

Zum Neinerlaa



Erleben Sie dieses einmalige Stück Brauchtum in Annaberg-Buchholz.

DE HEIKICH – DIE HEUKÜCHE

☛ *Die Speisen werden auf dem Tisch eingesetzt* ☚

Deftiger Schweinebraten im Heublumen-Wiesenkräutermantel
auf frischem Heu gegart
Buntes Gemüse · Sauerkraut · Petersilienkartoffeln

Preis pro Person 10,50 Euro

Zusätzlich buchbar Schnaps »Neinerlaatropfen« im 4 cl Flasche für 2,00 Euro



Abseits vom hektischen Alltag, den befahrenen Straßen, in 900 Meter Höhe versteckt zwischen Wäldern liegt unsere naturbelassene Bergwiese, die schon vom meiner Ur- Uroma Metha bewirtschaftet wurde.

Hier wachsen im Stillen 43 verschiedene Gräser und Kräuter, viele mit großem Seltenheitswert.

Nur einmal im Jahr, zu einer ganz bestimmten Zeit, geht mein Op' mit der Sense auf unsere saftigen Wiese.

Das ist bei uns immer ein kleines Fest.

Die ganze Familie geht mehrmals täglich »Zum Hei wenden«. Nur so bekommen wir ein schönes frisches und duftendes Wiesenheu mit wohltuenden Aromen eigens für unsere Heugenussküche.

Die Heuküche bringt ein neues Geschmackserlebnis auf dem Tisch. Natürlich bekommt der Gast das Heu nicht pur vorgesetzt. Es wird ein aromatischer Wiesenkräutersud gekocht, welche das Geheimnis der Zubereitung ist. So servieren die Mäd in der Guten Stub einen deftigen Schweinebraten im Heublumen-Wiesenkräutermantel auf frischem Heu gegart, mit verschiedenen Beilagen in traditioneller Weise auf dem Tisch. Zum Schluss gibt ein noch einen nach alten Rezept gebrannten Neinerlaatropfen. Also Augen zu und Nase auf, es sind die Düfte des Sommers, nun aber garantiert Heuschnupfen frei.

*Ihre Heimatköchin
Sophie Köhler*



heute schon gehutzt?