

AKTIONEN UND MITMACH-PROGRAMM

Bauernfrühstück

an der langen Slow Food Tafel - Platz frei, sei dabei!

ofenfrische Landhausbrötchen, handwerklich hergestellte Butter, Aufstriche, Wildes, sächsische Käse sowie Wurst-Spezialitäten und Reinhardts Kaffee, Genuss und Austausch mit Bauern, Traktorfahrern und Produzenten

Sa + So 11 Uhr

50 Kartoffelsorten - Bestimmung & Verkostung

Vogtländer Kartoffel-Praliné oder pur mit Salz & Fassbutter

Kartoffel-Pabst Uli Gündel, guendels-kulturstall.de

Sa 12:30 Uhr (10.02.) So 13:00 Uhr (18.02.)



Handwerk und Kochen „Nose to Tail“

Fische filetieren zum Ausprobieren und Zerlegung einer Duroc-Keule
Marcel Reinhard, fisch-reinhardt.de und Chefkoch Nils Nimczewski,
Stephanie Friebel, geniessergenossenschaft.de und Fleischermeister
Mario Weber vom BTZ Borsdorf & Handwerkskammer, hwk-leipzig.de

So 12:30 Uhr (11.02. Fisch) Do 13:30 Uhr (Keule)

Sa 13:30 Uhr (17.02. Fisch)

Salami Contest und Burger Querverkostung

Gesundes Weiderindfleisch & seine pflanzliche Alternative

Landwirt Matthias Schneider, elbweiderind.de und
Jugendbrigade von Gartenmahlzeit, gartenmahlzeit.de

Mo 13:30 Uhr

Sa 12:30 Uhr (17.02.)

„So geht sächsisch“ - Kochkurs

Quarkkeulchen, Leipziger Rübchen & Sächsisch Höfisch neu interpretiert
Slow Food Koch Tilo Hamann, restaurant-gaumenkitzel.de & weinkoenner.com
Rübchen mit Obstgenossen, Michael Berninger und dem Kleingärtnerverband,
Muldentaler Wachtelfarm, Eckhard Voigt LWS & Chefkoch André Mühlfriedel

Di 12:00 Uhr (Quarkkeulchen 2.0)

Mi 12:30 Uhr (Rübchen)

Fr 14:30 Uhr (Sächsisch Höfisch)

„Regional global gedacht“ Kochworkshops

Exkursion nach Asien... Wokgemüse, Ramen & Dumpling spicy

Huttenberg-Bowl, hofmanufaktur-huttenberg.de

Sa 13:30 Uhr (10.02.)

Dumplings mit Dr. Stephan Schürer & Freunden

Di 13:30 Uhr

Thai Food mit Richard Hagedorn, ernte-mich.de &

Mo 12:00 Uhr

Claudia Nathansohn, greenspoons.slowfood.de

Aktion Pausenbrot - mit Diplom!

wir packen die ultimative Brotbüchse

AG Gemeinschaftsverpflegung, ernahrungsrat-leipzig.org und

Pflanzenköchin Yvonne Hilla, zeitgemaesskochen.de

Mo - Do 10:30 Uhr (gefördert vom Amt für Umweltschutz der Stadt Leipzig)

Slow'es Streetfood, BBQ + Leichte Frühlingsküche

Tempel aus Leipzig, Niklas Hase, umanikulturgut.de

Sa 15:00 Uhr (10.02.)

Knödel Anders, Foodtrucker & Pilzsachverständiger

So 13:30 Uhr (18.02.)

Philipp Anders, genusskraftwerk.de

Wurzelbrot & Geopark - Backkurs

Teigführung, Terra Madre, Leipziger Mehle

Gebrüder EBrich, baeckerei-essrich.de

Elgar von Bernuth, biohof-buschmuehle.de

täglich 10:30 Uhr (Terra Madre & Wurzelbrot)

Fr 11:00 Uhr (Geopark- Kinderbackkurs)

Ma(h)zeit! mit Michael Fischer-Art

Familienküche und Kunst für slowe Snacks

gesund, kreativ, phantastisch

Sinnvolles (an-)stiften, kulturkorridor.com

So 14:00 Uhr (11.02.)



Backkurse fürs Herz

Vielfalt der Tarte und Kaffee à la française + Backen für Verliebte

Marion Clerc, BRM-Leipzig Westsachsen mit lerchenbergmuehle.de
Hofgut Kreuma & Genussverführer von Slow Food Leipzig-Halle

Di 15:00 Uhr (Tarte)

Mi 15:00 (Herzen)

Fermentations-Workshop

die Kraft der kleinen Geister, Curtido bis Pink Kimchi

Dr. Andreas Vogel und Celina, edelsauer.de

Mi 14:00 Uhr

Fr 13:30 Uhr

So 12:30 Uhr

Milbenkäsespektakel + sächsische Käseverkostung

nach den offiziellen Kriterien. Werden Sie JURY-Mitglied!

mit Humus, milbenkaese.de Do 15:00 Uhr

Nadja, hofmolkerei-bennowitz.de Sa 15:00 Uhr (11.02.)

Laura Döbelt, landgut-nemt.de Fr 12.30 + Sa 15:00 Uhr (17.02.)

Schnippeldisko

krummes Gemüse und knackige Beats mit Slow Food Youth

Borschtsch und Rolle Rückwärts, Bruno Friedrich, friedrichs-gut.de

Kraut & Rüben kreativ, Maria Bienert Gemüsebau, biohof-leipzig.de

Mo 15:00 Uhr (Borschtsch)

Do 12:00 (Kraut & Rüben)



LASSEN SIE SICH IHRE HEIMAT SCHMECKEN!



Regionale Erzeugnisse stehen für Frische, kurze Transportwege und einen verantwortungsvollen Umgang mit unseren Ressourcen. Regionale Produkte stehen aber auch für eine abwechslungsreiche Küche und grenzenlosen Genuss. Getreu den Mottos „So geht sächsisch“ und „Regional global gedacht“ laden wir Sie ein, zu entschleunigen und sich

inspirieren zu lassen. - Die SLOW + SÄCHSISCH Landhausküche ist Netzwerkplattform, Aktionsfläche und Bühne zugleich: Tauschen Sie sich gemeinsam mit Landwirten, Produzenten, Köchen, Akteuren von Slow Food und dem Ernährungsrat aus, während Sie sich durch die heimische Vielfalt probieren. Beim gemeinsamen Kucheneinsatz können Sie die Bauern, Erzeuger und Köche kennen lernen, erfahren, wo die Produkte herkommen und was dahinter steckt. Diskutieren Sie mit uns über Industrie-Vegan und UPFs oder schauen Sie in die Töpfe und lassen Sie sich ein paar Tipps und Kniffe von den Profis verraten.

Lassen Sie sich treiben durch den Reichtum heimischer Sorten, nehmen Sie Platz an der langen Slow-Food-Tafel und erfahren Sie, wie aus 290 Mio Jahren Erdgeschichte Genuss werden. Entdecken Sie Ihre Kreativität neu, kochen Sie mit uns, oder malen Sie mit Michael Fischer-Art für eine gesunde und phantastische Lebensmittelwelt.

Appetit bekommen? Dann freuen wir uns, Sie auf unserer Aktionsfläche begrüßen zu dürfen.

Thomas Marbach

Thomas Marbach
Landhausküchenmeister



GENUSSEXPERTEN UND KÖCHE



Tom und Hans Ebrich
Bäckermeister
baeckerei-essrich.de



Philipp Anders
Foodtrucker & Chefkoch
genusskraftwerk.de



Yvonne Hilla
Pflanzen-Köchin
zeitgemaesskochen.de



Dr. Stephan Schürer
Mediziner & Gartenaktivist
gaertnerei-belgershain.de



Elgar von Bernuth
Beerenbauer & Betriebswirt
biohof-buschmuehle.de



Marion Clerc
BRM-Managerin à la française
bio-regio-sachsen.de



André Mühlfriedel
Küchenleiter & Sternekoch*
**der keiner mehr sein möchte*



Dr. Andreas Vogel
Fermentations- & Biotechnologe
edelsauer.de



Claudia Nathanson
Slow Food Koordinatorin
greenspoons.slowfood.de



Tilo Hamann
Slow Food Chef Alliance Koch
restaurant-gaumenkitzel.de



Michael Fischer-Art
Künstler & Botschafter
fischer-art.de



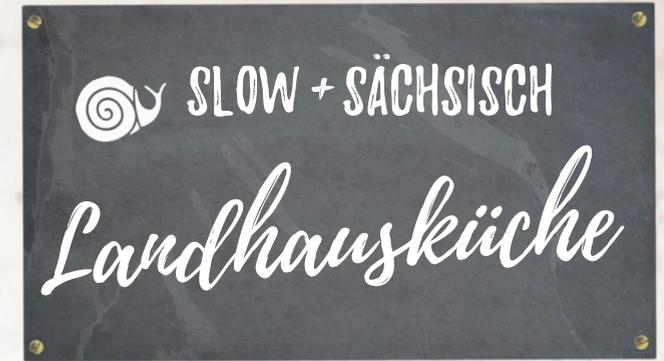
Hannelore & Volker Umbreit
Wildfrucht-Spezialisten
sornziger-wilde.de



Uli Gündel
Kultur- & Kartoffelpabst
gundels-kulturstall.de



Matthias Schneider
Landwirt & Denker
elbweiderind.com



Einladung

zum Schnippeln, Mitkochen und Schnabbulieren

10.-18.02.2024



Mit Unterstützung von:

