

# 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 Kulinarike 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 über hundert 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.

*N. Hasel*

Thomas Marbach  
[Landhausküchenmeister]



## PRODUZENTEN UND BOTSCHAFTER



**Tom Eßrich**  
Bäckermeister Leipzig  
[baeckerei-essrich.de](http://baeckerei-essrich.de)



**Bruno Friedrich**  
Gemüsebauer bei Trebsen  
[friedrichs-gut.de](http://friedrichs-gut.de)



**Daniel Hausmann**  
Bio-veganer Landwirt  
[bio-hausmann.de](http://bio-hausmann.de)



**Catherine Winter**  
Conviviumleitung Leipzig-Halle  
[slowfood.de](http://slowfood.de)



**Elgar von Bernuth**  
Beerenbauer bei Rochlitz  
[biohof-buschmuehle.de](http://biohof-buschmuehle.de)



**Richard Hagedorn**  
Bau- & Gemüse-Ingenieur  
[ernte-mich.de](http://ernte-mich.de)



**Annett Klötzing**  
Edel-Pilz-Züchterin  
[pilzmanufaktur-steinbiss.de](http://pilzmanufaktur-steinbiss.de)



**Dr. Andreas Vogel**  
Fermentier- & Biotechnologe  
[edelsauer.de](http://edelsauer.de)



**Konrad Gehse**  
Hofkoch & Künstler  
[hofgut-kreuma.de](http://hofgut-kreuma.de)



**Laura & Karsten Döbelt**  
Käse- & Milchexperten  
[landgut-nemt.de](http://landgut-nemt.de)



**Michael Fischer-Art**  
Buntes Gemüse Botschafter  
[kulturreditorial.de](http://kulturreditorial.de)



**Ricardo Fischer**  
Bäckermeister & Brot-Sommelier  
[brotprofi.com](http://brotprofi.com)



**Uli Gündel**  
Kultur- & Kartoffelpabst  
[guendels-kulturstall.de](http://guendels-kulturstall.de)



**Heiko Arndt**  
Genuss- & Showkoch  
[profis-am-herd-le.de](http://profis-am-herd-le.de)

## IN ZUSAMMENARBEIT MIT:



Leipziger Südraum  
Schätze  
Steinreich in Sachsen



GRÜNER RING  
LEIPZIG



Slow Food®  
Leipzig-Halle  
Ernährungsrat  
LEIPZIG



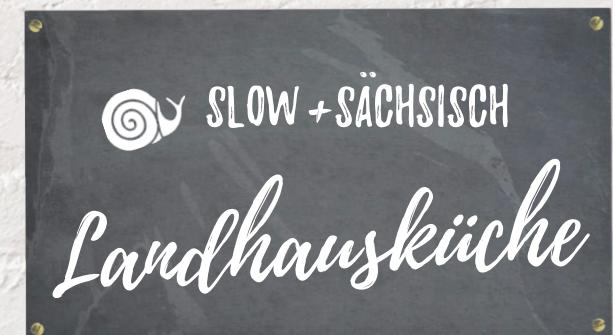
Slow Food®  
Chef's Alliance  
Bundessortenamt



31.1. - 8.2.2026



HALLE 1  
STAND H14



*Einladung*  
ZUM SCHNIPPELN,  
MITKOCHEN UND  
SCHNABLÜLEREN



## 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\*

Verbogene Orte und wahre Schätze [u]nter [Hu]ndert km entdecken mit Verkostungen und Ausflugstipps. Mit Geo-Rangern auf Spurensuche durch Millionen Jahre Erdgeschichte und einer Region im Wandel

gepark-porphyrlan.de, gruenerring-leipzig.de, suedraumleipzig.de

\*mit freundlicher Unterstützung des Landkreis 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

K.AI.NREZEPTE + Omas Rezeptbuch

Annett Klötzting, 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

Felicitas von Carlowitz, rittergut-heyda-carlowitz.de

Matthias Schneider, elbwiederind.de

Sa So Mo Di Mi Do Fr Sa So

## SLOW FOOD GENUSSREISE

15:00

Mit der Chef Alliance quer durch Deutschland

Schauen Sie in die Töpfe der Slow Food Meisterküche, 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



10:30

Mo Di  
Mi Do

## 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



## 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

## 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 Messestadt 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, technosphere.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 Töte-Oma for Future Möhren-untereinander

15:00

## Süßes fürs Herz - Dessertkurs

Mit Ideen vom Grünen Ring und aus dem Geopark Porphyrland

Sa: Leipziger Rädchen mit Micha Berninger & Matthias, rosenberg-delikatessen.de

So: Windbeutel mit Brombeersahne, Elgar von Bernuth, biohof-buschmuhle.de

Sa So Mo Di Mi Do Fr Sa So

15:00

## 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: Störmthaler Seen-Pie, Konrad Gehse, hofgut-kreuma.de

Italien: Napolitanischer Pizzakurs, Tobias Steinbrück, derpizzadealer.de

Litauen: Šaltibarščiai und Fermentation, Dr. Andreas Vogel, edelsauer.de

Sa So Mo Di Mi Do Fr Sa So

13:00

Australien

Italien

Litauen