



Auf ins Tal der Burgen®

Regionale Köstlichkeiten

Koch- und Backideen aus dem Land des Roten Porphyrs



SACHSEN. LAND VON WELT.



Köchin Gertrude macht Lust auf das
köstliche Herbstfest auf Schloss Rochlitz

Köstlichkeiten

aus dem Land des Roten Porphyrs



Kontakt:



Regionales Umsetzungsmanagement
„Land des Roten Porphyrs“
c/o Heimat- und Verkehrsverein
„Rochlitzer Muldental“ e.V.
Markt 1
09306 Rochlitz

Telefon: (0 37 37) 78 32 22
Fax: (0 37 37) 78 32 24
E-Mail: info@porphyryland.de
Internet: www.porphyryland.de
www.rochlitzer-muldental.de



Egal ob Einheimischer oder Gast, die Köstlichkeiten aus dem Land des Roten Porphyrs laden Sie ein, unsere Region auf kulinarische Art und Weise zu erkunden. Zahlreiche Gaststätten und Direktvermarkter haben erkannt, dass regionale Spitzenprodukte ein Aushängeschild für unsere Region sind. Getreu dem Motto „Das Gute liegt so nah“ präsentieren sich die Erzeugnisse in diesem kleinen Kochbuch, für das uns Menschen aus der Region ihre Lieblingsrezepte eingereicht haben.

Krönen Sie also Ihren nächsten Ausflug oder Einkauf mit den Spezialitäten aus dem Land des Roten Porphyrs und besuchen Sie einen Hofladen oder genießen Sie eine köstliche regionale Schlemmerei in einer hiesigen Gaststätte.

Vielleicht besuchen Sie einen regionalen Markt und erleben die heimischen Produkte in teilweise besonderer Kulisse. So lädt jeweils im Juni der Gesundheitstag in der Aktiv- und Gesundheitsregion, nach dem Altmeister der Naturheilkunde Friedrich-Eduard Bilz benannt, in Burgstädt, Lunzenau und Penig (siehe Seite 45) nicht nur Gesundheitsbewusste zum Staunen ein. Das köstliche Herbstfest auf Schloss Rochlitz lockt Alt und Jung in seine alt-ehrwürdigen Gemäuer, wo man auf Erkundungstour durch die zahlreichen Kammern und Gänge auch auf verschiedene regionale Produkte stößt, die gleich vor Ort zum Schwelgen einladen. Im November stimmen die vorweihnachtlichen Schlemmereien in der Ausflugsgaststätte Lindenvorwerk in Kohren-Sahlis auf die wohl genussvollste Zeit des Jahres ein.



Bürgermeister beim Kochduell zum Gesundheitstag: Lars Naumann (Burgstädt), Thomas Eulenberger (Penig) und Ronny Hofmann (Lunzenau), v.l.

Von Mai bis September laden die verschiedenen Hoffeste ein, sich vor Ort über die Herstellung der Produkte zu informieren und natürlich ausgiebig zu probieren.

Das Regionalmanagement unterstützt dabei die regionalen Erzeuger, denn das Herstellen und Vermarkten eigener Erzeugnisse erscheint auf den ersten Blick einfach und Gewinn bringend, erweist sich aber bei näherer Betrachtung als sehr komplex. Investive Maßnahmen zur Sicherung der Grundversorgung können dabei mit einem Fördersatz von bis zu 50 Prozent unterstützt werden. Die Erhaltung und Entwicklung der Außenhülle z.B. an Gaststätten kann mit bis zu 40 Prozent bezuschusst werden. Weiterhin ist das Regionalmanagement bei der Vermittlung von Kooperationspartnern in den Bereichen Ab-Hof- und Ab-Werk-Verkauf behilflich.

Längst haben auch die Gäste unserer Region die Angebote der hiesigen Erzeuger für sich entdeckt. Für die regionale Vermarktung zeichnen sich die Tourist-Information „Rochlitzer Muldental“ und der Fremdenverkehrsverband „Kohrener Land“ e.V. verantwortlich. Ob selbst gemachte Fischstäbchen, ein Besuch bei einer Büffelherde, Kräuterseminare, ein Schlachtfest oder eine Schlemmerreise - diese und weitere Pauschalangebote (siehe Seite 44) der beiden Tourismusvereine bringen die regionalen Produkte auch unseren Gästen näher.

Kontakt:



Fremdenverkehrsverband
„Kohrener Land“ e.V.
Gnandsteiner Hauptstraße 14
Ortsteil Gnandstein
04655 Kohren-Sahlis

Telefon: (03 43 44) 6 12 58
Fax: (03 43 44) 6 16 13
E-Mail: info-kohrenerland@t-online.de
Internet: www.kohren-information.de



① *Porphyrsteinbruch auf dem Rochlitzer Berg*



Inhaltsverzeichnis

Suppen

Wechselburger Kartoffelsuppe	5
Würzige Käsesuppe	5
Sächsischer Plinsentopf	6
Brühnudeln mit Hase	8
Möhrensuppe mit Ingwer	8
Lindenvorwerks Sauerkraut-Apfelsuppe	9
Hühnerkraftbrühe mit Eierflocken und frischen Kräutern	10
Rote Beete-Suppe	10
Wildsuppe vom Hirsch oder Reh	11
Burgstädter Curry	12
Altmühltaler Butterknödelsuppe	13

Vorspeisen und Beilagen

Mangold-Quiche	14
Rote Beete pikant	15
Weißkrautsalat mit Schafskäse	16
Ziegenweichkäse mit Rosmarin	16
Grillierte Flugentenbrust auf roten Linsen	16

Hauptspeisen

Sauerkrautplinsen mit Sahnechampignons	17
Spaghetti mal ganz anders	17
Fitnesssteller mit Putenfiletstreifen im Sesammantel	18
Ziegenlammkeule mit Petersilienkartoffeln und Bohnengemüse	19
Rosa gebratene Nuss vom Reh	20
Quarkkeulchen	22
Kohrener Ratsherrenpfanne	22
Gedünstetes Forellenfilet auf Möhren-/Sellerie-Gemüsebett	23

Fuhrmanns Rustikaler Welsauflauf	24
Rosmarinmedaillons mit Kräuterbratkartoffeln	24
Sauerkrautspaghetti	25
Schweinefilet im Speckmantel auf Pfifferlingen	26
Mühlauer Shepherds Pie	27
Gefülltes Schweinslendchen auf Rahmwirsing	28
Gebratener Karpfen	28
Sörnziger Wanderteller	29
Forellen in Bier	30
Würziger Hase	30
Büffelbraten mit Kartoffelkroketten und Kaisergemüse	31
Hühnerfrikassee mit Dill	31
Hawai-Pfanne	32

Nachspeisen

Rhabarber-Bananen-Marmelade	33
Eichsfelder Krachkuchen	33
Gefüllter Apfel mit Walnusseis	34
Holunderblütenmousse an marinierten Erdbeeren	35
Rhabarber-Erdbeer-Grütze an Vanillegrießpudding	36
Quarkkuchen ohne Boden	36
Kartoffel-Eierkuchen	37
Erdbeer-Rhabarber-Tassenkuchen	37
Adressen der Direktvermarkter	38
Köstliche Angebote im Land des Roten Porphyrs	44
Gesund bleiben mit Friedrich Eduard Bilz	45
Impressum	46
Übersichtskarte	47
Körbe voller Köstlichkeiten	48



Suppen

- ❶ Töpferbrunnen Kohren-Sahlis
- ❷ Löwe am Aussichtsturm auf dem Rochlitzer Berg
- ❸ Blick nach Wechselburg

Wechselburger Kartoffelsuppe

Kartoffeln, Möhre und Zwiebeln in Würfel schneiden, die Brotscheibe klein reißen. Selleriekraut und Pilze zugeben, mit Wasser auffüllen, so dass alles gut bedeckt ist. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Mischung auf kleiner Flamme weich kochen. Den Eintopf nur grob zerstampfen. Die Jagdwurst in kleine Würfel schneiden. Butter in der Pfanne braun werden lassen, danach die Würstwürfel mitbraten. Alles zur Suppe geben und gut unterheben, eventuell nachwürzen. Mit frischer Petersilie servieren.

Rolf Mehner
Wechselburg



Zutaten für 4 Personen:

5 große Kartoffeln fest kochend
1 große Möhre
1 große Zwiebel
1 Scheibe Mischbrot
2 EL getrocknetes Selleriekraut oder 3 frische Blätter
200g gefrostete Mischpilze oder 3 EL getrocknete Pilze
300g Jagdwurst
100g Butter
Petersilie
Salz, Pfeffer

Die Zwiebel halbieren und mit dem Mehl in der Butter anschwitzen. Übrige Zutaten und 500ml Wasser zugeben und alles etwa 7 Minuten leicht köcheln. Zum Schluss pürieren.

Siegrid Köhler
Landwirtschaftlicher Familienbetrieb Christian Köhler
Zschoppelschainer Straße 15, Ortsteil Winkeln
09306 Seelitz
Telefon: (037384) 1 79 93

Würzige Käsesuppe

Zutaten:

1 Zwiebel
50g Butter
50g Mehl
1 Würfel Gemüsebrühe
100g Creme Fraiche
100g Hofkäse (würzig)
1 Prise Muskat





Sächsischer Plinsentopf (Linseneintopf)

Zutaten für 4 Personen:

1 Eisbein gepökelt, ca. 1kg
 500g Linsen
 4 große Möhren
 200g Sellerie
 700g Kartoffel
 5 saure Gurken
 500g Zwiebel
 1 große Stange Lauch
 1 Tomate
 300g geräucherter Speck
 250g geräucherte Blutwurst
 Löwensenf
 Apfelessig
 Wacholderbeeren, Knoblauch, Lorbeer
 Salz, Pfeffer



Die Linsen einen Tag vor dem Kochen in kaltem Wasser einweichen.

Das Eisbein mit zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, etwas Knoblauch, Salz und Pfeffer, sowie einem Lorbeerblatt und 8 Wacholderbeeren in gut 3 Liter Wasser richtig weich kochen. Eisbein entnehmen und den Sud durch ein Haarsieb passieren und kalt stellen. Fettschicht vom Fleisch lösen und das Fleisch vom Knochen befreien. Beides getrennt kalt stellen. Den Fond im Kühlschrank kalt stellen.

Möhren, Sellerie und Kartoffeln putzen und in kleine Würfel schneiden. Tomate und saure Gurken in sehr feine Würfel schneiden. Zwiebeln und Speck in kleine Würfel schneiden. Blutwurst in grobe Würfel schneiden. Etwa ein Viertel der kalten Speckschwarte in kleine Würfel schneiden, ebenso den geräucherten Speck. Der Rest des Eisbeinspeckes ist für den Hund. Das Eisbeinfleisch grob würfeln.

In einem großen Topf bei mittlerer Hitze zuerst den Eisbeinspeck auslassen, den geräucherten Speck nach einigen Minuten zugeben. Beides leicht kross werden lassen, dann die Zwiebelwürfel mit anschwitzen. Die Linsen abgießen, mit in den Topf geben und einmal ordentlich mit Speck und Zwiebeln vermengen, dann mit dem Eisbeinfond aufgießen. (Vom kalten Eisbeinfond kann man sehr gut die Fettschicht abnehmen und entsorgen.) Mit Salz, Pfeffer, etwas Kümmel und Knoblauch leicht würzen - aufpassen mit Salz.



Die Suppe gut aufkochen lassen, dann etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Der entstehende Schaum kommt aus dem Eiweiß der Plinsen und sollte vorsichtig abgenommen und entsorgt werden, die Suppe hält dann länger.

Nach gut 15 Minuten Kartoffeln, Sellerie und Möhren mit gar kochen. Tomate, etwas Senf und Gurke nach etwa 10 Minuten hinzufügen. Weitere 5 Minuten alles köcheln lassen und dann die grob gewürfelte Blutwurst zufügen. Einmal noch alles richtig aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und kalt stellen.

Nach mindestens 12 Stunden Standzeit die Suppe langsam erhitzen, gewürfeltes Eisbeinflfleisch und den Lauch mit hinzufügen, die Suppe sollte nicht mehr richtig kochen, nur langsam heiß ziehen. Dabei eventuell etwas Wasser zugeben. Servieren im Suppenteller mit etwas Essig.

Als Beilage sind saure Gurken oder Senfgurken empfehlenswert.

Alte Spinnerei
Chemnitzer Straße 89-91
09217 Burgstädt
Telefon: (03724) 68 80
www.centerhotels.de





Brühnudeln mit Hase

Zutaten:

2 Hinterläufe vom Stallhase
(alternativ Hähnchenbeine
oder Suppenhuhn möglich)
500g breite Bandnudeln
1 Zwiebel
1-2 Lorbeerblätter
3/4l Fleischbrühe
1 EL Butter
Salz, Pfefferkörner

Die Hasenläufe mit Zwiebel
(halbiert), Lorbeer, ein paar
Pfefferkörnern und etwas Salz
kochen. Das Fleisch herausneh-
men und den Sud warm stellen.
Nudeln kochen und abseihen.

Das Fleisch vom Knochen ablösen und klein schneiden. Danach
zurück in die Hasenbrühe geben und abschmecken. Die Nudeln
dazugeben und alles mit Fleischbrühe aufgießen. Butter dazuge-
ben und nach Belieben mit Petersilie und/oder Muskat verfeinern.



Liane Eibl
Claußnitz

Möhrensuppe mit Ingwer (scharf)

Zutaten:

1kg Möhren
1,75l Gemüsebrühe
1-2 Zwiebeln
1 kleines Stück Ingwer
0,25l trockener Weißwein
Petersilie
1 EL Currypulver
Cayenne-Pfeffer
Öl

Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Jetzt die
Zwiebeln und den Ingwer ganz klein würfeln. Einen großen Topf
auf den Herd stellen und Öl darin erhitzen. Zwiebeln, Ingwer und
Currypulver in das heiße Fett geben und anschwitzen. Nach ca.
3 Minuten mit dem Wein ablöschen und die Möhrenscheiben
dazugeben. Jetzt den Alkohol entschwinden lassen (ca. 1-2 Minu-
ten). Brühe drübergießen, Deckel drauf und 30 Minuten köcheln
lassen. Nach dreißig Minuten den Stampfer oder ein Püriergerät
nehmen und alles klein machen. Nach Bedarf mit saurer Sahne
oder Schmand und gehackter Petersilie servieren.

Yvonne Unger
Gemüsebetrieb Landgarten Burgstädt
Göppersdorfer Straße 2
09217 Burgstädt
Telefon: (03724) 8 37 83 oder (0178) 3 77 39 08



① Ortsansicht Claußnitz

② Gaststätte „Lindenvorwerk“
Kohren-Sahlis



Lindenvorwerks Sauerkraut-Apfelsuppe

Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch schälen, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit heißem Olivenöl anschwitzen. Sauerkraut, Senf und gehackten Thymian dazu mengen. Apfelsaft, Gemüsebrühe und Weißwein zugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Cayennepfeffer und Kümmel würzen. Bei niedriger Hitze 45 Minuten köcheln.

In einer Pfanne Pumpernickel anrösten. Äpfel und Zwiebel in feine Würfel schneiden. In eine erhitze Pfanne Honig hineingeben, Zwiebel- und Apfelwürfel einrühren und zum Kompott verkochen. Mit Majoran würzen. Die fertige Masse auf die Pumpernickel streichen.

Zum Schluss in die Suppe Creme Fraiche geben und pürieren. Die Suppe mit dem Pumpernickelbrot servieren.

Zutaten für 6-8 Personen:

700g Sauerkraut
4 Äpfel (Boskoop)
1 Kartoffel, mehlig-kochend (ca. 100g)
3 Gemüsezwiebeln
1 Knoblauchzehe
400ml Apfelsaft
800ml Gemüsebrühe
400ml Weißwein (oder Gemüsebrühe)
250g Creme fraiche
1 Messerspitze Kümmel gemahlen
1 Messerspitze Cayennepfeffer
1 TL scharfen Senf
1 EL Honig
16 Scheiben Party-Pumpernickel rund
2 Zweige frischer Majoran (oder getrocknet und gerebelt)
ein halber Teelöffel Thymian, frisch und gehackt
Zucker, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Ausflugsgaststätte „Lindenvorwerk“

Linda Nr. 33

04655 Kohren-Sahlis

Tel. (034344) 61 285

www.lindenvorwerk.de





Hühnerkraftbrühe mit Eierflocken und frischen Kräutern

Zutaten:

2kg Hühnerklein
100g Möhren
1 Bund Petersilie
Pfefferkörner
Piment
Lorbeer
Salz



Das Suppenfleisch mit Salz und Gewürzen in 2 Liter Wasser langsam gar kochen. Kurz vor dem Fertigbaren Zugabe von Wurzelgemüse. Brühe durchseien, evtl. nachwürzen.

Für die Einlage 3 Eier mit etwas Wasser mit einer Gabel kräftig verrühren und in die kochende Brühe gießen. Dabei mit einem Schneebesen die Eier verschlagen, damit kleine Flocken entstehen. Die Brühe vom Herd nehmen und mit geriebenem Muskat und frisch gehackten Kräutern in einer Suppentasse anrichten. Eventuell mit Buttercroutons (geröstete Weißbrotwürfel) dekorieren.

Ingeborg Bernhard
Förderverein Museum für Volksarchitektur und bäuerliche Kultur e. V.
Wiesenweg 1a, Ortsteil Schwarzbach
09306 Königsfeld
Telefon: (03737) 44 94 28
www.museum-schwarzbach.de

Rote Beete-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

400g Rote Beete
1 mittelgroße Zwiebel
40g Butter
20g Mehl
600ml Kalbsfond
1 EL Essig (10%)
gemahlener Kümmel
Zucker, Salz

Die Rote Beete kochen, schälen und klein schneiden. Die Zwiebeln würfeln und in der Butter glasig dünsten. Die Rote Beete dazu geben und mit dem Mehl bestäuben. Alles gut durchrühren. Das Ganze mit dem Kalbsfond übergießen, aufkochen und pürieren.

Die so entstandene Suppe mit 1 EL Zucker, Essig, Kümmel und Salz abschmecken.



Wolfgang Hendler
„Hendlers – Das Restaurant im Grünen“
Ernst-Thälmann-Straße 22
09328 Lunzenau
Telefon: (037383) 6 81 90
www.hendlers-restaurant.de

① Ortsansicht Schwarzbach

② Luftbild Schloss Rochlitz



Des Rochlitzer Schlossherrn Leibspeis: Eine Wildsuppe vom Hirsch oder Reh

Das Gemüse fein würfeln. Den Speck ebenfalls fein würfeln und auslassen. Das Wildfleisch (die Stücke sollten nicht allzu groß sein) scharf im Speckfett (ggf. unter Zugabe von etwas Schweine-schmalz) anbraten.

Sobald das Fleisch die gewünschte Farbe genommen hat, das Gemüse hinzugeben und eine zeitlang mit anbraten. Bevor der Ansatz zu dunkel wird, Fleisch und Gemüse mit dem Rotwein ablöschen.

Hernach den Rindsfond aufgießen und die Gewürze hinzugeben. Die Suppe abgedeckt ca. 45 Minuten sanft köcheln lassen. Die Kochdauer richtet sich letztlich nach der Qualität des Fleisches. Sobald dieses die gewünschte Zartheit aufweist, die Sahne unterrühren, die Suppe mit Salz und Mühlenpfeffer abrunden, ggf. leicht andicken und heiß servieren.

Die Sauerkirschen werden bei Tisch separat gereicht und auf dem Teller untergehoben. Zur Suppe passt dunkles rustikales Brot und wenn der Koch etwas übrig gelassen hat, ein kräftiger Rotwein.

Zutaten für 4 Personen:

Gemüse:

- 2 mittelgroße Pastinaken
- 2 mittelgroße Mohrrüben
- Knollensellerie (Mengenanteil wie bei Möhren)
- 2 mittelgroße Zwiebeln

Fleisch und Aufguss:

- 100g durchwachsener Räucher-speck
- 500g Hirsch- oder Rehulasch
- 1 Flasche trockenen Bordeaux-Rotwein (0,75l)
- 1 Flasche Rotwein für den Koch ...
- 1l Rinderfond

Gewürze:

- Wacholderbeeren
- frische Lorbeerblätter
- frischer Thymian
- etwas Salz
- etwas frisch gestoßener Pfeffer

zum Servieren:

- 200g süße Sahne
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- Sauerkirschen



Schlösserland Sachsen
Schloss Rochlitz
Sörnziger Weg 1
09306 Rochlitz
Tel: (03737) 49 23 10
www.schloss-rochlitz.de





Burgstädter Curry (scharf gewürzter Gemüseintopf)

Zutaten für 4 Personen:

2 mittelgroße Zwiebeln
2 Kartoffeln
500g verschiedene Gemüse
(Möhren, Pastinaken, Brokkoli, weiße Rüben)
100g rote Linsen
Curry, Chili
1 TL frisch geraspelter Ingwer
½ TL Kreuzkümmel
3-4 EL Kokosmilch
Öl, Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und in Öl anbraten. Kartoffeln, Möhren, Pastinaken und Rüben in Würfel oder Scheiben schneiden und in einem Topf mit wenig Wasser, etwas Salz und Pfeffer leicht andünsten. Den Brokkoli in Röschen zerkleinern und kurz blanchieren. Die Linsen in etwas Salzwasser köcheln bis sie weich sind.

Jetzt geben wir zu den Linsen das bissfeste Gemüse, die Kartoffeln und die Zwiebeln und schmecken alles mit Kokosmilch ab. Den Ingwer und die restlichen Gewürze in einer Pfanne in etwas Öl anrösten und an das Gemüsecurry geben. Zum Schluss ein wenig Zitronensaft darüber und das Gemüsecurry servieren. Als Beilage passt deftiges Vollkornbrot.



Carola Zeiger
„Filz-Fantasien“ und
Gästeführerin
Alte Hauptstraße 6
Ortsteil Pürsten
09306 Seelitz
Telefon: (03737) 46 00 57



① Blick nach Seelitz

② Muldenbrücke Wechselburg

③ St. Kunigundenkirche Rochlitz



Altmühltaler Butterknödelsuppe

In die schaumig gerührte Butter verquirlt man die Eier und würzt diese mit Salz, Pfeffer, Majoran und einer winzigen Prise Muskat. Anschließend so viele Semmelbrösel einrühren, wie der Teig aufnehmen kann. Aus der Masse kleine Knödel drehen und in kochendes Wasser setzen (Fleischbrühe ist nicht nötig, weil die Knödel genügend Würze abgeben). Die Kochzeit beträgt nur wenige Minuten.

Jura-Pension Pinosa
LEADER-Gebiet
Altmühl-Jura
www.altmuehltal-jura.de

Zutaten für 4 Personen:

150g Butter
4 Eier
1 Messerspitze Majoran
1 Prise Muskat
Semmelbrösel
Salz, Pfeffer



Das Leader-Gebiet Altmühltal-Jura arbeitet seit 2003 mit dem Porphyrland zusammen. Die Region liegt im Naturpark Altmühltal zwischen Nürnberg und München. Die Idee eines regionalen Rezeptbuches entstammt ebenfalls

dieser Region und wird dort von der Volkshochschule

Dietfurt schon in der 2. Auflage umgesetzt. Gemeinsamkeiten gibt es zwischen den beiden Regionen viele. Ob Burgen oder Klöster, Wandern oder Radfahren oder das Inwertsetzen des kulturellen Erbes - beide Regionen haben starke Partner im ländlichen Raum.



Vorspeisen und Beilagen

Mangold-Quiche

Zutaten für 4 Personen:

90g Butter
800g Mangold
1 Zehe Knoblauch
60g Pinienkerne
180g Mehl
50g Ricotta
50g Schafskäse
50g Parmesan
1 Ei
2 EL Sauerrahm
Olivenöl, Salz



Butter zimmerwarm in Stückchen bereitstellen. Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Mangold in Salzwasser blanchieren, abgießen, ausdrücken und in Streifen schneiden. Knoblauchzehe fein hacken. Pinienkerne grob zerkleinern. Springform gut einfetten.

Mehl mit Butter in einer Schüssel zu einer krümeligen Masse verarbeiten, dann 3 EL Wasser und eine Prise Salz zufügen und zu einem weichen Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel geformt und leicht eingemehlt unter einer Schüssel 30 Minuten ruhen lassen. Danach mit dem Teig die Springform auslegen, den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 15 Minuten vorbacken.

Inzwischen in einer Pfanne 2 EL Olivenöl und 1 TL Butter erhitzen, darin den Knoblauch andünsten, den Mangold zugeben und braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und mit dem Ricotta, dem zerkrümelten Schafskäse und dem geriebenen Parmesan, dem Ei und den Pinienkernen mischen. Etwas Sauerrahm zugeben. Mit Salz abschmecken. Die Masse auf den vorgebackenen Boden geben und weitere 40 Minuten backen. Noch warm servieren.



Yvonne Unger
Gemüsebetrieb Landgarten Burgstädt
Göppersdorfer Straße 2
09217 Burgstädt
Telefon: (03724) 8 37 83
Funk: (0178) 3 77 39 08



① *Wettinhain und Taurasteinturm
Burgstädt*

Rote Beete pikant als Gemüse

Rote Beete schälen, Zitrone entkernen. Beides je nach Größe vierteln oder achtern. Die geschnittenen Zutaten auf einem ausgerollten Stück Alufolie verteilen. Die grob gehackten Knoblauchzehen, die ganzen Lorbeerblätter und den Rosmarinzwig darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Alles wie ein Geschenk in Alufolie einschlagen, möglichst dicht verschlossen. Dann dieses Päckchen in den auf ca. 200 Grad vorgeheizten Backofen hinein und ca. 30 Minuten backen lassen (bei ca. 170 Grad). Danach vorsichtig aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen (ca. 5 Minuten).

Yvonne Unger
Gemüsebetrieb Landgarten Burgstädt



Zutaten:

Zutaten für 2 Portionen
3 kleine Knollen Rote Beete
1 Zitrone
Olivenöl
3 Zehen Knoblauch
1 Zweig Rosmarin
2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer

Weißkrautsalat mit Schafskäse

Den Weißkohl in feine Streifen schneiden. Kohlstreifen mit etwas Salz vermengen und kräftig durchkneten, bis etwas Flüssigkeit ausgetreten ist. Dann den Kümmel und Essig dazu geben, alles vermischen und das Kraut für etwa 15 Minuten beiseite stellen. Den Fenchel putzen und in feine Streifen schneiden. Den Schafskäse in grobe Würfel schneiden oder zerbröckeln. Das Kraut mit dem Fenchel vermischen. Den Joghurt (und die Mayonnaise) unterrühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Den Schafskäse leicht mit dem Salat vermengen und er kann serviert werden.

Yvonne Unger
Gemüsebetrieb Landgarten Burgstädt

Zutaten für 2 Portionen:

½ kleiner Kopf Weißkohl
½ Knolle Fenchel
1 EL gemahlener Kümmel
2 EL Essig
150g Joghurt,
1 EL Mayonnaise (kann
weggelassen werden)
100g Schafskäse
Salz, Pfeffer aus der
Mühle





Ziegenweichkäse mit Rosmarin

Zutaten für 4 Personen:

200g Ziegenweichkäse oder
Frischkäse
unbehandelte
Zitronenschale
Rosmarin
Honig

Den Käse portionieren und etwas unbehandelte Zitronenschale darüber raspeln. Frischen Rosmarin klein hacken, mit ein wenig Honig vermengen und auf den Käse geben. Dazu schmeckt Knoblauchbaguette.

Wolfgang Hendler
„Hendlers – Das Restaurant im Grünen“
Ernst-Thälmann-Straße 22
09328 Lunzenau
Telefon: (037383) 6 81 90 oder 8 79 87
www.hendlers-restaurant.de.



Grillierte Flugentenbrust auf roten Linsen

Zutaten:

150g rote Linsen
1 rote Zwiebel
100g bunte Paprikawürfel
Balsamicoessig, Olivenöl
3 Flugentenbrustfilets

Linsen ohne Salz kochen. Zwiebelwürfel und Paprika zugeben. Aus Essig und Öl eine Marinade zubereiten und mit den Linsen mischen. Die Entenbrust kurz angrillen und rund 8 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen. Kalt oder warm mit Blattsalaten anrichten.

Anstelle der grillierten Entenbrust eignet sich auch geräucherte.

Olaf Friedemann
Miet- und Privatkoch
Untere Dorfstraße 27
04657 Narsdorf
Telefon: (034346) 1 83 19

① *Schloss Rochsburg*

② *Topf- und Krügemarkt
Kohren-Sahlis*

③ *Markt und Rathaus Rochlitz*

④ *Schloss Rochlitz*





Hauptspeisen

Sauerkrautplinsen (Sauerkrauteierkuchen) mit Sahnechampignons

Milch, Mehl, Eier und Salz zusammenrühren. Ist der Teig fertig, wird das Sauerkraut darunter gemischt. Öl in einer Pfanne erhitzen und Eierkuchen aus dem Teig backen.

Pilze leicht abbürsten, schneiden, Zwiebel schälen, klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin leicht anbraten, Champignons dazu, salzen, pfeffern. Nachdem die Pilze fertig sind wird die saure Sahne dazu gegeben.

Zum Servieren eine Plinse auf einen Teller geben, auf die eine Hälfte Pilze legen und die andere Hälfte darüber legen.

Gudrun Dathe

Zutaten für 2 Personen:

¼l Milch
150g Mehl
2 Eier
max. 150g Sauerkraut
500g frische Pilze
1 Zwiebel
2 EL saure Sahne
Petersilie
Öl, Salz, Pfeffer



Spaghetti mal ganz anders

Zutaten für 2 Personen:

1 Paprikaschote
1 kleine Zucchini
1 große Möhre
1 Zwiebel
(Es können auch andere Gemüse wie Porree, Kohlrabi usw. verwendet werden.)
200g Spaghetti
Öl, Salz, Pfeffer, Paprika

Einen Topf mit Salzwasser für die Spaghetti ansetzen. Das Gemüse putzen, waschen und klein schneiden. In eine Pfanne etwas Öl geben und erhitzen. Zuerst die Möhre, dann die Paprika hinein geben. Etwas später die Zucchini. Warum? Möhre und Paprika brauchen länger, um gar zu werden.

Sind die Spaghetti im Wasser, wird das Gemüse gewürzt:

klassisch mit Salz, Pfeffer und Paprika. Ober auch einmal interessant mit Kurkuma und Kurmin, 1 Prise gemahlener Nelken, 1 Messerspitze Zimt und Salz, anstatt Pfeffer nimmt man genügend gemahlene oder geriebene Ingwer. Tipp: Das Gemüse darf nicht anbrennen, deshalb immer auf etwas Flüssigkeit achten. Bei viel Hunger kann man noch Pilze dazu geben. Dazu schmeckt Reibekäse.



Gudrun Dathe
Gästeführerin und Köchin Gertrude
auf Schloss Rochlitz
Talstraße 34, Ortsteil Erlbach
04680 Zschadraß
Telefon: (034381) 4 03 72
www.porphyrland-erlebnisse.de

1



2



3



Fittnessteller mit Putenfiletstreifen im Sesammantel

Zutaten:

¼ Eisbergsalat
 1 Tomate
 ¼ Salatgurke
 ½ Paprika
 1 Möhre
 100g Weißkraut
 1 Zitrone
 1 Salatblatt (Lollo Rosso)
 1 Knoblauchzehe
 2 Radieschen
 frischer Dill, Petersilie
 Kräuternessig
 Joghurt
 Honig
 20ml Sojasauce
 25g Sesam
 120g Putenbrustfilet
 Keimöl
 Zucker, Salz, Pfeffer

Gemüse putzen, waschen und trocknen. Tomate achteln, Gurke schälen und in dünne Streifen schneiden, Paprika, Eisbergsalat und Weißkraut in feine Streifen schneiden. Weißkraut mit je 1 TL Keimöl, Essig, Zucker und einer Prise Salz und etwas klein gehacktem Dill gut vermengen. Die Möhre raspeln und je 1 TL Keimöl, Zucker und Honig ebenfalls gut vermengen. Für das Dressing etwas Joghurt mit je 1 EL Zucker und Honig verrühren, klein gehackten Knoblauch und Petersilie zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Radieschenröschen ritzen und Lollo Rosso zur Rosette formen.

Die Putenfiletstreifen mit Salz und Pfeffer würzen, in Sesam wälzen und unter häufigem Wenden in Margarine anbraten. Mit Sojasauce ablöschen und einkochen lassen.

Alles Gemüse dekorativ auf einem großen Teller oder einer Platte anrichten, das Dressing darüber verteilen und die Putenbruststreifen sternförmig auf den Salat geben.

Nach Belieben garnieren und servieren.

Sportzentrum am Taurastein - Sportbar
 Am Stadion 22
 09217 Burgstädt
 Telefon: (03724) 66 89 27
www.sportzentrum-am-taurastein.de





Ziegenlammkeule mit Petersilienkartoffeln und Bohnengemüse

Die Keule mit Knoblauch spicken und mit Marinade bestreichen, in Alufolie einwickeln und 24 Stunden marinieren. Zwiebel, Sellerie und Karotte in kleine Stücke schneiden und mit Öl in der Pfanne erhitzen. Die marinierte Keule darauf legen, abgetropfte Marinade zugeben und zugedeckt mind. 90 Minuten schmoren lassen. Dabei öfters mit Bratensaft übergießen. Petersilie klein hacken, Knoblauch zerdrücken, mit Rosmarin und Paniermehl vermischen. Die Mischung auf der Keule verteilen und noch ca. 5 Minuten in den Backofen geben. Dazu reichen Sie als Beilage Petersilienkartoffeln und Bohnengemüse.

Agraset Lager-, Verarbeitungs- und Handels GmbH
Am Lagerhaus 1
09306 Erlau
Telefon: (03737) 49 05 31
www.agraset.de

Zutaten:

2kg feinstes Agraset-Ziegenlammfleisch aus der Keule
1 große Zwiebel
1 Karotte
1 Scheibe Sellerie
4 EL Öl
2 Bund Petersilie
125g Paniermehl
Rosmarin
Knoblauchzehen nach Geschmack



Für die Marinade:

1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
Rosmarin, Pfeffer und Salz



- 1 Markt Burgstädt
- 2 Schwimmbad im Sportzentrum am Taurastein
- 3 Rathaus Burgstädt
- 4 Ortsansicht Erlau



Rosa gebratene Nuss vom Reh aus dem „Kohrener Land“ unter einer Pfefferkruste auf Rosenkohlblättern und zarten Kartoffelklößen

Zutaten:

Sauce:

- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 kleinen Sellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Wacholderbeeren, 1 kleines Lorbeerblatt
- 1 Thymian Zweig
- ¼ EL Tomatenmark
- Salz

Pfefferkruste:

- je 10g grüner Pfeffer, rosa Pfeffer, Szechuanpfeffer und Stangenpfeffer
- 100g weiche Butter
- 50g Paniermehl
- 2 Eigelb



Die Knochen der Rehkeule im Ofen rösten.

Währenddessen das Gemüse waschen und schälen. Dann in Würfel schneiden und anschwitzen, bis das Gemüse glasig ist. Anschließend das Tomatenmark in den Topf geben, dieses wird so lange mit angeschwitzt bis es langsam dunkel wird. Die mittlerweile braunen Rehknochen aus dem Ofen nehmen und mit in den Topf geben. Den Saucenansatz mit Wasser bedecken und kurz aufkochen lassen, dann aber wieder klein drehen. Mit einer kleinen Kelle das Fett vorsichtig abschöpfen. Nun können die Gewürze und Kräuter hinein gegeben werden. Nachdem der Ansatz ca. 2 Stunden leicht geköchelt hat, ihn durch ein feines Sieb in einen anderen Topf passieren. Bei mittlerer Hitze die Sauce solange reduzieren lassen, bis sie kräftig genug ist. Nun kann sie abgebunden und abgeschmeckt werden.

Den Pfeffer in einen Mörser geben und mahlen. Die Butter mit einem Schneebesen weiß schlagen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit einem Teigschaber vermischen und abschmecken.

Eine Klarsichtfolie ausbreiten und die Masse darauf geben und einrollen, so dass die Rolle im Durchschnitt ca. 5 Zentimeter ist. Kalt stellen.





1 Ortsansicht Kohren-Sahlis

Die Rehnuss ist ein Bestandteil der Rehkeule. Bevor sie in der Pfanne von allen Seiten angebraten wird, muss sie mit Salz und Pfeffer gewürzt werden. Nachdem sie angebraten ist, können die restlichen Kräuter hinzu gegeben werden. Die Pfanne kommt nun für ca. 5-7 Minuten in den 160 Grad heißen Ofen. Nun kann die Rehnuss aus dem Ofen. Sie sollte auf einem Lochblech ca. 5-10 Minuten ruhen.

Währenddessen die Pfefferkruste in Scheiben schneiden und auf die Rehnuss legen. Den Ofen auf 200 Grad erwärmen und die Rehnuss nun hinein geben bis die Kruste anfängt eine leichte Bräune zu bekommen (dies sollte nach ca. 2-3 Minuten der Fall sein). Die Rehnuss nun aus dem Ofen nehmen und tranchieren.

Bei dem Rosenkohl den Struck mit einem kleinen Messer heraus schneiden und die Blätter vorsichtig abziehen. Die Rosenkohlblätter im kochenden Wasser garen, so dass sie noch bissfest sind.

Die Kartoffeln vom Vortag (das hat den Vorteil, dass die Stärke auskristallisiert ist und die Masse hinterher nicht leimig wird) durch eine Kartoffelpresse geben. Die restlichen Zutaten dazugeben und miteinander gut vermischen. Sie sollten, bevor die Masse verarbeitet wird, eine Garprobe machen. Die Klöße in kochendes Wasser geben und kurz aufkochen lassen. Dann die Temperatur etwas reduzieren. Sollte der Klob nicht halten, gibt es zwei Möglichkeiten: Sie erhöhen etwas den Grießanteil (was bewirkt, dass die Klöße fester werden) oder Sie binden das Wasser mit etwas Kartoffelstärke ab.

Mit besten Empfehlungen von Küchenmeister Andreas Müller
Töpferei Gundula Müller
Steingasse 120
04655 Kohren-Sahlis
Telefon: (034344) 6 14 51
www.toepferei-mueller-kohren-sahlis.de



Rehnuss:

- 1,2kg Rehnuss mit Knochen
- 1 Thymianzweig
- 1 Wacholderbeere,
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Eschalotte
- Salz, weißer Pfeffer

Rosenkohlblätter:

- 1kg Rosenkohl

Kartoffelklöße:

- 600g mehlig kochende Kartoffeln
- 60g Hartweizengrieß
- 90g Kartoffelmehl
- 1 Eidotter
- 1 Prise Muskat
- Salz





Quarkkeulchen

Zutaten für 10 Personen:

1kg Kartoffeln
500g Quark
200g Mehl
100g Zucker
2 Eier
1 Päckchen Backpulver
Zitronensaft
Rosinen



Kartoffeln kochen bis sie weich sind, schälen und durch eine Kartoffelpresse geben (passieren). Alle Zutaten zu einem Teig vermengen. Den Teig in 4 Teile schneiden. Auf eine bemehlte Fläche legen und aus den Teigstücken 4 Rollen formen, ca. 5 cm dick. Mit einem Messer ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in der Hand zu ovalen Quarkkeulchen formen. In Öl unter mehrmaligem Wenden ausbacken bis sie goldgelb sind.

Café-Restaurant - Hotel Burg Gndandstein
Burgstraße 3, Ortsteil Gndandstein
04655 Kohren-Sahlis
Telefon: (034344) 6 12 20
www.gndandstein.de



Kohrener Ratsherrenpfanne

Zutaten für 4 Personen:

500g Schweinefilet
je 1 halbe rote und gelbe
Paprikaschote
200g Champignons
1 mittelgroße Zwiebel
Sojasoße, Chili, Öl
Zucker, Salz, Pfeffer

Zuerst das Fleisch und die Paprika in Streifen, die Zwiebeln und Champignons in feine Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin erhitzen und nach und nach die Zwiebel und das Gemüse hinzu geben. Mit Salz, Pfeffer und einer Spitze Zucker sowie Chilipulver pikant abschmecken. Dazu schmecken Brot oder Röstkartoffeln.

Ratskeller Kohren-Sahlis
Markt 68
04655 Kohren-Sahlis
Telefon: (034344) 6 13 21



Gedünstetes Forellenfilet auf Möhren-/Sellerie-Gemüsebett mit Brennnessel-Semmelknödel und Pfefferfrischkäsesoße

Die Forellen entgräten, enthäuten und filetieren, mit Zitronensaft und Salz marinieren bzw. würzen. Im Essig-/Gemüsesud, besser Weißweinsud, ca. 5 Minuten bei 80 Grad gar ziehen lassen, nicht kochen! Gemüse putzen, waschen und in feine Streifen oder Blättchen schneiden, in etwas Gemüse- bzw. Fleischbrühe bissfest dünsten, mit Butter oder Creme fraiche binden. Mit Muskat und frischen Kräutern würzen.

Für die Semmelknödel Weißbrot in kleine Würfel schneiden (1 cm) und in Butter anrösten, anschließend mit heißer Milch übergießen und erkalten lassen, dazu Weizenmehl, Eier, fein gehackte frische Brennnesselkräuter, angeschwitzte Zwiebelwürfel und Gewürze (Salz, Muskat, weißer Pfeffer) geben. Masse gut durcharbeiten und zu Klößen formen, diese in siedendes Salzwasser legen und nach dem Aufkochen ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Ingeborg Bernhard
Förderverein Museum für Volksarchitektur und bäuerliche Kultur e. V.
Wiesenweg 1a, Ortsteil Schwarzbach
09306 Königsfeld
Telefon: (03737) 44 94 28
www.museum-schwarzbach.de

Zutaten:

5 Forellen oder
10 Forellenfilets
600 – 800g geputztes
Gemüse
½ Flasche Weißwein
¼l Wasser
Butter oder Creme fraiche
Salz und Gewürze

Semmelknödel:
500g Weißbrot oder alt-
backene Brötchen
150g gesiebtes Mehl
½l Milch
100g Butter
2-3 Eier
gehackte Zwiebelwürfel
Brennnesselkräuter



- ① Fachwerkhaus in Gndenstein
- ② Töpfermuseum Kohren-Sahlis
- ③ Blick zu Burg Gndenstein
- ④ Erlebnistag im Bauernmuseum Schwarzbach

1



2



Fuhrmanns Rustikaler Welsauflauf

Zutaten für 4 Personen:

800g Welsfilet
3 gekochte Kartoffeln
4 Tomaten
1 Zwiebel
100g Fetakäse
50g Reibekäse
feine Fischwürste
Zitrone



Das Welsfilet in Streifen schneiden und mit feiner Fischwürste würzen. Eine Auflaufform mit Öl einpinseln. Kartoffeln und Tomaten in Streifen schneiden. Im Wechsel Kartoffeln, Tomaten und Fisch in die Auflaufform legen. Zwiebel in Ringe schneiden und Fetakäse würfeln. Beides darüber verteilen. Noch einmal mit

Fischwürste nachwürzen, mit Zitrone beträufeln und dann den Reibekäse darüber geben. Bei ca. 180 Grad für 20 Minuten im Ofen überbacken (Umluft).

Dazu schmecken Baguette und ein kräftiger Rotwein.

Fischhof Fuhrmann
Hauptstraße 80, Ortsteil Topfseifersdorf
09306 Königshain-Wiederau
Telefon: (03727) 61 22 35
www.fischhof-fuhrmann.de

Rosmarinmedaillons mit Kräuterbratkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

800g Schweinefilet
Rosmarinzweige
1 kg Kartoffeln
2 Zwiebeln
Knoblauch, Majoran,
Thymian
Salz, Pfeffer

Das Schweinefilet in Scheiben schneiden und mit Rosmarinzweigen spicken. In heißem Öl ausbraten. Dabei darauf achten, dass der Rosmarin schön knusprig wird, aber nicht verbrennt.

Die gekochten Kartoffeln in Stücke schneiden und zusammen mit der geschnittenen Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer, Salz, Majoran und Thymian in einer Pfanne knusprig braten.

Wolfgang Hendler
„Hendlers – Das Restaurant im Grünen“ Lunzenau



Lunzenauer Sauerkraut abtropfen. (Bei der Verwendung von herkömmlichem Sauerkraut dieses mit etwas Koriander, Wacholderbeeren und gemahlenem Kümmel würzen, mit ein wenig klein geschnittenen Möhren und Zwiebeln vermengen.) Den Speck in einer Pfanne auslassen. Die Grieben entfernen und das Kraut im flüssigen Speck anschwelen. Zitronenlimonade und Gemüsebrühe dazu geben. Das Sauerkraut dünsten lassen und anschließend mit Zucker und Salz abschmecken. In der Zwischenzeit die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen, kalt abspülen.

In einer großen Pfanne Butter auslassen und den in Streifen geschnittenen Bauchspeck scharf anbraten. Die Spaghetti und das gekochte Sauerkraut zugeben, alles vermischen und mit Meersalz und etwas gemahlenem Chili abschmecken. Auf einem großen, vorgewärzten Teller anrichten und mit frischer Petersilie und Reibekäse bestreuen. Dazu schmeckt Salat der Saison.

Sauerkrautspaghetti

Zutaten für 4 Personen:

800g Lunzenauer Sauerkraut
160g Speck
1/4l Zitronenlimonade
1/4l Gemüsebrühe
Chili
500g Spaghetti
200g Bauchspeck
Butter
Zucker, Meersalz
Petersilie
Reibekäse



Wolfgang Hendler
„Hendlers – Das Restaurant im Grünen“
Ernst-Thälmann-Straße 22
09328 Lunzenau
Telefon: (037383) 6 81 90 oder 8 79 87
www.hendlers-restaurant.de

- ① Fachwerkgehöft in Topseifersdorf
- ② Kirche Topseifersdorf
- ③ Kräutergarten Lunzenau





Schweinefilet im Speckmantel auf Pfifferlingen an sommerlichen Blattsalaten mit Erdbeervinaigrette und Knoblauchbrot

Zutaten für 4 Personen:

4 Stück Schweinefilet á 150g
200g Bacon in Scheiben
600g Pfifferlinge
1 Schalotte
40g Butter
je 1 kleiner Radiccio-, Eich-
blatt- und Römer-Salat
1x Kresse (Shiso)
Zitrone
Zucker, Salz, Pfeffer

Dressing:

10 Erdbeeren
100ml Balsamico weiß
100ml Pflanzenöl
4 Blatt Basilikum
1 EL Limettenabrieb
Limettensaft
Zucker, Salz, Pfeffer



Das Schweinefilet in Speck einwickeln. Die Pfifferlinge gut waschen und schleudern. Auf ein Tuch legen und in den Kühlschrank stellen. Die Salate schneiden und zupfen, waschen und schleudern. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die eingewickelten Schweinefilets kommen auf Backpapier in den vorgeheizten Backofen bei 190 Grad für ca. 20 bis 25 Minuten. Die Pfifferlinge ca. 2 Minuten in heißem Öl anbraten, danach Hitze reduzieren, Butter und Schalotten zugeben, würzen mit Salz, Pfeffer, Zucker und einem Spritzer Zitrone.

Für das Dressing die Erdbeeren waschen und putzen und alles außer dem Basilikum in einen Messbecher geben und mit einem Stabmixer aufmixen. Das Basilikum in feine Streifen schneiden und unterrühren. 10 Minuten ziehen lassen und mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Abschließend Salat und Dressing vermengen, auf Tellern anrichten. Die Pfifferlinge auf die Größe der Filets arrangieren und diese darauf setzen. Mit Shisokresse garnieren.



Marko Ullrich
Küchenchef Center Hotel Deutsches Haus
Rochlitzer Straße 5
09648 Mittweida
Telefon: (03727) 96 14 58
www.center-hotels.de



🕒 *Blick nach Mühlau*

Mühlauer Shepherds Pie Hackfleisch-Kartoffelbrei-Auflauf (Rezept aus England)

Das Öl in einer mittleren Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln und Möhren für einige Minuten braten (bis sie weich werden). Wenn sie weich sind, die Temperatur erhöhen und das Gehackte hineinbröseln und bräunen. Eventuell austretendes Fett abschütten. Tomatenmark und Worcestersauce hinzufügen und einige Minuten weiterbraten. Die Rinderbrühe darüber gießen und zum Köcheln bringen. Für 20 Minuten bedeckt köcheln lassen und danach für weitere 20 Minuten ohne Deckel. Inzwischen den Ofen auf 180 Grad (Umluft) oder 160 Grad (Gas 4) vorheizen und aus den Kartoffeln einen Kartoffelbrei zubereiten. Die Kartoffeln dazu in gesalzenem Wasser für ca. 10-15 Minuten kochen bis sie weich sind. Danach das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit Butter und Milch stampfen. Geben Sie das gegarte Gehackte in eine ofenfeste Form und den Kartoffelbrei darauf. Mit einer Gabel den Kartoffelbrei verteilen und eventuell Butterflöckchen darauf verteilen. (Der Pie kann ohne die Butterflöckchen im Kühlschrank aufbewahrt werden oder bis zu einem Monat im Gefrierschrank.) Backen Sie den Pie für 20-25 Minuten, bis der Kartoffelbrei zu bräunen beginnt und die Hackmischung am Rand hoch köchelt. (Aus gefrorenem Zustand bei 160 Grad (Umluft) oder 140 Grad (Gas 3) für 1-1 ½ Stunden backen, bis er richtig heiß in der Mitte ist.) 5 Minuten stehenlassen bevor er serviert wird und mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer nachwürzen, falls gewünscht.

Zutaten:

1 TL Öl
1 große Zwiebel, gewürfelt
2-3 mittlere Möhren, gewürfelt
500g Gehacktes (Rind, Lamm, o.ä.)
2 TL Tomatenmark
einige große Spritzer Worcestersauce
500ml Rinderbrühe
900g Kartoffeln, in Würfel geschnitten
85g Butter
3 TL Milch
Salz, Pfeffer



Simon, Katrin und Natasha Orrell
MUFFINS English Tea Room & Shop
Untere Hauptstraße 27
09241 Mühlau
Telefon: (03722) 59 88 07
www.muffinsmuehlau.de



Gefülltes Schweinslendchen auf Rahmwirsing

Zutaten:

4 Schweinslendchen à 500g
100g Speck

Für die Füllung:

3 Stück bunte Paprika
100g Champignons
100g Gouda
100g Lauch

Rahmwirsing:

1 Wirsingkohl
0,3l Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
30g Butter



Die Lendchen längs aufschneiden, klopfen, würzen und mit Speckscheiben belegen. Alle Zutaten fein würfelig schneiden, würzen und miteinander vermengen. Auf das Fleisch streichen, einrollen und mit einem Bratnetz umwickeln. Bei ca. 160 Grad im Ofen etwa 45 Minuten backen.



Wirsing putzen, in feine Streifen schneiden und in leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen. In kaltem Wasser oder Eiswasser abkühlen lassen, damit die Farbe erhalten bleibt. Abtropfen lassen und in Butter etwas anschwitzen. Mit Sahne aufgießen, leicht einkochen und mit den Gewürzen abschmecken.

Olaf Friedemann
Miet- und Privatkoch
Untere Dorfstraße 27
04657 Narsdorf
Telefon: (034346) 1 83 19

Gebratener Karpfen

Zutaten:

4 Karpfenfilets
Butter
Öl
Salz, Pfeffer

Die Karpfenfilets in Portionsstücke schneiden, die Haut leicht einschneiden. Erst die Filettinnenseite mit Salz und Pfeffer oder mit fertigem Bratfischgewürz bestreuen, dann die Hautseite würzen und vor dem Garen leicht mit Mehl bestäuben. In einer größeren Pfanne etwas Öl erhitzen und die Filetstücke mit der Hautseite ca. 7 Minuten knusprig anbraten. Den Fisch wenden. Dabei die Hitze reduzieren und 8 bis 10 Minuten fertig braten. Kurz vor Ende des Bratvorgangs etwas Butter zugeben. Dazu schmecken Kartoffelsalat oder Kartoffelpüree mit gebratenen Zwiebelscheiben.

Karpfenverkauf Sabine Sieber
Oberpickenhain 14
04657 Narsdorf
Telefon: (034346) 6 15 79

- ① Fachwerkhaus in Rathendorf
- ② Märchengarten Gnadstein
- ③ Radler am Schaukelsteg Sörnzig



Sörnziger Wanderteller

(Geschnetzeltes überbacken auf grünen Glitschern an Frischkostsalat serviert)

Das Fleisch in Streifen schneiden, in heißem Fett knusprig anbraten, Zwiebel- und Champignonscheiben dazugeben, alles mit Salz, Pfeffer und Estragon würzen, zum Schluss Knoblauch-Frischkäse unterheben.

Für die Glitscher die Kartoffeln, Zwiebeln und Möhren reiben, Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran und die Eier verrühren, mit etwas Mehl binden. Das Öl erhitzen, die Reibemasse mit einer kleinen Schöpfkelle in die Pfanne geben, mit dem Löffelrücken zu flachen, runden Puffern breitdrücken und bei geringer Hitze von beiden Seiten goldgelb und knusprig braten.

Kopfsalat zerlegen und sauber waschen, trocken schleudern, Tomaten achteln und dabei den Stengelsansatz entfernen. Paprika entkernen, in Spalten und Streifen schneiden. Grüne Gurke und Radieschen in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Eine Schüssel mit der Hälfte zerzupfter Salatblätter auslegen, anschließend die Tomatenstücke und Radieschen dazu geben. Diese Lage mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Zwiebelringe und Paprikastreifen auflegen, wieder mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Öl- und Kräuternessig mit etwas Wasser vermischen und über den Salat geben. Die Gurkenscheiben darauf verteilen und nochmals die Lage mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Nun die restlichen Salatblätter auf die Gurkenscheiben geben, nochmals würzen, mit Petersilie und Dill bestreuen. Den Salat 1 Stunde ziehen lassen. Auf vier Teller den Salat verteilen, mit Joghurtdressing beträufeln. Je Portion zwei Puffer mit Geschnetzeltem belegen und zum Schluss Käsescheiben darauf legen, im Grill überbacken.

Zutaten:

Geschnetzeltes:
600g Schälbraten
2 Zwiebeln
400g frische Champignons
200g Knoblauch-Frischkäse
Estragon
8 Scheiben Käse
Salz, Pfeffer

Glitscher:
600g rohe, geschälte
Kartoffeln
2 Eier
1 Zwiebel
1 Möhre
2 EL Mehl
Kümmel, Majoran
Salz, Pfeffer

Frischkostsalat:
1 kleiner Kopfsalat
200g Tomaten
1 gelbe und 1 rote Paprika
1 Zwiebel
1 grüne Gurke
200g Radieschen
2 EL Kräuternessig
2 EL Tafelöl
Petersilie, Dill
200 ml Joghurtdressing
Zucker, Salz, Pfeffer





Forellen in Bier

Zutaten für 4 Personen:

- 4 ausgenommene Forellen
- 3/4l helles Peniger Bier
- 1/2l Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Nelken
- 4-5 Wacholderbeeren
- einige Pfefferkörner
- 2 Zwiebeln



Die Forellen vorsichtig waschen. Das Bier mit dem Wasser, den Gewürzen und den abgezogenen, geviertelten Zwiebeln zum Kochen bringen. Die Forellen etwa 10 Minuten darin gar ziehen lassen. Dazu schmecken Dillkartoffeln, zerlassene Butter, Sahne-Meerrettich und grüner Salat.

Peniger Spezialitäten-Brauerei
Lutherplatz 2
09322 Penig
Telefon: (037381) 8 03 70
www.peniger.de



Würziger Hase

Zutaten für 4 Personen:

- 1 küchenfertiger Hase
- 100g durchwachsener Speck
- 30g Butter
- 1/4l Peniger Bier
- 1/4l Fleischbrühe (Würfel)
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Mehl
- 2 EL kaltes Wasser
- 2-3 EL saure Sahne
- 1-2 EL Weinbrand
- Kräutersenf, 2 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian (getrocknet oder frisch feingehackt)
- Salz, Pfeffer

Den Hasen in Portionsstücke schneiden, waschen, abtrocknen, mit Kräutersenf bestreichen. Den in Würfel geschnittenen Speck auslassen, die Butter hinzufügen, das Fleisch darin von allen Seiten bräunen lassen. Nach und nach Bier und Fleischbrühe angießen, etwa 40 Minuten schmoren lassen. Knoblauchzehen und Zwiebel abziehen, fein hacken, mit Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Rosmarin und Thymian zu dem Fleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch noch etwa 20 Minuten schmoren lassen, den Bratensaft durch ein Sieb streichen. Das Mehl mit dem Wasser anrühren, zu dem Bratensaft geben. Etwa 8 Minuten kochen lassen. Die Soße mit Sahne und Weinbrand abschmecken. Dazu passen Rotkohl, Rosenkohl oder Wirsing-Gemüse mit Speck, gekochte Birne mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln. Als Getränk Pils oder Bockbier.

Peniger Spezialitäten-Brauerei



Büffelbraten mit Kartoffelkroketten und Kaisergemüse

Das Fleisch trocken tupfen, mit Senf einstreichen, pfeffern und salzen und in heißem Fett von allen Seiten anbraten. Dann das Wurzelgemüse, die Lorbeerblätter, Piment und die Wacholderbeeren zugeben und alles schön braun anbraten. Mit Rotwein ablöschen, nach Möglichkeit frischen Estragon hinzugeben. Nach und nach mit Brühe auffüllen und das Fleisch 2 Stunden schmoren lassen. Das Fleisch weich herausnehmen und die Soße nochmals abschmecken. Wurzelgemüse passieren und Soße nach Bedarf mit Mehl andicken. Beilagens Gemüse in Butter schwitzen und würzen. Beilagen nach Wahl dazugeben.

Hotel und Restaurant „Zur Lochmühle“
Zur Lochmühle 64, Ortsteil Tauscha
09322 Penig
Telefon: (037381) 6 62 20
www.zur-lochmuehle.de

Zutaten:

1kg Büffel Fleisch
Wurzelgemüse (Zwiebeln, Möhren)
Fleischbrühe
1/4 Rotwein
Bratfett
Lorbeerblatt, Piment
2-3 Wacholderbeeren, Senf,
Mehl,
frischer Estragon
Gemüse
Salz, Pfeffer

Hühnerfrikassee mit Dill

Zutaten:

1 Hühnchen
1 Sträußchen Petersilie
2 EL Butter
2 EL Mehl
400 ml Brühe
150g saure Sahne
2 EL frischer Dill

Das Hühnchen zusammen mit der Petersilie in Salzwasser garen. Aus der Butter und dem Mehl eine helle Schmitze bereiten, mit der Brühe auffüllen und 15 Minuten köcheln lassen. Das Huhn zerlegen und in Stücke schneiden. Die saure Sahne und den Dill in die Soße geben, das Fleisch hinzufügen. Das Ganze nochmals erhitzen, aber nicht kochen. Mit Salz abschmecken.

Dazu passen gut mit Petersilie bestreute Frühkartoffeln und ein Blattsalat.

Friedrich-Eduard-Bilz Mittelschule Penig
Zinnberger Str. 5a
09322 Penig
Telefon (037381) 8 04 09
www.mittelschule-penig.de

- ① Kellerberge Penig
- ② Ortsansicht Penig
- ③ Postmeilensäule Penig
- ④ Der Große Topf von Penig
- ⑤ Stadtkirche Penig





Hawaii-Pfanne

Zutaten:

1kg Kasslerkotelett ohne Knochen am Stück
200g Zwiebeln
1 kleine Dose Champignons
1 Becher Sahne
250ml Schmand
1 kleine Dose Ananas in Scheiben
80 bis 100g geriebener Gouda
1 bis 2 Lauchzwiebeln
Schnittlauch, Petersilie
Salz, Pfeffer

Die Hawai-Pfanne ist eine der Lieblingsspeisen der Wechselburger Mönche, die Frater Martin immer wieder gern zubereitet.

Aus dem Kassler sieben bis acht Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Champignons abtropfen und in Scheiben schneiden. Die Koteletts in eine gefettete, ofenfeste Pfanne legen. Die Zwiebeln und Pilze darauf verteilen. Sahne und Schmand zusammen glatt rühren, mit Pfeffer und Salz würzen. Etwas Schnittlauch und Petersilie unterrühren und alles über dem Fleisch verteilen. Über Nacht durchziehen lassen.

Den Backofen auf 190 bis 200 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 175 Grad) vorheizen und alles etwa 30 Minuten schmoren lassen. Die Ananasscheiben abtropfen lassen und über die Koteletts legen. Alles mit dem geriebenen Gouda bestreuen und nochmals bei gleicher Temperatur 15 Minuten schmoren lassen. Die Lauchzwiebeln waschen, putzen, in Ringe schneiden und über das Fleisch geben. Dann noch etwas weiter schmoren. Vorm Servieren die angerichteten Koteletts mit Tomaten, Petersilie und Paprikawürfeln garnieren. Dazu schmeckt Brot.

Frater Martin Wallbraun OSB



- 1 Basilika Wechselburg
- 2 Innenansicht Basilika mit Lettner
- 3 Luftbild Kloster Wechselburg



2



3



Nachspeisen



Rhabarber-Bananen-Marmelade

Den Rhabarber waschen, schälen und in 1 Zentimeter große Stücke schneiden. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Den Rhabarber, die Bananen und den Gelierzucker 1:1 mischen und über Nacht kühl stellen.

Am nächsten Tag zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten sprudelnd kochen. Leicht mit einem Mixstab pürieren und in gut gesäuberte Marmeladengläser füllen. Die Gläser fest verschließen und 4 bis 5 Minuten auf den Kopf stellen. Erkalten lassen.

Frater Martin Wallbraun OSB

Zutaten:

800g Rhabarber
200g Bananen
1kg Gelierzucker



Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eier nach und nach unterrühren, das Mehl dazugeben. Dann die saure Sahne mit dem Natron mischen und unter den Teig rühren, ebenso die gehackten Mandeln. Die Masse auf ein Blech streichen und bei 180 bis 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

Für den Belag die Butter, die Bitterschokolade und das Hartfett jeweils getrennt auflösen. Puderzucker mit Kakao mischen und in eine Schüssel sieben, dann die Butter und die Schokolade dazurühren. Eventuell einen Schuss Klaren zufügen. Die Kekse auf 1 bis 2 Zentimeter zerbröseln. Die Kekse und zuletzt das abgekühlte Hartfett vermengen und so lange rühren, bis die Masse fest zu werden beginnt (eventuell kühlen). Auf den abgekühlten Teig streichen.

Frater Martin Wallbraun OSB
Benediktinerkloster Wechselburg
Markt 10
09306 Wechselburg
Telefon: (037384) 8 08 11
www.kloster-wechselburg.de

Eichsfelder Krachkuchen

Zutaten:

250g feste Würfelmargarine
200g Zucker
4 Eier
nach Belieben 100g Mandeln
300g Mehl
1 Becher saure Sahne
1 TL Natron

Belag:

250g Butter
1 Tafel Bitterschokolade
250g Hartfett
150g Puderzucker
4 EL Kakao
nach Belieben 3 EL Klarer
200g Butterkekse



Weitere Rezepte hat Frater Martin in einem kleinen Backbuch zusammengestellt, welches im Klosterladen in Wechselburg erhältlich ist.



Gefüllter Apfel von den Kohrener Streuobstwiesen mit Walnusseis

Zutaten:

6 Äpfel
10g Zimt gemahlen
1 Nelke
Mark einer halben
Vanilleschote
100g Zucker

Füllung:
200g Apfelmark
100g geschlagene Sahne
2 Blatt Gelatine
20g Zucker

Walnusseis:
250ml Sahne
250ml Milch
5 Eigelb
100g Zucker
Amaretto
100g Walnüsse



Den Ofen auf 140 Grad vorwärmen. Die Äpfel entkernen und auf ein Blech setzen. Nun den Zucker mit dem Zimt und dem Vanillemark vermischen. Dies dann über die Äpfel streuen. Nun gehen die Äpfel für ca. 15 Minuten in den Ofen. Nach dieser Zeit sollten Sie die Äpfel kontrollieren ob sie weich sind. Wenn das nicht der Fall ist, bleiben die Äpfel nochmal 5 Minuten im Ofen. Sollten die Äpfel gar sein diese aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Die erkalteten Äpfel mit einem kleinen Löffel aushöhlen. Das Apfelmark mit einem Mixer fein zerkleinern und durch ein Sieb passieren. Das Apfelmark mit dem Zucker verrühren und probieren (sollte es nicht süß genug sein noch etwas mit Zucker nachsüßen). Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf auf dem Herd flüssig machen (aber bitte nicht kochen, da sonst die Bindefähigkeit der Gelatine verloren geht). Ein Drittel von dem Apfelmark mit der Gelatine mit einem Schneebesen verrühren. Jetzt wird die geschlagene Sahne auf zwei Mal vorsichtig mit einem Gummischaber untergehoben. Wenn dies geschehen ist, kann die Creme in die Äpfel gefüllt werden und mind. 2 Stunden kalt gestellt werden. Für das Eis die Milch, die Sahne und eine Hälfte der Walnüsse mit dem Zucker zusammen aufkochen und die andere Hälfte fein hacken und im Ofen kurz rösten. Den Topf vom Herd nehmen und 4 Minuten abkühlen lassen. Einen Teil von der Zucker-Sahne-Mischung mit dem Eigelb verrühren. Mit einem Gummischaber im Topf rühren und die Sahne-Eigelb-Mischung vorsichtig hinein laufen lassen. Danach alles durch ein Sieb passieren. Die Masse in den Mixer geben, vorsichtig mixen und mit Amaretto abschmecken. Die Masse kommt jetzt zum Frieren in die Eismaschine. Alternativ kann die Sorbetmischung auch ins Tiefkühlfach gestellt werden. Sie darf jedoch nicht durchfrieren und muss immer wieder umgerührt werden.



Nach dem Frieren die fein gehackten und gerösteten Walnüsse dazugeben und unterheben. Für die Vanillesauce die Vanilleschote halbieren und mit einem Messer vorsichtig das Mark herauskratzen. Die ausgekrazte Vanilleschote, Vanillemark, Sahne, Milch, Zucker aufkochen lassen und anschließend in die nicht mehr kochende Flüssigkeit das Eigelb unterheben. Anschließend durch ein Sieb passieren und noch einmal kurz aufschlagen.

Mit besten Empfehlungen von Küchenmeister Andreas Müller
Töpferei Gundula Müller
Steingasse 120
04655 Kohren-Sahlis
Telefon: (034344) 6 14 51
www.toepferei-mueller-kohren-sahlis.de

Vanillesauce:
100ml Milch
100ml Sahne
10g Zucker
2 Eigelb
eine halbe Vanilleschote



Holunderblütenmousse an marinierten Erdbeeren

Joghurt, Quark und Zucker glatt rühren, die zerlassene Gelatine unterrühren. Den Sirup dazu geben und die Sahne unterheben. 6 Stunden kalt stellen. Nocken formen und mit gezuckerten Erdbeeren anrichten.

Olaf Friedemann
Miet- und Privatkoch
Untere Dorfstraße 27
04657 Narsdorf
Telefon: (034346) 1 83 19

Zutaten:

500g Joghurt
250g Speisequark
120g Kristallzucker
0,3l geschlagene Sahne
6 Blatt Gelatine
100g Holunderblütensirup



- ① Burg Gndenstein
- ② Textiler Handdruck in Gndenstein
- ③ Töpferhandwerk Kohren-Sahlis

1



2



Rhabarber-Erdbeer-Grütze an Vanillegrießpudding

Zutaten:

500g Rhabarber geputzt
500g frische Erdbeeren
½l Milch
200g Grieß
100g Stärkepolver
Vanillezucker nach
Geschmack
Zucker
1-2 Eigelbe



Ingeborg Bernhard
Bauernmuseum Schwarzbach
Wiesenweg 1a, Ortsteil Schwarzbach
09306 Königsfeld
Telefon: (03737) 7 44 94 28
oder (034381) 4 33 39
www.museum-schwarzbach.de

Den geputzten Rhabarber in kleine Würfel schneiden (1,5 cm) und mit Zucker bestreuen. Den gewonnenen Saft mit ca. ½ l Wasser und Zucker aufkochen und mit dem in etwas Saft angerührtem Stärkepolver verrühren, etwa 1-2 Minuten aufkochen. Zugabe der Rhabarberstücke, etwas abkühlen lassen und die geschnittenen Erdbeeren zugeben.

Milch mit Vanillezucker zum Kochen bringen, den Grieß langsam einrieseln lassen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen! Ca. 5 Minuten ausquellen lassen. Etwas abkühlen (ca. 60°C) und die mit Milch oder Sahne verquirlten Eigelbe unterziehen. In mit Wasser ausgespülte Förmchen abfüllen und im Kühlfach abkühlen. Die Puddings auf Teller stürzen und mit der Obstgrütze anrichten. Mit Schlagsahne und Minzeblätter garnieren

Quarkkuchen ohne Boden

Zutaten:

1 kg Quark (Magerstufe)
4 Eier
250g Zucker
125g Margarine
100g Gries
1 EL Kartoffelmehl
1 Zitrone (ungespritzt)
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
1 EL Milch oder Sahne
Rosinen

Die Eigelbe mit Zucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Gries, Kartoffelmehl, Backpulver, Milch, Zitronenschale (gerieben) und Milch/Sahne dazugeben und verrühren. Nach Belieben Rosinen dazugeben und zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

Bei 175 Grad rund 60 Minuten goldgelb backen.

Liane Eibl
Claußnitz





Die Kartoffeln kocht man tags vor dem Gebrauch, reibt sie dann am anderen Morgen und rechnet auf ein halbes Pfund geriebene Kartoffeln 50g zu Schaum geschlagene Butter, 4 Eidotter, 3 ganze Eier, 2 Tassentöpfe voll Milch und von den 4 Eidottern das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Man rührt dies alles untereinander und bäckt daraus 4 bis 6 Eierkuchen.

Familie Fischer
Direktvermarktung Christian Fischer
Kindergartenweg 4
09217 Burgstädt
Telefon: (03724) 85 61 44



Das ist ein Sommerrezept, denn im Garten müssen wir uns dazu Rhabarber und Erdbeeren suchen. Dann stibitzen wir von den Eseln Haferflocken. Der Rhabarber wird klein geschnitten und auf einem Backblech

mit Puderzucker überstreut. Bei

mittlerer Hitze werden die Stücke schon einmal vorgegart.

In der Zwischenzeit kneten wir Haferflocken, Marzipan, braunen Zucker und Butter zu Streuseln. Jetzt stellen wir 6 Tassen bereit und schneiden Erdbeerstückchen hinein. Darüber wird nun der Rhabarber geschichtet und die Streusel obenauf.

Die Tassenkuchen werden im Backofen bei 170 Grad 30 Minuten gebacken. Das Ganze kann warm gegessen werden, aber als Krönung obendrauf gehört noch eine Kugel Vanilleeis und Schlagsahne.

Petra Leonhardt
Eselei Pfefferkorn-Hof
Carsdorfer Straße 1, Ortsteil Carsdorf
09306 Weichselburg
Telefon: (034346) 6 19 24
www.esel-reiten.de

Kartoffel-Eierkuchen

Zutaten für 4 Personen:

500g Kartoffeln
50g Butter
7 Eier
Milch



Erdbeer-Rhabarber-Tassenkuchen

Zutaten:

2 Stängel Rhabarber
Ein kleines Körbchen
Erdbeeren
300g Haferflocken
100g brauner Zucker
200g Butter
200g Marzipan



- ① Anger mit Grundschule und Friedenseiche in Claußnitz
- ② Bauernmuseum Schwarzbach
- ③ Ortsansicht Weichselburg
- ④ Markt mit Märchenbrunnen in Burgstädt



Bei folgenden Direktvermarktern aus dem Land des Roten Porphyrs finden Sie Produkte aus heimischer Produktion:

Burgstädt

Direktvermarktung Klaus Uhle

Chemnitzer Straße 101
09217 Burgstädt
Telefon: (03724) 85 75 53
Fax: (03427) 85 75 54
Angebot: Fleisch und Wurst von Rind, Schwein und Schaf direkt vom Hersteller

Golden Buffalo Handels GmbH

Gartenweg 12
09217 Burgstädt
Telefon: (03722) 9 29 69
Funk: (0160) 98 45 11 26
Fax: (03722) 40 64 69
E-Mail: info@golden-buffalo.de
Internet: www.golden-buffalo.de
Angebot: Fleisch vom Büffel, Salami, Schinken, geräuchert oder luftgetrocknet, Büffelknacker, Burger, Rostbratwurst, Büffelmilch, Caramellcreme, Likör

Gemüsebetrieb Landgarten

Göppersdorfer Straße 2
09217 Burgstädt
Telefon: (03724) 8 37 83
Funk: (0178) 3 77 39 08
Fax: (03724) 66 61 32
E-Mail: yvonne-unger@web.de
Angebot: Gemüse, Kartoffeln, Kräuter, Blumen, Obst, Eier, Honig, Säfte, Nudeln, Wein, Brot, Käse, Molkerei

Direktvermarktung Christian Fischer

Kindergartenweg 4
09217 Burgstädt
Telefon: (03724) 85 61 44
Fax: (03724) 85 74 10
Angebot: Wurst und Fleisch vom Rind und Schwein aus artgerechter Tierhaltung

Wildfleischerei und Wildhandel Müller

Göppersdorfer Straße 50
09217 Burgstädt
Telefon: (03724) 8 48 41
Fax: (03724) 66 90 04
E-Mail: info@wildhandel-mueller.de
Internet: www.wildhandel-mueller.de
Angebot: Spitzenprodukte von einheimischem Erzebirgswild, gebackene Frischlinge, Wildsau am Spieß

Zum Kirchbäck

Café-Konditorei-Bäckerei

Markt 18
09217 Burgstädt
Telefon: (03724) 85 55 00
Fax: (03724) 85 55 01
E-Mail: baeckerei@kirchbaeck.de
Internet: www.kirchbaeck.de
Angebot: im Sommer Rochsburger Kanten (Weizenbrot mit Bärlauch), im Herbst Kriebsteiner Kruste (rustikales Roggenmischbrot mit Speck und Zwiebeln), zur Weihnachtszeit Premiumstollen (zehn Wochen im Keller des Taurasteinturmes gelagert - Zertifikate dafür ab dem 23. Dezember einlösbar), ganzjährig Taurasteiner Turmbrot (kräftiges Mehrkornbrot in markanter Form)

Claußnitz

Straußenwelt Diethensdorf

Kastanienweg 4, Ortsteil Diethensdorf
09236 Claußnitz
Funk: (0177) 4 03 43 41
Fax: (037202) 4 40 08
E-Mail: straussenwelt-diethensdorf@gmx.de
Internet: www.straussenwelt-diethensdorf.de
Angebot: Fleisch und Wurst vom Strauß, volle Straußeneier auf Bestellung, Produkte rund um den Strauß (Federn, Staubwedel, Straußeneilampen uvm.)



Erlau

Agraset Agrargenossenschaft e.G.

Am Lagerhaus 1
09306 Erlau
Telefon: (03737) 4 90 50
Fax: (03737) 49 05 35
Internet: www.agraset.de
Angebot: Fleisch und Wurst von Rind, Schwein, Ziege und Lamm, Kartoffeln, Äpfel, Gewürze, Milch- und Molkereiprodukte von der Ziege, eigene Kartoffelproduktion, Getreide und Futtermittel

Landwirtschaftsbetrieb Michael Bemann

Obercrossen 55, Ortsteil Crossen
09306 Erlau
Telefon: (03727) 9 22 23
Fax: (03727) 9 22 23
Internet: www.katis-bauernladen.de
Angebot: Fleisch und Wurst von Schwein, Rind und Geflügel, sowie Enten und Gänse auf Vorbestellung für Weihnachten, Eier, Honig und Bienenprodukte (z.B. Körperpflege und Kosmetikprodukte), Präsentkörbe auf Vorbestellung

Quengler Hof

Niedercrossen 34, Ortsteil Crossen
09306 Erlau
Telefon: (03727) 64 83 58
Fax: (03727) 64 83 58
Angebot: Wild- und Gartenkräuterverkauf, Pflanzenbestimmung (Mai bis Oktober), Schlachtpäckchen vom Lamm (Oktober bis März), Obst und Obstsaft von Streuobstwiesen nach Saison (Oktober bis März)

Firma Sachsenkräuter

Zur Kohlung 14, Ortsteil Schweikershain
09306 Erlau
Telefon: (034327) 68 70 61
Internet: www.sachsenkraeuter.de
Angebot: Wildkräuteraufstriche, Pestos, Öle, Wildkräuterwürze, Kräutersalz, Kräuterkuren, zuckerfreie Fruchtaufstriche, Liköre, Blütenwein, Hollersirup, Xylit, Trockenfrüchte und alternative Gesundheitsprodukte

Frohburg

Peter und Roswitha Wolton

Badstraße 9a, Ortsteil Prießnitz
04651 Frohburg
Telefon: (034345) 9 16 36
Angebot: Dammwild und Rotwild aus Ökozucht, küchenfertig portioniert, Salami, Knacker, Schinken und Leberwurst im Glas (Vorbestellungen erwünscht)

Firma Heigaro, Garten- und Grabpflege

Bahnhofstraße 50
04651 Frohburg
Telefon: (034348) 5 19 19
Fax: (034348) 6 03 97
E-Mail: Heigaro@gmx.de
Angebot: Bio-Heidelbeeren ab 2. Juliwoche, Heidelbeermarmelade, Honig von Oktober bis April
Karpfen, Forellen, Schleie

Direktvermarktung Roland Pfaff

Abtstr. 9 (Abtmühle)
04654 Frohburg
Telefon: (034348) 56 89 25
Funk: (0170) 3 55 13 24
Fax: (034348) 5 10 10
Angebot: Heidschnuckenlamm frisch geschlachtet

Landwirtschaftsbetrieb Tobias Karte

An der Gärtnerei 2, Ortsteil Benndorf
04654 Frohburg
Telefon: (034348) 5 63 60
Fax: (034348) 5 63 61
E-Mail: tobiaskarte@gmx.de
Internet: www.maisterlabyrinth.de
Angebot: Ende Mai - Juli Erdbeeren zum selbst pflücken in acht verschiedenen Sorten (Anbau ohne Pestizide), Anfang Juni - September Blumen zum selbst schneiden, Mitte Juli - Mitte September Mais-terlabyrinth - das Labyrinth im Maisfeld



Kohren-Sahlis

Lindigtmühle am Lindenvorwerk ① mit Mühlenladen

Linda Nr. 34
04655 Kohren-Sahlis
Telefon: (034344) 6 12 85
Fax: (034344) 6 25 92
E-Mail: info@lindigtmuehle.de
Internet: www.lindenvorwerk.de
Angebot: Mühlenmuseum mit Backhaus, Mühlen-
laden mit Mühlenbrot aus der Museumsbäckerei,
Senf und Kräuteröle aus eigener Herstellung sowie
vielfältigen Produkten aus der Umgebung wie Wurst,
Honig, Brotmischungen, Getreide, Nudeln, Obstwei-
ne, Liköre, Blaudruckerzeugnisse und Töpferwaren
aus Kohren-Sahlis

Königsfeld

Bio-Bauernhof Bohne

Hauptstraße 29, Ortsteil Stollsdorf
09306 Königsfeld
Telefon: (03737) 4 87 41
Fax: (03737) 4 87 41
E-Mail: biohof_bohne@web.de
Angebot: Gemüse, Kartoffeln, Kräuter, Obst, Eier,
Getreide (Angebot saisonabhängig)

Förderverein „Museum für Volksarchitektur und bäuerliche Kultur Schwarzbach“ e.V.

Wiesenweg 1a, Ortsteil Schwarzbach
09306 Königsfeld
Telefon: (03737) 7 44 94 28
Funk: (034381) 4 33 39
Internet: www.museum-schwarzbach.de
Angebot: Brot und Kuchen aus dem Holzbackofen
und Hausschlachtenes zu speziellen Veranstaltun-
gen

Königshain - Wiederau

Walzenmühle Voigt

Claußnitzer Straße 12, Ortsteil Königshain
09306 Königshain-Wiederau
Telefon: (037202) 23 21
Fax: (037202) 8 57 23
Angebot: Mehle von Dinkel, Roggen, Weizen und
anderen Arten, Backschrote, Backzutaten, Teigwaren
mit und ohne Ei, Naturkost aller Art

Obstverwertung Hinkelmann

Claußnitzer Straße 7, Ortsteil Königshain
09306 Königshain-Wiederau
Telefon: (037202) 28 66
E-Mail: info@obstverwertung.de
Internet: www.obstverwertung.de
Angebot: Obstsäfte aus eigenem Anbau,
Lohnmosterei

Partyservice Voigtländer

Hauptstraße 19, Ortsteil Topfseifersdorf
09306 Königshain-Wiederau
Telefon: (03727) 61 32 10
Fax: (03727) 64 08 77
E-Mail: silke.voigtlaender@freenet.de
Angebot: Hausschlachtenes von Rind und Schwein,
breites Speisen- und Getränkeangebot, Mixen von
Cocktails, Präsentation und Bewirtung, Organisation
von Festen und Feiern

Fischhof Fuhrmann ②

Hauptstraße 80, Ortsteil Topfseifersdorf
09306 Königshain-Wiederau
Telefon: (03727) 61 22 35
Fax: (03727) 61 22 37
E-Mail: mail@fischhof-fuhrmann.de
Internet: www.fischhof-fuhrmann.de
Angebot: Frischfisch (Karpfen, Forelle, Lachsforelle,
Wels, Stör, Aal), Räucherware, Fischsalate, Fischge-
würze, Fischmenüs, „Porphyrland-Produktkorb“,
Büffel-, Ziegen-, Schafskäse, Wild, Honig, Marmela-
de, Wein, Saft, Bier und Liköre



Lunzenau

Direktvermarktung Harzendorf

Alte Straße 5, Ortsteil Cossen
09328 Lunzenau
Telefon: (037383) 6 85 28
Fax: (037383) 8 07 22
E-Mail: d.harzendorf@freenet.de
Angebot: Fleisch, hauschlachtene Wurst, vorwie-
gend Forellen und Karpfen, Weihnachtsbäume

Hendler's - Das Restaurant im Grünen Kräuterzentrum Lunzenau 4

Ernst-Thälmann-Straße 22
09328 Lunzenau
Telefon: (037383) 6 81 90
Fax: (037383) 8 05 05
E-Mail: hendlers-restaurant@gmx.de
Internet: www.hendlers-restaurant.de
Angebot: selbst hergestelltes „Lunzenauer-
Sauerkraut“, Rezeptsammlung zur Ernährung mit
Kräutern

Elsdorfer Agrar- und Obstanbau GbR „Eldo – Biohof“ 3

Hauptstraße 96-98, Ortsteil Oberelsdorf
09328 Lunzenau
Telefon: (037383) 8 00 70
Fax: (037383) 8 00 72
E-Mail: info@eldo-biohof.de
Internet: www.eldo-biohof.de
Angebot: Obst, Gemüse, Honig, Beerenobst,
saisonal Ziegen- und Lammfleisch

Heimat- und Kulturverein Lunzenau und Umgebung e.V. 5

Herr Heidrich
Karl-Marx-Straße 1
09328 Lunzenau
Telefon: (037383) 6 89 01 oder 85 20
Fax: (037383) 8 52 20
E-Mail: rainer_heidrich@web.de
Internet: www.heimatverein-lunzenau.de.vu
Angebot: Brot aus dem Holzofen, Flammkuchen,
sächsischer Kuchen zu bestimmten Veranstal-
tungen

MAVD Muldental-Agrar-Vermarktungs- und Dienstleistungs GmbH

Lunzenauer Str. 50, Ortsteil Cossen
09328 Lunzenau
Telefon: (037383) 64 85
Fax: (037383) 64 82
Angebot: Wurstwaren, Säfte, Honig, Eier, Kartoffeln,
Weidematerial, Futtermittel und Beiprodukte für En-
ten, Gänse, Hühner, Tauben, Kaninchen, Schafe usw.

Wanderschäferei am Eldo-Biohof

Hauptstraße 96-98, Ortsteil Oberelsdorf
09328 Lunzenau
Funk: (0177) 1 58 34 14
E-Mail: landschafe@web.de
Angebot: Schafwolle und Wollprodukte,
Schaffleisch und -wurst, Zuchttiere

Mühlau

Janik's Fischräucherei & Kleintierzucht

Pfarrweg 2 b
09241 Mühlau
Telefon: (03722) 59 95 61
Funk: (0152) 03 72 75 46
Fax: (03722) 69 76 61
E-Mail: fisch-janik@gmx.de
Angebot: Räucherfisch, Grillfisch, Backofenfisch und
Kleintiere (Gans, Ente) Hühnerierei, Mobile Räucherei

Narsdorf

Hausschlachterei Berthold GmbH

Bruchheim 4
04657 Narsdorf
Telefon: (034341) 4 54 99
Fax: (034341) 3 33 29
Angebot: hausschlachtene Wurst, Fleisch

Karpfenverkauf Sabine Sieber

Oberpickenhain 14
04657 Narsdorf
Telefon: (034346) 6 15 79
Fax: (034346) 6 15 79
Angebot: Karpfen, Hecht, Schleie, Forelle, Sellerie
und Möhren aus biologischem Anbau



Penig

Landwirtschaftsbetrieb Marcel Heinrich

An der Leuba 30, Ortsteil Langenleuba-Oberhain
09322 Penig
Funk: (0174) 1 36 81 18
Angebot: Eier

Landgut Chursdorf GbR ①

Landgutweg 25, Ortsteil Chursdorf
09322 Penig
Telefon: (037381) 6 99 99
Fax: (037381) 6 96 15
E-Mail: landgut-chursdorf@t-online.de
Internet: www.landgut-chursdorf.de
Angebot: Büffelmilch, Mozzarella, Büffelfrischkäse, Joghurt aus Büffelmilch, Büffelmolke, Büffelfleisch, Büffelsalami, Büffellikör, Kosmetik aus Büffelmilch

Peniger Spezialitäten Brauerei ②

Lutherplatz 2
09322 Penig
Telefon: (037381) 8 03 70
Fax: (037381) 8 46 44
E-Mail: peniger@t-online.de
Internet: www.peniger.de
Angebot: Peniger Schwarzbier, Peniger Pilsner Premium, Peniger Edel Bock, Peniger Jubiläums-Doppelbock, Peniger Spezial, Peniger Edel, Peniger Landbier

Hausschlachtung Gerd Richter

Zur Höllmühle 6, Ortsteil Chursdorf
09322 Penig
Telefon: (037381) 55 75
Fax: (037381) 8 18 97
Angebot: Verkauf von hausschlachtener Wurst im Glas ganzjährig, Leber-, Blut-, Bratwurst, Sülze, Wellfleisch, geräucherte Blutwurst und Salami, in der kühlen Jahreszeit auch frische Leber-, Blut- und Jagdwurst, als Dienstleistung Schlachten von Schafen, Schweinen und Rindern

Seelitz

Geflügelhof Hinkelmann ③

Geringswalder Straße 7, Ortsteil Zschaagwitz
09306 Seelitz
Telefon: (03737) 4 39 77
Fax: (03737) 77 06 02
Internet: www.gefluegelhof-hinkelmann.de
Angebot: Fleisch von Büffel, Schwein, Ziege, Schaf und Geflügel, Eier, Säfte, Milchprodukte von Kuh, Büffel und Ziege, Honig, Nudeln

Obstgut Seelitz

Talstraße 2, Ortsteil Döhlen
09306 Seelitz
Telefon: (03737) 4 22 13
Fax: (03737) 4 22 15
E-Mail: obst.gut.seelitz@t-online.de
Internet: www.obstgut-seelitz.de
Angebot: Äpfel, Süß- und Sauerkirschen, Pflaumen, Erdbeeren

Landwirtschaftsbetrieb Christian Köhler

Zschoppelschainer Straße 15, Ortsteil Winkeln
09306 Seelitz
Telefon: (037384) 1 79 93
E-Mail: winkeln1@web.de
Angebot: handgeschöpfter Rohmilchkäse

Wechselburg

Haus- und Lohnschlächtere/Wildhandel Frank Berger

Carsdorfer Straße 12, Ortsteil Carsdorf
09306 Wechselburg
Telefon: (034346) 6 07 15
Funk: (0162) 6 61 61 24
E-Mail: frank.berger59@t-online.de
Angebot: Wild- und Wildprodukte aus heimischen Wäldern, frisch oder gefrostet; hausschlachtene Produkte aus eigener Herstellung: Fleisch, Wurst, Schinken usw. (Angebot je nach Saison)



Auch außerhalb vom Land des Roten Porphyrs finden Sie bei folgenden Direktvermarktern hauseigene Produkte:

Biopilze Leipziger Land GmbH

Klingenberg Straße 13
04552 Borna
Telefon: (03433) 24 59 44
Fax: (03433) 24 59 45
E-Mail: bio-pilzzucht@online.de
Angebot: Bio Pilze in 250g Schale,
1kg oder 3 kg Verpackung, auch 2. Wahl
sehr günstig ab Hof zu verkaufen

Der Brennesselladen

Planberg 1
09557 Flöha
Telefon: (03726) 72 29 03
Funk: (0173) 2 97 60 09
Fax: (03726) 72 29 03
E-Mail: ranftdienstleistungen@gmx.de
Internet: www.brennesselladen.de
Angebot: Produkte aus der Brennessel,
z.B. Öl, ca. 30 verschiedene Teesorten,
Wein, Schnaps, Haarpflegemittel,
Senf, Nudeln, Brot, Suppe, Wurst

BACKHAUS

Zur Rußbutte 6, Ortsteil Dittersbach
09669 Frankenberg
Telefon: (037206) 88 12 57
Fax: (037206) 88 12 58
E-Mail: info@backhaus-frankenbg.de
Internet: www.backhaus-frankenbg.de
Angebot: Naturkost, gesamtes
Lebensmittelsortiment, regionale und
eigene Produkte, Holzofenbrot, viele
Vollkornprodukte, Zucker-, Laktose- und
Glutenfreies, Naturwaren, Bücher

Landhof Neuwallwitz

Neuwallwitz 37-39
09326 Geringswalde
Telefon: (037382) 8 08 51
Funk: (0178) 5 19 07 95
Fax: (037382) 8 08 52
E-Mail: info@ziegenhof-neuwallwitz.de
Internet: www.ziegenhof-neuwallwitz.de
Angebot: Hausschlachtetes vom
Deutschen Sattelschwein, Spanfer-
kelservice, Partyservice, Geflügel
und Kaninchen zur Weihnachtszeit,
Speisekartoffeln, Lohnschlachtung von
Geflügel

Direktvermarktung Hentschel

Mittweidaer Str. 84a
09326 Geringswalde
Telefon: (037382) 8 34 79
Funk: (0152) 09 42 85 43
Fax: (037382) 8 34 79
E-Mail: lammspezialitaeten@t-online.de
Internet: www.schaeferrei-hentschel.de
Angebot: Fleisch- und Wurstprodukte
von Lamm und Schaf, wöchentlich
frische Schlachtung, Vorbestellung
möglich, bei größeren Abnahmemen-
gen erwünscht, eigene Schäferei

Laurus Vital GmbH

Limbacher Str. 19
09232 Hartmannsdorf
Telefon: (03722) 50 52 10
Fax: (03722) 5 05 21 21
E-Mail: info@laurus-vital.de
Internet: www.laurus-vital.de
Angebot: regionale und frische Pro-
dukte, vorwiegend aus biologischem
Anbau, Feinkost

Fischhof Pappai

Hauptstr. 73, Ortsteil Ottendorf
09422 Lichtenau
Telefon: (037208) 8 58 46
Funk: (0173) 1 89 92 27
Fax: (037208) 8 58 44
E-Mail: fischhof-pappai@web.de
Angebot: Frischfisch Wels, Lachs,
Lachsforelle, Stör, Karpfen (Mitte
September bis April) im Ganzen oder
filetiert, natur oder mariniert, Fisch-
pfanne vom Wels, Räucherfisch Forelle,
Aal, Butterfisch, Lachs, Lachsforelle,
Schillerlocken (Karpfen und Heilbutt
September - April) auch als Fischplat-
ten, verschiedene Salate wie Surimi,
Oelhering, Häckerle, Dillhappen,
Lachsschnitzel, Bratheringfilet, Roll-
mops, NEU: Seealgensalat und Sushi,
Grillplatten

Obstland Dürrweitzschen AG

Hauptstraße 48, OT Dürrweitzschen
04668 Thümmlitzwalde
Telefon: (034386) 95 0
Fax: (034386) 9 51 00
E-Mail: obstland@obstalnd.de
Internet: www.obstalnd.de
www.sachsenobst.de
Angebot: Obst der Saison, Äpfel (ganz-
jährig), Säfte und Nektare, Fruchtw Wein,
Glühwein

Waldheimer Gewürze GmbH

Landsberger Straße 60
04736 Waldheim
Telefon: (034327) 96 10
Fax: (034327) 9 61 55
Internet: www.waldheimer-gewuerze.de
Angebot: Gewürze, Marinaden, Gewürz-
mischungen, Kräuter

Bitte beachten Sie, dass die Angaben auf einer freiwilligen Zusammenarbeit mit den Unternehmen beruhen und daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben.



Köstliche Angebote im Land des Roten Porphyrs

Buchbar über die Tourist-Information „Rochlitzer Muldentälchen“:

Quenglerhof, Crossen/Erlau:

„Geheimnisse der Kräuterfrau“ ■
Kräuterseminar mit Kräuterbestimmung
im artenreichen Kräutergarten und
Kräuter-Vollwertmenü

Museum für Volksarchitektur und bäuerliche Kultur Schwarzbach e.V., Schwarzbach/Königsfeld:

„Wie in alten Zeiten“ ■
Erlebnisaufenthalt im Bauernmuseum
Schwarzbach, u.a. mit Führung, Spielen,
Kaffeerösten und Arbeiten mit Lehm

Fischhof Fuhrmann, Topfseifersdorf/ Königshain-Wiederau:

„Fisch – frisch und lecker“ ■
Begehung der Produktionsanlage, leckere
Fischessen

„Fischstäbchen - Marke Eigenbau“ ■
Besuch der Fischproduktionsanlage,
Herstellung und Verspeisen eigener
Fischstäbchen

Hendler's – Das Restaurant im Grünen, Lunzenau:

„Wilde Kräutergesundheit im Bilzschener
Sinne“ ■
Kräuterwanderung oder –workshop,
Essen vom Kräuterbuffet

„Bunt und knackig durch Herbst und
Winter“ ■
Kalt-warmes Buffet aus Fleisch, Fisch und
frischem Wintergemüse

„Sauerkraut satt“ ■
Kleines praktisches Seminar zur
Herstellung von Sauerkraut für den
persönlichen Gebrauch mit Verkostung
und deftigem Abschlussessen

„Petersilie, Löwenzahn, Gänseblümchen
und ihre Freunde“ ■
Unterricht im Freien zu Wildkräutern
und ihrer Verwendung, Herstellung von
Kräuterquark und Verkostung

Peniger Bier können Sie im Rahmen folgender Angebote genießen:

„Eine Bahnfahrt die ist süffig“ ■
Deftiges Essen, Führung in Deutsch-
lands kleinstem Eisenbahnmuseum,
Verkostung von verschiedenen Sorten
Bier und Informationen zur Herstellung
(in Lunzenau)

„Penig, das Bier und die Kellerberge“ ■
Führung in den Peniger Kellerbergen,
Bierverkostung und Käsehäppchen,
Informationen zur Stadt, Kaffee und
eine Leipziger Lerche (in Penig)

„Bier, Eisenbahn und Raritäten“ ■
2 Übernachtungen, Abendessen,
Besuch im kleinsten Eisenbahnmuse-
um Deutschlands, Bierverkostung und
Streifzug durch die Geschichte des
Bieres, Mittagessen und einiges mehr
(in Lunzenau)

STL Büffelfarm, Chursdorf/Penig:

„Auge in Auge mit einer Büffelherde“ ■ ■
Besuch bei einer Büffelherde mit
Vortrag, Besichtigung der Anlage,
Verkostung

Geflügelhof Hinkelmann, Zschaagwitz/ Seelitz:

„Alles rund ums Ei“ ■
Informationen zur Hühnerhaltung, Ken-
nen lernen der Packstelle usw.

Buchbar über den Fremdenverkehrs- verband „Kohrener Land“:

Lindenvorwerk, Kohren-Sahlis:

„Mühlenromantik“ ■
Mittagessen, Rundfahrt durchs Kohrener
Land, Mühlenführung

„Schlachtfest“ ■
Menü mit frischen, hausschlachteten
Produkten, Rundfahrt mit Töpferei-
Besichtigung, Kaffeetrinken

„Frische Fische fischt Fischers Fritze“ ■
Fischessen, Kaffeetrinken

Kohrener Land und Leipziger Neuseen- land:

„Schlemmerreise“ ■
Kennenlernen von Erzeugern typisch
regionaler Produkte

Burg Gnadstein, Kohren-Sahlis:

„Urige Tafelrunde“, „Rittertafel“ oder
„Kleine Tafelrei“ ■
Zünftiges Essen mit Programm

Nähere Informationen zu diesen und
weiteren Angeboten finden Sie im Inter-
net unter www.rochlitzer-muldentael.de
und www.kohren-information.de.

■ für Kinder
■ für Erwachsene



Gesund bleiben mit Friedrich Eduard Bilz

Im südlichen Teil vom Land des Roten Porphyrs entsteht um Lunzenau, Penig und Burgstädt eine Aktiv- und Gesundheitsregion, die sich den Gedanken des Naturheilkundlers Friedrich Eduard Bilz verschreibt. Erste Projekte sind hier der Friedrich-Eduard-Bilz-Wanderweg und das Kräuterzentrum in Lunzenau.

Friedrich Eduard Bilz war ein großer Verfechter der natürlichen Heilverfahren. Er wurde 1842 in Arnsdorf nordöstlich von Penig geboren. Sein Hauptwerk ist „Bilz, das neue Heilverfahren, ein Nachschlagebuch für Jedermann in gesunden und kranken Tagen“.

Bilz war der Meinung, dass drei Mahlzeiten am Tag ausreichend sind, damit die Organe zwischen durch genügend Zeit zum Ausruhen haben. Weil die meisten Krankheiten durch Überladung des Magens entstünden, sollte jeder beim Essen Maß halten. Von Genussmitteln wie Gewürzen, Salz, Kaffee und starkem Bier riet Bilz ab, auch vom Verzehr von zu viel Fleisch. Stattdessen hob er Pflanzenkost, Brot, Gemüse, Eier – und Kartoffelspeisen sowie viel Obst hervor. Auf der Speisekarte seines Sanatoriums war zu lesen:

*„Frohen Sinnes mäßig essen,
Kauen dabei nicht vergessen,
Heißes und auch Kaltes meiden,
Schützt uns vor vielen Leiden.“*

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Vergnügen beim Ausprobieren der Rezepte und einen guten Appetit!



- ① Steinmetzführung auf dem Rochlitzer Berg
- ② Huthaus der Kellerberge Penig
- ③ Ziegenwanderung im Kohrener Land
- ④ Tafel auf Burg Gnadstein
- ⑤ AWR Alpakas von der Winkler-Ranch: Zucht, Hofladen, Führungen



1 Landschaft bei Seelitz

2 Göhrener Viadukt

Impressum:

Center Hotel „Alte Spinnerei“: S. 7 unten
 Bauernmuseum Schwarzbach: S. 10/11 (1.), 22/23 (4.), 36/37 (2.)
 Bianka Behrami: S. 8 unten, 26/27 (1.), 36 unten, 40/41 (1.)
 Sebastian Beitz: S. 4/5 (1.), 20/21 (1.), 20 unten links, 28/29 (1.)
 Café-Restaurant Burg Gndenstein: S. 22 unten, 44/45 (4.)
 Stadtverwaltung Burgstädt: S. 14 unten, 18/19 (1.), 36/37 (4.), 38/39 (1.), 42/43 (3.)
 BUR Werbeagentur GmbH: S. 8/9 (2.), 20 unten rechts, 34/35 (1., 2., 3.), 35 unten
 Gemeinde Claußnitz: S. 36/37 (1.)
 Gudrun Dathe: S. 17 unten
 Center Hotel „Deutsches Haus“: S. 26 unten
 Fischhof Pappai: S. 42/43 (5.)
 FVV: S. 16/17 (2.), 22/23 (1.), 28/29 (2.), Rückseite unten
 Olaf Friedemann: S. 28 unten
 Friedrich-Eduard-Bilz Mittelschule: S. 31 unten
 Andrea Funke: S. 3 unten, 42/43 (2.)
 Pater Georg: S. 1/2 (1.), 4/5 (3.), 6/7, 10/11 (2.), 12/13 (1., 2.), 14 (1.), 16/17 (1., 3.), 18/19 (3.), 30/31 (1., 5.), 32/33 (1., 2., 3.), 36/37 (3.), 44/45 (2.), 46/47 (2.)
 Karola Günther: S. 44/45 (3.)
 Ralf Härtel: S. 44/45 (1.)
 HVV: S. 4/5 (2.), 8/9 (1.), 18/19 (4.), 24/25 (2.), 30/31 (4.)
 Kloster Wechselburg: S. 32 unten, 33 unten
 Gemeinde Königshain-Wiederau: S. 24/25 (1.)
 Familie Hendl: S. 24/25 (3.) und unten rechts, 40/41 (4.)
 Hans-Jürgen Köttwitz: S. 12/13 (3.)
 Kerstin Kunze: S. 24 unten, 25 unten links, 40/41 (2., 3.), Rückseite oben
 Leader-Gebiet Altmühltal-Jura: S. 13 unten
 Laurus Vital: S. 42/43 (4.)
 Gaststätte „Lindenvorwerk“: S. 9 unten
 Matthias Lippmann: S. 30 (2., 3.)
 Stadtverwaltung Lunzenau: S. 40/41 (5.)
 Familie Orrell: S. 27 unten
 Peniger Spezialitäten-Bräuerei: S. 30 unten
 Quenglerhof: S. 38/39 (5.)
 Sachsenkräuter: S. 38/39 (6.)
 Thomas Schlegel: S. 22/23 (5.), 46/47 (1.)

Schloss Rochlitz: S. 11 unten
 Sportzentrum am Taurastein: S. 18/19 (2.) und unten
 Corinn Schulze: S. 22/23 (2.)
 STL Büffelfarm: S. 42/43 (1.)
 Straußenwelt Diethensdorf: S. 38/39 (4.)
 Wiegand Sturm: S. 44/45 unten
 Gerhard Weber: S. 16/17 (4.), 22 (3.), 28/29 (3.), 37 unten
 Winkler-Ranch: S. 44/45 (5.)
 Steffi Winkler: S. 2 unten
 Carola Zeiger: S. 12 unten
 Café-Konditorei-Bäckerei „Zum Kirchbäck“: S. 38/39 (3.)
 Hotel und Restaurant „Zur Lochmühle“: S. 31 unten
 Restliche Zutatenfotos und Ziegen S. 19: www.fotolia.de

Unser ganz besonderer Dank geht an die vielen (Hobby-) Köche, die uns ihre Rezepte zur Verfügung gestellt haben.

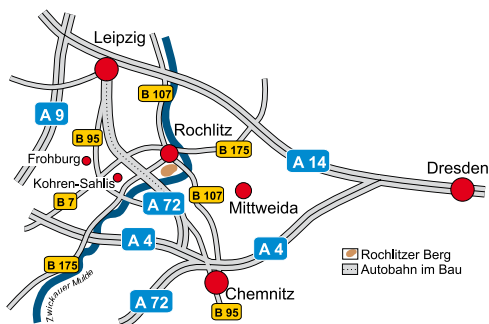
Titelfoto: Bianka Behrami (Gaststätte „Lindenvorwerk“), BUR Werbeagentur GmbH (Burg Gndenstein)

Anfahrtskarte S. 46: Bianka Behrami
 Übersichtskarte S. 47: Grafikstudio Heinicker

Gestaltung der Broschüre: Bianka Behrami, Grafik & Art, Tauscha, www.grafikundart.com

Herausgeber: Regionales Umsetzungsmanagement im „Land des Roten Porphyrs“

Redaktionsschluss: Oktober 2010





Freistaat Sachsen



Europäische Union

Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen Raums
Hier verbindet Europa mit dem ländlichen Gelände

Diese Publikation wird im Rahmen des "Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raum im Freistaat Sachsen 2007-2013" unter Beteiligung der Europäischen Union und dem Freistaat Sachsen, vertreten durch das Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft, durchgeführt.

Körbe voller Köstlichkeiten

Von A wie Aal bis Z wie Zierkeramik – das Land des Roten Porphyrs hat so einiges zu bieten. Die regionalen Köstlichkeiten und Erzeugnisse unserer Produzenten eignen sich hervorragend als Geschenk. Dafür werden in eigens kreierten Präsentkörben die Waren der jeweiligen Anbieter zusammengestellt.

Einen besonderen Querschnitt bieten dabei der „Produktkorb aus dem Kohrener und Rochlitzer Land“ sowie der „Porphyrlandkorb“.

„Porphyrlandkorb“

Ob selbst hergestellte Marmelade, Büffel- oder Ziegenprodukte, Peniger Bier, leckerer Räucherfisch oder ein Gläschen um die Ecke. Dieser Produktkorb lässt die Herzen der Feinschmecker höher schlagen. Und für das Frühstücksei gibt es den Querdenkereierbecher. Lust auf einen Ausflug in die Region macht eine Wanderkarte. Je nach Kundenwunsch sind der Inhalt und damit der Preis des Korbes variierbar.



Erhältlich bei:

Fischhof Fuhrmann
Carola Fuhrmann
Hauptstr. 80
Ortsteil Topfseifersdorf
09306 Königshain-Wiederau

Tel.: (03727) 61 22 35
Fax: (03727) 61 22 37
mail@fischhof-fuhrmann.de
www.fischhof-fuhrmann.de

Erhältlich bei:

Fremdenverkehrsverband
„Kohrener Land“ e.V.
Hauptstraße 14
Ortsteil Gnadstein
04655 Kohren-Sahlis

Tel.: (034344) 6 12 58

Fax: (034344) 6 16 13

Info-KohrenerLand@t-online.de
www.kohren-informationen.de



„Produktkorb aus dem Kohrener und Rochlitzer Land“

Der Präsentkorb enthält eine große Auswahl an Spezialitäten und handwerklichen Produkten aus dem Kohrener und Rochlitzer Land. Er ist ein Werbeträger für die Region und zeigt die reiche Auswahl an hochwertigen, heimischen Produkten. Damit eignet er sich als Geschenk für viele Anlässe oder als Souvenir und wird in verschiedenen Preisklassen angeboten.