

KOCHEN LERNT MAN DURCH KOCHEN.



Regionale Erzeugnisse stehen für Frische, kurze Transportwege und einen verantwortungsvollen Umgang mit unseren Ressourcen. Regionale Produkte stehen aber auch für eine abwechslungsreiche Küche und grenzenlosem Genuss! Getreu den Mottos „Kochen lernt man durch Kochen, nicht durch Theorie allein“ und „Regional global gedacht“, laden wir Sie ein, zu entschleunigen und sich inspirieren zu lassen.

Die SLOW+SÄCHSISCH Landhausküche ist Netzwerkplattform, Aktionsfläche und LebensMITTELPunkt zugleich. Nach morgendlichem Qi Gong und Küchen-Yoga tauchen Sie ganz entspannt ein in eine Welt der Kulinarik und der guten Produkte. Tauschen Sie sich mit Landwirten, Köchen, Akteuren von Slow Food und dem Ernährungsrat aus, während Sie sich durch die heimische Vielfalt probieren. Beim gemeinsamen Kücheneinsatz können Sie erfahren, wo die Produkte herkommen und was dahinter steckt. Schauen Sie in die Töpfe und lassen Sie sich ein paar Tipps und Kniffe von den Haus-, Garten- und Küchen-Profis verraten.

Nehmen Sie Platz an der langen Slow-Food-Tafel und erfahren Sie, wie aus 290 Mio Jahren Erdgeschichte, Genuss werden oder ganz neue Schätze entstehen. Entdecken Sie den Reichtum heimischer Sorten und 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]



ERZEUGER UND PRODUZENTEN



Tom EBrich
Bäckermeister Leipzig
baeckerei-essrich.de



Bruno Friedrich
Gemüsebauer bei Trebsen
friedrichs-gut.de



Marcel Reinhardt
Teichwirtschaft Reibitz
fisch-reinhardt.de



Nadja Harzer-Schiemann
Hofmolkerei bei Torgau
hofmolkerei-bennewitz.de



Elgar von Bernuth
Beerenbauer bei Rochlitz
biohof-buschmuehle.de



Richard Hagedorn
Emteegärtner Leipzig
erte-mich.de



Maria Bienert
Gemüsebäuerin in Taucha
biohof-leipzig.de



Dr. Andreas Vogel
Fermentier- & Biotechnologe
edelsauer.de



Malte Bauer
Landwirt in Kreuma
hofgut-kreuma.de



Laura Döbelt
Milch & Co aus Wurzen
landgut-nemt.de



Michael Fischer-Art
007 Agent & Künstler
kulturkorridor.de



Familie Umbreit
Wildfrucht-Spezialisten
sornziger-wilde.de



Uli Gündel
Kultur- & Kartoffelpabst
guendels-kulturstall.de



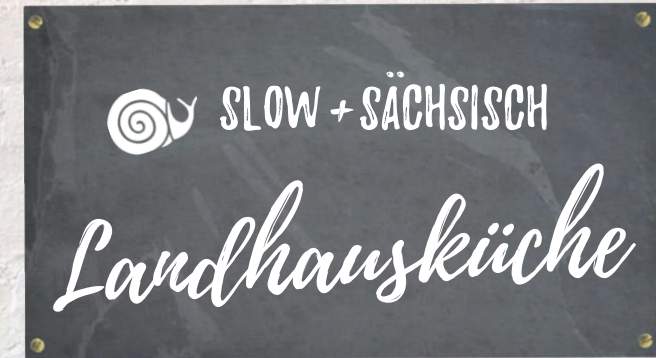
Matthias Schneider
Landwirt & Denker
elbweiderind.com



**HAUS
GARTEN
FREIZEIT**
8 - 16.02.25

**LEIPZIGER
MESSE**

**HALLE 1
STAND H14**



Einladung
ZUM SCHNIPPEN,
MITKOCHEN UND
SCHNABBLIEREN



MIT UNTERSTÜTZUNG VON:

eku *erfolg*
PREISTRÄGER
2023

**Ernährungsrat
LEIPZIG**

Slow Food®
Leipzig-Halle

**Handwerkskammer
zu Leipzig**

NEUE WEGE
Hybrider Foodhub Leipzig

Slow Food®
Chef's Alliance

Programm 8.-16.7

50 Kartoffelsorten – Bestimmung & Verkostung

Pur sowie "gewaffelt" mit Butter, Quark und kalt gepressten Ölen

Kartoffel-Pabst Uli Gündel, guendels-kulturstall.de

Sa So Mo Di Mi Do Fr Sa So

13:00

16:00

Geschmacksexperten gesucht

Elbweiderind und die neuen Veggie-Aufstriche - werden Sie Tester im Genuss-Team!

Landwirt Matthias Schneider und die Jungbrigade von Gartenmahlzeit, elbweiderind.com

Sa So Mo Di Mi Do Fr Sa So

14:00

13:00

Wir öffnen den
Probier-mich-Schrank
täglich 16:00

Handwerk und Kochen

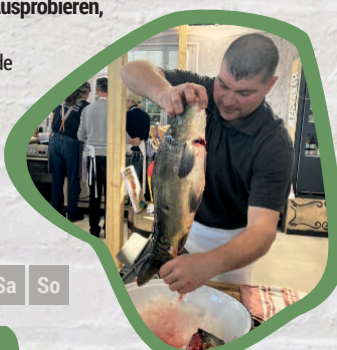
Duroc Keule verwursten, Ravioli zum Ausprobieren, Fische filetieren, Spätzle schaben ...

Jan Gumpert, geniessergenossenschaft.de

Matthias Schneider, elbweiderind.com

Marcel Reinhard, fisch-reinhardt.de

Fleischermeister Mario Weber vom BTZ Borsdorf & hwk-leipzig.de



12:30 [Ravioli Nose to Tail]

Sa So Mo Di Mi Do Fr Sa So

12:30 [Fische]

12:30 [Spätzle vs. Keule]

KÜCHENPARTY & SLOW DINNER

15-18:00

Genussreise mit exklusivem 3-Gänge-Menü*

Wer Lust hat, kocht mit und lässt sich über den mitteldeutschen Tellerrand hinaus inspirieren! *p.P. 30 Euro inkl. Menü & Getränke, Reservierung: 0176 57823613, Party und Zuschauer kostenfrei, insta: @slowfoodchefsgermany

Mi

1. Gang - Chiemsee - mit Patrick Bellahouel, der-landgasthof.bayern
2. Gang - Bremen - mit Luka Lübke, apokaluebke.com
3. Gang - Radebeul - mit Tilo Hamann, restaurant-gaumenkitzel.de



BAUERNFRÜHSTÜCK

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

Ofenfrische Landhausbrötchen, handwerklich hergestellte Butter, Aufstriche, Wildes, sächsische Käse- sowie Wurstspezialitäten, Wildenhainer Ei und Reinhardts Kaffee. Genuss und Austausch mit Bauern und Produzenten

Sa So Mo Di Mi Do Fr Sa So

11:00

11:00

Schokoladenkurs & Pralinen-Kunst

Haselnussbrennen, Schokocreme-Verkostung & Fischer-Choco-Art

3 Nüsse für Aschenbrödel, geopark-porphyrland.de mit Olav Praetsch, chocolatier-praetsch.de und Michael Fischer-Art, kulturkorridor.de

Sa So Mo Di Mi Do Fr Sa So

15:00



Wurzel- & Grüner Ring Brot - Backkurs

Teigführung, Terra Madre, Leipziger Mehle & Hanf
gruenerring-leipzig.de und geopark-porphyrland.de
Tom Eßrich, baekerei-essrich.de

Sa So Mo Di Mi Do Fr Sa So

An den
Wochenenden
10:00

10:30

Aktion Pausenbrot – mit Diplom!

Die ultimative Brotbüchse für Grundschüler**

Pflanzenköchin Yvonne Hilla, zeitgemaesskochen.de

AG Gemeinschaftsverpflegung, ernaehrungsrat-leipzig.org

**gefördert vom Amt für Umweltschutz der Stadt Leipzig

KITCHEN POSSIBLE

Jugend- und Familienküche mit Kochkünstlern und Fischer-Art

In Anlehnung an das TV-Format (Kitchen Impossible), nur eben im Rahmen des Möglichen und für Alle... ohne Industrie- oder künstliche Zusätze, Einfach mitmachen --> Hände waschen, Schürze um!

Mo: Heimatgenuss-Botschafter Heiko Arndt, profis-am-herd-le.de

Di: Slow Food Chef Tilo Hamann, restaurant-gaumenkitzel.de

Mi: The Taste Köchin Tanja Kirmse, tanjakirmse.de

Do: Messechefkoch Nils Nimczewski, fairgourmet.de

Fr: Schnippeldisko mit knackigen Beats und Slow Food Youth

12:30

Sa So Mo Di Mi Do Fr Sa So

[Fisch Chips] [Spätzle & Soß] [Ravioli] [Falafel 007]

Süßes fürs Herz

Geopark Patisseriekurs & Leipziger Rübchen

Vulkanmuffins mit Johannislava, Elgar von Bernuth, biohof-buschemuehle.de

Obstgenosse Michael Berninger & Matthias von rosenberg-delikatessen.de

Sa So Mo Di Mi Do Fr Sa So

15:00 [Vulkanmuffins]

15:00 [Rübchen]

Mitbuttern & Käseverkostung

Offizielle Kriterien - Werden Sie JURY-Mitglied!

Nadja Harzer-Schiemann, hofmolkerei-bennewitz.de

Laura Döbelt, landgut-nemt.de

Helmut Pöschel, milbenkaese.de

15:00

Sa So Mo Di Mi Do Fr Sa So

„Regional global gedacht“ Kochworkshops

Geschmacksbooster durch Fermentiertes aus Allerwelt

Polen: Bigos von Kreuma - Kraut, Duroc & Rüben, Konrad Gehse, hofgutkreuma.de

Asien: Kochen mit Kimchi & anderen Fermenten, Dr. Andreas Vogel, edelsauer.de

Italien: Napolitanischer Pizzakoch, Tobias Steinbrück, derpizzadealer.de

Sa So Mo Di Mi Do Fr Sa So

15:00 [Bigos]

13:00 [Kimchi]

13:00 [Pizza]

