellkartoffel“ In: *Spreewald-info.de* [online]. [Zit. 2017-09-08]. Verfügbar unter: <https://www.spreewald-info.de/region/rezepte/omas-rezepte/pellkartoffeln-mit-quark.php>

KUTSCHERA, Klaus: *Kochschule mit Küchenchef Klaus Kutschera - Schlesisches Himmelreich*, YouTube [online]. [Zit. 2017-09-15]. Verfügbar unter: <https://www.youtube.com/watch?v=VGfHXEV-hZE>

„Slezské království nebeské“ In: *Navstivtejeseniky.cz* [online]. [Zit. 2017-09-15]. Verfügbar unter: <https://www.navstivtejeseniky.cz/cil/ochutnejte-jeseniky-recept-slezske-kralovstvi-nebeske-schlesisches-himmelreich>

DasKochrezept.de: *Original Lausitzer Plinsen*, YouTube [online]. [Zit. 2017-09-16]. Verfügbar unter: [https://www.youtube.com/watch?v=ojtuCA3\\_Sfl](https://www.youtube.com/watch?v=ojtuCA3_Sfl)

Redaktion von Sächsisches Landesamt für Umwelt: „Bautz`ner Senf“ In: *Regionales.sachsen.de* [online]. [Zit. 2017-09-19]. Verfügbar unter: <https://www.regionales.sachsen.de/spezialitaeten/details/648>

„Rund um die Speisekarte“ In: *Broschüre von Trinkkontor.de* [online]. [Zit. 2017-10-19]. Verfügbar unter: <https://em.trinkkontor.de/wp-content/uploads/sites/4/2017/03/trinkkontor-eifel-mosel-speisekarten.pdf>

„Geschichte des Hotel & Restaurant Zum Postillion“ In: *Zum-postillion.de* [online]. [Zit. 2018-01-27]. Verfügbar unter: <https://www.zum-postillion.de/postillion-klingenthal-historie.htm>

„Zum Haseneck in Bautzen“ In: *Zum-haseneck.de* [online]. [Zit. 2018-01-30]. Verfügbar unter: <http://www.zum-haseneck.de/spezialitaetenrestaurant-bautzen>

„Fischgenuss aus der Region“ In: *Via-gustica.de* [online]. [Zit. 2018-02-01]. Verfügbar unter: <http://www.via-gustica.de/kulinarisches/genuss-aus-der-region/fischgenuss-aus-der-region/>

Drehbuch: Klusák, Vít. Darsteller: Pohlreich, Zdeněk. Ano, šéfe!. Praha, 2009.  
Fernsehseriene.

„Kultur“ In: *Duden.de* [online]. [Zit. 2017-07-05]. Verfügbar unter:  
<https://www.duden.de/rechtschreibung/Kultur#Bedeutung>

SCHMIDT, Sarah: *Tischsitten weltweit* [online]. [Zit. 2017-07-09]. Verfügbar unter:  
<http://www.sueddeutsche.de/reise/tischsitten-weltweit-fuer-mich-bitte-das-fettnaepfchen-1.2249473>

„Die Speisekarte“ In: *Gastro-academy.com* [online]. [Zit. 2017-10-20]. Verfügbar  
unter: <https://www.gastro-academy.com/profi-guides/fachartikel/detail/die-speisekarte/>

„Chronik“ In: *Auerbachs-keller-leipzig.de* [online]. [Zit. 2018-01-28]. Verfügbar  
unter: <https://www.auerbachs-keller-leipzig.de/de/chronik.html>

„Postillion“ In: *Duden.de* [online]. [Zit. 2018-01-27]. Verfügbar unter:  
<https://www.duden.de/rechtschreibung/Postillion>

„Geschichte“ In: *Domkeller.com* [online]. [Zit. 2018-01-28]. Verfügbar unter:  
<http://www.domkeller-meissen.de/willkommen.html>

## **Speisekarten**

„Klassische Speisekarte“ In: *Domkeller.com* [online]. [Zit. 2017-10-15]. Verfügbar  
unter: <http://www.domkeller.com/files/domkeller/pdfs/domkeller-speisekarte.pdf>

„Speisekarte Großer Keller“ In: *Auerbachs-keller-leipzig.de* [online]. [Zit. 2017-10-15]. Verfügbar unter: [https://www.auerbachs-keller-leipzig.de/index.php?module=explorer&displayAction=download&downloadFile=gastromony/restaurant\\_grosser\\_keller/2017-1GK-formatiert.pdf](https://www.auerbachs-keller-leipzig.de/index.php?module=explorer&displayAction=download&downloadFile=gastromony/restaurant_grosser_keller/2017-1GK-formatiert.pdf)

„Speisekarte Restaurant Zum Postillion“ In: *Zum-postillion.de* [online]. [Zit. 2017-10-15]. Verfügbar unter: <http://www.zum-postillion.de/download/speisekarte-zum-postillion-klingenthal.pdf>

„Speisenkarte Über das Jahr 2017“ In: *Zum-neinerlaa.de* [online]. [Zit. 2017-10-15]. Verfügbar unter: [http://www.zum-neinerlaa.de/pdf/2017/ueber\\_das\\_jahr\\_2017.pdf](http://www.zum-neinerlaa.de/pdf/2017/ueber_das_jahr_2017.pdf)

„Vollständige Speisekarte“ In: *Zum-haseneck.de* [online]. [Zit. 2018-01-29]. Verfügbar unter: <http://www.zum-haseneck.de/files/seiteninhalt/speisenkarte.pdf>

## **8 Bilder- und Tabellenverzeichnis**

### **Bilder**

- 1 Das dreidimensionale Konstrukt der Gastlichkeit nach Wierlacher ..... 5
- 2 Die drei Schichten der Kulinaristik nach Wierlacher ..... 8

### **Tabellen**

- 1 Vergleichstabelle von Speisekarten - Deutsch ..... 51
- 2 Vergleichstabelle von Speisekarten - Tschechisch ..... 52

## **9 Anhang**

- 1. Speisekarte - Hotel & Restaurant „Zum Postillion“ – Original auf Deutsch
- 2. Speisekarte - Hotel & Restaurant „Zum Postillion“ – Ins Tschechische übersetzt
- 3. Speisekarte - Ratskeller „Zum Neinerlaa“
- 4. Speisekarte - Ratskeller „Zum Neinerlaa“ – Spezielles Neinerlaa Angebot
- 5. Speisekarte - Auerbachs Keller
- 6. Speisekarte - Domkeller
- 7. Speisekarte - Restaurant „Zum Haseneck“

# Speisekarte Restaurant „Zum Postillion“

## Vorspeisen, Salate und Suppen

Gemischter Salatteller der Saison	4,60 €
Gemischter Salatteller der Saison mit Schafskäse	5,60 €
Wildkräutersalat mit gebratenen Garnelen oder Schweinefiletstreifen, Kirschtomaten, gerösteten Semmelwürfeln, dazu Balsamico Dressing (nicht bei Regen!)	10,80 €
Tomaten mit Mozzarella überbacken an Salat mit Balsamico und Öl, dazu Hausbrot	7,60 €
Würzfleisch vom Schwein mit Champignons und Käse überbacken, Baguette und Zitrone	4,80 €
Große Tasse Schwammespalken mit Gebackenen	7,20 €
Kleine Tasse Schwammespalken	4,20 €
Brotsupp	3,50 €
Knoblauchsupp	3,80 €

Für Beilagenänderungen berechnen wir 1,00 €! -

Gern servieren wir Ihnen auch Senioren-Portionen für 1,50 € günstiger!



## Klassische und leichte Hauptgerichte

„Broccoli Pfanne“ Broccoli mit holländischer Soße und Käse überbacken, dazu Kroketten und Tomaten	9,90 €
„Posthalter Schnitzel“ Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Rahmchampignons, Grillwurst, Kartoffelspalten und Zitrone	10,90 €
„Marschraton“ Medaillions vom Erzgebirgsschwein mit geschwenkten Pilzen in einer kräftigen Kräutersahnesoße mit Nudeln und würzigem Käse überbacken	11,50 €

Hotel & Restaurant "Zum Postillion" - Auerbacher Straße 146 - 08248 Klingenthal

037467 - 5400 - [www.zum-postillion.de](http://www.zum-postillion.de) - [info@zum-postillion.de](mailto:info@zum-postillion.de)

Stand: Juli 2017

# Speisekarte Restaurant „Zum Postillion“

„Ou Four“ 11,40 €  
Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu gibt's Kartoffelspalten



## Aus Großmutter's Kochbuch: „Vogtländische Spezialitäten“

Sauerbrot'n, Rotkraut mit Äpfel un Gebackene 11,20 €  
(Sauerbraten mit Apfelrotkohl und gebackenen Klößen)

Postillion-Teller „Opetitzer“ mit Schladerergucks un Schwammebrie 11,40 €  
(Schweinemedailles mit Waldpilzsoße und gebackenen Klößen)

Pikanter Wildgulasch mit Pilzen, Preiselbeersahne und hausgemachten 11,90 €  
Semmelkließ  
(Reh-, Hirsch- und Wildschweingulasch mit Semmelknödeln)

Onner Saubaa mit Kräh, Kraut un griene Kließ 10,80 €  
(Gegrillte Schweinshaxe mit Meerrettich, Sauerkraut und grünen Klößen)



## Eiskarte

Gemischtes Eis 3,60 €  
(3 Kugeln)

Gemischtes Eis mit Sahnehaube 4,10 €

Sommer-Spezial-Eisbecher 5,80 €  
(Erdbeer-Cheesecake-Eiskrem an frischen Erdbeeren, Fruchtsoße und Sahnehaube)

Nuss-Genuss 4,80 €  
(Vanilleeis und Walnuss-Eiskrem mit vielen Nüssen, dazu Schokoladensauce und Sahne)

Eiszauber 5,00 €  
(Vanille-Himbeer-Baiser Eiskrem auf Apfelkompott mit lauwarmer Vanillesoße)

Postillions Eisvergnügen 5,50 €

Hotel & Restaurant "Zum Postillion" - Auerbacher Straße 146 - 08248 Klingenthal

037467 - 5400 - [www.zum-postillion.de](http://www.zum-postillion.de) - [info@zum-postillion.de](mailto:info@zum-postillion.de)

Stand: Juli 2017

# Speisekarte Restaurant „Zum Postillion“

(Bourbon-Vanilleeis und Kokosnuss-Eiskrem an Schokoladensoße und Eierlikör, mit Sahnehaube)

Hausgemachtes Parfait 4,80 €

(nach Saison, z. B. Holunderblüte, Beeren, Erdbeeren, Rhabarber, Espresso oder Lebkuchen, dazu frische Früchte, Sahne, dekoriert mit Streuseln)

Himbeersorbet und Zitronensorbet pur / 3,00 € /

Waldfruchtsorbet mit Sekt

4,80 €

je 1 Kugel

Auf Wunsch jeder Eisbecher mit Eierlikör (2cl)

1,00 €



## Abendkarte (ab 18 Uhr)

„Beeschnitz“

3,90 €

Geröstetes Graubrot mit Butter und frischem Knoblauch

„Karlsbader“

7,20 €

Toastbrot mit Schinken belegt und Käse überbacken, dazu Ketchup

„Postillionsfresserchen“

8,20 €

Hausgemachte Sülze mit Zwiebelringen, Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Remouladensauce

„Brotzeit“

9,80 €

Schinken, Salami und Käse mit allerlei Saurem, Butter und Brot

„Roastbrätel“

12,50 €

Schweinesteak mit Senf bestrichen, dazu Gewürzgurke und Röstzwiebeln auf Brot oder Bratkartoffeln

Gurkenschüssel klein

3,90 €

(Brüh- und Senfgurken)

Gurkenschüssel groß

5,10 €

(Brüh- und Senfgurken)

## Jídelní lístek restaurace „Zum Postillion“

### „U poštovního kočího“<sup>i</sup>

#### Předkrmy, saláty a polévky

##### **Sezónní míchaný salát**

##### **Sezónní míchaný salát s ovčím sýrem**

##### **Salát z divokých bylin**

s pečenými Garnáty nebo vepřovými nudličkami, keříkovými rajčaty, orestovanými kostičkami housky a balsamico dresinkem (nepodáváme za deště!)

##### **Zapečená rajčata s Mozzarellou**

položená na salátku s balsamico octem a olejem, domácí chléb

##### **Würzfleisch - Kořeněné vepřové maso**

zapečené vařené vepřové maso se sýrem a žampiony, bageta a citrón

##### **Schwammespalken**

hustá polévka s houbami a kořenovou zeleninou

malá / velká polévková miska

##### **Chlebová polévka**

##### **Česneková polévka**

Za změnu přílohy účtujeme 1€!

Rádi Vám naservírujeme porce pro seniory se zvýhodněním 1,5€!

## Klasická a lehká hlavní jídla

### **Brokolicová pánev**

zapečená brokolice se sýrem, holandská omáčka, k tomu krokety a rajčata

### **„Poštácký“ vepřový řízek**

z pečeně s žampiony na smetaně, grilovaná klobása, americké brambory a citrón

### **Vepřové medailonky z krušnohorského vepře**

s orestovanými houbami, bylinkovo-smetanovou omáčkou a nudlemi, vše zapečeno s pikantním sýrem

### **Vepřový steak**

s vepřovým kořeněným masem, zapečeno se sýrem, americké brambory

## Z babiččiny kuchařky: „Fojtské speciality“

### **Svíčková pečeně**

a krouhané červené zelí s jablkem, podáváno s pečeným knedlíkem

### **Kočího talíř**

vepřové medailonky s houbami a pečeným knedlíkem

### **Pikantní zvěřinový guláš ze srnčího, jeleního a kančího masa**

s houbami, brusinkový terčík a domácí houskový knedlík

### **Grilované vepřové koleno**

s křenem, kysaným zelím a chlupatými knedlíky

## Zmrzlinové poháry

### **Míchaná zmrzlina**

(3 kopečky)

### **Míchaná zmrzlina se šlehačkou**

### **Speciální letní pohár**

jahodovo-cheesecakový zmrzlinový krém, posazený na čerstvých jahodách, ovocná poleva se šlehačkou

### **Oříšková pochoutka**

zmrzlinový krém z vlašských ořechů s vanilkovou zmrzlinou, k tomu čokoládová poleva a šlehačka

### **Zmrzlinové kouzlo**

vanilkovo-malinový zmrzlinový krém z vaječného bílku s jablkovým kompotem a vlažnou vanilkovou polevou

### **Kočího zmrzlinové potěšení**

burbonovo-vanilková zmrzlina a kokosový zmrzlinový krém plovoucí v tekuté čokoládě, šlehačka pokapaná vaječným likérem

### **Domácí Parfait**

dle sezóny: květ černého bezu, jahody, rebarbora, espresso nebo perník, k tomu čerstvé ovoce, šlehačka, posypáno zdobením

### **Malinový a citronový sorbet bez alkoholu**

### **Sorbet s lesním ovocem a sektem**

1 kopeček

Na přání každý pohár s vaječným likérem (2cl)

## Večerní nabídka (od 18h)

### **Topinka**

s máslem a čerstvým česnekem

### **Karlovarská topinka**

toustový chléb se šunkou a rozpuštěným sýrem, kečup

### **Domácí sulc**

s cibulovými kroužky, nakládanou okurkou, pečenými brambory a tatarkou

### **Obložený talíř**

šunka, salám a nakládaný sýr, máslo a chléb

### **Grilovaný vepřový steak**

potřený hořčicí, k tomu nakládaná okurka a smažená cibulka, chléb nebo pečené brambory

### **Miska okurek malá/velká**

loupané a neloupané nakládané okurky

---

<sup>i</sup> Es handelt sich um eigene freie Übersetzung der originalen Speisekarte, als Hilfsmittel wurde folgende Literatur benutzt:

KŘIVÁNEK, Mirko: *Česko-anglicko-německý průvodce gastronomií a restauračním provozem*. Praha: LEDA, 2004.

FORMANOVÁ, Alena: *Němčina v gastronomii: příručka odborných výrazů a textů pro hotelové a vyšší odborné školy*. Praha: Informatorium, 2000.

---

## VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

### **KLEINER SALATTELLER**

knackiger Blattsalat mariniert mit hausgemachten Apfel-Senf dressing  
und buntes Gemüseallerlei  
(Vegetarisch)  
4,90 Euro

### **CARPACCIO VOM CROTTENDORFER KÄSE UND GRUBENSCHINKEN**

mit Tomaten-Basilikumsalat und Baguette  
enthält Weizen, Milch  
8,90 Euro

### **GEGRILLTER ZIEGENKÄSE UNTER DER HONIG-MANDELKRUSTE**

knackiger Blattsalat, Birnensenf und Baguette  
(Vegetarisch)  
8,90 Euro

### **GERÜHRTE LANDEIER MIT HIRTENKÄSE**

auf einer Runde von der Gartengurke und Baguette  
(Vegetarisch)  
6,80 Euro

### **CREMIGES SÜPPCHEN VOM LIEBSTÖCKEL**

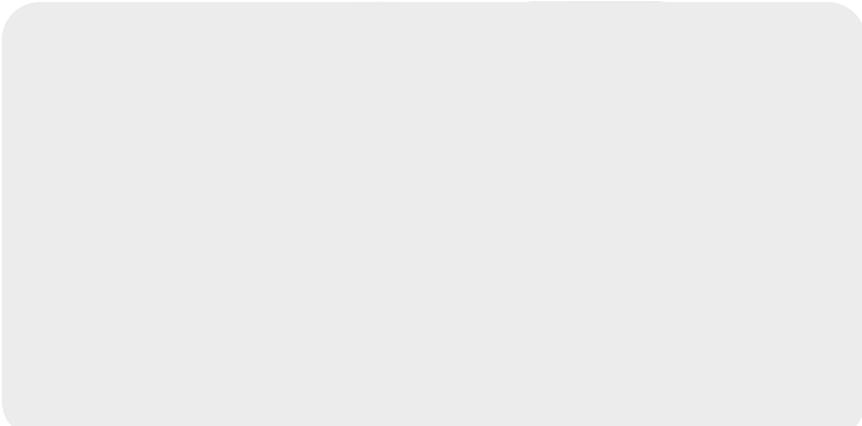
mit Geflügelbällchen  
enthält Milch  
4,30 Euro

### **SOLJANKA**

mit Sahne und Baguette  
enthält 1/5/8 enthält Weizen (Baguette)  
4,60 Euro

### **LINSENSUPPE SÜSS-SAUER MIT NEINERLAA-BRATWURST**

2/enthält, Sellerie, Milch, Eiklar  
8,90 Euro



---

## AUS DEM TEICH GEANGELT

### FORELLE AUF DER HAUT GEBRATEN

gefüllt mit Lauch und Bauchspeck und Tomate, Petersilienkartoffeln

8/ enthält Milch

14,40 Euro

### ZARTER SOMMERMATJES AUF EINEM TEICH VON GARTENGEMÜSE

mit Remoulade und Bratkartoffeln

1/8

12,90 Euro

### ZANDERFILET IN DER SENF-LANDEIHMÜLLE

mit lauwarmer Zitronen – Kräutervinaigrette, Lauch-Paprikakompott und Kartoffelpüree

enthält Milch

15,20 Euro

## DAS BESTE VOM BRATEN

### ERZGEBIRGISCHER SAUERBRATEN

mit Rotkraut und Klöße

4/8/ enthält Spuren von Sellerie, Weizen

13,50 Euro

### BAUERNROULADE VOM RIND

gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebel und Gewürzgurke, Rotkraut und Klöße

8/enthält Spuren von Sellerie und Weizen

14,70 Euro

### RINDERZUNGE MIT ZERLASSENER BUTTER

buntes Gemüse und Kartoffel

enthält spuren von Sellerie

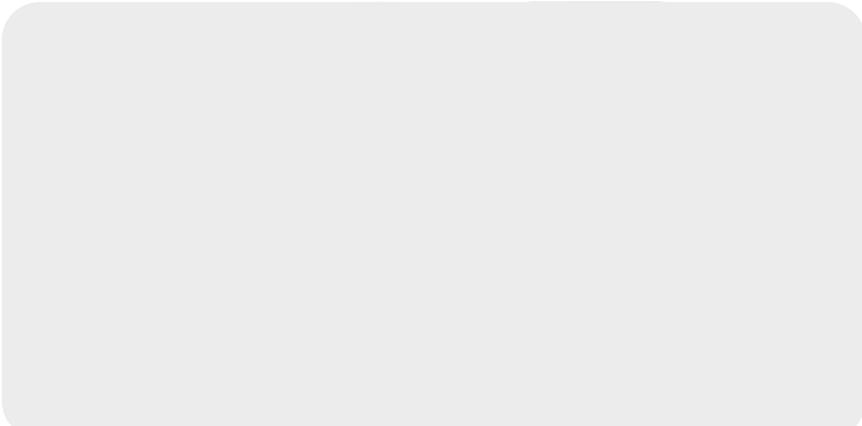
12,60 Euro

### KRAUTWICKEL

mit Kartoffeln

enthält Eier, Weizen

10,80 Euro



---

## ALLES IM GRÜNEN BEREICH

### SOMMERNUDELN

im Tanz mit Zitronenöl, Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen  
und Kirschtomaten, Parmesan  
(vegetarisch) enthält Weizen, Eier  
9,30 Euro

### QUARKKEULCHEN MIT HAUSGEMACHTEM APFELMUS

(Vegetarisch) 1/7 enthält Milch, Eier, Weizen  
7,90 Euro

### BACKMÜTZEN MIT KRÄUTERQUARK

Kartoffelscheiben auf frischen Gartenkräuter gegrillt, kleiner Salat  
(Vegetarisch) 7/enthält Milch  
8,60 Euro

## DAS BESTE MIT KARTOFFELN

### ZUCCHINI-KARTOFFELPUFFER

mit Kräuterquark und Grubenschinken  
(Vegetarisch möglich) 1/3 enthält Eier, Milch  
10,80 Euro

### BUTTERMILCHGETZ'N MIT HAUSGEMACHTEN APFELMUS

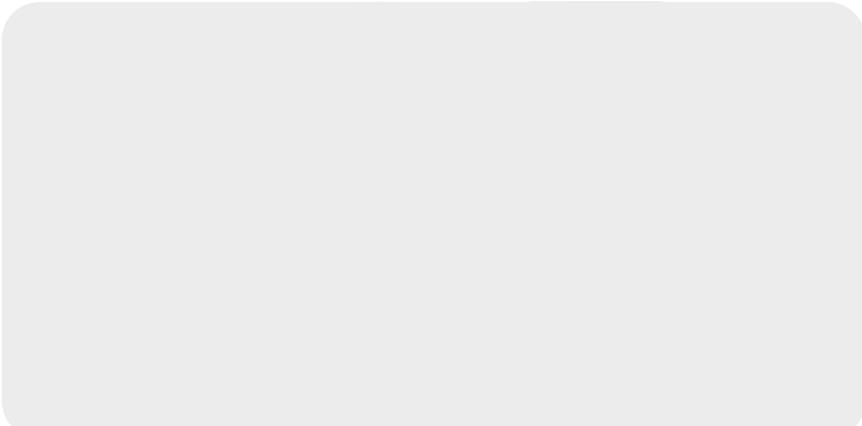
(Vegetarisch) 1/ 3 enthält Eier  
8,90 Euro

### BAUERNFRÜHSTÜCK MIT GEWÜRZGURKE

(Vegetarisch möglich) 5/7/8 enthält Milch  
9,20 Euro

### DREI KLÖSSE AUF PILZSUCHE

(Vegetarisch) 4 7 enthält Weizen, Milch  
9,50 Euro



---

## **VOM ROST AUF DEM TELLER**

### **RINDERLEBER MIT GEBRATENER ZWIEBEL**

Pfannengemüse und Kartoffelpüree

enthält Milch

11,40 Euro

### **GEFÜLLTES SCHWEINESCHNITZEL**

mit Senf, Salbei und Bergkäse, Pommes frites und ein kleiner Salat

1/enthält Weizen, Eier, Milch

13,90 Euro

### **MEDIUM GEBRATENES RUMPSTEAK**

mit Kräuterbutter, gebratener Zwiebel und grünen Pfeffer, Kartoffelspalten dazu Kräuterquark

19,90 Euro

### **RUMPSTEAK AUF DER WIESE**

mit marinierten Salat, Kräuterbutter und Baguette

enthält Weizen, Milch, Senf

19,50 Euro

### **HALBES GEBRATENES BAUERNHÄNCHEN**

mit Kartoffelspalten und gebuttertem Gemüse

10,90 Euro

### **PERLHUHNBRUST MIT STEINPILZFÜLLUNG**

an Sahnesoße mit Brokkoli und hausgemachten Semmelknödeln

enthält Weizen, Eier, Milch

15,60 Euro

## **SPEZIALITÄTEN VOM ERZGEBIRGE**

### **DAS TRADITIONELLE NEINERLAA ENTE**

Semmelmilch mit Nüsse, Linsensuppe, Bratwurst, Kloß, Sauerkraut, Pilzsoße, Selleriesalat, Rote Beete-Salat und Apfelmus (Vegetarisch möglich mit Gemüsetaler, Pilzsoße und Rotkraut)

2/4/5/7/enthält Weizen

16,40 Euro

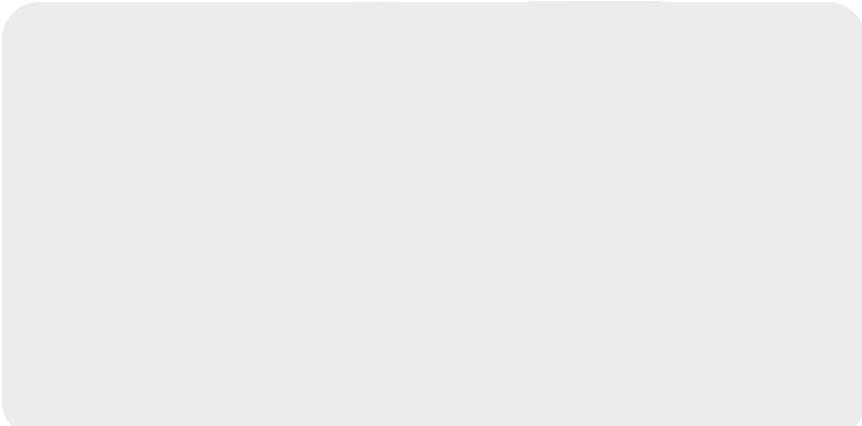
### **KUTSCHERTELLER**

frische ungeschälte Kartoffeln, Kräuterquark, Leinöl, Leberwurst, Butter,

marinierter Hering, Spinat, Rührei und grüner Gurkensalat

8/enthält Milch

11,90 Euro



# Zum Neinerlaa



Erleben Sie dieses einmalige Stück Brauchtum in Annaberg-Buchholz.

## SPEISENKARTE WINTER 2017

### 1. Neinerlaa nach Grumbicher Mondputzer Art

*besteht aus: Semmelmilch mit Nüsse, Linsensuppe, Bratwurst, Klöße, Pilzsoße, Schweinebraten, Sauerkraut, Selleriesalat, Rote Beete-Salat und Bratapfel mit Vanillesoße*

**12,90 EUR**

### 2. Neinerlaa nach Alterliner Feierlicher Art

*besteht aus: Semmelmilch mit Nüsse, Linsensuppe, Bratwurst, Klöße, Pilzsoße, Hasenbraten, Sauerkraut, Selleriesalat, Rote Beete-Salat und Bratapfel mit Vanillesoße*

**14,90 EUR**

### 3. Neinerlaa nach Annabercher Enterich Art

*besteht aus: Semmelmilch mit Nüsse, Linsensuppe, Bratwurst, Klöße, Entenkeule, Rotkraut, Selleriesalat, Rote Beete-Salat und Bratapfel mit Vanillesoße*

**16,40 EUR**

### 4. Neinerlaa nach Buchholzer Hanghiehner Art

*besteht aus: Semmelmilch mit Nüsse, Linsensuppe, Bratwurst, Klöße, Gänsekeule, Rotkraut, Selleriesalat, Rote Beete-Salat und Bratapfel mit Vanillesoße*

**17,90 EUR**

### 5. Neinerlaa nach Vegi Gemiesnischel

*besteht aus: Semmelmilch mit Nüsse, Linsensuppe, Klöße, gebackene Gemüsetaler in Pilzsoße, Rotkraut, Sauerkraut, Selleriesalat, Rote Beete-Salat und Bratapfel mit Vanillesoße*

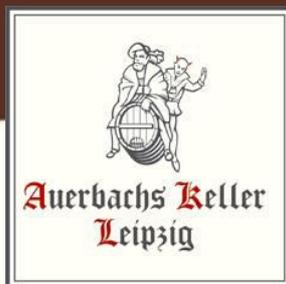
**15,90 EUR**

Alle Neinerlaagerichte enthalten 2/4/5/7/enthält Weizen, Mandeln, Senf,

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Ihr direkter Kontakt: [info@zum-neinerlaa.de](mailto:info@zum-neinerlaa.de)

*heute schon gehutzt?*



## **S**UPPEN (BROT ZUM DITSCHEN MIT BUTTER PRO PERSON 1,50 €)

SÄCHSISCHE ZWIEBELSUPPE mit Röstzwiebeln, Frühlingslauch und Käse verfeinert	5,90 €
STRAUCHTOMATENSUPPE mit gebratenen Champignons und Kräuterschmand	6,70 €
GESCHMELZTE LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE mit gedünstetem Wurzelgemüse, Speck, Zwiebeln und Croûtons	4,90 €

## **V**ORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

INKLUSIVE – Butter und Baguette oder Reibekuchen

DREIERLEI VON HAUSGEMACHTEN SÜLZEN Hähnchenbrustsülz, gelierte Bachforelle, Sauerfleisch vom Tafelspitz mit Zwiebelvinaigrette	13,80 €
VARIATION VON HAUSGEBEIZTEM UND GERÄUCHERTEM LACHS zu Apfel, Sellerie und Zwiebel	16,80 €
SÄCHSISCHE RÄUCHERSPEZIALITÄTEN von Flugente, Forelle und Landschwein mit dreierlei Saucen	15,80 €
FEURIGES GESCHABTES NACH EINEM ALTEN REZEPT VON 1876 -ab 18 Uhr in der Küche zubereitet- mit marinierten Cocktailtomaten und Wildkräutersalat	15,90 €

## **S**ALATE IN UNSEREM UNVERWECHSELBAREN HAUSDRESSING (FÜR ZU HAUSE 200 ML = 4,50 €)

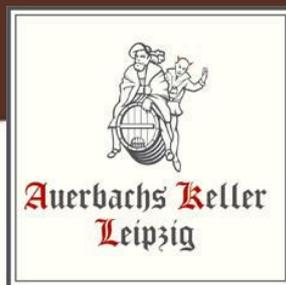
INKLUSIVE – Butter und Baguette

CHEFSALAT Blattsalate mit marinierten Riesengarnelen, Lachsstreifen, Thunfisch und passenden Ingredienzien	16,10 €
HAUSGEMACHTER WURSTSALAT mit Gewürzgurke, roter Zwiebel und Comté-Käsehobel, pikant gewürzt	11,90 €
JAHRESZEITLICHE BLATTSALATE MIT WILDKRÄUTERN und panierter Hähnchenbrust	18,60 €
LÄNDLICHER SALAT MIT HIRTENKÄSE Würfel von Tomate, Gurke, Paprika und Zwiebel	8,30 €

## **U**NSERE KLASSIKER AUS DER PFANNE

INKLUSIVE BEILAGEN – Reibekuchen, gekräuterte Bandnudeln,  
Reismix oder Kartoffelgratin

SCHWEINSFILETSTREIFEN mit glasierten sommerlichen Gemüsen in Rahmsauce	18,40 €
KALBSGESCHNETZELTES mit Champignons und roten Zwiebeln in Sahnesauce	19,40 €
GLACIERTE LAMMRÜCKENFILETWÜRFEL mit mediterranen Gemüsen und Portweinsauce	19,90 €
RINDERFILETSPITZEN mit grünen Bohnen, Kräuterseitlingen und Zwiebelsauce	20,90 €



## TYPISCH SÄCHSISCH – TYPISCH AUERBACHS KELLER

### „SCHÜSSELN AUF DEN TISCH“

Heimischer Schmorbraten

-Siehe Tischaufsteller-

mit Champignonrahm, hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen

(ab 2 Personen in Schüsseln serviert)

erhältlich:

– Montag bis Freitag, von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr und von 17.30 bis 22.00 Uhr –

–Wochenende und feiertags von 12.00 bis 22.00 Uhr–

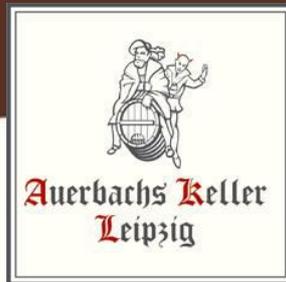
14,90 €

HAUSGEMACHTE RINDSROULADE gefüllt mit Karotte, Gewürzgurke, Speck und Kasseler, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	15,90 €
REHKEULENBRATEN AUS DER DÜBENER HEIDE mit Apfelrotkohl, Champignons und Kartoffelklößen	20,90 €
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN IN ROTWEINSAUCE mit jungen Gemüsen, Rotweinzwiebeln und Reibekuchen	21,90 €
KRAUT & RÜBEN zwei Schweinslendchen mit Altenburger Ziegenkäse gratiniert, gebratenen Kartoffeln und Sahnesauce	19,90 €
SÄCHSISCHE BAUERNPFANNE Kartoffel-Sauerkraut-Gratin zu Pfeffer und Senf gebeiztem Schweinsnackensteak	19,20 €
LEIPZIGER SCHWARZBIERFLEISCH gebratene, marinierte Streifen vom Schweinsnackens in Schwarzbiersauce auf Sauerkraut mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken und Reibekuchen	18,30 €

### AUS MEER UND FLUSS

INKLUSIVE BEILAGEN – Kräuterrahmudeln, Petersilienkartoffeln oder Reismix

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET mit Traubensauce und Aprikosen-Rahmwirsing	20,90 €
GEDÜNSTETES ODER GEBRATENES LACHSFILET in Safransauce auf gegrilltem Mittelmeergemüse mit Rotweinzwiebeln	20,20 €
LACHS-NUDEL-AUFLAUF mit Broccoli, Spinat, Zucchini, Tomatenfilets und Crevetten	19,80 €
POTPOURRI VON MEERES- UND FLUSSFISCHEN im Safranfond mit jungen Gemüsen und Garnelen	21,50 €



## SCHNITZEL, STEAKS UND SAFTIGE FILETS

INKLUSIVE BEILAGEN – Petersilienkartoffeln, leicht gebundene Kräuternudeln oder Kartoffelgratin

FILETSTEAK VOM JUNGBULLEN -200g- mit Portweinsauce, gebutterten sommerlichen Gemüsen, Pilzen und Rotweinzwiebeln	28,60 €
GRATINERTES LAMMRÜCKENFILET -160g- mit Rotweinjus auf geschmelzten grünen Bohnen, roten Zwiebeln und Kräuterseitlingen	26,90 €
PANIERTES KALBSSCHNITZEL -200g- mit Zitronengarnitur und einem kleinen Gurkensalat	20,90 €
ENTRECÔTE VOM BLACK ANGUS WEIDERIND MIT KRÄUTER-WURZELKRUSTE ÜBERBACKEN -250g- auf Sahnesauce mit geschmorten Zwiebeln und Champignons	26,90 €
FILETTOPF „AUERBACHS KELLER“ Wirsing-Kartoffel-Champignon-Gratin mit Medaillons von Rind, Schwein und Lamm und Rahmsauce	25,20 €

## VEGETARISCH & VEGAN

SOMMERLICHE BLATTSALATE IN LIMONENDRESSING –VEGAN- mit Melonenspalten, Moosbeeren, Pinienkernen, Kräutern und Kressen	15,40 €
GRATIN VON TOMATE UND ZUCCHINI MIT BLATTSPINAT –VEGETARISCH- auf Bandnudeln mit Mozzarella überbacken	15,40 €
MARKTFRISCHE SCHREBERGARTENGEMÜSE –VEGETARISCH- mit Kartoffelscheiben in Kräutersahne	15,40 €
MEDITERRANE PILZ-GEMÜSEPFANNE IN TOMATENSUD –VEGAN- mit Reis, Oliven und Pinienkernen	15,40 €

SORBET DER JAHRESZEIT mit seiner Frucht	3,90 €
---	--------

## KÄSE

AUSWAHL heimischer und internationaler Käsesorten	9,90 €
---	--------

## NACHSPEISEN

KIRSCHENMICHEL mit Schokoladenmousse und kleinem Milchreisauflauf	9,80 €
LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN MIT APFELFLAN auf Vanillesauce mit Zimteis	8,40 €
GEEISTE LEIPZIGER LERCHE serviert mit Limettenmousse und Himbeersauce	8,10 €

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf die Rohware.

**Wichtiger Hinweis für Allergiker:**

Bitte kontaktieren Sie unsere Restaurantleitung. Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel- Informationsverordnung EU Nr. 1169/2011 bereit.

# Speisekarte

## Vorspeisen und Suppen - Forschbeis'n unn Subb'n starters and soups

**Feines Würzfleisch vom Geflügel  
und Champignons mit Käse überbacken,  
serviert mit ofenwarmen Baguettescheiben**

**6,40 €**

Feines Wärfleesch fom Geflieschl midd Gähse unn Brehdchn

*chicken ragout and mushrooms - au gratin with cheese,  
served with oven-warm baguette*



*Ein wichtiges Nahrungsmittel war das Brot oder der Fladen,  
zubereitet aus groben Roggenmehl oder Gerste und Hafer.  
Es wurde nicht nur zu Milch, Eiern und Käse gegessen,  
sondern man bereitete sich davon auch leckere, nahrhafte Suppen.  
Probieren Sie mal!*

**Altmeißner Brotsuppe mit Fleischklößchen vom Meißner Landschwein**

**4,90 €**

Meihsn'r Brohdsuppe midd Fleeschglümbch'n

*Altmeissner bread soup with meatballs from Meissner Landschwein*

**Eine Schüssel Sächsische Kartoffelsuppe mit frischen Gartenkräutern,  
mit gebratenen Würstchenscheiben und Baguette "satt"**

**6,90 €**

Ne grohse Schissel Sägg'sche Gardoff'suppe inn Meirahn midd  
Wärschdl unn ä Brehdchn "sadd"

- solange Sie Appetit haben -

*Saxony potato soup with fresh garden herbs and crispy sausage slices,  
served with baguette "bottomless"*

# Speisekarte



## Frischer Fisch aus der Region - Fischgerichte /

### seafood

Frischer Fisch stand oft auf der kurfürstlichen Tafel. In den vielen Fischteichen der herrschaftlichen Schlösser gehen den sächsischen Hoffischern Aale, Hechte, Karpfen und Lachse in die Netze. Forellen wurden in Fischhältern (Böttiche) gehalten und waren ein Hochgenuss der damaligen Zeit. Heute beziehen wir unseren Fisch aus der Teichwirtschaft Schönfeld bei Großenhain. Regenbogenforellen werden besonders wegen ihres zarten, weißen, fettarmen Fleisches als kulinarische Köstlichkeit geschätzt und gehören zu den beliebtesten Speisefischen. Fische wurden früher in Wein oder einer Mischung aus Wein, Wasser und Weinessig abgesotten, gebratene oder nur in Wasser gegarte Fische galten als weniger gesund.



**Regenbogenforelle - gedünstet in Meißner Riesling, serviert im Gemüsebett mit Salzkartoffeln von der Nieschützer Birte** **12,90 €**

Fohrelle gedünsded inn Riehsling midd gemiese unn Ährborn

*rainbow trout - steamed in Meißner Riesling,  
served in the vegetable bed with potatoes from the Nieschützer Birte*

**Regenbogenforelle "Müllerin Art" In Mandelbutter gebraten mit Salzkartoffeln von der Nieschützer Birte** **12,90 €**

Fohrelle gebrahd'n inn Mand'lbudder unn Ähborn

*rainbow trout „Müllerin Art“ fried in almond butter with potatoes from the Nieschützer Birte*

*Nicht aus sächsischen Gewässern stammend, aber dennoch typisch für die barocke Küche ist der Hering. Gesalzen hält er sich lange und wird vom Volk geschätzt, ganz frisch ist er meist eine Sache für die Hofküche. Über die nahrhaften Meeresfische heißt es um 1723:*

*„Der Häring ist bey uns ein bekannter und nützlicher Fisch.“*

*Gebraten oder gekocht schmeckt er vorzüglich.*

**Grüne Heringe gebraten an deftigen Röstkartoffeln, mit hausgemachter Remoulade und Salatgarnitur** **11,80 €**

Grienne heringe gebrahd'n midd defdsch'n reesder'n, Schluze unn sahladbeilache

*fried herring with roasted potatoes, homemade remoulade and fresh salad*

**Räucherlachs an einer Backkartoffel, serviert mit würzigem Kräuterquark** **12,50 €**

Reicherlachs ann Baggardoff'l midd Greiderquarg

*smoked salmon on a baked potato, served with spicy herbs cream*

**Gern servieren wir zu den Fischgerichten Ihrer Wahl einen Salatteller mit pikantem Hausdressing** **4,90 €**

*We serve you a salad plate to fish dishes of your choice with a savory house dressing*

# Speisekarte



## Gerichte ohne Fleisch - Gerichte ohne Fleesch / vegetarian dishes

*Die ländliche Volksküche musste sich meist mit hiesigen Gewächsen begnügen.*

*Fleisch kam äußerst selten auf den Tisch.*

*Fleischfässer dienten dazu rohes Fleisch einzupökeln um es lange haltbar zu machen, da es selten zu bekommen war. Die einfachen Leute begnügten sich mit Gemüse vorrangig Kohl und Rüben. Die Kartoffel gelangte erst im 16. Jahrhundert nach Sachsen aus zweierlei Gründen, einmal wegen ihrer Schönheit als Blume, gern verschickt unter den Adels – und Fürstenhäusern und zum anderen als Nahrungsmittel war diese bei den einfacheren Leuten sehr beliebt.*

*Zu Hofe aber zweifelte man selbst in der Barockzeit noch an den „Tartuffeln“, sie bekam maximal einen stiefmütterlichen Platz.*

*So wird zum Beispiel das Gerücht gestreut, die Knollen verursachen Lepra.*

*Möglicherweise ab steckten einflussreiche Getreidehändler hinter solchen Behauptungen.*

*Die Kartoffel war schließlich was neues, was „Unerforschtes“.*

*Wollen Sie wissen wer die Kartoffel für uns so bekannt gemacht hat?*

*Der wohnte im Übrigen auch mal gleich nebenan.*

*Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter.*

### **Ofenkartoffel gefüllt mit herzhaftem Kräuterquark und Salatbeilage**

**9,90 €**

*Ofengardoff´l midd ä Häbbchen wärzchen Greidergwarg unn sallad*

*baked potato filled with hearty herbs cream and garnished with salad*

### **Gebutterte Nudeln in Basilikum-Pesto mit Schwenkgemüse, Champignons und Kirschtomaten**

**10,90 €**

*Nuhd´In midd a leggerem Basiliguhmbehsdo unn Schwenggemiese midd schwamme sowie dohmade*

*buttered pasta in basil pesto with vegetables, mushrooms and cherry tomatoes*

### **Böttgerpfanne mit deftigen Röstkartoffeln und Ei, Gemüse in Panade gebacken, Schwenkgemüse und gebackenem Camembert, Salatgarnitur**

**13,90 €**

*Bäddcherfanne midd defdschen Rester´n unn Eior, Gemiese unn gebaggnen Gähse, dazu Sallad*

*„Böttger“ – pan with hearty fried potatoes and egg, vegetables baked in pan, served with vegetables and baked cambert, garnished with salad*

# Speisekarte



und noch etwas leckeres - unn noch was leggeres /

something delicious

**Dresdner Sauerbraten mit großem sächsischem Kartoffelkloß und Apfelrotkohl, in pikanter Pfefferkuchenrahmsoße und Rosinen** **14,60 €**

Dresdner Sauerbratdn midd em großn säggs'schem Gardoffelgloos, Abblrohdegohl inn Fäfferguchnrahmdiddsche unn Rosin

*Dresdner Sauerbraten with a large Saxony dumpling and apple red cabbage in savory peppercake cream sauce and raisins*

**Küsterpfanne** **14,90 €**  
**Gegrilltes Schweinekammsteak, Scheiben von Mettkringel angerichtet auf Kartoffelpuffern und deftigem Sauerkraut, mit Kräuterschmand und Käse gratiniert sowie im Tiegel serviert**

Küsterpfanne

schweineschdeeg, brahdwurschd uff griene Gliddscher, midd Sauergohl unn gähse überbagg'n

*grilled pork steak, slices of minced pork served on potato pancakes and hearty Sauerkraut, with herb cream and au gratin with cheese, served in the crucible*

**Maispouardenbrust auf Mango - Currysoße an tomatisiertem Basmatireis und Zuckerschoten** **14,90 €**

Geflieschel in sieß -scharfer diddsche an thomadisiertem reis unn Schohden

*Maispoular breast on mango curry sauce with tomato basmati rice and and sugar snap*

**Hausgemachte Rinderroulade (220 g) "Meißner Art" mit sächsischen Wickelklößen und Apfelrotkohl** **15,40 €**

Rinderrulade (220 g) "Meißner Ard" inn Diddsche midd säggs'schen wiggelgleesen unn Abblrohdegohl

*homemade beef roulade (220 g) „Meissner style“, served with Saxony dumplings and apple red cabbage*

**Zartes Wildschweinrückensteak - medium gebraten - an pikanter Rotwein-Schokoladensoße, serviert mit Champignons und Lauchgemüse mit Kartoffelkroketten** **18,90 €**

Zahrdes wildschweenschdeeg an schogodiddsche midd schwamme unn gemiese unn groggedden

*tender wild boar sirloin steak - medium fried savory red wine-chocolate sauce, served with mushrooms and leeks with potato croquettes*

# Speisekarte



De Leibschei'sn aus unri'r Gieche -

Die Leibspeisen aus unserer Küche

favourite foods in our cuisine

*Die Armen sehnten sich danach, die Wohlhabenden essen es in Massen, und bei August dem Starcken ist so manche Fleischspeise nur als Schaugericht fürs Auge bestimmt. Sachsen ist reich an Speisen und Viktualien berichten Zeitgenossen der damaligen Zeit. Auch für uns außergewöhnliches wie zum Beispiel Schnepfendreck. Diesem wurde ein fruchtiger würziger Geschmack nachgesagt und auf Röstsemeln heiß und flüssig angerichtet war es eine Köstlichkeit. Was Teuer ist, schmeckt am besten, war die Meinung des Adels und so gehörten u.a. auch Vogelnester aus Ostindien zu den Delikatessen. Geflügel z.B. zahm oder wild, wird von den barocken Köchen in rauen Mengen zubereitet. Auf fast keiner fürstlichen Tafel fehlen beispielsweise die vom König so beliebten Poularden. Des Weiteren aß er gern panierte Weinbergschnecken von den Elbhängen. Große Schweineherden für die Hof- und Haushaltung werden von auswärts bezogen und dann für die Mast auf die kurfürstlichen Waldungen verteilt. Ob aus den Wäldern Sachsens, aus den Schloss eigenen Tiergärten oder aus den Fasanerien. Auf den Tafeln des Königs dampft und duftet vorrangig Fleisch. Wildbret ist und bleibt dabei die Krönung allen höfischen Fleischgenusses.*

## **Schüsselsülze nach "Domkeller Art"**

**10,80 €**

**mit deftigen Röstkartoffeln oder Brot und Salatgarnitur**

Hausgemachte Schüsselsülze nach "Domgeller Art"

mitt deftschen Resdern, Remulade unn Salad

*pork jelly „Domkeller style“*

*with hearty roast potatoes or bread, garnished with salad*

*Das nahrhafte Brot war ein wichtiges Nahrungsmittel  
und dient heute wie früher auch als Tellerersatz,  
knusprig gebacken einfach köstlich, das müssen Sie probieren.*

## **Mähgedeller"**

**10,90 €**

hausgemachte sächsische Wickelklöße,

serviert mit deftigem Sauerkraut und an gebratenen Schinkenscheiben

*homemade Saxony style dumplings,*

*served with a hearty Sauerkraut and fried local farmer`s ham*

# Speisekarte



*Bei der Küche der einfacheren Leute bestimmen Kohl und Kraut die Mahlzeiten.*

*Eine davon heißt Sauerkraut. Das Sauerkraut sei  
„eine gute Speise für gemeine Leute“ auch Wohlhabende ergötzen sich daran,  
nicht selten hilft es bei der Heilung von Kranken.*

*Eine Hausköchin des 18. Jahrhunderts umschreibt es so:  
„tritt es derb in die Fässer, und salzet es gehörig; einige pflegen auch Kümmel,  
Dille oder Wacholderbeeren darunter  
zu nehmen damit es einen kräftigen Geschmack bekomme,  
und gesünder zu genießen sei.“ Unsere heutigen Gerichte mit Sauerkraut  
würden dem Adel das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen, Versprochen.*

**Original sächsischer Biergulasch mit schmackhaften Zutaten im Brotlaib 11,90 €  
serviert und mit frischem Salat garniert, dazu ein Glas Bier 0,3 l  
aus der ältesten Privatbrauerei Sachsens**

Orichinal säggs´scher Biergulasch midd allerlei schmaghafden Zudadn  
im herzhaftdn Broddeig unn a Dob Bier 0,3 l

*original Saxony style beer goulash,  
served with tasty ingredients in the bread loaf and garnished with fresh salad,  
accompanied with a glass of beer 0.3 liters from the oldest private brewery of Saxony*

**Ofenfrischer Meißner Landschweinbraten in Schwarzbiersoße, 13,50 €  
mit deftigem Sauerkraut und hausgemachten Wickelklößen**

Schweenbrahd´n in Schwarzbierdunke midd defdsch´n sauergraud  
unn wiggelgleese

*oven fresh Meissner pork roast - from our local farmer - in a black beer sauce,  
with hearty Sauerkraut and homemade dumplings*

**Eine große knusprige Schweinehaxe, serviert mit deftigem Sauerkraut, 13,90 €  
Meerrettich sowie Röstkartoffeln und einem sächsischem Kräuterlikör**

Ne digge Schweinshagggen scheen gnusbrig serwierd am gnochn midd  
defd´schen Sauergohl unn defdschen Resdgardoffeln unn en gleenen  
zum Schwebbern

*large crispy pork knuckle, served with hearty Sauerkraut, horseradish, roasted potatoes  
and a Saxony herbal liqueur*

# Speisekarte



zusätzlich ab 17.00 Uhr –

noch was ab dem schbänd'n Nachmiddag!

additional at 5 p. m.

**Warmes Bratenbrot** **9,90 €**

**Zwiebelbrot belegt mit Gewürzgurke, Bratenscheiben vom Meißner Landschwein in Schwarzbiersoße, garniert mit Meerrettich**

warmes Brahd'nbrohd

*onion bread stuffed with spice cucumbers, roasted slices from Meissner pork in black beer sauce, garnished with horseradish*

**„Glöcknerplatte“** **15,90 €**

**Herzhaftes aus der kalten Küche vom Meißner Landschwein sowie hausgemachte Sülze und verschiedener Käse aus der Region, mit Zwiebelbrot und Gewürzgurke**

"Glöggnerbladde"

*hearty from the cold cuisine from Meissner pork, with homemade spices and various local cheese with onion bread and spicy gherkins*

*... unsre Hausschbezialität, Dohmgellerschmaus, da läbberd's en!*

*Das Lieblingsessen des Glegners - des erschden Ohwors inn dieser Loggaledäd*

**Domkellerschmaus in der Pfanne gebraten und serviert** **19,90 €**

**(Steak vom Rind, Wildschweinrücken und Maispouardenbrust) mit Kräuterbutter, deftigen Röstkartoffeln, Lauch - Champignons und Grilltomate**

Dohmgellerschmaus glei fom Ohwor im diech´l serwierd, midd verschiedenen Schdeegs, Greiderbudder, defdschen resdgardoffeln, Schwamme unn Grienwaren

*a combination of fine meats (pork, beef, wild boar and poultry) pan-fried and served, with herbs butter, roasted potatoes, leeks - mushrooms and grilled tomato*

*Früher um 1500 wurde kräftig gepfeffert und gesalzen, um eventuelle Gerüche oder Geschmäcker abzumildern.*

*Dazu dienten vielerlei Kräuter und Gewürze. Nach dem heimischen Majoran, Thymian, Salbei, Basilikum, Wacholder und Knoblauch kamen auch Exoten wie Pfeffer, Nelken, Muskat, Safran,*

*Ingwer, Anis und Kreuzkümmel dazu.*

*Das Würzen galt übrigens nicht nur zum Übertönen der Speisen, sondern war auch Luxus. Es war geradezu Mode, den Eigengeschmack einer Speise bis zur Unkenntlichkeit zu überdecken.*

*Daron verschonen wir Sie heutzutage!*

# Speisekarte

## Dessert - dessert

*Leckere Quarkkeulchen mit Zucker bestreut, saftige Eierschecke oder der Stollen und selbst Milchreis mit Zimt und Zucker sowie Obst - eine Lieblingsspeise des Königs - machen die sächsische Küche zu einer besonders süßen. Dieser Ruf das Süße über alles zu mögen, eilt uns Sachsen nun mehr schon seit dem 18. Jahrhundert voraus.*

**Original sächsische Rote Grütze <sup>(1)</sup> mit Vanillesoßenspiegel und Sahnehäubchen** **4,20 €**

Orchinal säggs'sche rohde Gridzemidd Fanillchediddscheunn ä Gleggs Sahne  
*original Saxony red fruit jelly, served with a delicate vanilla sauce and whipped cream*

**Ein Quarkkeulchen mit Apfelmus oder Vanillesoße** **4,90 €**

Een Gwahrgeilchen midd Abb`Imuhs oder Fanillchediddsche  
*one „ Quarkkeulchen“ made of cooked potatoes, curd, eggs and flour, served with apple sauce or vanilla sauce*

**Zwei sächsische Kartoffelpuffer mit Apfelmus** **4,90 €**

Zwee säggs'sche griene Gliddscher midd Abb`Imuhs  
*a pair of Saxony potato hash browns with apple sauce*

**Ofenwarmer Apfelstrudel**

**\* mit Vanillesoße und frischer Schlagsahne** **5,80 €**

**\* mit Vanillesoße, Vanilleeis und frischer Schlagsahne** **6,50 €**

Ofen wahrmer Abb`I schdrudel midd Diddscheunn ne Guchel Eis  
*oven warm apple strudel, served with vanilla sauce, vanilla ice cream and fresh whipped cream*

**Original sächsische Eierschecke** **3,00 €**

Säggs'sche Eiorschegge

*Eierschecke - a special cake of Saxony and a local favourite*

*Unn zum Schluß noch een Scheelchen heeßen*

*Kaffee, Tee oder Schokolade kommen zu dieser Zeit gerade richtig in Mode.*

*Ein Gift wie Ärzte meinen, das zum Leben erweckt, wie die Trinker rühmen.*

*Kaffee, Schokolade oder Tee gibt es fortan in den fürstlichen Residenzen oft zu einer eigenen Stunde in eigens ausgestaffierten Salons mit entsprechender aufwendiger Zeremonie.*

*Der Kurfürst bleibt dem Kaffee und Co. lebenslang treu. Auch wenn er Bier und Wein weitaus mehr liebt. Ihn und uns reizt heute noch das Elitäre und die Zeremonie die damit einhergeht.*

*Probieren Sie unsere verschiedenen frisch zubereiteten Kaffee und Teespezialitäten.*

**Wie wär's mit einem Despresso?**

**Ein köstlicher konzentrierter Kaffeegenuss gepaart mit einem Überraschungsdessert** **5,90 €**

# Speisekarte



## Eisbecher – ice cream

<b>Eisschokolade</b> <sup>(1)</sup> - <i>ice chocolate</i>	<b>4,90 €</b>
köstliches Schokoladengenränk mit Vanilleeis <sup>(1)</sup> und mit Sahnehaube garniert	
<b>Eiskaffee</b> - <i>ice coffee</i>	<b>4,90 €</b>
aromatischer Kaffee mit Vanilleiscreme <sup>(1)</sup> und mit Sahnehaube garniert	
<b>Sanfter Engel</b> <sup>(1)</sup> - <i>gentle angel</i>	<b>4,90 €</b>
Kühler Drink aus erfrischendem Orangensaft und Vanilleeis mit einem Schuss Rum abgerundet – auf Wunsch auch alkoholfrei	
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> <sup>(1)</sup> - <b>Genuss für die Sinne</b> - <i>mixed ice cream with cream</i>	<b>5,60 €</b>
drei Kugeln leckeres Schoko-, Erdbeer- und Vanilleeis mit Sahnehaube	<b>4,60 €</b>
ohne Sahnehaube	
<b>Schwedeneisbecher</b> <sup>(1)</sup> - <b>Eisbecher so richtig zum Schlemmen</b> - <i>sundae of Sweden</i>	<b>7,40 €</b>
drei Kugeln zartschmelzendes Vanilleeis auf Apfelmus – dazu Sahne und Eierlikör	
<b>Schokoladeneisbecher</b> <sup>(1)</sup> - <i>sundae of chocolate</i>	<b>7,60 €</b>
Etwas für Schoko-Liebhaber - Zartes Vanille <sup>(1)</sup> – und Schokoladeneis <sup>(1)</sup> , garniert mit Sahne, leckerer Schokosoße und Mandelsplitter	
<b>Joghurteisbecher „Rote Grütze“</b> <sup>(1)</sup> - <i>sundae of yogurt „red fruit jelly“</i>	<b>7,80 €</b>
zwei Kugeln zartschmelzende Joghurteiscreme, eine Kugel Erdbeereiscreme, mit hausgemachter Roter Grütze und Schlagsahne	



### **Domkeller**

Gegenüber dem königlichen Schloß Albrechtsburg  
Empfielt den geehrten Besuchern der königlichen Albrechtsburg  
seinen in vorzüglicher Kellerei bestgepflegten Wein.  
ff. Biere – Kaffee – kalte Speisen.

In 1. Etage größeres Zimmer mit prachtvoller Aussicht  
über die Stadt Meißen, das Spaargebirge, Siebeneichen, Nossen ufm.

**H. Meister**



## **Vorspeisen**

Gebackener Camembert <sup>(1)</sup> an einem Salatnest mit Ananasring und Preiselbeeren, auf Toast	5.10 €
Ragout fin vom Kaninchen mit Käse <sup>(1)</sup> überbacken, dazu Zitrone und Toast	5.10 €

## **Suppen**

Holundersuppe nach Oma´s Rezept, Buttercroutons und Sahne	4.10 €
Kürbiscremsuppe mit Ingwer und Kürbiskernöl	4.10 €
Soljanka vom Kaninchen mit saurem Rahm, dazu Toast	3.90 €

## **Für den kleinen Hunger**

Panierte Hähnchenbrust gefüllt mit Schinken und Käse <sup>(1)</sup> , Salatteller auf Toast oder mit Pommes frites	6.90 € 8.90 €
Warmes Bratenbrot Putenbraten auf Brot, dazu ein kleiner Salat der Saison	8.90 €
Hausgemachte Fleischsülze mit Remoulade, saure Gurke <sup>(4)</sup> und Bratkartoffeln	9.30 €

## **Vegetarische Gerichte**

Kräuteromelett von 3 Eiern gefüllt mit Champignons, dazu ein kleiner Salat der Saison	9.20 €
Chefsalat - ein großer bunter Salat mit gebackenen Käseecken <sup>(1)</sup> Oliven <sup>(2)</sup> und Ei, Balsamico- und Joghurtdressing, dazu Toast	9.30 €
Gnocchi-Pfanne mit Basilikumpesto, Kirschtomaten, Brokkoli und Champignon	9.30 €

## **Fischgerichte**

Paniertes Seelachsfilet mit Kräuterbutter und Zitrone, dazu Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	8.30 €
Gebratenes Karpfenfilet (grätenfrei) mit Kräuterbutter und Zitrone dazu in Butter geschwenkter Rosenkohl und Kartoffelkroketten	13.80 €
Neu! Karpfen – blau (grätenfrei) dazu Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	13.40 €

# Pfannen- und Grillgerichte

Hähnchen-Gnocchi-Pfanne mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Brokkoli	10.90 €
Schweinerückensteak überzogen mit Champignons in Rahm dazu Pommes frites und Salatgarnitur	13.20 €
Hähnchenfilet au four, mit Ragout fin und Käse <sup>(1)</sup> überbacken dazu Kartoffelkroketten und ein Bohnen-Gurkensalat	14.20 €
Spezialitätengrillplatte mit Kaninchenleber, Kaninchenfilet, Hähnchenfilet, Schweinerückensteak und Grillwürstchen, dazu Kräuterchampignons, Kartoffelkroketten, Pommes frites und ein Bohnen-Gurkensalat	16.10 €
Große Grillplatte für 2 Personen mit Kaninchenleber, Kaninchenfilet, Hähnchenfilet, Schweinerückensteak und Grillwürstchen, dazu Kräuterchampignons, Kartoffelkroketten, Pommes frites und ein Bohnen-Gurkensalat	29.50 €

## Gerichte für Kinder

Kleines Keulchen vom Kaninchen dazu Rotkohl, Kartoffeln und ein Fruchtcocktail	6.10 €
Kleines Hähnchenschnitzel Pommes frites, Salatbeilage und ein Fruchtcocktail	6.10 €
Käpt´n Iglos gebackene Fischstäbchen Pommes frites und Apfelmus	5.10 €
Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, zerlassene Butter und Zimtucker	3.60 €



## Salate

Bohnen – Gurkensalat	3.80 €
Kleiner Salatteller mit Joghurt-Kräuter dressing	3.70 €
Großer Salat mit Streifen von gedünsteter Kaninchenleber Balsamico- und Joghurtdressing dazu Toast	9.30 €

## Bratengerichte

Putenbraten dazu grüne Bohnen und Böhmisches Knödel	10.80 €
Rehpfeffer mit Waldpilzen, ein Gulasch vom Reh dazu in Butter geschwenkter Rosenkohl und Böhmisches Knödel	12.90 €

## Kaninchenspezialitäten

Geschmorte Kaninchenkeule dazu Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	13.30 €
Bautzener Bratenspieß mit Kaninchenfilet, Kaninchenleber, Bauchspeck <sup>(2,3)</sup> , Gewürzgurke <sup>(4)</sup> , Zwiebel, dazu grüne Bohnen und Petersilienkartoffeln	13.30 €
Kaninchenbraten gefüllt mit Schweinezunge dazu Brokkoliröschen mit sc. Hollandaise und Kartoffelkroketten	14.20 €
Bratenspezialitäten vom Kaninchen (Keule, Rollbraten, Läufe, gefüllter Braten) dazu in Butter geschwenkter Rosenkohl und Petersilienkartoffeln	16.10 €

## Ha(a)ses Spezialtopf für 2 Personen

Ein mit dampfenden Bratkartoffeln, Kaninchenleber, Kaninchenläufchen, Kaninchenschnitzeln, kleinen Spießen und Speckkamm <sup>(2,3)</sup> gefüllter Bratentopf, dazu Brokkoliröschen mit sc. Hollandaise.  
Zur Verdauung servieren wir einen Hasenpfeffer 29.80 €



## Ab 16.00 Uhr reichen wir zusätzlich

Scharfes Hasenbrot, Kalter Braten auf Bauernbrot mit Peperonisoße, Meerrettich <sup>(2,4)</sup> , Ei und Gewürzgurke <sup>(4)</sup>	7.80 €
Kalter Bratenaufschnitt von Kaninchen und Pute, einem Näpfchen Bautzener Kräutersenf Gewürzgurke <sup>(4)</sup> , Butter und Brot	8.80 €
Kaninchenleber Berliner Art mit gedünsteten Zwiebeln und Apfelingen, dazu Bratkartoffeln und ein Salat der Saison mit Dressing	12.80 €