

Zum Neinerlaa

»Mer hob'n aah Neinerlaa gekocht,
aah Wurscht un Sauerkraut;
mei Mutter hot sich ogeploht,
die alte gute Haut«

Auszug aus »'s Heilig Obnd-Lied«

Worte von Amalie von Elterlein um 1830





9 devateru



V Krušných horách se liší vánoční pokrmy od jiných jídel v průběhu roku. Devět jídel – proto devatero – musí být na stole, tři krát tři je devět a trojka byla vždy šťastným číslem. Sestava jednotlivých pokrmů se liší jak v jednotlivých obcích, tak v rodinách, přesto má každá svůj zvláštní význam.

Z masa se podává buď husa, kuře, králík nebo pečená klobása.

Klöße (bramborové knedlíky), také tzv. »zelené Klöße« (chlupaté knedlíky) ze syrových a vařených brambor. Kysané zelí představuje dlouhou slámu rostoucí na polích, celer zase úrodu. Také se musí jíst něco bobtnajícího, jáhly nebo čočka. Čočka je vyobrazením grošů, jáhly feniků. Luštěninová jídla jsou pro zdraví a blaho a předpovídají dětem fyzický růst. Chléb a sůl nesmí chybět, pokud se v devateru neobjeví, budou chybět po celý rok. Chléb se má nakrojit, ale nesmí se spořádat celý. I dobytek ve stáji dostane svůj kousek, aby se mu dobře dařilo. Kompoty jsou různé. Často je podávána žemle v mléce.

Většina zvyků se ale vztahuje na Štědrý večer. Nejpozději v 18:00 hodin zasedne celá rodina k prostřenému stolu. Podává se »devatero«. Hospodyňka musí vše připravit den předem a nesmí do sklepa, jinak se dočká v příštím roce jen práce a trampot.



Pivo znamená moc a sílu, ostatně i hloupost. Budete-li pít k devateru pod-
máslí, dostanete rýmu. Kdo sní polévku, vyhne se bolestem zubů! Komu
u jídla něco upadne, tomu štěstí v novém roce přát nebude, kdo vůbec
nevstane, tomu zloděj něco ukradne. Všichni musí dojíst, v nadcházejícím
roce pak bude krásné počasí. Jen matka smí nechat zbytky na talíři.
Po jídle musí všichni společně vstát, s pocitem že by jeden praskl, jak
se dobře najedli.

Další veselé a zajímavé příběhy kolem devatera najdete na naší internetové
stránce »www.zum-neinerlaa.de«



Grubašských měsíčních čistíčů

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. Sammelmillich mit Niss‘ | <i>Žemle v mléce s oříšky</i> |
| 2. Linsensupp‘ | <i>Čočková polévka</i> |
| 3. Brotwurscht | <i>Pečená klobása</i> |
| 4. Kließ un Schwammebrie | <i>Chlupaté knedlíky s houbovou omáčkou</i> |
| 5. Schweinebrot‘n | <i>Vepřová pečeně</i> |
| 6. Sauerkraut | <i>Kysané zelí</i> |
| 7. Stiehwurzelsalat | <i>Celerový salát</i> |
| 8. Ruter Rieb‘n Salat | <i>Salát z červené řepy</i> |
| 9. Brotäppel mit Vanillesuß‘ | <i>Pečené jablko s vanilkovou omáčkou</i> |

Pro malé děti připraví babi něco extra!
Chléb a sůl jsou samozřejmostí. To všechno za





O grubašských měsíčních čističích

Když se rozšířila radostná zpráva o nálezích stříbra v Krušných horách, přišli odevšad odvážlivci, dobrodruzi a větropláši. Někteří byli silní, někteří rychlí, ale nejmazanější byli Grubašští. Vždy se objevovali na těch nejlepších místech, měli ta nejlepší stanoviště a největší zisk. To nedokázali strávit ostatní. »Ti tam nahoře sedí poblíž svatému Petrovi. Slyší trávu růst. Ti, měsíční čističi!« A s grumbašskými plyny po čočce a kysaném zelí se člověk vážně dostane až na měsíc a ještě o pořádný kus dál!

Erterleinské žhářské

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Sammelmillich mit Niss‘ | <i>Žemle v mléce s oříšky</i> |
| 2. Linsensupp‘ | <i>Čočková polévka</i> |
| 3. Brotwurscht | <i>Pečená klobása</i> |
| 4. Kließ un Schwammebrie | <i>Chlupaté knedlíky s houbovou omáčkou</i> |
| 5. Kunickelbrot‘n (kaa Dachhos) | <i>Zaječí pečeně</i> |
| 6. Sauerkraut | <i>Kysané zelí</i> |
| 7. Stiehwurzelsalat | <i>Celerový salát</i> |
| 8. Ruter Rieb‘n Salat | <i>Salát z červené řepy</i> |
| 9. Brotäppel mit Vanillesuß‘ | <i>Pečené jablko s vanilkovou omáčkou</i> |

Pro malé děti připraví babi něco extra!
Chléb a sůl jsou samozřejmostí. To všechno za





O žhářích z Erterleinu

»Vidíš na horizontu tu záři? To v jen dále město Elterlein září.« Tato fráze z vesničky Zwönitz se traduje až dodnes. Právě se, že erterleinští radní dokázali před asi 120 lety tento »žhnoucí obrys« doladit až k dokonalosti, aby mohli znovu postavit své náměstí. Samozřejmě o tom neexistují žádná písemná svědectví a pojistky platili jako každý jiný, dokonce i nově založený hasičský spolek přísahal, že se svojí novou stříkačkou dělali, co mohli. Po silných bouřkách uděřilo na náměstí několik blesků a oheň se tak rozšířila vlevo i vpravo. »Vraťte se zpátky domů, to je náš oheň!«, volali na hasiče z Grünhaineru, kteří jim vážně chtěli přispěchat na pomoc. To, že krátce před požárem koloval seznam obětí je nestydatá báchorka, která nebyla nikdy dokázána.

Annabergské kačeři

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. Sammelmillich mit Niss´ | <i>Žemle v mléce s oříšky</i> |
| 2. Linsensupp´ | <i>Čočková polévka</i> |
| 3. Brotwurscht | <i>Pečená klobása</i> |
| 4. Griene Kließ | <i>Chlupaté knedlíky</i> |
| 5. Antnbrot´n | <i>Pečená kachna</i> |
| 6. Rutkraut | <i>Červené zeli</i> |
| 7. Stiehwurzelsalat | <i>Celerový salát</i> |
| 8. Ruter Rieb´n Salat | <i>Salát z červené řepy</i> |
| 9. Brotäppel mit Vanillesuß´ | <i>Pečené jablko s vanilkovou omáčkou</i> |

Pro malé děti připraví babi něco extra!
Chléb a sůl jsou samozřejmostí. To všechno za





O kačerovi z Annabergu

Bylo nebylo, žil na jednom dvoře, »Riesenburg«, mlynářský správce Giese. Ten starec byl velice neoblíbený a lidé přemýšleli, jak by ho nejlépe napálili. V noci se připlížilo pár troufalců ke Gieseovu kačerímu rybníčku, nakrmili kachny a kačery chlebem namočeným v alkoholu a odnesli je na annaberský chráněný rybník. Čtvrťmistr se nijak nedivil, když se na rybníce objevovaly tucty cizích kachen. Na jednom z kaštanů visel vzkaz: »Pro kuchyně chudých«. A tak začalo radostné šhubání a pečení. Z chudobince jakoby ze všech skulinek voněla kachní pečeně. Na Riesenburgu se vařilo spíše ze vzteku. Giese jel do Annabergu, aby oznámil tu hanebnost. Stačilo, když šel za nosem a stihl ještě poslední stěhánko. »Ti darebáci mi spořádali moji drubež a nemají přitom ani černé svědomí!« V chudobinci pokrčili rameny, v kuchyni stály ještě dva pytle peří. Ty si mohl vzít Giese s sebou domů a nechat si ušít peřinu. Kachna dobrá, všechno dobré!

Kohouta z buchholzské stráně

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. Sammelmillich mit Niss´ | <i>Žemle v mléce s oříšky</i> |
| 2. Linsensupp´ | <i>Čočková polévka</i> |
| 3. Brotwurscht | <i>Pečená klobása</i> |
| 4. Griene Kließ | <i>Chlupaté knedlíky</i> |
| 5. Gansbrot´n | <i>Pečená busa</i> |
| 6. Rutkraut | <i>Červené zeli</i> |
| 7. Stiehwurzelsalat | <i>Celerový salát</i> |
| 8. Ruter Rieb´n Salat | <i>Salát z červené řepy</i> |
| 9. Brotäppel mit Vanillesuß´ | <i>Pečené jablko s vanilkovou omáčkou</i> |

Pro malé děti připraví babi něco extra!
Chléb a sůl jsou samozřejmostí. To všechno za





O buchholzském straňském kohoutu

Také v Buchholzi chtěli chutnou sváteční pečení. A tak lidé pěstovali vánoční drůbež sami. Kachny, husy a kohouti létali z teras nahoru a dolů, aby rychleji nabrali. Časem se jim vyvinula krátká a dlouhá nožička. Dlouhá nožka musela být napnutá, aby se drůbež neodkutálela, zato krátká nožka byla svalnatá, silná při stoupání. Pokud se na vašem talíři objeví takovýto kohout, můžete si být jisti, že pochází z Buchholzu.

Pro nenašytny

Pro ty, kterým naše hostina nestačila, přestože po sobě zanechali jen prázdné talíře, máme ještě mísu plnou devatera specialit jako nášup.

Můžete si vybrat z nabídky našeho devatera:

1. Čočkový ajntopf s klobásou
2. Bramborové knedlíky s houbovou omáčkou
3. Žemle v mléce s oříšky
4. Kysané zelí s chlebem



Nášupová mísa u nás stojí pouhých





Něco na zahánání žízně

Pivo Berg světlé	0,3 l 2,30 €	0,5 l 3,60 €
Pivo Berg tmavé	0,3 l 2,30 €	0,5 l 3,60 €
Pivo Berg nealkoholické	0,3 l 2,30 €	0,5 l 3,60 €
Radler	0,3 l 2,30 €	0,5 l 3,60 €



Minerálka	0,3 l 1,80 €
Jablečný střík	0,3 l 2,20 €

Džusy

Jablečný džus	0,3 l 2,50 €
Pomerančový džus	0,3 l 2,50 €
Třešňový džus	0,3 l 2,50 €
Banánový džus	0,3 l 2,50 €
Grepový džus	0,3 l 2,50 €

Limonády

Bezinková limonáda	0,3 l 2,30 €
Mařinková limonáda	0,3 l 2,30 €
Malinová limonáda	0,3 l 2,30 €
Pomerančová limonáda	0,3 l 2,30 €
Citronáda	0,3 l 2,30 €





Vína



Bílá vína

Chardonnay Kabinett suché	0,2 l 3,50 €	0,75 l 13,90 €
<i>jemně ovocné s vůní kdoule a medu</i>		

Kerner polosuché	0,2 l 3,90 €	0,75 l 13,90 €
<i>svěží pfalcké s vůní brušek a meruněk</i>		

Müller Thurgau	0,2 l 3,50 €	0,75 l 13,90 €
<i>jemné, lehce provoněné víno decentně kořeněné</i>		

Růžová

Burgundské polosuché, pozdní sběr	0,2 l 3,50 €	0,75 l 15,50 €
<i>Ovocné růžové s vůní ostružin</i>		





Vína



Červená vína

Černý ryzlink suchý <i>ovocné aroma s náznakem červených plodů</i>	0,2 l 3,50 €	0,75 l 15,50 €
---	--------------	----------------

Dornfelder polosuché <i>plné víno, pitelné</i>	0,2 l 3,50 €	0,75 l 13,90 €
---	--------------	----------------

Hainfelder Ordensgut jemné <i>lahodné, jemné víno s vybraněným zbytkovým cukrem</i>	0,2 l 3,50 €	0,75 l 13,90 €
--	--------------	----------------

Sekt

Rotkäppchen, suchý	0,2 l 2,50 €	0,75 l 16,00 €
--------------------	--------------	----------------

Rotkäppchen, polosuchý	0,2 l 2,50 €	0,75 l 16,00 €
------------------------	--------------	----------------





Teplé nápoje a něco na zahřátí





Teplé nápoje

Šálek kávy	1,60 €
Hrnek kávy	2,60 €
Káva s mlékem	2,80 €
Cappuccino	2,50 €
Espresso	2,00 €
Horká čokoláda	2,10 €
Černý čaj	1,60 €
Ovocný čaj	1,60 €
Šípkový čaj	1,60 €
Mátový čaj	1,60 €
Horký citron	1,60 €

Pálenky



Vogelbeertropfen	4cl	3,00 €
Annaberger Klosterlikör	4cl	3,00 €
Lauterbacher Tropfen	4cl	3,00 €
HolzMichelschnaps	4cl	3,00 €
Kräutergeist	4cl	3,00 €
Echter Schwarzbearlikör	4cl	3,00 €
Grubenfeuer	4cl	3,00 €





Staré vánoční zvyky z Krušných hor

Staré vánoční zvyky jsou v Krušných horách dodnes dodržovány a rok po roce radostně uctívány. V pátek před prvním adventem se v Annabergu a okolních obcích slavnostně umísťují pyramidy. Za zpěvu a velkého množství svařeného vína se dostávají tato stará soukolí opět do pohybu. Od tohoto dne září města vánočním kouzlem. Ale i přesto existují tradiční výjimky. Například v Neudorfu se rozsvícejí vánoční okenní dekorace až na Štědrý večer a to v přesně v 18 hodin, dříve nikoli. Také roráty jsou v Krušných horách považovány za stálou tradici a žádná obec, která na sebe dbá, se bez nich neobejde. V Crottendorfu, Sehmě a Bärensteinu se rozkrajují štoly až na první svátek po mši. K potěšení pekařského cechu není na toto přísné pravidlo příliš dbáno. Každá hospodyňka má navíc v notýsku poznamenaný svůj poděděný recept na štolu. Leckde jsou navíc pekárny. Hospodyňky si pečí buď ve vlastních kamnech nebo donesou těsto přímo k pekaři. Přitom je nezbytné vyřezat monogram na své štole, aby se nepopletla s ostatními. Ale nedej Bože, aby se při cestě domů rozlomil jeden z těchto čerstvých, ještě horkých skvostů. Říká se totiž, že pak do roka umře jeden člen rodiny! Vypráví se ale o rodinách, které se této předpovědi vyhnuly bez újmy na zdraví. Na mnohamístech se ve vánočním čase konají hornické přehlídky. Největší ze všech se koná každý 4. advent ve městě Annaberg-Buchholz. Pochod začíná ve 13:30 a za doprovodu dechové hudby prochází celým městem.



U devatera – Na přesrok



V době mezi **únorem a listopadem** si náš děd vymyslel něco zvláštního. K dochovaným receptům z babiččinyých časů patří například jelen v seně a jelení pečeně; připravená s bylinkami a senem z vlastní sklizně. Louka, ze které naše seno pochází, byla obhospodařována už naší praprabábi a je něčím obzvláště vyjímečným. Roste na ní 43 travin a bylinek majících nevyčísitelnou hodnotu. Nenechte si tuto slavnostní hostinu uniknout!

Závěrečné slovo babi Lízy

Milí hosté, všechny nápoje jsou v bufetu plněny do schválených a cejchovaných šeknovních nádob. Pokud se Vám naše nádobí tak líbí, že byste se některými kousky rádi potěšili, zeptejte se našich dívek. Až na velké talíře z devatera je toto v podstatě možné. Chcete-li si pochutnat na velké sváteční pečení, bylo by vhodné, kdybyste ji objednali předem. Naše pokrmy jsou vždy čerstvě připraveny a bohužel nejsou vždy dostupné v libovolném množství. Máte chuť na jinou přílohu? Za příplatek 1 Eura si můžete sami vybrat. Jste alergičtí nebo si musíte dávat na něco pozor? Všechny přísady jsou sepsány na zvláštním lístku. Chcete-li si ponechat tuto knížečku, nechte nám tu prosím 2 Eura.

Vaše babi Líza.



Rechte si chutnat.
Báš hostinec „U devatera“.



Gaststätte »Zum Neinerlaa«
im Annaberger Ratskeller · Markt 1

Fon 037 33 - 67 94 09

Navštivte nás online: www.zum-neinerlaa.de