

LASSEN SIE SICH IHRE HEIMAT SCHMECKEN!



Regionale Erzeugnisse stehen für Frische, kurze Transportwege und einen verantwortungsvollen Umgang mit unserer Umwelt. Regionale Produkte stehen jedoch auch für eine inspirierende Gastronomie und herausragendes Ernährungshandwerk. Und davon können Sie sich selbst überzeugen – auf unserer **So geht Sächsisch - Landhausküche!**

Die **So geht Sächsisch - Landhausküche** ist Netzwerkplattform, Aktionsfläche und Bühne zugleich: Tauschen Sie sich gemeinsam mit den Akteuren vor Ort über neue Vermarktungsansätze in der Gastronomie aus, während Sie sich durch die Vielfalt unserer heimischen Erzeugnisse probieren. Wie kann der Einsatz von ursprünglichen und natürlichen Zutaten in der Gastronomie gelingen und was sind die Risiken und Chancen einer solchen Küche? Diskutieren Sie mit uns und unseren Partnern, Slow Food Deutschland oder dem Leipziger Ernährungsrat, über kurze Wege in den Wertschöpfungsketten und lassen Sie uns gemeinsam herausfinden, womit wir der sächsischen Qualitätsküche zu mehr touristischer Sichtbarkeit verhelfen können.

Was Sie außerdem erwartet? Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches Programm aus unterschiedlichen Netzwerkformaten. Beim täglichen Bauernfrühstück, dem Wurzelbrötchen-Backkurs, den Heimatgenuss Kreativrunden oder beim gemeinsamen Kohlschnippeln zur Sauerkrautherstellung lernen Sie sächsische Spitzenköche und heimische Erzeuger näher kennen.

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



Thomas Marbach

Thomas Marbach
Initiator und Landhauskuchenmeister

ERZEUGER UND AKTEURE



Bruno Friedrich
Friedrichs Gut, Altenhain
friedrichs-gut.de



Richard Hagedorn
ernte-mich Permakultur- und Biohof, Leipzig
ernte-mich.de



Nadja Harzer-Schiemann
Hofmolkerei Bennewitz
hofmolkerei-bennewitz.de



Matthias Schneider
Hereford Elbweiderind Graditz
hereford-graditz.de



Marcel Reinhard
Teichwirtschaft Reibitz
fisch-reinhardt.de



Karsten Döbel
Landgut Nemt, Würzen
landgut-nemt.de



Stephan Schürer
Alte Gärtnerei Belgershain
Betriebsstart Frühling 2022



Sven Cloy
Ziegenmilchkäserei
caprinenhof.de



Joachim Lenz
AG Gemeinschaftsverpflegung
ernaehrungsrat-leipzig.org



Urte Grauwinkel
Superfood aus Sachsen-Anhalt
zukunftsspeisen.com



Tom Essrich
Brot- und Feinbäckerei EBrich
baeckerei-essrich.de



Hannelore und Volker Umbreit
Wildfruchtaufstriche
sornziger-wilde.de



Catherine Winter und Harald Reichel,
Slow Food Leipzig-Halle
slowfood.de



Benedikt Biermann
Saat-Gut Plaußig Voges KG
saat-gut-plaussig.de

Im Auftrag von:



Mit freundlicher Unterstützung von:



SO GEHT
SÄCHSISCH.

Landhausküche



Einladung

ZUM SCHNIPPELN,
MITMACHEN UND
SCHNABBULIEREN

Auf der:
**FACHMESSE FÜR GASTGEWERBE
UND ERNÄHRUNGSHANDWERK**
07.-09.11.2021

ISS
GUT!



Stand E16



Wir packen
den Genuss
an der
Wurzel.



► Video: Staatsminister Wolfram Günther zu Tradition, Moderne und Qualität bei Erzeugnissen und in der Gastronomie Mitteldeutschlands

SONNTAG 7.11.

10.30 & 11.00 Slow Baking - Wurzelbrötchen

Brotbackkurs mit Leipziger Mehl, Sauerteig und langer Teigführung
Benedikt Biermann, Saat-Gut Plaußig Voges, Tom & Hans-Peter, Bäckerei Essrich Leipzig und Slow Food Freunde

11.30 Bauernfrühstück* wir öffnen den „Probier-Mich-Schrank“

Heimische Erzeugnisse und Spezialitäten, ofenfrische Landhaus-Brötchen und Kaffee

12.00 Filetieren leicht gemacht und Abfischen (live aus der Lausitz)

Fischereimeister Marcel Reinhard und Gunther Ermisch
Sternekoch **André Mühlfriedel** kocht mit Euch: *Sächsisch Tempura*

12.45 -13.00 Heimatmenü-Challenge - Lausitz

Kreativrunde: Erstellung eines 4-Gang Menüs mit mindestens 5 heimischen Erzeugern im Fokus und 90% tatsächlicher Verfügbarkeit im November. Aufspüren regionaler Besonderheiten und Spezialitäten, Befüllung des Genuss-Radars
Projekt: *HeimatGenuss Mitteldeutschland, heimatgenuss.org*
Fischereimeister Marcel Reinhard, André Mühlfriedel und Lausitzer Hefeweizen

14.00-15.00 Viele Hände schnelles Ende

40kg Sauerkraut Schnippel-Runde und Gemüse-Sortenkunde
Richard Hagedorn, Ernte-Mich Permakultur- & Biohof Leipzig

16.00-17.00 Gemeinschaftsverpflegung - AG Treffen

Offene Runde - Interessierte sind herzlich Willkommen!
„Anpacker-Ansatz“, Ausschreibungsthemen, Wege zu mehr Bio-Regio, Einblicke und Erfahrungsaustausch
Leipziger Ernährungsrat e.V., AG Gemeinschaftsverpflegung

MONTAG 8.11.

10.30-11.15 Slow Baking - Wurzelbrötchen

Brotbackkurs mit Leipziger Mehl, Sauerteig und langer Teigführung
Tom & Hans-Peter, Bäckerei Essrich Leipzig und Slow Food Freunde

11.30 Bauernfrühstück* wir öffnen den „Probier-Mich-Schrank“

Heimische Erzeugnisse und Spezialitäten, ofenfrische Landhaus-Brötchen und Kaffee

12.00 Freunde der gekörnten Brühe vs. saubere Convenience

Herstellung von Brunos Gemüsebrühpaste und Wurzelkunde
Bruno Friedrich, Friedrichs Biogut, Altenhain/ Trebsen
Spitzenkoch **Heiko Arndt** kocht mit Euch (ohne Tricks und Tüte):
Sächsische Hochzeitssuppe

12.30-13.00 Heimatmenü-Challenge - Leipzig & Region

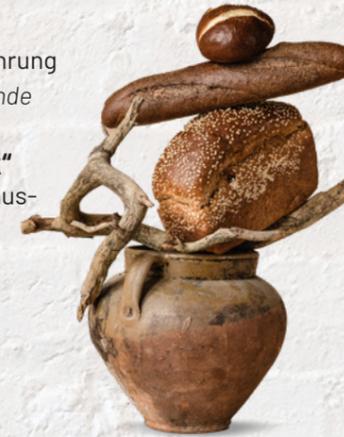
Kreativrunde und Erstellung eines 4-Gang Menüs mit mind. 5 heimischen Erzeugern im Fokus und 90% tatsächlicher Verfügbarkeit im November. Aufspüren regionaler Besonderheiten und Spezialitäten Befüllung des Genuss-Radars
Projekt: *Heimatgenuss Mitteldeutschland, heimatgenuss.org*
Bruno Friedrich, Heiko Arndt und Synde Bräu

14.00 Mise en Place

14.30-15.30 Leipziger Lerchen backen & Kaffeekränzchen

Wie das Marzipan nach Leipzig kam, die Neuen Lerchi's und Apfel-Blätterteig Rosen
Am Nudelholz: Wolfram Günther (Staatsminister für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft), Benedikt Biermann (Saat-Gut Plaußig Voges, Stephan Schürer (Alte Gärtnerei Belgershain), Stefan Eschke (Bundessortenamt) und Slow Food Leipzig-Halle

Programm



DIENSTAG 9.11.

10.30 Slow Baking - Wurzelbrötchen

Brotbackkurs mit Leipziger Mehl, Sauerteig und langer Teigführung
Tom & Hans-Peter, Bäckerei Essrich Leipzig und Slow Food Freunde

11.00 Bauernfrühstück* wir öffnen den „Probier-Mich-Schrank“

Heimische Erzeugnisse und Spezialitäten, ofenfrische Landhaus-Brötchen und Kaffee

11.30 Spannende Teile vom Rind - die kaum einer noch kennt?!

Brust, Beinscheibe, Zunge, Euter
Landwirt Matthias Schneider, Hereford Elbweiderind Graditz
Slow Food Koch **Torsten Hempel** kocht mit Euch: *Das perfekte Tatar*

12.00-12.30 Heimatmenü-Challenge - Dresden & Elbtal

Kreativrunde und Erstellung eines 4-Gang Menüs mit mind. 5 heimischen Erzeugern im Fokus und 90% tatsächlicher Verfügbarkeit im November. Aufspüren regionaler Besonderheiten und Spezialitäten, Befüllung des Genuss-Radars
Projekt: *Heimatgenuss Mitteldeutschland, heimatgenuss.org*
Torsten Hempel, Matthias Schneider, Matthias Schuh vom Weingut Schuh,

13.30-14.30 Veganes Fingerfood - Klimawandel auf der Hand

Zukunftsspeisen-Style
Urte Grauwinkel und Lene Frohnert

15.00-16.30 Marktkochen - Kartoffelkochkurs

20 Sorten, Buttermilchgetzen, Kartoffelrisotto, Ziegenkäse & so
Kartoffelbauer Oliver Görlich und Sven Cloy, Caprinenhof | Chefköche Philipp Anders (Genusskraftwerk) & Thomas Marbach (Kochanstalt). Dieser Kochkurs wird gefördert von der Stadt Leipzig, Amt für Umweltschutz.

HANDWERK UND NATÜRLICHE ZUTATEN VS. HOHER EINSATZ VON CONVENIENCE FOOD



André Mühlfriedel

„Gesund sein beginnt beim Essen“
Sternekoch und Klinik-Küchenchef

Gesundsein beginnt beim Essen“, meint André. Was für ein Glück für die Gäste im Gesundheitszentrum Raupennest. Nach jahrelanger Erfahrung in der Gourmet-Gastronomie und seiner Passion für natürliche Produkte kocht André die Gäste der Johannisbad-Klinik in Altenberg gesund. Immer wenn es kribbelt setzt André Akzente und holt auch gern seine neu interpretierte sächsisch-höfische Küche auf die Teller.



Heiko Arndt

„bäck tu se ruts“
HeimatGenuss Botschafter und der Kopf bei Profis am Herd

Heiko ist Vollblutkoch und Hobbygärtner. Unter dem Motto „Bäck tu se ruts“, führt er die Leichtigkeit seiner kulinarischen Experimente mit der harten Arbeit, die der Selbstanbau seiner bis zu 50 verschiedenen Kartoffelsorten im eigenen Garten so mit sich bringt, zusammen. Und mit dieser Fusion kocht er sich immer wieder in die Herzen seiner Gäste aus ganz Deutschland.



Torsten Hempel

„Qualität ist kein Luxus“
Restaurant MAX ENK, Leipzig

„Qualität ist kein Luxus, sondern die Basis“, sagt Torsten Hempel. In seinem Restaurant MAX ENK sorgt er bei seinen Gästen mit regionalen Zutaten und internationalen Akzenten regelmäßig für echte Überraschungsmomente. Und diese Zutaten bezieht er oft direkt aus seinem Netzwerk von Primärerzeugern und über den Horizont blickenden Landwirten. Für diese Arbeitsweise und dem Engagement des gesamten Teams wurde das MAX ENK kürzlich zum Slow Food Genussführer-Restaurant ausgezeichnet.

*Bauernfrühstück - mit Kaffee von der Kaffeerösterei Reinhardt

Frühstücken Sie gemeinsam mit unseren Bauern und Produzenten am Küchentisch. Probieren Sie neue heimische Produkte oder Ihre bewährten Spezialitäten. Wenn Sie möchten, geben Sie Ihren Senf dazu und werden so zum „So geht sächsisch - Tester“.

