

MEINE MEINUNG

Heidi Henze zum
fürstlichen Weih-
nachtsmarkt in Greiz



Ein göttliches Spektakel

Der „Heiße Bischoff“ ist eine Kreation aus Sekt und den dazu gereichten Austern – das klingt verführerisch. Doch ehrlich gesagt, probiert habe ich es nicht. Schließlich war ich ja auch mit dem Fahrzeug unterwegs. Doch die beiden Herrn, Rainer Koch und Jürgen Zschögner, in ihren historischen Kostümen zur Fürstenweihnacht in Greiz auf dem Areal des Unteren Schlosses, verstanden es, ihr fürstliches Getränk nach einem Rezept aus dem 18. Jahrhundert den Gästen anzupreisen. Kaum einer der vielen Besucher der Fürstenweihnacht kam an ihnen vorbei, wenn Rainer Koch, Museumschef und Mitglied des Fördervereins, seine Ausführungen lautstark unters Publikum brachte. Denn der Greizer hat nicht nur verraten, wo er die Austern herholt, die den feinen herben Geschmack zum Getränk aus traditionellen Deutschen Weinanbaugebieten geben, sondern er versuchte sich auch als Weinkenner. Doch als ich etwas gebohrt habe und nach den Zutaten des göttlichen Getränkes fragte, dann antwortete er: „Alles verate ich auch nicht“.

Na gut, interessant war das göttliche Spektakel trotzdem, bei dem tief in die Geschichte eingetaucht wurde. Geschmeckt muss es wohl haben, denn viele Gäste haben an diesem Nachmittag dem Getränk jedenfalls genüsslich zugesprochen.

LESER-SERVICE

■ Sie haben Fragen zur Zustellung, zu Ihrem Abonnement:

Telefon (0365) 8 22 92 29
Mo bis Fr 6 – 18 Uhr, Sa 6 – 14 Uhr
Mail: leserservice@otz.de
Internet: www.otz.de/leserservice

■ Lokalredaktion:

Telefon (03661) 87 56 11
Fax (03661) 87 56 40
Mail: greiz@otz.de
Internet: www.greiz.otz.de

■ Chefredaktion: (0365) 77 33 11 10

Mail: redaktion@otz.de
Internet: www.otz.de

■ Tickethotline: (0361) 227 5 227

Mo bis Sa 9 – 20 Uhr
Internet: www.ticketshop-thueringen.de

■ Anzeigen: (0365) 82 29 444

Mo bis Fr 7 – 18 Uhr
Mail: anzeigenservice@otz.de
Internet: www.otz.de/anzeigen



Matthias Hamann (links) hat die Hofsuppe köstlich geschmeckt, die Silke Groß nach dem Rezept aus dem 18. Jahrhundert gekocht hat.

FOTOS: HEIDI HENZE

Fürstlich residiert und gespeist

Zum 15. Mal wurde zur Fürstenweihnacht auf das Areal des Unteren Schlosses eingeladen

Von Heidi Henze

Greiz. Der heiße Bischoff, die fürstlich vegetarische Hofsuppe oder der Hofkuchen lockten am Sonntag zur 15. Romantischen Fürstenweihnacht auf dem Areal des Unteren Schlosses in Greiz viele Besucher an.

Es war wahrlich wunderbar mit anzusehen, mit welchem Engagement sich die Mitglieder des Fördervereins der Museen der Schloss- und Residenzstadt Greiz ins Zeug legten, um die vielen Gästen Geschichte hautnah zu vermitteln. Der Weiße Saal im Schloss platzte aus allen Nähten, als der Hofstaat die Gäste zur Zeitreise durch die Modewelt von der Renaissance zum Biedermeier einlud. Engelbert Sieler verstand es auf wunderbare Weise die Gästeschar mitzunehmen in die Vergangenheit, vermittelte ganz nebenbei eine große Portion an Wissen und führte elegant den Übergang in die reale Zeit, als unter dem Publikum ein Handy klingelte.

Geschichte im Greizer Schloss hautnah vermittelt

Nichtsdestotrotz bewegten sich die Torgauer Renaissance-Tänzer in ihren historischen Kostümen mit Anmut und Grazie über das Parkett des Weißen Saals. Und das Publikum war einfach nur begeistert.



Historische Modenschau: Engelbert Sieler verstand es gekonnt die Gäste auf eine Zeitreise mitzunehmen.



Altes Handwerk: Dietmar Konheiser setzte sich spontan zu Rossi, dem Seiler und half ihm.

Richtig eingestimmt konnten sie im Hofinneren des Schlosses dann genüsslich Essen und Trinken.

Heiße Bischoff und Kuchen nach Originalrezepten

Darunter natürlich auch Speisen und Getränke, die die Vereinsmitglieder nach Originalrezepten aus dem 18. Jahrhundert extra für die werte Kundschaft hergestellt hatten. Den „Heißen Bischoff“ bereite Museumsleiter Rainer Koch persönlich zu. Er hatte vor Jahren ein originales Rezeptbuch aufgestöbert. Seitdem gibt es nicht nur die fürstliche Weihnacht im Unteren Schloss, sondern eben auch den „Heiße Bischoff“ oder auch einen Kuchen – gebacken vom Bäcker Müller nach dem Originalrezept.

Auch die fürstlich-vegetarische Hofsuppe mit Dinkel- und Bierkrustenbrot, die Silke Groß für die Besucher kreiert hatte, war flugs verspeist. Das Rezept stammt ebenso aus dem 18. Jahrhundert. Ein bisschen hat die Köchin das Suppen noch für den Tag verfeinert.

Geschichte um das Erleben nannte Matthias Hamann, Vereinsmitglied, das Ansinnen des besonderen Weihnachtsmarktes, der neben Speisen auch eine große Vielfalt an historischen Handwerk zeigte. Diesen Part übernahmen die historischen Darsteller aus Zwickau.