

Genussmomente

Kulinarischer Streifzug zwischen Mulde, Striegistal und Kohrener Land



© Dirk Ruckelshaus - BUR Werbeagentur GmbH



Entwicklungsprogramm
für den ländlichen Raum
im Freistaat Sachsen
2014 - 2020

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des
ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete





Ein köstlich gefüllter „Produktkorb aus dem Kohrener Land“

Die regionalen Köstlichkeiten und Erzeugnisse unserer Produzenten eignen sich hervorragend als Geschenk. Für den „Produktkorb aus dem Kohrener Land“ kann aus einer Angebotspalette von rund 60 Produkten ausgewählt werden. Ob ein Querdenkereierbecher der Töpferei Müller oder Keramik vom Töpferhaus Arnold, der Korb vom Korbmachermeister Winkler ist auf alle Fälle dabei. Schnaps, Wein, Honig, Fruchtaufstriche, Backwaren der Bäckerei Reißer, Wurstwaren, Senf und vieles mehr findet Platz darin. Regionale Literatur, Ausflugstipps oder eine Wanderkarte ergänzen das Angebot, denn alle Erzeuger sind in unserer Ausflugsregion zu Hause. Um Vorbestellung wird gebeten.

www.tourismusverein-borna-kohrenerland.de

AUS Mittelsachsen FÜR Mittelsachsen

 mittelsachsen.shop

Fast jeder kennt sächsische Produkte, wie zum Beispiel Dresdner Stollen, Radeberger Pilsner oder Bautzner Senf. Doch gerade wer die Mitte von Sachsen – zwischen den Städten Leipzig, Dresden und Chemnitz – schon einmal besucht hat, weiß, dass in Mittelsachsen ein breites Sortiment an handgefertigten Produkten der Spitzenklasse hergestellt wird.

Eine Auswahl dieser Produkte können Sie im Mittelsachsen.shop finden.

Mittelsachsen.shop

Etzdorfer Tier- und Gartenmarkt

Am Steinbach 33 | 09661 Striegalstal

Telefon: 034322 40431

info@mittelsachsen.shop

www.mittelsachsen.shop





Entdecken Sie unsere Region doch mal von ihrer köstlichen und kreativen Seite. Ob aromatische Kräuter und Gewürze, knackiges Obst und Gemüse, frischer Fisch, zartes Fleisch oder köstliche Backwaren – zahlreiche kleine Firmen locken mit ihren regionalen Produkten.

Und auch, wer das Besondere sucht, wird dabei fündig. Denn mit Schokolade, Kaffee, alkoholischen Spezialitäten, frisch gepressten Ölen und mehr, können Sie den Genuss mit allen Sinnen zelebrieren. Schicke Tisch-Deko gibt's noch obendrauf.

Viele der Produkte wachsen direkt bei uns in der Region. Andere werden aus ausgesuchten Zutaten bei uns veredelt. Aber schmecken Sie doch einfach selbst! In dieser Broschüre stellen wir Ihnen einige ausgewählte Anbieter vor und laden Sie zu einer spannenden Geschmacksreise ein.

INHALT

Kräuter und Wildfrüchte

Wildes Grün für Ihre Küche 2–5

Kartoffeln, Obst und Gemüse

Knackige Früchte der Natur 6–11

Fisch

Fangfrischer Fischgenuss 12–13

Fleisch

Ganz bewusst genießen 14–17

Brot und Backwaren

Traditionelles Backhandwerk 18–21

Besondere Genüsse

Mit allen Sinnen Feinschmecker sein 22–31

Einfach schön

Den Tisch mal anders decken 32–38

Veranstaltungstipps

Genuss erleben 39–41

Kulinarische Erlebnisbausteine

Mit allen Sinnen entdecken 42–43

Impressum 44



KRÄUTER UND WILDFRÜCHTE

Wildes Grün für Ihre Küche

„Aroniabeeren enthalten den höchsten in Obst gemessenen Wert an roten und blauen Pflanzenfarbstoffen. Sie dienen der Pflanze als Schutz vor Erkrankungen und oxidativer Schädigung. Das können wir Menschen natürlich nutzen!“

Annett Groh
„Uhlsdorfer Marmelädchen“



Wildkräuter sind schon lange nicht mehr nur den Kräutерhexen vorbehalten. Auch wer tolle Aromen für die Küche sucht, kommt an ihnen kaum vorbei.

WILDKRÄUTER sammeln – aber richtig!

Wildpflanzen wachsen an vielen Orten – und lassen sich unkompliziert und kostenfrei ernten. Zu Hause sprießen Vogelmiere, Giersch oder Nessel reichlich im Garten. Sauerampfer, Wegerich oder Schafgarbe wachsen auf Wiesen und an Wegrändern. In Wäldern locken frische Austriebe von Bäumen. Viele davon bringen unvergleichliche Aromen und wichtige Nährstoffe in die tägliche Küche – vorausgesetzt man kann die „guten“ von ihren giftigen Artgenossen unterscheiden!



Kräuter-Sammel-Tipps

von Annett Groh vom „Uhlsdorfer Marmelädchen“

- 1 Die oberste Regel lautet: Sammeln Sie nur Pflanzen, die Sie ganz sicher kennen und niemals Giftpflanzen! Hilfestellung geben entsprechende Pflanzenratgeber oder – noch besser – die Kräuterfrauen unserer Region.
- 2 Nehmen Sie nur saubere und gesunde Pflanzen mit.
- 3 Ganz wichtig: Gehen Sie verantwortungsvoll mit der Natur um! Überlegen Sie sich genau, wie viele Pflanzen Sie wirklich benötigen – und ernten Sie auch nur so viele.
- 4 Pflücken Sie die gewünschten Pflanzenteile mit Daumen und Zeigefinger vorsichtig ab oder benutzen Sie eine Schere. Ernten Sie nur einzelne Teile, niemals die komplette Pflanze mit der Wurzel. So kann sich der Rest der Pflanze später wieder erholen.
- 5 Ihre geernteten Wildkräuter transportieren Sie am besten luftig, zum Beispiel in einem Korb oder einer Papiertüte.
- 6 Verarbeiten Sie die Kräuter möglichst frisch und waschen Sie sie zuvor gründlich. Im Kühlschrank können sie an Aroma verlieren und verderben. Müssen sie doch gelagert werden, dann am besten in feuchtem Küchenpapier oder einem Tuch eingewickelt im Kühlschrank.

WILDKRÄUTERLIMONADE

Wildkräuter sind nicht nur aromatisch, sondern auch erfrischend. Ines Keller aus der Kreuz & Quer. Kräuterküche verrät ihr Lieblingslimonaden-Rezept:

Zutaten

- jeweils einige Stängel von Giersch, Gundermann, Minze und Melisse
- 1 l Apfelsaft, 1 l Mineralwasser
- Saft einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung

Die Kräuter grob zerschneiden, mit dem Zitronensaft und einem kleinen Schuss Apfelsaft in ein Gefäß geben und pürieren. Den restlichen Apfelsaft dazugeben und einige Stunden gekühlt durchziehen lassen. Dann durch ein Sieb gießen und mit Mineralwasser auffüllen.

„Man kann auch die Samen vom Giersch verwenden. Sie schmecken leicht scharf und können im Mörser gemahlen als Gewürz genutzt werden.“

Ines Keller
Kreuz & Quer. Kräuterküche

Schon
probiert?



Während in Thüringen die „Grünen Klöße“ ein typisches Regionalgericht sind, wollen die „Grünen Knöpfe“ aus Sachsen noch ihren Weg in die Welt finden. Dabei sind die Kartoffeln (Erdäpfel) in vielerlei Zubereitungsarten auch in ganz Sachsen besonders beliebt. Für das Rezept von Sonja Schulze vom Wildkräuterhof Landsprosse können Sie, bis auf Muskat und Salz, sächsische Zutaten verwenden. Das ist sozusagen Heimat auf dem Teller:

GRÜNE KNÖPFE

Schon
probiert?

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Kartoffeln (halb und halb, fein gerieben, beides vermischt)
- 200 g gemischte, ganz klein gehackte, mild schmeckende Wildkräuter (z. B. Vogelmiere, Giersch, Hirschhornwegerich, Pimpinelle)
- 1 Prise Salz, 1 Prise Muskatnuss, eine Knoblauchzehe oder 3 EL Bärlauchpesto

Zubereitung

Alle Zutaten gut vermischen und zu kleinen Knöpfen formen. Diese in ein wenig Öl scharf braten (etwa drei Minuten auf jeder Seite) oder beidseitig leicht geölt auf einem Backblech ausbacken (rund 10 Minuten auf jeder Seite bei 200 °C ohne Umluft). Dazu schmeckt ein junger Wildkräutersalat mit einem Joghurtdip.

WÜRZIGE NUDELSOSSE AUS HAGEBUTTEN

Hanna Lehmann, Küchenchefin im Restaurant Laurus, empfiehlt eine geschmackvolle und „wilde“ Alternative für die Nudelsauce.

Zutaten für 4 Personen

- 150 g Hagebutten, 1 kleine Zwiebel (in Scheiben geschnitten), 1 kleiner Zweig Sellerie mit Blättern, 1 Bouquet garni (Thymian, Petersilie, Lorbeer), 1 Knoblauchzehe (gepresst), 1 Bund Oregano (gehackt)
- Saft einer halben Zitrone, Salz, 1 Messerspitze Chili, 1 TL Zucker, 1 EL Olivenöl

Zubereitung

Den Blütenansatz von den Hagebutten entfernen. Zwiebeln und Hagebutten in Olivenöl andünsten. Mit einem halben Liter Wasser auffüllen. Den Sellerie und das Bouquet garni dazugeben und eine halbe Stunde köcheln lassen.

Das Bouquet garni entfernen. Die Mischung mit dem Mixstab pürieren und durch ein Sieb passieren. Den Knoblauch und den gehackten Oregano darunter rühren. Mit Zitronensaft, Salz, Chili und Zucker abschmecken.



FrISChe Kräuter, Tipps und Tricks bekommen Sie bei:

Uhlsdorfer Marmelädchen

In einem kleinen nostalgischen Lädchen erwarten Sie hausgemachte Spezialitäten von der wilden Wiese nach althergebrachten Rezepten und spannende Kräuterspaziergänge.

Annett Groh, Kräuterpädagogin-BNE

Mühlwiese 3b

09212 Limbach-Oberfrohna

OT Uhlsdorf

Telefon 037609 50887

marmelaedchen@woka-net.de

www.uhlsdorfer-marmelaedchen.de

Restaurant Laurus

Aus der offenen Küche kommen kreative Köstlichkeiten aus heimischen Zutaten und dem hauseigenen Kräutergarten – eben natürlich frisch gekocht. Tipps für zu Hause gibt's in verschiedenen Kochkursen.

Limbacher Straße 19

09232 Hartmannsdorf

Telefon 03722 505210

info@laurus-vital.de

www.restaurant-laurus.de

Wildkräuterhof Landsprosse

Wildkräuter wachsen in ihrem natürlichen Umfeld. Bei Wildkräuterspaziergängen, Teamtagen für Firmen oder Projekttagen für Schulklassen gibt Sonja Schulze ihr vielfältiges Wissen zu deren Verwendung gern weiter.

Sonja Schulze

Garnsdorfer Hauptstraße 42

09244 Lichtenau OT Garnsdorf

Telefon 037208 883931

mail@landsprosse.de

www.landsprosse.de

Kreuz & Quer. Kräuterküche

In der kleinen Kräuterküche in Wiederau entstehen in Handarbeit viele hausgemachte Köstlichkeiten aus der Welt der Wildkräuter und -früchte. Das Wissen wird gern bei Wanderungen, Kräuterkochkursen und Kräuterseminaren weitergegeben.

Ines Keller

Rehbockswinkel 12a

09306 Königshain-Wiederau

Telefon 037202 44093

Mobil 0152 29078973

kreuz.und.quer@gmx.de

www.kreuz-und-quer-natur-erleben.de



Eine schöne Möglichkeit, Wildkräuter zu verwenden, ist die Bereitung eines Smoothie.

Sonja Schulze püriert dafür eine Handvoll frisch ausgetriebene Blätter von Linde, Spitz-Ahorn und Birke mit 3 Möhren, einem Apfel und einer Banane im Mixer. Das Getränk enthält die für unsere Gesundheit so wichtigen Bitterstoffe. Es sollte nach der Herstellung nicht länger als 2 Stunden aufbewahrt werden.

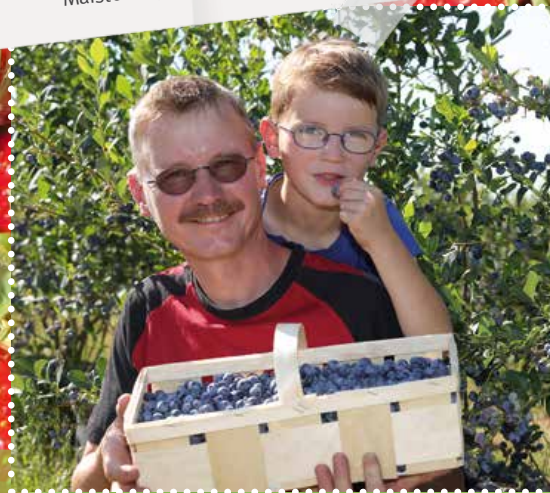


KARTOFFELN, OBST UND GEMÜSE

Knackige Früchte der Natur

„Die Qualität und der Zuspruch unserer Kunden bestärkt uns, auch weiterhin unser Erdbeerfeld ohne den Einsatz von Pestiziden zu bewirtschaften.“

Tobias Karte
Maisterlabyrinth® Benndorf



Kartoffeln, Obst und Gemüse – das kaufen Sie am besten regional. Denn frischer geht's nicht. Die kurzen Transportwege schonen die Umwelt. Nährstoffe und Geschmack bleiben erhalten.

ERDBEERE ist nicht gleich Erdbeere

Wer denkt, jede Erdbeere schmeckt irgendwie gleich, war vermutlich noch nicht auf dem Erdbeerfeld von Tobias Karte. Bis zu 13 Sorten reifen bei ihm jedes Jahr und können vor Ort ganz frisch probiert werden.

Auf das Benndorfer Feld von Tobias Karte schaffen es nur Sorten mit bestem Aroma. Zum Beispiel die Manille, eine französische Gourmetsorte, die Kinder wegen ihres Waldbeearomas ganz besonders lieben. Oder die Vima Zanta, eine sehr vielseitige Erdbeere, die sich leicht und schnell pflücken lässt und mit ihrem ausgeglichenen, milden Aroma überzeugt. Und natürlich die Honeoye, die eine frühe, fruchtig-frische Sorte ist. Auch innen schön dunkelrot und mit ausgeprägtem Erdbeearoma ist sie die Empfehlung für alle Marmeladenfreunde. Die späteste Sorte auf dem Erdbeerfeld ist die Malwina, die auch ganz am Ende der Erdbeerzeit mit einem kräftigen Erdbeergeschmack zu überzeugen weiß.

ERDBEERLIKÖR

Zutaten

- 1,5 kg frische Erdbeeren
- 500 g Zucker
- 400 ml Zitronensaft
- 1,5 Flaschen Korn



Zubereitung

Die Erdbeeren pürieren. Den Zucker in einem halben Liter Wasser auflösen und alles zusammen aufkochen. So lange kochen lassen, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Den Zitronensaft hinzufügen, gut verrühren, und alles abkühlen lassen. Dann den Korn hinzugeben, alles vermischen und über ein Sieb oder einen Filter in fest verschließbare Flaschen abfüllen. Zum Wohl!

Nach rot kommt blau. Denn ähnlich vielfältig wie die Erdbeeren wachsen bei Tobias Karte auch sechs verschiedene Heidelbeeren. Von der frühen Reka über die riesige Bluecrop bis zur genialen Cipria. Sie schmecken am besten ganz frisch – oder zum Beispiel in diesem Rezept:

STREUSELKUCHEN MIT HEIDELBEEREN

Zutaten für 5 Personen

- Für den Teig: 125 g Zucker, 200 g Mehl, 125 g Butter, 2 Eier, ein halbes Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker
- Für den Belag: 750 g Heidelbeeren
- Für die Streusel: je 125 g Mehl, Zucker und Butter

Zubereitung

Alle Teig-Zutaten sorgfältig zu einem Rührteig vermengen. Die Masse in eine gefettete Springform geben und die Heidelbeeren darauf verteilen. Die weiteren Zutaten zu Streuseln verarbeiten. Diese auf den Heidelbeeren verteilen. Alles bei 175 °C (Umluft) für etwa eine Stunde im Ofen backen.

Schon
probiert?



APFELKUCHEN Anita Bellmann vom Obstgut Seelitz verrät das Rezept für ihren Lieblings-Apfelkuchen:

Zutaten Hefeteig

- 15 g Hefe, 375 g Mehl, 60 g Zucker
- 60 g Butter, 1/8 l Milch, 1 Prise Salz

Zutaten Mürbeteig

- 1 Ei, 200 g Mehl, 75 g Butter, 75 g Zucker
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver
- 1 EL Wasser



Zubereitung Hefeteig: Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung darin bilden. In diese die Milch geben. Das Hefestück in die Milch bröckeln. Salz hinzufügen und alles warm stellen. Eine halbe Stunde gehen lassen. Danach den Zucker und die Butter in Flöckchen dazugeben, alles gut durchkneten und den Teig auf die Größe einer runden Springform ausrollen. **Belag:** Holen Sie sich 5 bis 6 große Äpfel, am besten aus dem Obstgut Seelitz. Besonders gut schmecken für den Kuchen Boskoop, Elstar oder Jonagold. Die Äpfel schälen und raspeln, nach Belieben mit Zucker und Zitronensaft mischen. **Zubereitung Mürbeteig:** Alle Zutaten mit dem Handrührgerät gut vermischen. So geht's weiter: Zuerst den Hefeteig in die Kuchenform geben, dann den Belag aus Äpfeln auftragen und zuletzt den Mürbeteig darüber verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober- und Unterhitze für etwa 40 bis 50 Minuten backen. Danach aus 250 g Puderzucker, 2 EL Wasser und 100 g zerlassener Butter einen Zuckerguss zubereiten und auf dem noch warmen Kuchen verteilen. Dann auskühlen lassen. **Hinweis:** Hefekuchen sollte langsam und nicht im Kühlschrank abgekühlt werden.

„Kochen macht Spaß und jeder kann sich und seiner Familie mit nährstoff- und vitalstoffreichem Essen etwas Gutes tun.“

Kati Walther
„Meine GlücksKüche“



Schon
probiert?

So frisch wie möglich – das ist das Motto von „Meine GlücksKüche“ von Kati Walther. Ob beim Fasten mit Wandern und Kochen oder bei Koch-Events – der Genuss wird dort großgeschrieben. Ihr Rezept macht Lust auf Power-Gemüse:



ROTE BEETE-FETA-BRATLINGE AUF RUCCOLA-WILDKRÄUTER-BETT

Zutaten für etwa 15 Bratlinge

- 1 kleine Tasse Hirse und die doppelte Menge Gemüsebrühe, 3 kleine Rote Beete oder eine große Rote Beete, 1/2 Zwiebel, 1 EL Zitronensaft, 2 EL frische, gemischte Kräuter (z. B. Schnittlauch, Dill, Petersilie usw.), Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel (z. B. von „Direkt vom Feld“), 2 Eier, 5 EL Haferflocken (Kleinblatt), etwas Buchweizenmehl, 200 g Feta, Rapsöl o. ä. zum Braten
- Als Beilage: 300 g verschiedener Salat, Honig, Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Hirse zusammen mit der Gemüsebrühe in einem kleinen Topf aufkochen und auf der ausgeschalteten Herdplatte rund 30 Minuten ausquellen lassen. Die Rote Beete schälen und fein raspeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel fein hacken und zusammen mit der Hirse und den übrigen Zutaten zu der Roten Beete geben. Alles mit einem Löffel, am besten aber mit den Händen, richtig gut vermengen. Vom Buchweizenmehl so viel nehmen, dass die Masse gut zusammenhält und nicht zu klebrig ist. Die Bratlingmasse rund 10 Minuten zum Quellen stehen lassen. Danach nochmals abschmecken. Die Masse sollte sehr würzig sein. Mit feuchten Händen zu flachen runden Bratlingen formen und braten. Honig, Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren und mit Salat vermengen. Diesen zu den Bratlingen servieren.

PFIFFIGER ROTE-BETE-SALAT Lieblingsrezept der Kunden im Gemüsebetrieb Landgarten

Zutaten für 2 bis 3 Personen

- 0,5 kg Rote Bete, 2 Möhren, ein halbes Bund Radieschen, eine halbe Stange Porree, 1 EL Zucker, Saft einer Zitrone, 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, ein halber Bund Rucola, 1 EL Butter, 1 Feta-Käse

Zubereitung

Die Rote Bete mit Schale gar kochen. Das Wasser abgießen, die Rote Bete abkühlen lassen, schälen, kleinschneiden und in eine Salatschüssel geben. Die Möhren schälen und kurz kochen (sie müssen noch bissfest sein). Aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen, kleinschneiden und in Butter in einer Pfanne anbraten. Dann einen Esslöffel Zucker zu den Möhren geben und diese unter ständigem Wenden karamellisieren lassen. Die Möhren zu der Roten Bete geben. Den Feta-Käse ebenfalls würfeln. Die Radieschen, den Porree und Rucola ebenfalls kleinschneiden und mit dem Feta zusammen in die Schüssel geben. Den Saft einer Zitrone, 4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles gut durchmischen, zehn Minuten ziehen lassen und dann mit einer Scheibe Brot genießen. Guten Appetit!

TIPP

Apfellehrpfad in der Naturschutzstation Herrenhaide

Was steckt alles in einem Apfel? Wie groß und wie alt können Apfelbäume überhaupt werden? Und warum sollte man Apfelbäume pflanzen? Die Antworten darauf und vieles mehr gibt der Apfellehrpfad in Burgstädt spielerisch für große und kleine Besucher an „Wendeäpfeln“. Er liegt im Landschaftsschutzgebiet Mulden- und Chemnitztal (Peniger Straße in Burgstädt, Ausgangspunkt 250 Meter nach dem Ortsausgangsschild).



Sportbad und gutes Essen – ja, das gibt's! Den Beweis tritt das Sportzentrum am Taurastein in Burgstädt gerne jeden Tag an. Dort werden viele regionale Zutaten genutzt, um frische, kreative Gerichte auf die Teller der Gäste zu bringen. Ein Rezept verrät das Küchenteam für zu Hause.

„SPORTBAR – EINTOPF“:

GRÄUPCHEN-EINTOPF MIT KASSLER

Schon
probiert?

Zutaten für 5 Personen

- 150 g Kassler-Lachs, 1 Zwiebel, 1 Möhre, 1/2 Stange Porree, 1 Kohlrabi, 50 g Sellerie, 250 g Perlgraupen fein, 2–3 Kartoffeln (mittelgroß festkochend), 50 g Butter,
- frische Petersilie, Salz, Pfeffer, 2–3 Lorbeerblätter

Zubereitung

Das Gemüse waschen und putzen. Das Fleisch mit einer halben Zwiebel, Porree, Sellerie, Möhre und Gewürzen bedeckt mit Wasser in einem Topf weichkochen. Die Graupen mit kaltem Wasser in einem Sieb abspülen, anschließend mit abgeseihter Fleischbrühe langsam weichkochen. Die Trübstoffe (entstehender Schaum) mit einer Schaumkelle entfernen. Ab und zu Brühe nachgießen und ständig umrühren. Die Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden und mit einem viertel Teelöffel Salz etwa 15 Minuten weich köcheln. Danach zu den Graupen geben. Das gegarte Gemüse (Möhre, Sellerie, Porree) in feine Streifen schneiden. Den Kohlrabi schälen, in mundgerechte Würfel schneiden. Die andere halbe Zwiebel schälen und würfeln. Beides in Butter andünsten. Gemüse, Graupen, Brühe und das in Würfel geschnittene gegarte Fleisch vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einmal noch alles richtig aufkochen lassen und danach vom Herd nehmen. Den Gräupchen-Eintopf mit frisch gehackter Petersilie servieren.



DEFTIGES *aus der Kartoffel*

KARTOFFEL-MÖHREN-SUPPE nach Agraset-Art

Zutaten für 8 Personen

- 2,5 kg Kartoffeln, z. B. Sorte Melody (mehlig kochend) aus dem Landmarkt
- 700 g Möhren, 1 Stange Porree, 1 Scheibe Sellerie, 1 Kohlrabi, 1 Zwiebel
- 1 Kanten dunkles Brot, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und Majoran
- Zum Verfeinern: Butter und Petersilie, nach Belieben: Wiener Würstchen oder Bockwurst

Zubereitung

Kartoffeln, Möhren, Porree, Sellerie, Kohlrabi und Zwiebeln zuerst schälen und gründlich putzen. Alles in Stücke schneiden. Aus dem Gemüse mit dem Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer in ungefähr 20 Minuten eine Gemüsesuppe in 2 Litern Wasser kochen. Davon 1 Liter Gemüsebrühe beiseitestellen. Anschließend die in Stücke geschnittenen Kartoffeln und den in Würfel geschnittenen Brotkanten zu dem Gemüse in der Brühe dazugeben und weitere 35 Minuten kochen. Jetzt mit reichlich Majoran und Butter verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Bedarf die Konsistenz der Suppe mit der beiseite gestellten Brühe nach Belieben ändern. Je nach Lust und Laune mit in Scheiben geschnittener Wurst mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Zum Schluss kommt noch eine Prise Liebe dazu – in Form von Petersilie!

BRENNNESSEL-GIERSCH-TARTE Rezept aus der Esswerkstatt von MiO Made in Ottendorf

Zutaten

- für den Mürbeteig: 200 g Mehl, 100 g Butter, 60 ml eiskaltes Wasser, Salz
- für den Belag: 100 g Giersch, 100 g Brennnesseln, 20 g Bärlauch, 15 Löwenzahnblätter, 1 Zwiebel, 8 Cherrytomaten, 200 g geriebener Emmentaler, 2 Eier, 200 g saure Sahne, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Aus den Teigzutaten mit den Händen zügig eine glatte Teigkugel kneten und in Frischhaltefolie wickeln. Für ca. eine Stunde in den Kühlschrank legen. Eine Quiche- oder Springform einfetten, den Teig auf einer gut bemehlten Fläche ausrollen und die Form damit auslegen. Dabei einen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Form kaltstellen. Brennnesseln und Giersch waschen, blanchieren, abtropfen und abkühlen lassen. Grob hacken. Die kleingewürfelte Zwiebel in Öl anrösten, Brennnesseln und Giersch zugeben, kurz mitdünsten. Bärlauch und Löwenzahn waschen, in feine Streifen schneiden. Saure Sahne, Käse und Ei verrühren und die Gewürze zugeben. Abschmecken. Die Brennnessel-Giersch-Masse und die Bärlauch- und Löwenzahn-Streifen untermischen. In die Form füllen. Die Tomaten in Scheiben darauf verteilen. Alles bei 180 °C Umluft rund 30 Minuten backen.



Frischer als hier geht es kaum:

Maislabyrinth und Beerenzauber

Ob Manille, Allegro, Gustine oder Zanta – Erdbeerfans sollten sie alle kennen. Sie gehören zu den dreizehn Sorten, die auf dem Erdbeerfeld in Benndorf gepflückt werden können. Danach verzaubern Heidelbeeren mit verschiedenen Geschmacksnuancen kleine und große Gaumen. Und damit auch der Spaß nicht zu kurz kommt, gibt es das Maisterlabyrinth® zum Entdecken, Staunen und Rätselraten.

Landwirtschaftsbetrieb Tobias Karte

An der Gärtnerei 8
04654 Frohburg OT Benndorf
Mobil 0163 4084478
info@maisterlabyrinth.de
www.maisterlabyrinth.de

Sportzentrum am Taurastein

Nach einem Besuch im Schwimmbad, bei einem erholsamen Sauna-Aufenthalt, während der Nutzung der Bowlingbahnen oder nach anderen sportlichen Aktivitäten, verwöhnen Sie unsere Köche mit frisch zubereiteten Gerichten vorwiegend aus der Region. Catering und Feierlichkeiten aller Art möglich.

Am Stadion 22
09217 Burgstädt
Telefon 03724 668927
sportzentrum@abs-burgstaedt.de
www.sportzentrum-am-taurastein.de



Gemüsebetrieb Landgarten Gbr

Im Hofladen geht frisch geerntetes Bio-gemüse von den Feldern gleich hinter dem Bauernhof über die Theke oder als Gemüsebox nach Hause. Daneben gibt es viele Produkte aus dem kompletten Naturkostwaren-Sektor und saisonales Obst, Bio-Backwaren und Bio-Eier.

Steffen und Yvonne Graunitz

Göppersdorfer Straße 2a, 09217 Burgstädt
Telefon 03724 6681544
info@bio-landgarten.de
www.bio-landgarten.de

MiO Made in Ottendorf

Naturidylle genießen, Bio-Gemüse ernten – „betreutes Gärtnern“ für Jung und Alt. Mieten Sie ein bepflanztes Beet – eine Saison lang – im Selbsterntegarten.

Birgit Fischer

Hohe Str. 28, 09244 Lichtenau OT Ottendorf
Telefon 037208 877848
info@mio-minicamping.de
www.mio-minicamping.de

Landmarkt Agraset

Im Angebot sind gute Produkte aus eigenem Anbau. Neben Futter und Kartoffeln gibt es Zubehör für Haus, Hof und Garten. Außerdem sind jede Menge regionale Produkte vom Apfel über Fleisch bis zum Ziegenkäse zu haben. Milch gibt's direkt am Milchzapfautomat.

Agraset-Lager-, Verarbeitungs- und Handels GmbH

Am Lagerhaus 1, 09306 Erlau
Telefon 03737 490531
info@agraset.de, www.agraset.de

Obstgut Seelitz

Knackig, frisch, lecker und gesund – so ist das Obst, das im Hofladen vom Obstgut Seelitz aus eigenem, nachhaltigem Anbau verkauft wird. Es gibt je nach Jahreszeit Äpfel, Sauerkirschen, Erdbeeren, Strauchbeeren und Pflaumen, aber auch Apfelsaft und Säfte sowie Gemüse, Eier und Wurst von Anbietern der Region.

OGS Obstgut Genossenschaft Seelitz eG

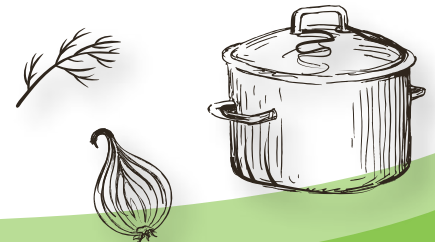
Talstraße 2
09306 Seelitz OT Döhlen
Telefon 03737 42213
info@obstgut-seelitz.de
www.obstgut-seelitz.de

Meine GlücksKüche

Erleben Sie Fastenwochen mit Wandern und Kochen sowie Koch-Events mit frischen Lebensmitteln von regionalen Erzeugern. Kochen macht Spaß und jeder kann sich und seiner Familie mit nährstoff- und vitalstoffreichem Essen etwas Gutes tun.

Kati Walther

Kapellengasse 2
09648 Mittweida
Mobil 0176 80551092
post@meine-glueckskueche.de
www.meine-glueckskueche.de





„Beim Kauf des Karpfens darauf achten, dass seine äußere Schleimschicht beim Schlachten nicht verletzt wurde, sonst wird er später nicht „blau“.“

Oliver Oertel
Gasthaus & Pension Teichhaus

FISCH

Ob frisch geräuchert, gebraten oder gebacken – Feinschmecker lieben Fisch in allen Varianten. Und am besten schmeckt der natürlich fangfrisch!

KARPfen „BLAU“ MIT MEERRETTICH

Zutaten für 4 Personen

- 1,2 kg frischer Karpfen
- 1 Sellerieknolle, 2 Zwiebeln, 1/2 Möhre, 150 g Petersilie
- 1 TL schwarze Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter
- 250 ml Weißweinessig

Zubereitung

Drei Liter Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Das Gemüse schälen, in Stücke schneiden. Zusammen mit den Gewürzen in das kochende Wasser geben. Den Karpfen vorsichtig in 4 Portionen teilen, ohne die äußere Schleimschicht zu beschädigen. Den Weißweinessig erwärmen und den Fisch damit übergießen. Den Karpfen anschließend in den leicht köchelnden Gemüsesud geben. Alles bei mäßiger Hitze rund 20 Minuten ziehen lassen. Wenn man eine Rückenflosse leicht herausziehen kann, ist der Karpfen gar. Dazu schmecken Petersilienkartoffeln, zerlassene Butter, Sahnemeerrettich und Apfelrotkohl.

Den frischen Karpfen gibt's im Teichhaus Eschefeld.

Fangfrischer
Fischgenuss

Der Fischhof Fuhrmann ist bekannt für dieses Gericht:

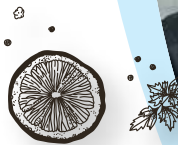
RUSTIKALER WELSAUFLAUF

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Welsfilet
- 3 gekochte Kartoffeln, 4 Tomaten, 1 Zwiebel
- 100 g Fetakäse, 50 g Reibekäse
- feine Fischwürze, Öl, etwas Zitrone

Zubereitung

Das Filet in Streifen schneiden und mit feiner Fischwürze würzen. Eine Auflaufform mit Öl einpinseln. Kartoffeln und Tomaten in Streifen schneiden. Im Wechsel Kartoffeln, Tomaten und Fisch in die Auflaufform legen. Die Zwiebel in Ringe schneiden und den Feta würfeln. Beides über den anderen Zutaten verteilen. Noch einmal mit Fischwürze nachwürzen, alles mit Zitrone beträufeln und dann den Reibekäse darüberstreuen. Bei rund 180 °C Umluft für etwa 20 Minuten ab in den Ofen. Dazu schmecken Baguette und ein kräftiger Rotwein.



Fangfrischen Fischgenuss gibt's hier:

Fischhof Fuhrmann

Im Hofladen gibt es Frisch- und Räucherfisch, Wurstspezialitäten, Fleisch, Salate und Einiges mehr. Auf Wunsch wird es zu regionalen Präsentkörben zusammengestellt. Die dazugehörige Hofgaststätte lockt mit frischen Fischgerichten.

Carola Fuhrmann

Hauptstraße 80

09306 Königshain-Wiederau

OT Topfseifersdorf

Telefon 03727 612237

mail@Fischhof-Fuhrmann.de

www.fischhof-fuhrmann.de

Gasthaus & Pension Teichhaus

Das Teichhaus Eschefeld ist Teil eines um 1780 erbauten stattlichen Vierseithofes. In den Räumen des ehemaligen Rinderstalls liegt das gemütliche Restaurant. Mit ausgewählten Produkten aus der Region entführt das Team mit Leichtigkeit durch eine moderne kreative Küche.

Oliver Oertel

Teichhaus 1

04654 Frohburg OT Eschefeld

Telefon 034348 51317

gasthof_teichhaus@web.de

www.gasthof-teichhaus.de



FLEISCH

Auf Fleisch möchten viele von uns nicht auf ihrem Speiseplan verzichten. Ganz bewusst genießen kann man es, wenn man genau weiß, woher es kommt. Und besondere Fleischsorten wie vom Strauß sorgen für kulinarische Abwechslung.

Zubereitung von Straußenfleisch

Eine Empfehlung von
Bertram Burkhardt:

Eine Pfanne erhitzen, denn für den optimalen Fleischgenuss muss sie richtig heiß sein. Ein wenig Öl oder Butter hinzufügen. Das Fleisch im Ganzen ungewürzt etwa 2 Minuten von beiden Seiten scharf anbraten, damit sich Röstaromen bilden können. Den Backofen (Umluft) auf bei 80 °C vorheizen. Das Fleischstück in einer geschlossenen Pfanne in den Backofen legen. Dort für rund 20 bis 25 Minuten in Ruhe durchziehen lassen. Erst danach das Fleisch in Portionen schneiden. Die Konsistenz sollte noch leicht rosa sein. Erst jetzt zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

„ Der Geschmack von Straußenfleisch ähnelt dem vom Rindfleisch. In der Zubereitung ist es nicht schwieriger als andere Fleischsorten. Wichtig ist nur, dass das Fleisch beim Braten erst nach der Zubereitung gesalzen wird. „
So trocknet es nicht aus.

Heike Meersteiner
Meersteiners Straußenhof

Ganz
bewusst
genießen



STRAUSSEN-TOURNEDOS MIT PORREE UND INGWER

Heike Meersteiner empfiehlt:

Zutaten für 4 Personen

- 4 kleine Filets vom Strauß (à 150 g), 80 g Porree
- 200 ml Geflügelfond, 40 g frische Ingwerwurzel
- 2 EL Öl, Salz, 1–2 EL Sojasauce, 1 TL Weißweinessig

Zubereitung

Den Porree sorgfältig putzen, waschen und in dünne, 5 bis 6 Zentimeter lange Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls in sehr schmale Streifen schneiden. Beides in kochendem Salzwasser für 15 bis 20 Sekunden blanchieren. Danach in Eiswasser abschrecken und alles abtropfen lassen. Die Tournedos mit Küchengarn rund binden, denn so garen sie gleichmäßiger. Dann in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl von beiden Seiten 3 bis 4 Minuten braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, das Küchengarn entfernen und warm stellen. In der Zwischenzeit den Geflügelfond auf die Hälfte einreduzieren lassen. Fond, Soja-sauce und Essig in die Pfanne geben, salzen und aufkochen. Die Gemüsestreifen kurz darin erwärmen. Das Gemüse auf Teller geben, die Tournedos darauf setzen und mit der restlichen Sauce überziehen.

EI, EI, EI Straußenei

Schergewicht

*Ein Straußenei kann bis zu 2 Kilogramm auf die Waage bringen.
Sein Inhalt entspricht in etwa dem von 24 (!) Hühnereiern.*



Ein Hauch von Afrika weht auf dem Straußenhof Striegistal durch das beschauliche Örtchen. Bei Familie Reißig sorgt nicht nur das Straußenfleisch für Genussmomente, sondern auch die Straußeneier sorgen für jede Menge Deko-Überraschungen. Kennen Sie beispielsweise schon die Pyramide im Straußenei?





Das Lindenvorwerk mit seinem Gondelteich und die benachbarte Lindigtmühle sind zwei der beliebtesten Ausflugsziele im Kohrener Land. Zur Gaststätte gehören eine Minigolfanlage und ein großer Spielplatz. Das Gelände wird gerne für Feste wie den Kunstmarkt zum Deutschen Mühlttag, Erntedank- oder Fischerfeste genutzt.

Wer in der Region unterwegs ist, kann sich u.a. mit einem deftigen Holzfällersteak stärken:

Schon
probiert?

KOHNENER HOLZFÄLLERSTEAK

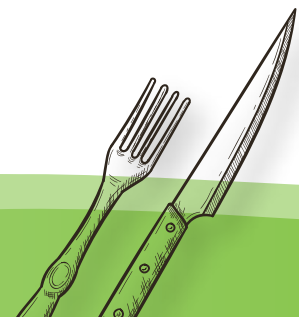
Zutaten für 4 Personen

- 4 Nackensteaks (Kammscheiben, je ca. 180 g)
- 100 g Zwiebeln gewürfelt, 100 g magerer Bauchspeck gewürfelt
- 100 g Gewürzgurken gewürfelt, 50 g Bautzner Senf, etwas Majoran
- 4 Scheiben Käse zum überbacken (z. B. Edamer, Gouda)

Zubereitung

Die Kammscheiben mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in Speiseöl durchbraten. Bauchspeck anbraten, Zwiebeln hinzugeben und ebenfalls anbraten. Zum Schluss Gurkenwürfel, Senf und Majoran untermischen. Alles auf den Steaks verteilen, mit Käse belegen und im Grill oder Backofen bei Oberhitze überbacken. Dazu passen am besten „Eingeschnittene“, wie im „Lindenvorwerk“ Bratkartoffeln genannt werden. Dazu kocht man in beliebiger Menge Pellkartoffeln nicht zu weich. Diese warm schälen und danach abkühlen lassen. Danach in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und in einer möglichst großen Pfanne in Butterschmalz knusprig braten. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer, Paprika, gemahlenem Kümmel und Majoran.

Wer möchte, gibt noch mageren oder fetten Speck dazu und brät diesen mit. Kurz vor dem Ende des Bratens werden noch Zwiebelwürfel hinzugefügt, damit diese nicht verbrennen. Als weitere Beilage passt ein deftiger Salat von Gurken oder auch ein Bohnensalat.



Frischen Fleischgenuss erleben Sie hier:



Straußenfarm Burkhardt

Im Angebot sind Produkte aus eigener Herstellung wie Straußenfilet, Straußensteak, Straußenwurst, Straußenschinken, Straußen-Dekoartikel, Straußen-Eierlikör, Staubwedel oder Straußeneier. Vor Ort genießen Sie die Produkte im Restaurant in der Straußenscheune. Außerdem werden Führungen durch die Straußenfarm angeboten.

Bertram Burkhardt

Hartha 21

04626 Schmölln OT Lumpzig

Telefon 034495 80538

Funk 0172 3703808

info@straussenfarm-burkhardt.de

www.straussenfarm-burkhardt.de

Ausflugsgaststätte Lindenvorwerk

Sächsische Gerichte sowie Wild- und Fischspezialitäten, zubereitet mit frischen regionalen Zutaten – das zeichnet die Speisen im „Lindenvorwerk“ aus. Die Küche steht für Regionalität, die schmeckt.

Steffen Hetzer

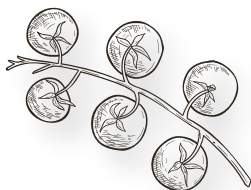
Linda 33

04654 Frohburg OT Linda

Telefon 034344 61285

info@lindenvorwerk.de

www.lindenvorwerk.de



Meersteiners Straußenhof

In hauseigener Schlachtung bzw. durch Weiterverarbeitung Dritter entstehen vielfältige Straußenprodukte. Das Straußenfleisch ist in verschiedenen Qualitäten aus der Keule erhältlich: als Steak, Filet und Bratenstück sowie Hals oder Leber. Beliebt sind der hausgemachte Eierlikör und Deko-Artikel.

Heike Meersteiner

Untere Dorfstraße 23

09236 Claußnitz OT Markersdorf

Telefon 037202 3337

post@meersteiners-straussenhof.de

www.meersteiners-straussenhof.de

Hotel & Restaurant „Zur Lochmühle“

Das gemütliche Restaurant lädt täglich zu sächsischen und gutbürgerlichen Gerichten ein. Als besondere Spezialitäten sind Speisen von Büffel, Wild und Fisch im Angebot.

Elke Klinder

Zur Lochmühle 64

09322 Penig OT Tauscha

Telefon 037381 66220

hotel@zur-lochmuehle.de

www.zur-lochmuehle.de



Straußenhof Striegistal

Auf drei Hektar Fläche leben die Strauße in großzügig angelegten Gehegen und hellen Stallungen. Im Hofladen gibt's Straußenprodukte wie Wurst und Fleisch sowie Produkte regionaler Vermarkter. Besonderheiten sind die „Pyramide im Straußenei“, Naturseife mit Straußenfett und kulinarische Veranstaltungen.

Marcus und Wolfgang Reißig

Mühlstraße 16

09661 Striegistal OT Pappendorf

Telefon 037207 54280

info@straussenhof-striegistal.de

www.straussenhof-striegistal.de



BROT UND BACKWAREN

„Zur Aufbewahrung vom Brot eignet sich am besten ein Tontopf. Darin bleibt es feucht genug, um es frisch zu halten, gleichzeitig bildet sich kein Schimmel.“

Thomas Solbrig, Bäcker- und Konditormeister
Bäckerei „Zum Kirchbäck“

Traditionelles Backhandwerk



Am besten schmeckt es doch immer, wenn es echte Handarbeit ist – das gilt bei Brot und Brötchen ganz besonders. Deshalb entstehen in den familiengeführten Bäckereien der Region noch leckere Sauerteigbrote und Kuchen nach traditionellen Rezepten – eine schmackhafte Kombination aus Tradition, Handwerk und Qualität!

GEHEIM
TIPP



Frischgebackenes Mühlenbrot aus der Museumsbäckerei

Die Lindigtmühle am Lindenvorwerk in Kohren-Sahlis ist die letzte noch erhaltene und voll funktionsfähige Wassermühle im Kohrener Land. Wie lange das Wasserrad der Mühle schon am Mausbach klappert, lässt sich nicht genau sagen, denn die Mühle wurde schon 1524 als „alt“ bezeichnet. Das Ensemble Lindenvorwerk und Lindigtmühle ist seit dem 19. Jahrhundert ein beliebtes Ausflugsziel. Und wer sich im Kohrener Land auskennt, weiß: Das Mühlenbrot aus der Lindigtmühle sollte man unbedingt mal probiert haben.

Während der Sommersaison wird es in Zusammenarbeit mit der Ausflugsgaststätte Lindenvorwerk sonnabends und sonntags gebacken. Ab 30 Personen kommt es auch auf Vorbestellung zum Wunschtermin aus dem altdeutschen Backofen.

Der Teig besteht zu 70 Prozent aus Roggenmehl und zu 30 Prozent aus Weizenmehl. Er wird als Sauerteig angesetzt und knusprig gebacken. Der Mühlenverein Lindigtmühle-Lindenvorwerk & Umg. e. V. empfiehlt dazu sein hausgemachtes Apfel-Griebenschmalz.

Schon
probiert?

GNANDSTEINER AUFLÄUFER

Falk Mäder von der Bäckerei Reißer verrät sein Rezept:

Zutaten für eine Backform (Ø 28 Zentimeter)

- 2 Eier, 25 g Zucker, 13 g Schnaps, 19 g Margarine (flüssig)
- 125 g Weizenmehl Type 405

Zubereitung

Eier, Zucker, Schnaps und die flüssige Margarine verrühren, dann das Mehl dazu geben und alles miteinander verkneten. Den Teig ausrollen und in eine gefettete Backform legen und backen – und zwar rund 20 Minuten bei 200 bis 210 °C (Ober- und Unterhitze). Danach den „Gnandsteiner Aufläufer“ auskühlen lassen und nach Belieben buttern, zuckern und mit Puderzucker absieben. Fertig!

Schon
gewusst?

Lecker

Das „Pane di Pomodora“, ein Mischbrotteig mit getrockneten Tomaten und Kräutern der Bäckerei „Zum Kirchbäck“ ist eine tolle Beilage zum Grillen.



„Der „Aufläufer“ ist nur hier in der Region bekannt, teils noch in Thüringen. Er wird bei uns meistens zu Festlichkeiten nach dem Kaffeetrinken oder manchmal auch nach dem Abendessen als Knabbergeback angeboten. Wie viel man ihn buttert und zuckert, bleibt jedem selbst überlassen.“
Falk Mäder, Bäckerei Reißer



AUF DIE *Dose gekommen*

ist die Bäckerei „Zum Kirchbäck“. „Wir haben oft von Urlaubern gehört, dass sie in der Ferne ihr gewohntes und lieb gewordenes dunkles Brot vermissen. Da unser Roggenmischbrot sich durch die natürliche Dreistufensauerteigführung zwar schon sehr lange hält, aber eben doch nicht lang genug, um einen Urlaub lang davon zu essen, haben wir nach einer anderen Möglichkeit gesucht“, erzählt Bäckermeister Thomas Solbrig.

So kam er auf die Dose – und das Brot geschnitten in zwei Sorten, nämlich Roggenmischbrot und Bio-Roggenvollkornbrot, hinein. Die Dosen werden mit Hitze sterilisiert und können so über ein Jahr haltbar gemacht werden. Damit sind sie auch ein tolles Souvenir!

Handgemachten Genuss finden Sie hier:

Bäckerei Reiß

Die kleine Handwerksbäckerei wurde 1894 in Gndstein gegründet und ist seitdem in Familienbesitz. Hergestellt werden ca. 18 Sorten Brot, 30 Sorten Brötchen und 40 Sorten Kuchen. Das Angebot variiert täglich.

Falk Mäder

Am Teichdamm 3

04654 Frohburg OT Gndstein

Telefon 034344 61407

Fax 034344 64902

info@baeckerei-reisse.de

www.baeckerei-reisse.de

Mühlenmuseum Lindigtmühle

Aus dem Backhaus kommt bei Veranstaltungen duftendes Mühlenbrot, das gerne mit hauseigenem Schmalz gereicht wird. Die Wassermühle ist noch voll funktionsfähig und technisches Museum.

Mühlenverein Lindigtmühle-

Lindenvorwerk & Umg. e.V.

Linda Nr. 34

04654 Frohburg

Telefon 034344 61285

Fax 034344 62592

info@lindigtmuehle.de

www.lindenvorwerk.de

Zum Kirchbäck

Die Bäckerei „Zum Kirchbäck“ wird von Familie Solbrig seit 1898 von Generation zu Generation weitergegeben und ist heute nicht nur eine Bäckerei im Familienbesitz sondern auch Café, Konditorei und Imbiss.

Bäckermeister und Konditormeister

Thomas Solbrig

Markt 18

09217 Burgstädt

Telefon 03724 855500

Fax 03724 855501

baeckerei@kirchbaeck.de

www.kirchbaeck.de





*Herzlich
Willkommen im*

SCHLOSSCAFÉ ROCHLITZ

Gönnen Sie sich doch eine kleine Pause nach der Schlossbesichtigung!

Direkt auf dem wunderschönen Marktplatz der Stadt Rochlitz befindet sich unser malerisches Schlosscafé. Lassen Sie sich bei einer Tasse Kaffee und zahlreichen süßen, sächsischen Köstlichkeiten fürstlich verwöhnen!

Wir bieten Ihnen leckersten sächsischen Schnittkuchen vom Feinsten.

Sie haben eine riesige Auswahl an 50 verschiedenen Sorten.

Außerdem stellen wir Ihnen perfekte Räumlichkeiten für Feiern mit bis zu 50 Personen für jeden Anlass zur Verfügung, z. B. Hochzeit, Geburtstag usw.

Wir bieten Ihnen dazu auch kalte und warme Buffets, Kaffee und Kuchen/Torten sowie Eis an. Sprechen Sie uns gerne an!

*Ihre Familie
Dietrich*

Markt 4 | 09306 Rochlitz | Tel. 03737 770808



BESONDERE GENÜSSE

„Wir bringen brasilianische
Kaffeekultur nach
Deutschland!“

João Eduardo Hermisdorff
Café Vila Hermes

Mit
allen Sinnen
Feinschmecker sein

Manchmal muss es einfach etwas Besonderes sein. Gönnen Sie sich also Genussmomente mit Schokolade, Kaffee und edlen Tropfen oder geben Sie mit frischen Ölen und Gewürzen Ihren Gerichten das gewisse Etwas.

Was macht ein BRASILIANER in Penig?

Ganz einfach: Die Wurzeln von João Eduardo Hermisdorff sind sächsisch. 2017, genau 200 Jahre nachdem sein Ur-Ur-Ur-Opa Wilhelm Eduard Hermisdorff von Penig nach Brasilien aufbrach, kehrte er hierher zurück.

Mitgebracht hat er natürlich jede Menge Kaffeebohnen von der familieneigenen Plantage. Für sein Café Vila Hermes in Penig sorgt er immer wieder für Nachschub. Bei der exklusiven Peniger Röstung ist alles handgemacht.

Dazu gibt's leckere Torten wie diese:



SAUERKIRSCHTORTE

Ein Familienrezept von Michele Hermisdorff

Zutaten

- 1 Glas Sauerkirschen, 350 g Sauerkirschmarmelade
- 600 g Frischkäse (pur), 300 g Schlagsahne
- 100 g Zucker
- 200 g weiße Schokolade, 100 g Löffelbiskuit

Zubereitung

Die Löffelbiskuits in einer Tortenform zu einem Boden auslegen. Die Sahne steif schlagen. Den Frischkäse mit dem Zucker verrühren und die Sahne unterheben. Die weiße Schokolade schmelzen und unter den Teig rühren. Die Masse auf die Löffelbiskuits streichen und alles für etwa drei Stunden in den Kühlschrank stellen. Zuletzt die Kirschen gut abtropfen lassen und mit der Marmelade vermengen. Alles schön gleichmäßig auf der Torte verteilen.



Maik Reinhardt von der gleichnamigen Kaffeerösterei erklärt:

WAS PASSIERT *bei der Kaffeeröstung*

180 bis 200 °C braucht es, um den Kaffeebohnen ihr unvergleichliches Aroma zu entlocken. „Gemessen wird die Temperatur zwischen den Kaffeebohnen“, weiß Maik Reinhardt. Bei der Trommelröstung werden die Bohnen permanent umgewälzt. Ihre Farbe verändert sich dabei von grün zu noch intensiver grün, später folgen gelb, gelbbraun und braun, bis sie schließlich schön dunkelbraun sind. Bei der Röstung kommt es zu einer chemischen Reaktion, bei der neue Verbindungen von Zucker und Proteinen bzw. deren Aminosäuren entstehen. Gerösteter Kaffee enthält zwischen 800 und 1200 aromatische Verbindungen. Diese Aromaverbindungen lassen sich nicht einzeln isolieren. Es ist eher das Zusammenspiel von vielen Stoffen in unterschiedlichen Konzentrationen, die das typische Kaffearoma erzeugen.





“ Die Kakaobohne enthält so viel Eisen, Magnesium, Calcium und Vitamin D wie kein anderer Samen in der Natur. “

Patrick Walter
Schokoladenmanufaktur
Choco del Sol

SCHOKOLADE

macht glücklich ...



... und ist gesund – jedenfalls wenn wie bei Choco del Sol 80 bis 100 Prozent Kakaobohnen in die Tafel kommen.

So zelebrieren Sie Schokoladengenuss:

Lagern Sie Schokolade immer bei Zimmertemperatur. Das bewahrt die geschmackliche Intensität.

Brechen Sie ein kleines Stück Schokolade ab. Gute Schokolade zerbricht mit einem wahrnehmbaren Knackgeräusch.

Riechen Sie zunächst an der Bruchkante. Hier entfalten sich die Aromen besonders intensiv.

Legen Sie nun ein kleines Stück auf Ihre Zunge und lassen Sie es am Gaumen schmelzen.

Der Kakao hat eine lange Tradition. Schon 2.000 v.Chr. wurde er von den Maya kultiviert. Für sie ist der Kakao Sinnbild des Lebens. In vielen Legenden der Hochkulturen Mittel- und Südamerikas symbolisieren der Kakaobaum und die Kakaofrucht den Kreislauf des Lebens. Der Kakao begleitet Geburt, Tod und Wiedergeburt.

SCHON
GEWUSST

In herkömmlichen Schokoladen stecken nur acht bis 13 Prozent realer Kakao-gehalt, bei Choco del Sol sind es 80 bis 100 Prozent.



Rochlitzer Berggeist

Wenn drei alte Rochlitzer eine Idee haben ... dann kann bisweilen schon mal eine Legende zu neuem Leben erweckt werden.

Arzt Tilo Braune, Gestalter Matthias Grimm und der Enkel Oscar Bermanns, Stefan Loose, beschlossen vor einiger Zeit in feuchtfrohlicher Runde, den sächsischen Traditionslikör Rochlitzer Berggeist wiederzubeleben. 1884 von der Firma Bermann auf den Markt gebracht, konnte der beliebte bittersüße Kräuterlikör im Zuge einer Enteignungskampagne 1959 nicht mehr hergestellt werden. Die Rezeptur war verschollen geglaubt, aber dank der Initiative des Labels Braune&Friends ist der Rochlitzer Berggeist jetzt wieder in seiner sächsischen Heimat zurück.

Der Rochlitzer Berggeist überrascht immer wieder gerne mit einer geschmacklichen Vielschichtigkeit – beispielsweise als kreativer Cocktail:

ROCHLITZER BERGGEIST NEGRONI

Ein Cocktail-Rezepttipp von Timo Kästner und Matthias Grimm

In ein Tumbler-Glas kommen auf Eiswürfel:

- 3 cl Rochlitzer Berggeist
- 3 cl Gin
- 3 cl Campari
- 1 cl Cynar
- 1/4 Orangenscheibe, 1/2 Kumquat, Physalis



Schon
probiert?



körper für kenn



Im Rochlitzer Muldental gibt es zwar keine Weingüter – das schließt guten Wein aber nicht aus. Denn den bietet „Dottore“ Oliver Bork in seiner Weinbar „Vinotore“ an.

WELCHER WEIN zu welchem Essen

Welchen Wein empfiehlt Oliver Bork zu den Gerichten unserer Direktvermarkter?

Welsfilet:

Trocken weiß, zum Beispiel Riesling oder Grüner Veltliner

Karpfen „blau“:

Riesling, beispielsweise vom Kapitelsberg vom Weingut Martin Schwarz aus Sachsen

Straußensteak:

Gehaltvoll rot oder rosé, zum Beispiel Syrah oder Malbec

Vegetarische Gerichte:

Halbtrocken weiß, wie Weißburgunder oder Riesling, bei kräftigem Gemüse eher Rotwein, beispielsweise Merlot oder Spätburgunder

Holzfällersteak:

Kräftig rot, trocken wie Tempranillo, Refosco, Touriga Nacional

„Weingenuss soll ein emotionales Erlebnis sein. Jeder empfindet Weine für sich persönlich anders: Der Wein schmeckt mir oder er schmeckt mir eben nicht. Das ist legitim. Man muss nicht jeden Wein mögen, sollte aber respektieren, dass er anderen Weinfreunden schmeckt und sie ihre Freude damit haben.“

Oliver Bork
Vinotore Weinhandel & Weinbar



Mini-Weinberg

Weinberge gibt es nur in den einschlägig bekannten Gebieten? Weit gefehlt! Grit Kuhnitzsch nutzt den Hang zur Burg in Kohren-Sahlis hin für einen kleinen, aber feinen Weinberg. Seit einigen Jahren werden dort um die 30 Kilogramm Trauben der Sorte „Solaris“ geerntet – bei einer gemeinsamen Weinlese, zu der im Herbst alle eingeladen sind. Der Wein wird traditionell ohne Zusatzstoffe gekeltert. Es ist ein trockener, bernsteinfarbiger Wein mit besonderem Geschmackserlebnis.

KLUNKERSUPPE Lieblingsrezept von Oma Cilla

Bei Aufregung, Appetitlosigkeit oder Magenbeschwerden kochte die Oma von Grit Kuhnitzsch jedem in der Familie fix ihre Klunkersuppe, die mit viel Liebe und allerlei tröstender Worte zubereitet auch stets Linderung und allen ein gutes Bauchgefühl brachte. Auch im Balancehaus wird das Rezept den Gästen am Holzküchenofen, wie es Oma Cilla tat, gekocht. Es hält lange satt und schmeckt himmlisch!

Zutaten für 4 Personen

- 1 l Milch, Hafermilch oder Ähnliches
- 4 EL Mehl (Weizen oder Dinkel)
- etwas Wasser
- 1 Prise Salz oder Zucker/Zimt

Zubereitung

Die Milch zum Kochen bringen. Inzwischen das Mehl mit etwas Wasser und den Gewürzen zu „Klunkern“ (Streuseln) mischen. Diese „Klunkern“ in die kochende Milch geben, kurz aufkochen lassen und servieren.



TIPP

Mai (jeder 3. Sonntag)

Verkostung des Balancehausweins am Weinberg

September (jeder 3. Sonntag)

Weinlese mit Kultur, Suppe, Fettschinken und Federweiser

immer am 3. Dezember

Hofweihnacht im Balancehaus mit hauseigenem Glühwein und besinnlichen Weisen

Schon gewusst?

„In vino sanitas – Im Wein liegt Gesundheit. Wein ist das älteste Genussmittel der Welt. Die Anfänge werden ca. 10.000 vor Christi gesucht. Seit ca. 7.000 vor Christi wird der Wein kultiviert – und wohl dosiert auch als Heilmittel genutzt“, weiß Apotheker und Weinkenner Jürgen Hoffmann von der Schwanen-Apotheke in Burgstädt. „Wein kann zum Beispiel blutdruck- und cholesterinsenkend wirken, Bakterien und Viren abtöten und die Knochenentkalkung verlangsamen – vorausgesetzt, er wird moderat konsumiert.“ Spannendes über den Wein und seine positiven Eigenschaften verrät er regelmäßig zu Weinproben.





So kauft man wirklich gute Gewürze – Direkt vom Feld die Gewürzmanufaktur in Chemnitz verrät es Ihnen

Eine Tomatensoße ohne Basilikum oder ein Curry ohne Kurkuma? Da würde auf jeden Fall etwas fehlen! Gewürze sorgen für die einzigartigen Aromen und den Wiedererkennungswert von Gerichten, ohne sie wäre Genuss nicht dasselbe.

Doch Gewürz ist nicht gleich Gewürz. Haben Sie auch schon bemerkt, dass von manchen Gewürzen die halbe Packung im Topf landet und trotzdem kaum Geschmack und Aroma vorhanden ist? Das liegt an der Qualität der Gewürze. Das Team von „Direkt vom Feld“ verrät deshalb, auf was man beim Kauf guter Gewürze achten sollte, um zukünftig auch mit kleinen Mengen große Geschmackserlebnisse auf den Tisch zu zaubern.



1) Kaufen Sie Gewürze so ganz wie möglich

Pfefferkörner, die kurz vor der Verwendung gemahlen werden, haben ein deutlich intensiveres Aroma als bereits fertig gemahlener Pfeffer. Das gilt für alle Gewürze. Die ätherischen Öle, die für den Geschmack der Gewürze sorgen, bleiben in ungemahlener Form am besten geschützt. So behalten die Gewürze lange ihr intensives Aroma.

2) Eine luft- und lichtundurchlässige Verpackung muss es sein

Wenn man Premiumgewürze kauft, sollte es nicht an der Lagerung und Verpackung scheitern. Wichtig ist, dass Gewürze vor Umwelteinflüssen wie Sonnenlicht, Wärme, Luft und Feuchtigkeit geschützt werden.

3) Achten Sie auf biologischen Anbau

Künstlicher Dünger und gute Gewürze passen nicht zusammen. Qualitativ hochwertige Gewürze erfordern viel Handarbeit, die sich auch im Geschmack bemerkbar macht.



Saaten wie Lein, Leindotter, Hanf, Kürbiskerne, Sonnenblumen, Schwarzkümmel, Raps, Mariendistel oder Mohn werden in der kleinen Ölmanufaktur zum Huttenberg in Oberschöna mit viel Liebe zu aromatischen Ölen kalt gepresst. Ein Klassiker – Leinöl – zu Kartoffeln ist der Leinölquark:

LEINÖLQUARK

Zutaten

- 500 g Quark (ob mager oder fett, ist egal)
- je 1–2 TL Salz, Pfeffer und Majoran
- je 2 TL Kümmel und Schwarzkümmel
- 30 ml Leinöl „vom Huttenberg“
- 1 Zwiebel (mittelgroß), etwas Milch oder Pflanzenmilch
- je nach Saison Schnittlauch, Petersilie, Möhre gerieben, Tomate oder was man sonst noch mag

Zauberzutat:

1 Esslöffel Schabzigerklee („Brotklee“ – für einen unwiderstehlichen Geschmack)

Zubereitung

Milch und Leinöl in einer Schüssel verrühren. Alle Gewürze dazugeben, ordentlich durchrühren – und gerne schon mal kosten. Hmmm!!

Nun kommt noch die Hauptzutat dazu: der Quark. Wer den Quark flüssiger möchte, gibt noch etwas mehr Milch dazu. Zum Abschluss auf den fertig gerührten Quark noch einen Rest frisch gehackter Kräuter, Schwarzkümmel und einen großen Schwupp vom leckeren Leinöl „vom Huttenberg“ geben.

Denn: Das Auge isst mit! In dieser Reihenfolge gelingt der Quark am besten, denn so können sich Gewürze und das Salz am besten entfalten.

Übrigens: Der leckere Leinöl-Quark kann natürlich auch mit Leindotteröl „vom Huttenberg“ zubereitet werden.



„Viel gutes Leinöl „vom Huttenberg“ bringt die Zellen in Schwung und kann sich positiv auf den Cholesterin-Spiegel auswirken.“

Danilo Braun
Ölmanufaktur vom Huttenberg



Sie suchen das Besondere? Dann schauen Sie mal hier:

Kohrener Land Imkerei

Der Honig der Bienen wird in der kleinen Familienimkerei schonend weiterverarbeitet, damit er sein natürliches Aroma behalten kann. Aus dem Bienenwachs entstehen außerdem Kerzen in eigener Produktion.

Nadine Römer

Ossa 63

04643 Geithain OT Ossa

Mobil 0163 8988261

www.kohrener-land-imkerei.de

Balancehaus Kohren-Sahlis

Ankommen. Durchatmen. Durchstarten: Das kleinste Kurhaus Sachsens mit seinen fünf Zimmern ist einzigartig. Jeder Besucher wird auf dem alten Holzküchenofen köstlich bekocht und umsorgt und dazu gibt es noch Wanderungen, Massagen, Packungen, eine Mini-Sauna und einen Mini-Weinberg ...

Grit Kuhnitzsch

Töpferstraße 3

04654 Frohburg OT Kohren-Sahlis

Telefon 034344 669515

Funk 0174 9567241

balancehaus@t-online.de

www.balancehaus.de



Reinhardt – Kaffeemaschinen und Kaffeerösterei

In der Rösterei entstehen erlesene Kaffees, sortenrein und in selbst kreierten Mischungen. Die Kaffeebohnen kommen aus verschiedenen Anbaugebieten, darunter auch Gebiete mit nur kleiner Ernte. Bei Kaffeeseminaren entdecken Sie die ganze Welt des Kaffees.

Maik Reinhardt

Otto-Kirchhof-Straße 2, 09217 Burgstädt

Telefon 03724 667273

Fax 03724 667275

info@kms-reinhardt.de

www.kaffeemaschinen-chemnitz.de

In vino sanitas.

Schwanen-Apotheke in Burgstädt

Im „Schwaneneck“ hält Apotheker und Weinkenner Jürgen Hoffmann regelmäßig Weinproben zu den Themen „Wein & Gesundheit“, „Wein & Schokolade“ sowie „Wein & Käse“. Auch das Weinfest im Apo-Hof lockt jährlich viele Besucher. Eine kleine, aber exklusive Wein-Abteilung ergänzt das umfangreiche Sortiment des angegliederten Reformhaus-Depots. Speziell die Sächsischen Weine haben des Apothekers Herz erobert.

Jürgen Hoffmann

Markt 14, 09217 Burgstädt

Telefon 03724 14749

info@schwanenapo.de

www.schwanenapo.de

Rochlitzer Berggeist

Eine sächsische Kräuterlegende wurde von drei ehemaligen Rochlitzern wiederbelebt. Der exzellente Kräuterbitter erfreut sich seit seiner „Wiedergeburt“ im Herbst 2017 großer Beliebtheit. Rochlitzer Händler und Gastronomen bieten ihn ihren Kunden an. Die aktuelle Händlerliste finden Sie auf der Webseite.

kontakt@rochlitzer-berggeist.com

www.rochlitzer-berggeist.com

Mr. Espresso

Das kleine aber feine Café und Bistro verzaubert mit einer vielfältigen, regionalen, mediterranen Küche. Alle Gerichte werden mit Leidenschaft zubereitet und sorgen für überraschende Geschmackserlebnisse.

Familie Andreas

Rathausstraße 26, 09306 Rochlitz

Telefon 03737 786161

Café Vila Hermes

„Wir bringen brasilianische Kaffeekultur nach Deutschland! Auf unserer Plantage in Brasilien reifen unsere Arabica-Hochlandkaffeebohnen. Wir rösten sie selbst, wie es seit 1873 Familientradition ist. Wir haben auch brasilianische Torten, Kuchen und Snacks.“

Joao Eduardo Tanuri Rodriguez Hermisdorff

Leipziger Straße 1, 09322 Penig

Telefon 037381 693684, Funk 01525 6480082

cafe@vila-hermes.de, www.vila-hermes.de

Schokoladenmanufaktur Choco del Sol

In der kleinsten Schokoladenmanufaktur Deutschlands entstehen bis zu 20 Sorten Schokolade „Bean to Bar“, direkt von der Kakaobohne zur Tafel und 100 % Bio. Der Kakao stammt aus fairem Handel mit Bauern in Mittel- und Südamerika.

Patrick Walter

Schloss Rochsburg

Schlossstraße 1

09328 Lunzenau OT Rochsburg

Telefon 0174 3413403

info@chocodelsol.com

www.chocodelsol.com

Vinotore Weinhandel & Weinbar

Vinotore ist Anlaufpunkt für Weinkenner aus Nah und Fern. Das Sortiment ist klein, aber fein. Es richtet sich nicht nach Marke, Etikett oder Preis, sondern es gibt nur Weine, hinter denen Oliver Bork steht. Sie kommen aus Weingütern, in denen Winzer und Oenologen ihre Rebstöcke noch genau kennen.

Oliver Bork

Parkstraße 31

09328 Lunzenau

Telefon 037383 80703

info@vinotore.de

www.vinotore-weinbar.de

Kaffeeffee Sachsen

Im Kaffeehaus locken unterschiedliche Kaffees, ergänzt durch andere Manufakturwaren, Gebäck, Pralinen und handgefertigte Schokolade. In der Manufaktur wird nur Kaffee der Sorte *coffea arabica*, vorzugsweise von Kleinbauern und Kooperativen, im schonenden Langzeitröstverfahren geröstet.

Steffi Kujawski

Straße der Einheit 31

09337 Hohenstein-Ernstthal

OT Wüstenbrand

Telefon 03723 626756

info@kaffeeffee-sachsen.de

www.kaffeeffee-sachsen.de

Direkt vom Feld – die Gewürz- manufaktur aus Chemnitz

Direkt vom Feld ist ein junges Start-Up, das mit Bioproduzenten auf der ganzen Welt zusammenarbeitet. Hierbei stehen sie im Direktkontakt mit den Bauern, besuchen diese regelmäßig und entlohnen sie zu fairen Preisen. Transparenz, hohe Qualität und vor allem die Freude am gesunden Kochen, stehen bei ihnen klar im Vordergrund.

„Direkt vom Feld - Gewürzmanufaktur“

Richard Friedrich

Hermannstraße 3

09111 Chemnitz

Telefon 03726 39589840

frisch@direktvomfeld.eu

www.direktvomfeld.eu

Ölmanufaktur vom Huttenberg

Erstklassige Speiseöle von höchster Qualität sind die Leidenschaft von Danilo Braun – alles aus regionalem, ökologischem Anbau. Die Öle werden schonend kaltgepresst und sind frei von Zusatzstoffen.

Danilo Braun

Ziegeleiweg 9

09600 Oberschöna

OT Langhennersdorf

Funk 0157 73987764

dieoelmanufaktur@gmail.com

www.oel-muehle.de

Schubertmühle – Kaffeerösterei und Senfmanufaktur

Rohkaffees aus Anbaugebieten rund um den Äquator werden veredelt und im traditionellen Trommelröstverfahren sortenrein und schonend geröstet, teils in Bio-Qualität. Weiterhin wird Senf im Kaltmahlverfahren produziert. Die gelbe Senfsaat wird direkt vor der Haustür angebaut. Führungen sind möglich.

Thomas Dietrich

Mühlstraße 7

09661 Striegistal OT Pappendorf

Telefon 037207 995881

Funk 0163 3406598

info@schubertmuehle.de

www.schubertmuehle.de

www.dietrichs-kaffee.de

EINFACH
SCHÖN

„Mit Wolle kann ich meine Träume umsetzen und möchte auch alle anderen dazu animieren.“

Carola Zeiger
Filz-Fantasien

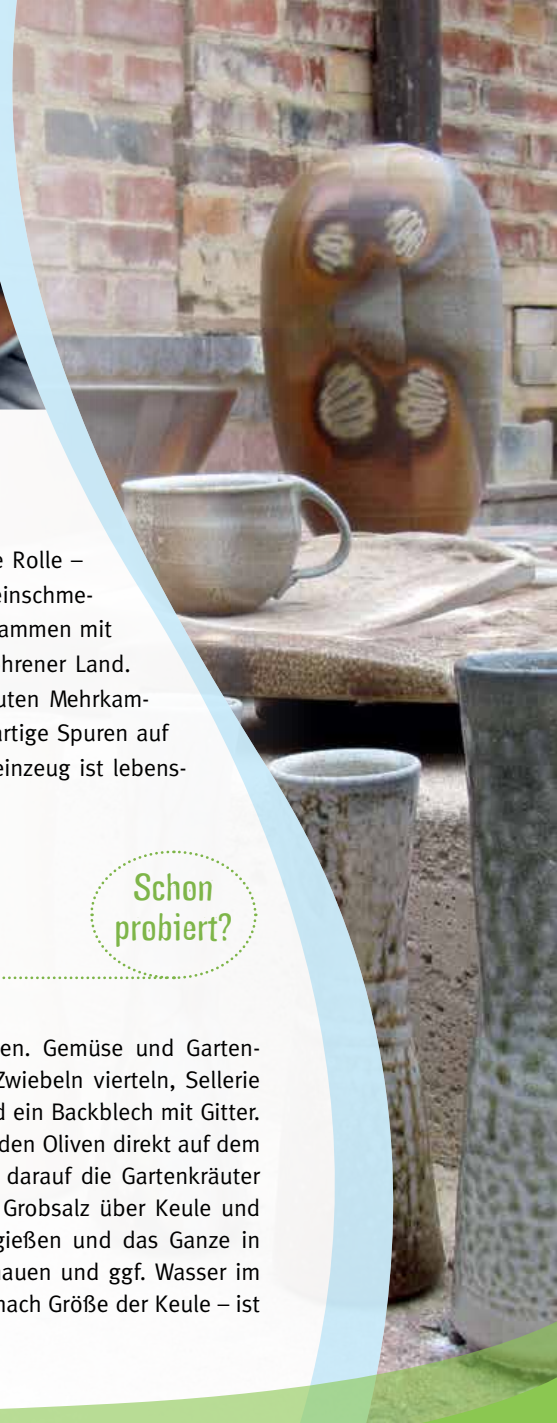
Den Tisch
mal anders
decken

Um mit allen Sinnen genießen zu können, gehört es auch dazu, es sich zu Hause so richtig schön gemütlich zu machen. Unsere Dekoideen und Tipps sind immer wieder verwendbar und mit Liebe handgefertigt.

Bunte FILZ-FANTASIEN

„Wolle ist ein toller Naturstoff, dessen Vielfalt mich immer wieder fasziniert. Beim Filzen entstehen organische Skulpturen, formschöne Gefäße, zarte Gewebe oder schmückende Accessoires, fast alles ist möglich“, erzählt Carola Zeiger. In ihrer Filzwerkstatt in Wechselburg werden die buntesten Filz-Fantasien wahr.





Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.

François de La Rochefoucauld

Keramik spielt seit Jahrtausenden beim Genuss von Speisen und Getränken eine wichtige Rolle – neben der Qualität der Lebensmittel. Das „Auge isst mit“ und so sind viele Töpfer auch Feinschmecker und lieben das Füllen ihrer „Töpfe“ mit leckeren Dingen. Die Kunst des Töpferns zusammen mit der sehr alten Technik des Holzbrandes vereint der Franzose Jean-Christophe Watt im Kohrener Land. Der Holzbrand bei rund 1.320 °C im Noborigama, einem nach japanischen Vorbild gebauten Mehrkammerofen, dauert etwa 60 Stunden. Dabei hinterlassen die Flammen und die Asche einzigartige Spuren auf jedem Stück und machen sie so zu Unikaten. Das individuelle Gebrauchsgeschirr aus Steinzeug ist lebensmittelecht, besonders robust und spülmaschinenfest.

Tipp von Jean-Christophe für ein Sommeressen

SCHAFKEULE IM KRÄUTERMANTEL MIT GEMÜSE

Schon
probiert?

Zutaten für 4 Personen

- ca. 1,8 kg Keule vom Schaf
- 1 Bund Gartenkräuter (z. B. Rosmarin, Thymian, Oregano, Estragon, Liebstöckel, Dost)
- 2 Möhren, 1/2 Sellerieknolle, 2 Porreestangen, 2 große Zwiebeln, 6 Knoblauchzehen
- 1 Glas grüne Oliven (entkernt)
- 6 EL Olivenöl, 1 TL Grobsalz
- 2 Lorbeerblätter, 1 TL Koriander (ganz), 1/2 TL Pfeffer (ganz)

Zubereitung

Backofen auf Niedrigtemperatur (ca. 80 °C) vorheizen. Gemüse und Gartenkräuter waschen. Möhren schälen, längs halbieren, Zwiebeln vierteln, Sellerie und Lauch in grobe Stücke schneiden. Verwendet wird ein Backblech mit Gitter. 5 Esslöffel Olivenöl mit dem Gemüse, Knoblauch und den Oliven direkt auf dem Backblech mischen. Gitter auf das Blech setzen und darauf die Gartenkräuter sowie die eingeölte Schafkeule legen. Gewürze und Grobsalz über Keule und Gemüse streuen, zwei Gläser Wasser in das Blech gießen und das Ganze in den Backofen schieben. Zwischendurch stündlich schauen und ggf. Wasser im Backblech nachgießen. Nach ca. 4 bis 5 Stunden – je nach Größe der Keule – ist diese butterweich.

„Irgendeinen Querdenker hat man
doch immer im Freundeskreis –
und Schmunzler sicher.“

Gundula Müller
Töpferei Müller



Für Querdenker und die, die es noch werden wollen

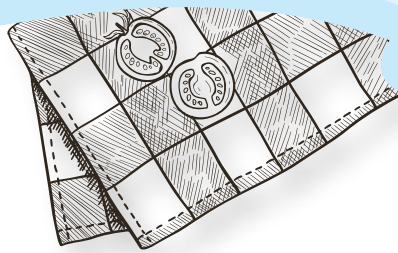
Trotz anfänglicher Skepsis setzte Töpfermeisterin Gundula Müller 1998 die Idee von Bekannten um und führte ihn zu Ostern 1999 ganz offiziell ein: den Querdenkereierbecher. Seit 20 Jahren sorgt er nun für Abwechslung auf dem Frühstückstisch oder als witziges Namensschild bei Festen. „Es gibt viele Leute, die ihre Eier in der Quere essen. Und das Schöne ist: Man kommt schneller ans Gelbe“, weiß Gundula Müller. Und hat man mal keinen Appetit auf ein Ei, lassen sich auch prima kleine Dinge darin aufbewahren – oder Sie schlürfen genüsslich einen Eierlikör daraus.

ROSA GEBRATENE NUSS VOM REH UNTER EINER PFEFFERKRUSTE AUF ROSENKOHLBLÄTTERN UND ZARTEN KARTOFFELKLÖßEN

Rezept mit besten Empfehlungen von Küchenmeister Andreas Müller

Zutaten für 4 Personen

- **Soße:** 1 Zwiebel, 2 Karotten, 1 kleine Sellerieknolle, 1 Knoblauchzehe, 2 Wacholderbeeren, 1 kleines Lorbeerblatt, 1 Thymianzweig, 1/4 EL Tomatenmark, Salz
- **Pfefferkruste:** je 10 g grüner und rosa Pfeffer, Szechuanpfeffer und Stangenpfeffer, 100 g weiche Butter, 50 g Paniermehl, 2 Eigelb
- **Rehnuss:** 1,2 kg Rehnuss mit Knochen (Bestandteil der Rehkeule), 1 Thymianzweig, 1 Wacholderbeere, 1 kleines Lorbeerblatt, 1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte, Salz, weißer Pfeffer
- **Rosenkohlblätter:** 1 kg Rosenkohl
- **Kartoffelklöße:** 600 g mehlig kochende Kartoffeln (schon am Vortag kochen), 60 g Hartweizengrieß, 90 g Kartoffelmehl, 1 Eigelb, 1 Prise Muskat, Salz



Zubereitung

Die Knochen der Rehkeule im Ofen rösten. Währenddessen das Gemüse waschen, schälen und in Würfel schneiden. Dann anschwitzen, bis es glasig ist. Anschließend das Tomatenmark in den Topf geben und so lange mit anschwitzen, bis es langsam dunkel wird.

Die mittlerweile braunen Rehknochen aus dem Ofen nehmen und mit in den Topf geben. Den Soßenansatz mit Wasser bedecken, kurz aufkochen lassen, dann aber wieder klein drehen. Mit einer kleinen Kelle das Fett vorsichtig abschöpfen. Nun können die Gewürze und Kräuter hineingegeben werden.

Nachdem der Ansatz ca. 2 Stunden leicht geköchelt hat, durch ein feines Sieb in einen anderen Topf passieren. Bei mittlerer Hitze die Soße so lange reduzieren lassen, bis sie kräftig genug ist. Nun kann sie abgebunden und abgeschmeckt werden.

Den Pfeffer in einen Mörser geben und mahlen. Die Butter mit einem Schneebesen weiß schlagen. Die restlichen Zutaten hinzugeben, mit einem Teigschaber vermischen und abschmecken. Eine Klarsichtfolie ausbreiten. Die Masse darauf geben und einrollen, so dass die Rolle im Durchschnitt rund 5 Zentimeter dick ist. Kalt stellen.

Die Rehnuss mit Salz und Pfeffer würzen, von allen Seiten anbraten. Dann die restlichen Kräuter hinzugeben. Die Pfanne kommt nun für rund 5 bis 7 Minuten in den 160 °C heißen Ofen. Danach das Fleisch auf einem Lochblech etwa 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen die Pfefferkruste in Scheiben schneiden und auf die Rehnuss legen. Den Ofen auf 200 °C erwärmen und die Rehnuss hinein geben, bis die Kruste anfängt, eine leichte Bräune zu bekommen (dies sollte nach 2 bis 3 Minuten der Fall sein).

Die Rehnuss aus dem Ofen nehmen und tranchieren.

Bei dem Rosenkohl den Struck mit einem kleinen Messer herausschneiden und die Blätter vorsichtig abziehen. Die Rosenkohlblätter im kochenden Wasser garen, so dass sie noch bissfest sind.

Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles gut vermischen. Sie sollten, bevor die gesamte Masse verarbeitet wird, eine Garprobe machen. Die Klöße in kochendes Wasser geben und kurz aufkochen lassen. Dann die Temperatur etwas reduzieren. Sollte der Klob nicht halten, erhöhen Sie den Grießanteil etwas oder binden Sie das Wasser mit etwas Kartoffelstärke ab.



Apfel-Schwan

Klein, aber herrschaftlich, kommt ein Apfelschwan daher.
Madleen Seigerschmidt von Essskulptur & Seifenstück schnitzt ihn so:

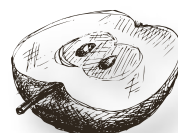
Gebraucht werden:

1 Apfel, 2 Belugalinsen, 1 Zahnstocher, 1 Küchenmesser und 1 Zitrone

Anleitung:

1. Ein Drittel des Apfels abschneiden, den Abschnitt aufheben, er wird später noch benötigt.
Jetzt mittig etwa 2 mm dicke Keile in unterschiedlicher Länge im Winkel von 60 Grad herausschneiden, beginnend mit dem kleinsten. Das wird später der Schwanz.
 2. Rechts und links neben dem Schwanz in gleicher Weise die Flügel fertigen.
 3. Die einzelnen Keilstücke fächerförmig einsetzen.
 4. Von dem verbliebenen Apfelstück einen ganz breiten Keil schneiden. Eine Seite davon spitz schneiden. Mit dem Messer aus dem Keil einen Kopf formen. Dabei unbedingt alle Kanten abrunden.
 5. Die beiden Beluga-Linsen als Augen einsetzen.
Den Kopf mit dem Zahnstocher befestigen. Zum Schluss noch eine kleine Krone aus der restlichen Schale schnitzen. Dann alles mit Zitronensaft beträufeln, um eine Braunfärbung zu verhindern.
- 

Fertig!



Auberginen-Pinguin

Gebraucht werden:

1 Aubergine (gern dick und klein), 1 Möhre,
1 Zahnstocher, 1 Küchenmesser, 1 Zitrone

Anleitung:

1. Von der Möhre ein rund 3 cm langes Stück abschneiden und daraus einen kegelförmigen Schnabel schnitzen. Ein Viertel vom Zahnstocher abschneiden und damit den Schnabel im oberen Drittel der Aubergine befestigen.
2. Rechts und links neben dem Schnabel werden mit einem spitzen Messer die Augen eingeschnitzt und dünn die Schale abgeschält.
3. Unter dem Schnabel 2 bis 3 Kreise für die Knöpfe einritzen und rund um die Kreise einen ovalen Ring für den Bauch herausschnitzen. Nur die Knöpfe bleiben stehen.
Für die Flügel rechts und links neben dem Bauch gleichlang jeweils ein Dreieck einritzen und dieses von unten etwa ein Drittel nach oben hochschneiden und aufklappen. Mit 2 kleinen Stücken Zahnstocher die Flügel abspreizen.
4. Mit einer Scheibe Karotte aus dem Mittelstück kann jetzt kreativ eine schöne Schleife geschnitzt werden. Auch diese wird mit Hilfe eines Zahnstochers befestigt.

Zum Schluss alles mit Zitrone beträufeln und unten ein gerades Stück von der Aubergine abschneiden, damit der Pinguin stehen kann.



4.



1.

2.

3.

Viel Spaß beim Schnitzen
wünscht Madleen Seiger-
schmidt! Wer Fragen zu
den Schnitzereien hat, noch
mehr Ideen sucht und sich
inspirieren lassen möchte,
schaut einfach bei ihren
Kursen vorbei.





Jede Menge Dekoratives finden Sie hier:

Töpferei Müller

Seit mehr als 30 Jahren lässt Töpfermeisterin Gundula Müller Töpferwaren für den täglichen Gebrauch und Dekoratives zum Verschenken oder selber Behalten entstehen. Wer mag, töpft in Kursen selbst mit.

Gundula Müller

Steingasse 3

04654 Frohburg OT Kohren-Sahlis

Telefon 034344 61451

toepfereimueller@kohren.de

www.toepferei-mueller-kohren-sahlis.de

Keramikatelier

Jean-Christophe Watt

Holzgebrannte Keramik mit Sodaglasur gebrannt bei 1.320 °C. Das individuelle Gebrauchsgeschirr aus Steinzeug ist lebensmittelecht, besonders robust und spülmaschinenfest.

An der Hauptstraße 41

04654 Frohburg OT Jahnshain

Telefon 034344 640569

info@die-tassen-manufaktur.de

www.die-tassen-manufaktur.de

Filz-Fantasien Carola Zeiger

Carola Zeiger hat ihren Traum, kreativ und handwerklich zu arbeiten, verwirklicht. Unter ihren Händen entstehen wunderschöne Dinge aus Wolle, gerne auch auf Bestellung. In Kursen darf selbst mitgefäzelt werden.

Waldstraße 4

09306 Wechselburg

Telefon 037384 693096

kontakt@filz-fantasien.de

www.filz-fantasien.de

Essskulptur & Seifenstück

Obst, Gemüse und Seife werden in kreative und individuelle Kunstwerke verwandelt, die Sie im Laden käuflich erwerben können. In Kursen können Sie die einzigartigen Schnitztechniken selbst ausprobieren.

Madlen Seigerschmidt

Rochlitzer Straße 29

09648 Mittweida

Telefon 03727 5492625

madlen@essskulptur.de

www.essskulptur.de



VERANSTALTUNGSTIPPS

Genuss erleben

Ob leckere Schokolade, duftender Kaffee oder aromatische Kräuter - bei uns in der Region entstehen viele Leckereien, deren Herstellung Sie bei Erlebnisseminaren nachverfolgen können. Dabei probieren Sie nicht nur die frischen Produkte, sondern erfahren auch viele spannende Fakten. Oder Sie genießen bei einer der bunten Veranstaltungen die kulinarische Vielfalt der Region.

Diese köstlichen Veranstaltungen sollten Sie nicht verpassen:

Burgstädter Heimatmarkt

April bis November,

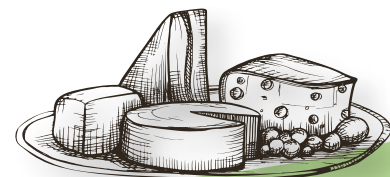
jeder 1. Sonntag des Monats

Backwaren, Räucherfisch, Obst und Gemüse, Blumen & Pflanzen, Nudeln & Eier sowie Honig aus der Region laden zum Stöbern und Kaufen ein

Töpfermarkt Kohren-Sahlis

3. Maiwochenende

In der 1.000-jährigen Töpferstadt wird meisterliches Töpferhandwerk von gestern, heute und morgen präsentiert. Rund um den Töpferbrunnen sind mehr als 40 Töpfer zu Gast.



Kinder- und Backfest am Heimathaus Lunzenau

Anfang Juni

Frisches Brot und Unterhaltung für die Jüngsten in der Region.

Tag der Gesundheit zu Ehren des Naturheilkundlers Friedrich Eduard Bilz

Juni

Ein vielseitiger Tag rund um die Themen Ernährung, Gesundheit und Bewegung, der im Wechsel in den Städten Burgstädt, Lunzenau und Penig stattfindet.

Kunstmarkt und Deutscher Mühlentag am Lindenvorwerk in Kohren-Sahlis

Pfingstmontag

Die Besucher erleben die Lindigtmühle in Aktion und probieren frisch gebackenes Mühlenbrot aus der Museumsbäckerei. Auf dem Kunstmarkt gibt's Schönes für zu Hause.

EuroBean Chocolate Festival im Schloss Rochsburg

1. Augustwochenende

Hochwertige handgefertigte Schokoladen von der Kakaobohne bis hin zur Tafel (Bean-to-Bar), fairer Handel sowie biologischer Anbau – das sind die Themen beim Eurobean Chocolate Festival. Die Besucher können edelste Schokoladen nicht nur zu kosten, sondern auch deren Ursprung und die Macher der süßen Köstlichkeiten kennenlernen.

Oldtimertreffen in Kohren-Sahlis

1. Sonntag im August

Neben einer Rundfahrt durchs Kohrener Land ist ein Highlight des Treffens der hausgebackene Kuchen der Frauen des Vereins – jedes Jahr zwischen 10 und 15 Sorten!

Erntedankfest im Museum Schwarzbach

2. Septemberwochenende

Verschiedene kulinarische und handwerkliche Angebote aus der Region erfreuen die Gaumen und Herzen der Besucher.

Rochsburger Landmarkt im Schloss Rochsburg

Samstags am 3. oder 4. September- wochenende

Ein Markt der Direktvermarkter landwirtschaftlicher Erzeugnisse unserer Region.

Köstliches Herbstfest im Schloss Rochlitz

letztes Septemberwochenende

Direktvermarkter und viele andere Akteure freuen sich darauf, Neugierige mit Angeboten für alle Sinne zu verführen. Es locken nicht nur köstliche regionale Lebensmittel zum Probieren und Kaufen, auch zahlreiche Stände mit verschiedenstem Kunsthandwerk laden zum Bummeln und Verweilen ein.



Michaelismarkt in Kohren-Sahlis letzter Sonnabend im September

Im Mittelalter war der Michaelismarkt ein großer kirchlicher Feiertag. In Kohren-Sahlis lockt er mit buntem Markttreiben und vielen regionalen Produkten.

Back- und Schlachtfest im Museum Schwarzbach

1. Sonntag im Dezember

Neben handwerklichen Schauvorführungen dürfen jede Menge regionale Produkte geschlemmt werden. Geheimtipp ist der im historischen Ofen gebackene Stollen.

Hofweihnacht im Balancehaus Kohren-Sahlis

immer am 3. Dezember

Genießen Sie hauseigenen Glühwein vom Weinberg am Balancehaus und lauschen Sie besinnlichen Weisen.

**April bis Oktober
Jeden 1. Sonnabend
des Monats**

Erzeuger und Händler regionaler Produkte präsentieren ihre Waren, die die Gäste mit allen Sinnen genießen können. Jeder Markt steht unter einem anderen Thema.



ROCHLITZER REGIONALMARKT

Die Besucher können regelmäßig die Köstlichkeiten von Showkoch Robby Höhme probieren. Die Rezepte gibt's nach dem Markt auch für zu Hause – zum Beispiel das hier:

**Schon
probiert?**

KARTOFFEL-LIEBSTÖCKELSÜPPCHEN

Zutaten

- 500 g geschälte Kartoffeln (Sorte Augusta), 1 große Gemüsezwiebel
- 500 ml Gemüsebrühe, 3 Zweige frischer Liebstöckel
- 200 ml frische Sahne, 50 ml Olivenöl, 1 Becher Creme Fraiche
- 50 ml Weißwein



Zubereitung

Die Kartoffeln fein säuberlich waschen, mit Hilfe eines Sparschälers schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln und Kartoffeln im Olivenöl anschwitzen. Alles mit der Gemüsebrühe, Weißwein und Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Topf weich dünsten (etwa 25 Minuten). Dann den gehackten frischen Liebstöckel dazugeben, ebenso die Creme Fraiche. Mit einem Mixer alles zu einer sämigen Suppe verrühren. Zum Schluss mit Honig, Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kontakt:

Frau Weber
Stadtverwaltung Rochlitz
Telefon 03737 783227
m.weber@rochlitz.de

Aktuelle Infos zum Regionalmarkt
gibt es unter
www.facebook.com/regionalmarktrochlitz/

KULINARISCHE ERLEBNISBAUSTEINE

FÜR ERWACHSENE

Schokursion

Erfahren Sie Spannendes zur Herkunft und Geschichte von Kakao und Schokolade.

Veranstalter

Choco Del Sol, Inh. Patrick Walter
Chemnitzer Straße 33
09217 Burgstädt

Edle Weine aus Europa

Woher kommen die Aromen im Wein und wie erhält ein Wein seinen unverwechselbaren Charakter?

Veranstalter

Vinotore Weinhandel & Weinbar
Oliver Bork
Parkstraße 31
09328 Lunzenau

Kaffee-Welten

Sie hören Wissenswertes über den Anbau, die Ernte und die Aufbereitung von Kaffee und sind auch beim Rösten live dabei.

Veranstalter

Maik Reinhardt
Otto-Kirchhof-Str. 2
09217 Burgstädt

*Mit allen Sinne
entdecken*

Essskulpturen

Sie werden staunen, wie kreativ man mit Seife, Obst und Gemüse umgehen kann.

Veranstalter

ESSSKULPTUR

Inh. Madlen Seigerschmidt

Dorfstraße 103

09648 Altmittweida

Wildkräuterseminar

Aromatische Wildkräuter und -früchte warten darauf, entdeckt zu werden.

Veranstalter

Kreuz & Quer. Natur erleben

Ines Keller

Rehbockswinkel 12a

09306 Königshain-Wiederau

Aufgetischt

Nach einem Schlossrundgang wird in der riesigen Küche berichtet, wie einst der Küchenmeister mit seinen Bediensteten hier Köstliches zubereitete.

Veranstalter

Staatliche Schlösser, Burgen und Gärten

Sachsen gemeinnützige GmbH

Schloss Rochlitz

Sörnziger Weg 1

09306 Rochlitz



FÜR KINDER UND JUGENDLICHE

Unkrautpizza

Findet gemeinsam heraus, wie lecker „Unkraut“ schmecken kann!

Veranstalter

LANDSPROSSE

Sonja Schulze

Garnsdorfer Hauptstraße 42

09244 Lichtenau

Vom Korn zum Brot

Ihr verfolgt den Weg des Korns vom Feld bis auf euren Teller.

Veranstalter

Naturförderungsvereinigung

„Naturschutzstation Weiditz“ e. V.

Am Stau 1

09306 Königsfeld, Ortsteil Weiditz

Petersilie, Löwenzahn, Gänseblümchen und ihre Freunde

Eine freundliche Kräuterhexe verrät euch, was ihr mit Wildkräutern in der Küche anstellen könnt.

Veranstalter

Kreuz & Quer. Natur erleben

Ines Keller

Rehbockswinkel 12a

09306 Königshain-Wiederau



BUCHUNG LEICHT GEMCHT

Details und Informationen zur Buchung aller Angebote gibt's im Internet unter www.rochlitzer-muldental.de

IMPRESSUM

Heimat- und Verkehrsverein
„Rochlitzer Muldental“ e. V.
Burgstraße 6, 09306 Rochlitz
Telefon 03737 7863620
info@rochlitzer-muldental.de
www.rochlitzer-muldental.de



Tourismusverein
„Borna und Köhrener Land“ e. V.
Markt 2, 04552 Borna
Telefon 03433 873195
info@tourismus-bk.de
www.tourismus-bk.de



Herausgeber:
Heimat- und Verkehrsverein „Rochlitzer Muldental“ e.V.
Burgstraße 6, 09306 Rochlitz

Gestaltung der Broschüre:
BUR Werbeagentur GmbH, Annaberg-Buchholz
www.bur-werbung.de

Redaktionsschluss: Dezember 2019

Fotonachweis ©:

Archiv Agraset: S. 10 oben, Umschlag hinten innen; Archiv Balancehaus: S. 27 oben; Archiv „Zum Kirchbäck“: S. 20 oben; Archiv Schwanen-Apotheke Burgstädt: S. 27 unten; Bianka Behrami: S. 4 oben, 9 Mitte, 13 oben, 16 unten; Oliver Brenneisen: S. 28 oben; Direkt vom Feld – Gewürzmanufaktur: S. 28 Mitte + unten; Kerstin Döllitzsch: S. 8 oben; Druckhaus Borna: Umschlag vorn innen oben; Matthias Grimm: S. 25 rechts, unten; HVV: S. 4 Mitte, 6 oben; Catrin Just: S. 9 unten; Landbäckerei Dietrich: S. 21; Renate Loose/Bearbeitung Matthias Grimm: S. 25 oben; Mario von OCULARIO: Umschlag vorn innen unten; OGS Obstgut Genossenschaft Seelitz eG: S. 7 unten; Archiv Ölmanufaktur vom Huttenberg: S. 29; Picture Point: S. 2 links; Regionalmarktteam Rochlitz: S. 41; Dirk Rückschloß/BUR-Werbeagentur GmbH: Titel, S. 3, 12, 14 links, 15 oben, 16 oben, 18, 19 oben, 19 unten rechts, 22, 23 oben, 24, 30, 34-37, 38 oben und 3x unten, 40, 42, 43; Archiv Schloss Rochsburg: S. 39; Ilke Schulz: S. 33, 38 2. von oben; Archiv Sportzentrum am Taurastein: S. 9 oben; Straußenhof Burkhardt: S. 14 unten; Straußenhof Striegistal: S. 15 unten, 17; Wiegand Sturm: S. 26; Jens-Paul Taubert: S. 6 unten; Fotolia: U2 Kasper Nymann, S. 1 Hetizia_ChLesjak, by-studio busse/yankushev, S. 2 Annett Seidler, S. 4 Carola Krokowski, S. 5 Team 5, S. 7 Valentyn Volkov, photocrew, Erich Muecke, S. 22 Andreas Horn; stock.adobe.com: S. 5 Pixel-Shot, S. 7 finepoints, S. 10 borzywoj, S. 25 popout, S. 29 Erich Muecke, S. 35 Brad Pict, S. 44 yanadjan

Zuständig für die Durchführung der ELER-Förderung
im Freistaat Sachsen ist das Staatsministerium für
Umwelt und Landwirtschaft (SMUL), Referat Förder-
strategie, ELER-Verwaltungsbehörde. Gefördert wurde
das Marketing des Heimat- und Verkehrsvereins
„Rochlitzer Muldental“ e. V.





Als landwirtschaftlicher Betrieb im mittelsächsischen Hügelland ist es unser Ziel, Pflanzenproduktion und Tierproduktion, Verarbeitung und Vertrieb in natürliche Kreisläufe einzubinden. Durch die Schonung unserer Ressourcen und durch den Einsatz modernster Technik betreiben wir nachhaltige

Landwirtschaft. Mit unseren Tochtergesellschaften sowie unseren Partnerunternehmen bieten wir unseren Kunden heute ein sehr breites Sortiment an Produkten und Dienstleistungen an: von der Kartoffel bis zum technischen Service für landwirtschaftliche Maschinen.

Die Genossenschaft... 330 Genossenschaftsmitglieder | 74 Mitglieder in Agraset beschäftigt | 138 Beschäftigte gesamt

Die Pflanzenproduktion... 5.255 ha bewirtschaftete Fläche, 4.595 ha davon sind Ackerland und 660 ha sind Grünland

Die Tierproduktion... 926 Milchkühe mit 10.065 kg Milch pro Tier pro Jahr | 535 Muttersauen | 17.000 Läufer pro Jahr
17.000 Mastschweine pro Jahr

Die Technik... Gesamtleistung über 10.000 PS | 2 Ackerraupe | 25 Traktoren | 2 Häcksler | 7 Mähdrescher | 5 Teleskoplader
4 LKW | 1 Radlader

Unser Landmarkt

ANGEBOTE

- Kartoffeln und Getreide aus eigenem Anbau
- Futtermittel und Mineralstoffe
- Zubehör für Klein- und Großtiere
- Arbeitskleidung, Haushaltsartikel
- Dünger und Schädlingsbekämpfungsmittel
- Sämereien, Gartengeräte, Körbe, Säcke
- „Regionale Ecke“ mit Tee, Sirup, Öl, Kräutersalz, Senf, Gewürze, Honig, Äpfel, Eier, Nudeln
- Hausschlachtene Wurst, Altenburger Käse
- Limonaden, Mineralwasser, Wein, Saft
- Anfertigung von Präsentkörben
- Gutscheine

Landmarkt Agraset – Lager-, Verarbeitungs- und Handels GmbH | Am Lagerhaus 1 | 09306 Erlau | Tel. 03737 490531

Öffnungszeiten: Dezember bis Februar Mo – Fr 8:00 – 17:00 Uhr, Sa 9:00 – 12:00 Uhr und

März bis November Mo – Fr 8:00 – 18:00 Uhr, Sa 9:00 – 12:00 Uhr

www.agraset.de



SPORTBAD

im Sportzentrum am Taurastein

*Täglich frisch zubereitete
Gerichte und Deftiges sowie
kleine Snacks!*

BESSER-ISS' DAS!



Am Stadion 22 • 09217 Burgstädt

Tel.: 03724 - 668927

www.sportzentrum-am-taurastein.de

