

Kärentner Weihnacht



*** GENUSSHOTEL

ALMRAUSCH

URLAUB MIT G'SPÜR

Peter's Weihnachtsmenü

Hausgebeizter Mirnock-Lachs

von der Fischzucht Hofer aus Feld am See
auf Erdäpfel-Krapfen, gebratenen Kräuterseitlingen
dazu Dill-Senf Sauce und Sauerkirschen

Fenchel-Safran Cremesuppe

mit Blätterteig Fleurons

Geträufelte rote Kasnudl'n

mit Nussbutter, Spänen vom Pamore Käse

Waldbeer Sorbet

mit Moscato d'Asti

Ausgebratene Weihnachtsgans

mit traditionellem Kärntner Blaukraut, weißer gebratener
Serviettenknödel dazu glacierte Kastanien & Nuss-Bratapfel

Kärntner Käse-Variation

mit hausgemachtem Chutney

Eis-Reindling mit Grant'n Schleck

trifft gebackenen Birnenzauber

**** GENUSSHOTEL

ALMRAUSCH
URLAUB MIT G'SPÜR

Weihnachten in Kärnten

Kärntner Weihnachtslied

De Reindling schmöcknt süaß und warm, send ausn Ofn gkrad;
Weihnacht wird, der Mensch is arm, der hiatz ka Stubn hat.
Halleluja, Halleluja! Der hiatz ka Stubn hat.

A Bamle wird in Eckn steahn mit roate Apflan drauf,
ban Kerschnastlan geahnt, so schean de ganzn Pöppl auf.

Weihnacht wird, der Mensch is arm, der hiatz ka Hamgeahn hat.
Blüah auf, du eiskalts Herz, blüah auf! Kimm mit da Liab nit z' spät.

(Text Otto Bünker, erschienen im Verlag Heyn in Klagenfurt 1987)

Ursprünge des Reindlings

Der Reindling ist eine traditionelle Festspeise, deren Füllung aus Rosinen, Nüssen und Zimt immer ein wenig variieren kann. Der Name deutet auf die Herstellung hin. Denn der Reindling wird in einer Rein gebacken. Das ist eine runde, dem Gugelhupf ähnliche Form, aber ohne Loch in der Mitte. Die Ursprünge des süßen Weißbrotes gehen bis ins 16. Jahrhundert zurück. In Slowenien hat die Potica große Ähnlichkeit mit dem Reindling, in Friaul die Gubana. Nach wie vor wird der Reindling gerne zu feierlichen Anlässen serviert oder verschenkt. Für zwischendurch greift man auf die kleinen Schwestern des Reindlings zurück—den Zuckerreinkele, den Schmalzreinkele oder den Herzreinkele.

Ihr Gastgeber Josef Juritz und das Almrausch-Team wünscht Ihnen und Ihrer Familie ein gesegnetes Weihnachtsfest.



Klassische Kärntner Weihnachtsgericht

Selchwürstel

Wenn es draußen kalt ist, kommt in Kärnten gerne ein warmes Selchwürstel mit Sauerkraut auf den Tisch. Jeder Bauernhof hat für die Wurstherstellung sein eigenes Familienrezept. Hauptbestandteile sind Schweinefleisch, Speck, Salz, Pfeffer und etwas Knoblauchwasser. Das Ganze wird durch den Fleischwolf getrieben und als Wurst abgepackt. Die frischen Würstel werden als „grüne Würstel“ bezeichnet und geräuchert werden sie dann zu „Selchern“. Die nächste Steigerungsstufe wären dann die getrockneten Würstel für die Jause. Die klassischen Selcher oder Hauswürstel werden aber heiß zu Sauerkraut und Brot gegessen. Oft verfeinert mit Senf und Kren. In vielen Familien ist das noch immer das klassische Weihnachtessen.

Kärntner Bräuche nach Weihnachten

Kummts, gemma schappen!

„Kärnten schappen gehen“ (oder „Frisch und g'sund schlagen“) ist ein alter Kärntner Brauch am 28. Dezember (Tag der Unschuldigen Kinder), bei dem Kinder mit Zweigbündeln (Ruten) von Tür zu Tür gehen, um den Erwachsenen Glück und Gesundheit für das neue Jahr zu wünschen und sie leicht mit den Zweigen zu streicheln (schappen/biesln). Als Dank erhalten die Kinder Süßigkeiten, Nüsse, Äpfel oder kleine Geldmünzen.



**** GENUSSHOTEL

ALMRAUSCH
URLAUB MIT G'SPÜR