

# DIE NEUE LANDHAUSKÜCHE – ZURÜCK AN DEN HERD



Herzlich Willkommen, liebe Schmecker, Schnippler und Entdecker.

Die Neue Landhausküche bietet auch 2020 ein vielfältiges Programm rund um nachhaltige regionale Küche. Wir laden Euch herzlich ein, in unserer Küche aktiv zu werden.

Das Aktionsprogramm reicht vom „Slow Food Kochen“, einer „Wurzelbrotschule“, der „Apfel- und Kartoffelsortenschau“, handwerklicher Butterherstellung bis zu einer ganz besonderen Käseverkostung. Altbewährtes trifft auf Neues und kann genüsslich aus- und probiert werden: z.B. bei den „Wilden Fermenten“, der „Karpfenschinken-Herstellung“ oder einem „Brotbüchsen-Workshop“ mit dem Leipziger Ernährungsrat.

Beim gemeinsamen Kücheneinsatz lernt ihr ganz nebenbei die Bauern und Erzeuger hinter den Produkten kennen. Ihr erfahrt wo die Produkte herkommen und was wirklich drin steckt.

Ihr werdet sehen, dass das Herstellen, Zubereiten und Arbeiten mit „echten“ Lebensmitteln und natürlichen Ressourcen Sinn und Spaß macht. Lasst uns die Freude am bewussten Genießen (neu) entdecken.

Tretet ein... Hände waschen und Schürze um!

*Thomas Marbach*

Thomas Marbach  
ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur



## ERZEUGER UND AKTEURE



**Tom Eßrich**  
Brot- und Feinbäckerei Eßrich  
[baeckerei-essrich.de](http://baeckerei-essrich.de)



**Richard Hagedorn**  
ernte-mich Biogemüse  
[erntemich.de](http://erntemich.de)



**Anett Szabo**  
Gesundheitstrainerin  
[anettszabo.de](http://anettszabo.de)



**Nadja Harzer-Schiemann**  
Hofmolkerei Bennewitz  
[hofmolkerei-bennewitz.de/](http://hofmolkerei-bennewitz.de/)



**Werner Postrach**  
Bio-Pilzhof Leipzigerland



**Harald Reichel**  
Slow Food Leipzig-Halle  
[slowfood.de](http://slowfood.de)



**Karsten Döbelt**  
Landgut Nemt  
[landgut-nemt.de](http://landgut-nemt.de)



**Carsten Wölfling**  
Functional Basics  
[functional-basics.de](http://functional-basics.de)



**Marcel Reinhardt**  
Teichwirtschaft Reibitz  
[fisch-reinhardt.de](http://fisch-reinhardt.de)



**Gunther Kahlo**  
Eilenburger Trüffelzucht  
[trueffeljaeger.de](http://trueffeljaeger.de)



**Susanne Georgi**  
Sanisal  
[sanisal.de](http://sanisal.de)



**Joachim Lenz**  
Leipziger Ernährungsrat  
[leipziger-ernaehrungsrat.org](http://leipziger-ernaehrungsrat.org)



**Uli Gündel**  
Gündels Kulturstall  
[gundels-kulturstall.de](http://gundels-kulturstall.de)



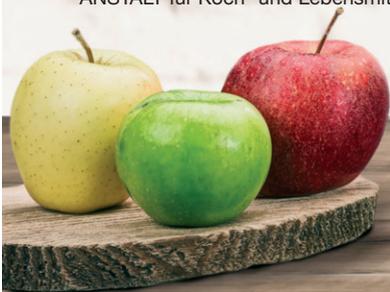
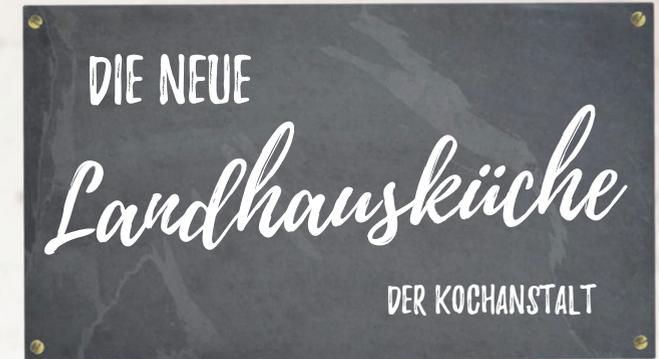
**Matthias Schneider**  
Hereford Elbweiderind Graditz  
[hereford-graditz.de](http://hereford-graditz.de)



Themenwelt: „Genuss & Mehr“  
Halle 1, Stand F18



Slow Food®  
Leipzig-Halle



Mit Unterstützung von:



# AKTIONEN UND MITMACH-PROGRAMM

## Achtung: Slow! Food

Mitkoch-Wettbewerb – das beste Winterrezept gewinnt  
mit *Slow Food Leipzig-Halle* und *Chef Alliance Koch Thomas Marbach*  
[slowfood.de](http://slowfood.de)

Sa 15:00 Uhr (15.02. und 22.02.)  
So 12:00 Uhr (16.02. und 23.02.)

## Kartoffelsorten-Bestimmung und Verkostung

mit Geschichten aus dem Kulturstall  
*Kartoffel-Pabst Uli Gündel*, [guendels-kulturstall.de](http://guendels-kulturstall.de)

Sa 11:00 Uhr (15.02.)



## Goldenes Sauerkraut und Pink Kimchi

Gesund und Lecker - Fermentations-Workshop 3.0  
*Health & Performance Coach Carsten Wölffling*, [functional-basics.de](http://functional-basics.de)  
und *Gesundheitstrainerin Anett Szabo*, [anettszabo.de](http://anettszabo.de)

Mi 12:00 Uhr                      Sa 12:00 Uhr (22.02.)  
Fr 12:00 Uhr

## Werden Sie JURY-Mitglied!

Mitteldeutsche Käseverkostung nach den offiziellen Kriterien  
*Landgut Nemt*, *Hofmolkerei Bennewitz*, *Würchwitzer Milbenkäse*

Di 14:00 Uhr                      So 14:30 Uhr (23.02.)  
Fr 14:00 Uhr

## Der perfekte Elbweiderind Burger

Express-Kochkurs mit gereiftem Elbweiderindfleisch und  
echten Wildkräutern  
*Landwirt Matthias Schneider*, [hereford-graditz.de](http://hereford-graditz.de)

Mo 10:30 Uhr                      Mi 10:30 Uhr  
Di 10:30 Uhr                      Fr 10:30 Uhr

## Sächsisches „Wasserschwein“

Filetieren, beizen, räuchern, probieren  
mit *Fischereimeister Marcel Reinhardt*, [fisch-reinhardt.de](http://fisch-reinhardt.de)

Sa 13:00 Uhr (15. und 22.02.)  
Mo 12:00 Uhr

## Trüffelkochkurs

mit *Gunter Kahlo*, *Trüffel Farm Eilenburg*, [trueffel-jaeger.de](http://trueffel-jaeger.de)

Di 12:00 Uhr  
Do 12:00 Uhr

## Aktion Pausenbrot

Wir packen die ultimative Brotbüchse (für Schüler und Eltern)  
*Joachim Lenz*, *Matthias Rosenberg* und *Gerald Walther*  
[ernaehrungsrat-leipzig.org](http://ernaehrungsrat-leipzig.org)

So 17:00 Uhr (16.02.)  
Do 11:00 und 15:00 Uhr (Kindertag)

## Crashkurs: Wurzelbrötchen backen

Quellstücke, Teigführung und die neuen  
Leipziger Mehle  
mit *Bäckermeister Tom Eßrich*, [baeckerei-essrich.de](http://baeckerei-essrich.de)

Mo-Fr 13:00 Uhr



## Sauerteigbrot backen

Quellstücke, Teigführung und die neuen Leipziger Mehle  
mit *Bäckermeister Tom Eßrich*, [baeckerei-essrich.de](http://baeckerei-essrich.de)

Sa 14:00 Uhr (15.02. und 22.02.)  
So 13:30 Uhr (16.02. und 23.02.)

## Wilde Fermente und Sauergemüse

mit *Richard Hagedorn & Susann*, *ernte-mich Biohof Liebertwolkwitz*,  
[ernte-mich.de](http://ernte-mich.de)

Sa 12:00 Uhr (15.02.) und So (23.02.)

## Backkurs und Apfelsortenverkostung

Apfelblättereig-Blüten mitmachbacken  
mit *Genussexperte Harald Reichel*, *Slow Food*, [slowfood.de](http://slowfood.de)

Mo 14:00 Uhr  
Mi 14:00 Uhr

## Salz sieben für Groß und Klein

Und das Märchen vom Salzprinzen  
mit *Susanne Georgi*, [sanisal.de](http://sanisal.de)

So 11:00 und 14:30 Uhr (16.02.)  
Do 10:00 und 14:00 Uhr (Kindertag)

