

AUF INS GENUSSSCHUTZGEBIET LEIPZIG



Regionale Erzeugnisse sind weit mehr als kurze Transportwege, Frische und der verantwortungsvolle Umgang mit unseren Ressourcen. Sie stehen für eine natürliche, abwechslungsreiche Küche und grenzenlosen Genuss. Auf einer Reise mit den Slow Food Köchen durchs Land oder unter dem Motto „Regional global gedacht“ laden wir Sie ein, zu entschleunigen und sich inspirieren zu lassen.

Die SLOW+SÄCHSISCH Landhausküche ist Netzwerkplattform, Aktionsfläche und **LebensMITTELpunkt** zugleich. Beim Guten-Morgen-Tee tauchen Sie ganz entspannt in die Welt der Kulinarik sowie der Produzenten ein. Tauschen Sie sich mit Landwirten, Spitzenköchen und Akteuren von Slow Food aus, während Sie sich durch die heimische Vielfalt probieren. Beim gemeinsamen Kücheneinsatz können Sie erfahren, wo die guten 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 oder fliegen Sie über das neue **uHu GENUSSSCHUTZGEBIET** (Stand F11), wo kulinarische Besonderheiten und einzigartige Ausflugsziele [u]nter [H]undert Kilometern aufeinandertreffen. Erleben Sie, wie aus 290 Mio. Jahren Erdgeschichte Genuss entsteht oder im Leipziger Südraum neue Schätze wachsen. Entdecken Sie den Reichtum heimischer Sorten neu, wecken Sie Ihre Kreativität und kochen Sie mit uns für eine gesunde, fantastische Lebensmittelwelt.

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

Thomas Marbach

Thomas Marbach
[Landhausküchenmeister]



PRODUZENTEN UND BOTSCHAFTER



Tom Eßrich
Bäckermeister Leipzig
baeckerei-essrich.de



Daniel Hausmann
Bio-veganer Landwirt
bio-hausmann.de



Elgar von Bernuth
Beerenbauer bei Rochlitz
biohof-buschmuehle.de



Annett Klötzing
Edel-Pilzzüchterin
pilzmanufaktur-steinbiss.de



Konrad Gehse
Hofkoch & Künstler
hofgut-kreuma.de



Michael Fischer-Art
Buntes Gemüse Botschafter
kulturkorridor.de



Uli Gündel
Kultur- & Kartoffelpabst
guendels-kulturstall.de



Bruno Friedrich
Gemüsebauer bei Trebsen
friedrichs-gut.de



Catherine Winter
Conviviumleitung Leipzig-Halle
slowfood.de



Richard Hagedorn
Bau- & Gemüse-Ingenieur
ernte-mich.de



Dr. Andreas Vogel
Fermentier- & Biotechnologe
edelsauer.de



Laura & Karsten Döbelt
Käse- & Milchexperten
landgut-nemt.de



Ricardo Fischer
Bäckermeister & Brotsommelier
brotprofi.com



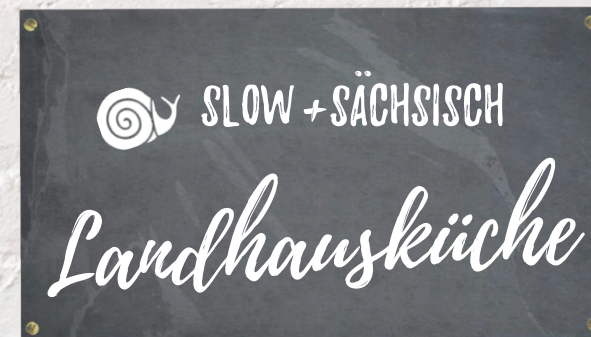
Heiko Arndt
Genuss- & Showkoch
profis-am-herd.de



31.1. - 8.2.2026



HALLE 1
STAND H14



Einladung
ZUM SCHNIPPEN,
MITKOCHEN UND
SCHNABULIEREN



IN ZUSAMMENARBEIT MIT:



Ü50 Kartoffelsorten – Querverkostung

Unpellkartoffeln "gewaffelt" mit Butter, Quark und sächsischem Öl
Kartoffel-Pabst Uli Gündel, guendels-kulturstall.de powered by Heiko Arndt,
Hofmanufaktur vom Huttenberg und Ölmühle Leipzig

Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
13:00		12:30					16:00	

Kulinarische Schatzsuche

Geführte Exkursion in das uHu GENUSSSCHUTZGEBIET Leipzig*
Verborgene Orte und wahre Schätze [u]nter [H]undert km entdecken mit
Verkostungen und Ausflugstipps. Mit Geo-Rangern auf Spurensuche durch
Millionen Jahre Erdgeschichte und einer Region im Wandel
geopark-porphyrland.de, gruenering-leipzig.de, suedraumleipzig.de
*mit freundlicher Unterstützung des Landkreises Leipzig

Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
							An den Wochenenden 14:30 & 16:00	

Kochen mit KI und natürlichen Zutaten

Analog kochen und modern denken, Inspiration durch
KAI.NREZEPTE + Omas Rezeptbuch

Annett Klötzing, pilzmanufaktur-steinbiss.de
Jan Gumpert, geniessergenossenschaft.de
Richard Hagedorn, ernte-mich.de
Daniel Hausmann, bio-hausmann.de
Marcel Reinhard, fisch-reinhardt.de
Maria Bienert, biohof-leipzig.de
Bruno Friedrich, friedrichs-gut.de
Felicita von Carlowitz, rittergut-heyda-carlowitz.de
Matthias Schneider, elbweiderind.de

Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
----	----	----	----	----	----	----	----	----

SLOW FOOD GENUSSREISE

Mit der Chef Alliance quer durch Deutschland

Schauen Sie in die Töpfe der Slow Food Meisterköche, probieren Sie und lassen Sie
sich verwöhnen. Vier Gänge Genuss-Stops: 30 Euro pro Person all inclusive, ca. 2 Std.
Reservierung: info@kochanstalt.de oder telefonisch 0176 57823613

- Mi**
1. Stop - Chiemsee - Patrick Bellahouel, der-landgasthof.bayern
 2. Stop - Frankfurt - Katharina Bäcker, beet-root.de
 3. Stop - Oberbayern - Andrea & Bernhard Wolf, machtsinn.bayern
 4. Stop - Radebeul - Tilo Hamann, restaurant-gaumenkitzel.de

Programm 31.7.-8.8.



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
Reinhardt's 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, Schokolade, Verkostung & Fischer-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	

Brötchen Backkurs – für Groß & Klein

Handwerklich pur, Sauerteig und uHu Zutaten. Brotprofi reagiert :)
Ricardo Fischer, brotprofi.com
Tom Eßrich, baeckerei-essrich.de
Nicole & Alexander, hofgut-kreuma.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**

Mit Pflanzenköchin Yvonne Hilla und der AG
Gemeinschaftsverpflegung, ernaehrungsrat-leipzig.org
**gefördert vom Amt für Umweltschutz der Stadt Leipzig

KITCHEN POSSIBLE

Kreative Zukunftsküche - Mitmachkochkurs für Alle

In Anlehnung an das TV-Format (Kitchen Impossible), jedoch im Rahmen des
Möglichen sowie den Zutaten aus <100 km, mit Spitzenköchen der Messe-
stadt sowie der Unterstützung von Michael Fischer-Art und Slow Food Youth

Mo: Heimatgenuss-Botschafter Heiko Arndt, profis-am-herd-le.de
Di: Chefkoch & Pilzsachverständiger Philipp Anders, genusskraftwerk.de
Mi: Slow Food Chef Tilo Hamann, restaurant-gaumenkitzel.de
Do: Kirow-Küchenchef Tibor Herzigkeit, technesphere.de
Fr: Messe-Küchenleiter Nils Nimczewski, fairgourmet.de

12:30

Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Unpellkartoffeln	Reicher Pilzritter	Karpfen im Pelzmantel	Tete-Oma for Future	Möhren- untereinander				

Süßes fürs Herz – Dessertkurs

Mit Ideen vom Grünen Ring und aus dem Geopark Porphyrland

Sa: Leipziger Rübchen mit Micha Berninger & Matthias, rosenberg-delikatessen.de
So: Windbeutel mit Brombeersahne, Elgar von Bernuth, biohof-buschmuehle.de

15:00

Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
----	----	----	----	----	----	----	----	----

Mitbuttern & Käseverkostung

Offizielle Kriterien - Werden Sie JURY-Mitglied!
Nadja Harzer-Schiemann, hofmolkerei-bennewitz.de
Helmut Pöschel, milbenkaese.de
Karsten Döbelt, landgut-nemt.de

Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
		15:00			14:00			

Regional global gedacht – Kochworkshops

Geschmacksbooster durch Fermentiertes aus Allerwelt

Australien: Störnthaler Seen-Pie, Konrad Gehse, hofgut-kreuma.de
Italien: Napolitanischer Pizzakurs, Tobias Steinbrück, derpizzadealer.de
Litauen: Šaltibarščiai und Fermentation, Dr. Andreas Vogel, edelsauer.de

13:00

Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
----	----	----	----	----	----	----	----	----

Australien

Italien

Litauen



©2025 - ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur