

Unsere Schlachtfestspezialitäten

Schlachtfest wie´s früher war!

Oma Elsbeth´s Fleckeeintopf	€	5,60
kalte vogtländische Schlachteplatte Leberwurst, Blutwurst, Knacker, Speckfett und Schinken mit Butter und hausgebackenem Brot	€	9,20
Eisbein mit Meerrettichsoße, vogtländischem Sauerkraut und gekochten Klößen	€	11,90
Taltitzer Schlachteschüssel mit Wurstbrie mit Wellfleisch, Leber- und Blutwurst, Knacker und Brot	€	10,60
Blut mit Sauerkraut und Kartoffeln	€	7,20
Wellfleisch mit Sauerkraut, Butter und Brot	€	7,30
Hackepeter mit Ei, Zwiebeln, Butter und Brot	€	8,80

Unsere Spezialität nach deftigem Essen:

Creme Brûlée mit Himbeeren und Sahne	€	5,30
--------------------------------------	---	------

Tradition des Schlachtfestes

Das feierliche gemeinschaftliche Zerlegen und Essen von erlegten Tieren kann durch Aschen- und Knochenfunde bis in die Altsteinzeit nachgewiesen werden. Zuerst wurde die Erlegung eines Tieres durch die Jagd feierlich begangen, mit der Domestikation verlagerte sich der Brauch zunehmend zur Feier der Schlachtung eines aufwändig und über einen langen Zeitraum gemästeten Tieres, das für die ganze Dorf- oder Clangemeinschaft - oder auch nur einer Familie - meist etwas Besonderes war. Das zu schlachtende Tier wurde vor dem Schlachten reich geschmückt und nicht selten vor der Tötung von einem religiösen Würdenträger gesegnet um die Besonderheit des Augenblickes zu verstärken, aus Urfehde und/oder böse Geister vom Fleisch und somit von den späteren Verzehrenden fernzuhalten. Parallelen können zum religiösen Opferfest oder rituellen Opferungen gezogen werden, auch wenn da der Nahrungserwerb eher nebensächlich war und ist.