

LVZ+ Delikatés

06:25 Uhr / 18.12.2020

Warum eine Postersteiner Gaststätte in der Krise die Weihnachtsbox erfand

Dirk Ilgen, Chef des Restaurants Zur Burg in Posterstein, weiß nicht, ob er sich im Moment freuen oder ob er weinen soll. Denn er und seine Hotel-Crew haben eine solche Weihnachtszeit noch nie erlebt. Nun berichten der Wirt, wie er diese komplizierte Lage meistert, was er seinen Gästen anbietet und was es selbst bei ihm Heilig Abend zu essen gibt.



Posterstein. Dirk Ilgen blutet das Herz. In der Vorweihnachtszeit finden in seiner Gaststätte Zur Burg in Posterstein normalerweise täglich zwei bis drei größere Weihnachtsfeiern statt. Allein für die beiden Feiertage 25. und 26. Dezember hatte der Gastronom immer Vorbestellungen von täglich 450 Personen, die in den verschiedenen Gaststuben – als eine logistische Meisterleistung – bewirtet wurden. Dieses Weihnachten brummt gar nichts. „Ich erlebe erstmals eine ungewohnt entspannte Adventszeit, und ich weiß nicht, ob ich mich darüber freuen oder ob ich weinen soll“, sagt der Wirt. Froh stimmt ihn, dass das Hotel im Moment zu 75 Prozent ausgelastet ist, mit Geschäfts- und Dienstreisenden, andere dürfen nicht. Aber ab dem 23. Dezember ist damit schlagartig Schluss, wenn gar niemand mehr übernachtet. „Das haut einen dann nieder.“

Chefkoch will Küche auslasten

Doch bis dahin ist gut zu tun. Ilgen hat mit seinen beiden Köchen eine Weihnachtskarte entworfen – mit neun Gerichten, die vom 25. bis 31. Dezember abgeholt werden und noch bis zum 22. Dezember bestellt werden können. Zusätzlich schlug Chefkoch René Dietrich vor, etwas Besonderes anzubieten, auch um die Küche weiter auszulasten und die Abholzeiten auszuweiten und zu entzerren.

Damit war die Weihnachtsbox erfunden, die noch bis zum 19. Dezember bestellt und zwischen dem 21. und 23. Dezember abgeholt werden kann. In dieser befindet sich ein Vier-Gänge-Menü, das bereits vorbereitet ist, aber noch vollendet werden muss, was leicht gelingt. Der Vorteil dabei ist, dass sich die Zutaten einige Zeit halten. Zum Menü gehören unter anderem eine kalte Vorspeise, ein Süsschen, Gänsefett und etwas Süßes zum Dessert. Hauptgang ist natürlich eine Gans, gereicht mit Rotkohl und Klößen. In der beiliegenden Zubereitungsempfehlung ist beschrieben, wie lange das schon vorgebratene Geflügel noch weiterschmoren muss und wie lange die Klöße ziehen sollten.



Koch Ingo Karl holt die vorgebratene Gans aus dem Ofen. Quelle: Mario Jahn

Bereits beim Vorgaren bekommt die Gans schon eine schöne goldgelbe Farbe, was für viele wichtig, aber eben nicht so einfach hinzubekommen ist. Dafür sorgt Ingo Karl. Er sieht dieser Tage schon mal genau in der Küche nach, welche Backröhren und Öfen zur Verfügung stehen, um die vielen Gänse zuzubereiten. Denn so etwas hat auch der erfahrenen Köchen-Mann noch nie erlebt. Ingo Karl empfindet Weihnachtsbox und Vorbestellungen als einfacher, denn darauf kann man sich vorbereiten – anders, als wenn in der vollbesetzten Gaststätte jeder etwas anderes bestellt.

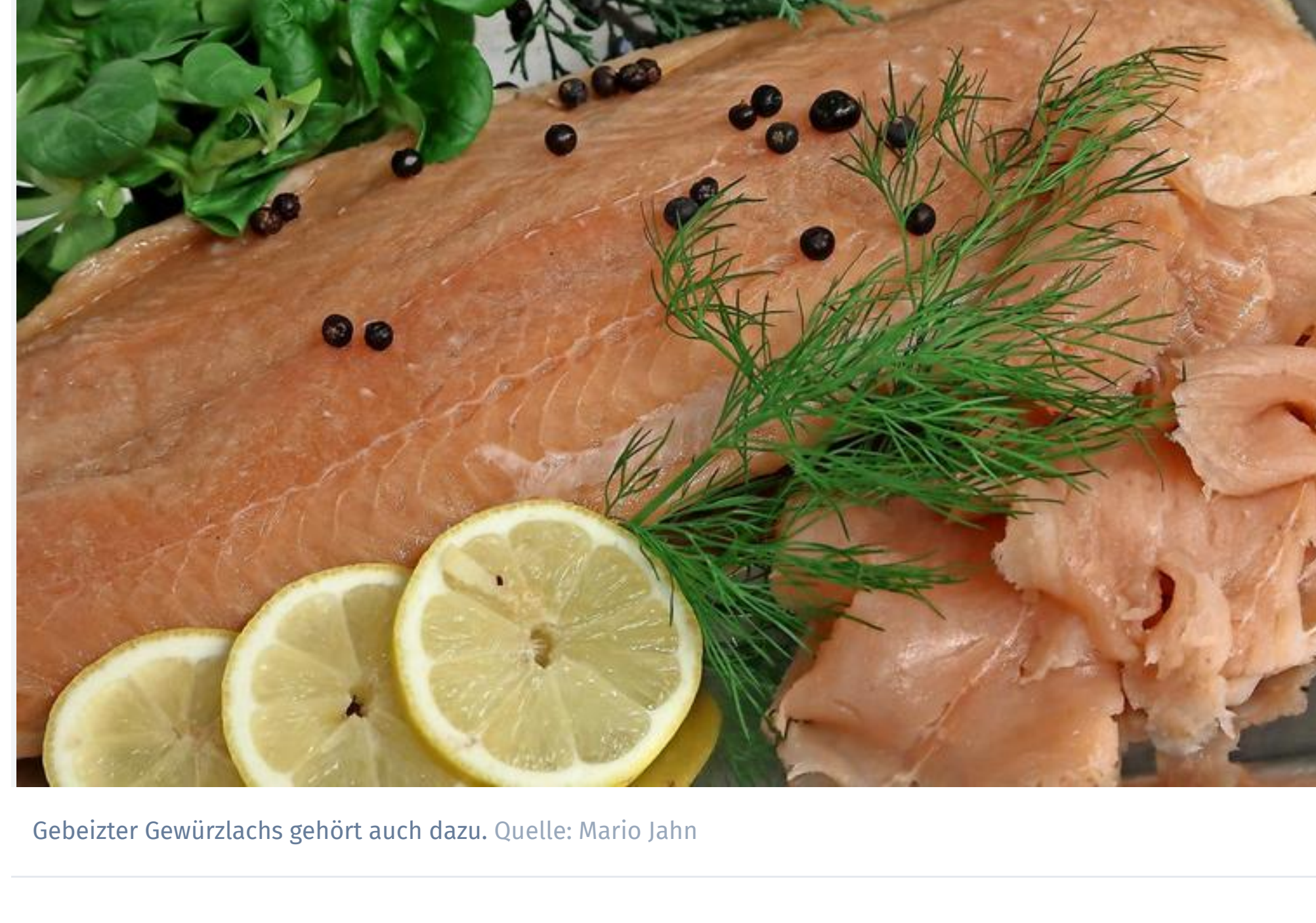
Koch verrät sein Rezept

Wer sich einen solchen Braten aber selbst zutraut, für den verrät der Koch sogar sein eigenes, einfaches Rezept. Die Gans wird von außen und innen gesalzen und gepfeffert, mit Äpfeln, Zwiebeln und Beifuß gefüllt und kommt bei 180 Grad in den Backofen, aber bitte zuerst mit der Brust nach unten. Ist der Rücken goldgelb, wird das Tier gedreht und die Temperatur auf 160 Grad reduziert. Heraus sollte der Braten erst, wenn er weich ist, wenn sich zum Beispiel die Keule vom Körper leicht lösen lässt. Das kann unter Umständen bis zu zwei Stunden oder länger dauern.



Selbstgemachtes Gänsefett ist eine der Vorspeisen. Quelle: Mario Jahn

„Viele Gäste waren enttäuscht, als ich ihnen für die Festtage absagen musste“, sagt Ilgen. „Aber gleich hab' ich Erleichterung und Dankbarkeit gespürt, als ich meine Alternativen anbot.“ Und so hat die Gaststätte schon etliche Bestellungen und gut zu tun, obwohl nicht ein einziger Gast in der Gaststube sitzen wird.



Gebeizter Gewürzlachs gehört auch dazu. Quelle: Mario Jahn

Heiligabend ist das Wirtshaus ohnehin geschlossen, damit die Angestellten bei ihren Familien sein können. Dirk Ilgen hat sieben feste Mitarbeiter und zwei Teilzeitkräfte für Frühstück und Hotel. Er selbst wird Heilig Abend bei seinen Eltern sein und freut sich schon auf das Gericht, was bei Ilgens bei diesem Anlass schon seit Ur-Zeiten traditionell auf den Tisch kommt. Es ist Gans „schwarz-sauer“, also gekochtes Gänseklein, angedickt mit stark gebräuntem Mehl und abgeschmeckt mit einem Hauch Essig.

www.hotel-posterstein.de

Weihnachtsbraten zum Mitnehmen – eine kleine Auswahl

- Kartoffelküche Schmölln**, unter anderem mit Gänsekeule oder Waldpilzen mit Grünen Klößen, Bestellungen bis 20.12., Tel. 034491 729333
- Hotel Café Baum Schmölln**, mit Entenkeule und Klöße oder Rinderbäckchen, bis 20.12., Tel. 034491 3620
- Lohsengarten Schmölln**, unter anderem mit Gänsebrust und Klößen oder Rehbraten mit Pilzen, bis 20.12., Tel.034491 80248
- Kertscher-Hof Gleina**, unter anderem mit Gänsekeule oder Entenbrust mit Klößen, nur noch vereinzelte Bestellungen, Tel. 03447 502351
- Ratskeller Altenburg**, unter anderem mit Gänsekeule und -brust, Hirschkalbskeule und Maishähnchenbrust sowie Vor- und Nachspeise, bis 21.12., Tel. 03447 311226
- Hotel am Roßplan Altenburg**, unter anderem mit halber Bauernente, Gänsebraten, Hirschgulasch, Rehbraten und Zanderfilet (komplette Karte unter www.hotel-rossplan.com), bis 20.12., Tel. 03447 56610.

Von Jens Rosenkranz

Newsletter abonnieren



Sachsen bekommt bundesweit „härteste“ Corona-Verordnung
Sachsen bekommt neue Corona-Regeln – ab 1. Dezember gilt im Freistaat eine der schärfsten Schutzverordnungen bundesweit. Regierungschef...



„Die Lage ist bedrohlich“ – ein Delitzscher Arzt spricht über die Arbeit während der Pandemie
Acht von neun Corona-Infizierten werden in Hausarztpraxen wie der von Thomas Mundt behandelt. Der Delitzscher Arzt erklärt, welchen...



Warum Sachsens Geschäfte am Samstag geöffnet bleiben
Trotz steigender Infektionszahlen darf man in Sachsen am Wochenende noch shoppfen gehen...



57-jähriger stirbt nach Frontalzusammenstoß mit Lkw in Oschatz
Auf der Bundesstraße 6 hat es am Donnerstag einen Zusammenstoß zwischen einem Laster...



Vier Unbekannte berauben Weihnachtsbaumverkäufer
Das fehlte noch: In Leipzig-Leutzsch ist ein Verkäufer von Weihnachtsbäumen ausgeraubt...

Mehr aus Altenburg >



LVZ+ Corona-Lockdown
So verlief die erste Ausgangssperre in Altenburg und Schmölln

17.12.2020



LVZ+ Im Lockdown
Meuselwitzer Wochenmarkthändler sorgen für Kritik im Stadtrat

17.12.2020



Altenburg / Corona
Sieben-Tage-Inzidenz im Altenburger Land steigt weiter – Führerscheinstelle geschlossen

17.12.2020

MENU SUCHE LEIPZIGER VOLKSZEITUNG ANZEIGEN & MÄRKTE SHOPS E-PAPER ABO MEIN ABO

NACH OBEN

<p>START</p> <ul style="list-style-type: none"> LEIPZIG Lokales Polizeiticker Stadtpolitik Bildung Leserbriefe Blogs Boulevard Corona-Proteste Essen in Leipzig Leipzig-Ticker <p>REGION</p> <ul style="list-style-type: none"> Mitteldeutschland Der Osten Polizeiticker Altenburg Borna Bad Dübau Delitzsch Döbeln Eilenburg Geithain Grimma Markkleeberg Markranstädt Oschatz Schkeuditz Taucha Wurzen 	<p>NACHRICHTEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Politik Panorama Promis Wirtschaft Kultur Medien & TV Wissen Digital <p>SPORTBUZZER</p> <ul style="list-style-type: none"> Fußball RB Leipzig BSG Chemie 1. FC Lok SC DHfK Leipzig Sport Regional Sportmix <p>THEMA</p> <ul style="list-style-type: none"> Specials <p>REISEREPORTER</p> <ul style="list-style-type: none"> Top Places 2020 Ausflüge Reisenews Städtereise Leipzig 	<p>JOBBS</p> <p>FAMILIE</p> <ul style="list-style-type: none"> Aktuelles Spiele Familie im Kiez Familienkompass Nah dran Tipps Zoogeführt <p>MEHR</p> <ul style="list-style-type: none"> Bilder Videos Spiele Bauen & Wohnen Garten Lifestyle Auto & Verkehr Essen & Trinken Finanzen Studium & Beruf Gesundheit MultiMedia Recht <p>ANZEIGEN & MÄRKTE</p> <ul style="list-style-type: none"> Immobilien Trauer Themenwelten Mediadaten Online-Werbung Anzeigen aufgeben Anzeigen-Info azubify 	<p>SHOPS</p> <ul style="list-style-type: none"> Abo-Shop LVZ-Shop Ticketgalerie MediaStore LVZ Releshop Leser werben Leser <p>E-PAPER</p> <ul style="list-style-type: none"> E-Paper lesen Digital-Abo bestellen <p>ABO</p> <ul style="list-style-type: none"> Newsletter Abo bestellen Leserservices AboPlus <p>ARCHIV</p>
---	--	--	---

Datenschutz | Informationen nach DSGVO | Leistungs- und Druckereigenschaften für Leserkommentare | Impressum | Kontakt

© Leipziger Verlags- und Druckereigesellschaft mbH & Co. KG

Leipziger Volkszeitung | Dresdner Neueste Nachrichten | Döbelner Allgemeine Zeitung | Oschatzer Allgemeine Zeitung | Ostsachsen Allgemeine Zeitung | LVZ Post

LVZ Sportbuzzer | DNN Sportbuzzer | Blogs | Gewinnspiele | LVZ Post

Hannoversche Allgemeine | Neue Presse | Göttinger Tageblatt | Peiner Allgemeine Zeitung | Schaumburger Nachrichten | Gelnhäuser Neue Zeitung

Wolfsburger Allgemeine/Alten-Zeitung | Eichsfelder Tageblatt | Keller Nachrichten | Lübbecke Nachrichten | Ostsee Zeitung | Märkische Allgemeine

MADSACK Mediengruppe | Madsack-Blog | Madsack Medienagentur | Madsack Medien Campus | RND-news.de

Radio.de