



# GAUMEN HOCH

**SCHNABULIEREN IN  
SACHSEN-ANHALT**



**schnabulieren** (Deutsch)  
*schna|bul|lie|ren*; in Ruhe und  
mit Genuss verzehren

**Rezepte,  
Handwerk,  
Reiseziele und  
Erlebnisse aus  
dem Genussland  
Sachsen-Anhalt**



# GENUSSLAND SACHSEN-ANHALT

## GENUSSREGION ALTMARK

## GENUSSREGION MAGDEBURG-ELBE-BÖRDE-HEIDE

## GENUSSREGION ANHALT-DESSAU-WITTENBERG

## GENUSSREGION HARZ

## GENUSSREGION HALLE-SAALE-UNSTRUT

# HERZHAFT HERZLICHE GAUMENFREUDE

Im Norden der Spargel, im Süden der Wein – das stimmt und ist dennoch nur die halbe Wahrheit. Gin in Premiumqualität aus der Altmark, vorzügliches Fleisch vom Roten Harzer Höhenvieh oder der einzigartige Würchwitz Milbenkäse – die kulinarische Landkarte Sachsen-Anhalts ist so abwechslungsreich wie die Landschaft in den einzelnen Regionen.

Limonaden, Schokoladen und Kuchen versüßen den Aufenthalt und sind ein genussvolles Souvenir für die Liebsten. Gekellertes, Gebräutes und Gebranntes laden dazu ein, das Leben zu genießen – zuweilen auch in vollen Zügen.

Die Küche der landwirtschaftlich geprägten Regionen gilt als traditionell und bodenständig. Herzhaft herzlich begrüßt Sachsen-Anhalt seine Gäste – überrascht jedoch vielerorts auch mit Originalität, Feinsinnigkeit und kulturellen Angeboten von Weltrang.

Sachsen-Anhalt sollte man sich nicht nur auf der Zunge zergehen lassen, sondern auch mit offenen Augen und Ohren entdecken.

Also, Gaumen hoch...



Die **KULINARISCHEN STERNE** SACHSEN-ANHALT stehen für ausgezeichnete Qualität aus der Region. Vergeben werden sie in 13 Produktkategorien.  
[www.kulinarische-sterne.sachsen-anhalt.de](http://www.kulinarische-sterne.sachsen-anhalt.de)







GENUSSREGION

ALTMARK

[www.altmarktourismus.de](http://www.altmarktourismus.de)



## KÖNIGLICHER KUCHENGENUSS

**SALZWEDELER BAUMKUCHEN – EINE MARKE FÜR SICH**

Er sieht aus wie eine Krone und König Friedrich Wilhelm IV. soll ihn sich so gleich in seiner Kutsche verstaubt haben: der Salzwedeler Baumkuchen. Gleich mehrmals in der Geschichte wurden Salzwedeler Bäcker zum königlichen Hoflieferanten ernannt.

Traditionell wird der Baumkuchen wie ein Fleischspieß über offenem Feuer gebacken. Den feinen Teig gießt man immer wieder auf die drehenden Walzen auf. So entstehen „Jahresringe“ wie bei einem Baum. Dieser Tradition bleiben auch heute die Salzwedeler Baumkuchen GmbH und andere Bäckereien in der Stadt treu. Sie hüten Rezepte aus dem frühen 19. Jahrhundert. Einige ermöglichen auch Einblicke in die Backstube. Dort wurden mit der Zeit mehrere Variationen des Klassikers kreiert, doch am beliebtesten bleibt der „Urvater“ mit feiner Zuckerglasur.

Die Jahresringe lassen sich gut erkennen, wenn man die Portionen, wie üblich, in Form kleiner Halbmonde von der Krone abschneidet. So werden sie gern zu Kaffee oder Tee serviert. Möglich sind auch Eierlikör, Eis und Sahne oder Wein.

[www.salzwedel.de](http://www.salzwedel.de)



## BRENT SICH EIN

**DIE SCHÄTZE DER DIESDORFER EDELDESTILLE**

Dieser Geschmack brennt sich ein: Der Dry Gin „Old Paul“ mit frischer Wachholdernote und intensiven Zitrustönen ist der erste der Altmark und nach dem Firmengründer Paul Schulz benannt. Der Gin gehört zu den Schätzen der Diesdorfer Süßmost- und Weinkelerei, die schon seit 1935 die Früchte der Region veredelt und seit 2008 auch eine Destillerie betreibt. Zum Sortiment gehören mehr als 20 Brände, darunter auch seltene Sorten wie Erdbeere, Blaubeere und Rhabarber. Die Produkte wurden schon mehrfach international ausgezeichnet. Der Gin „Old Paul“ erhielt Gold auf der DESTILLATA 2016 und 2017. | [www.diesdorfer.de](http://www.diesdorfer.de)



## ECHTE BODENSCHÄTZE

**GEMÜSESPARGEL AN JEDER STRASSENECKE**

Er gilt als das weiße Gold aus den sandigen Böden der Altmark: der Spargel. Von April bis Ende Juni schauen die weißen Spitzen aus der Erde und werden „gestochen“, also geerntet. Dann bringen die Spargelbauern die besten Stangen schnellstmöglich zu den eigenen Verkaufsständen an den Straßen und öffentlichen Plätzen der Region, um die wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten. Grüner Spargel enthält übrigens noch mehr Vitamine und Geschmackstoffe, weil er nicht von der Sonne gebleicht wurde.



**WINCKELMANN-MUSEUM**

**STENDAL**

Johann Joachim Winckelmann (1717–1768) gilt als der Begründer der klassischen Archäologie und modernen Kunstwissenschaft. Sein Geburtshaus in Stendal beherbergt das einzige ihm gewidmete Museum.

Erstausgaben und frühe Drucke seiner Werke, Porträts von Winckelmann und Zeitgenossen, Italienansichten und eine Antikensammlung bilden den Kern der Ausstellung zu Leben und Werk des Gelehrten. Im Garten des Museums steht das weltgrößte Trojanische Pferd (15 Meter hoch), das auf Winckelmanns Vorliebe für den griechischen Dichter Homer anspielt. | [www.winckelmann-gesellschaft.com](http://www.winckelmann-gesellschaft.com)



## ALTMÄRKISCHE HOCHZEITSSUPPE



**ZUTATEN:** 1 l Hühnerbrühe | 200 g Suppengrün | 1 l Wasser | 200 g Spargel | 20 g geriebene weiße Zwiebel | 300 g Gehacktes | 1 Bund Petersilie | Salz und Pfeffer  
**Für den Eierstich:** 6 Eier | Salz und Pfeffer | 1 Prise Muskatnuss | 365 ml Milch

### ZUBEREITUNG:

1. Suppengrün in Hühnerbrühe geben und ca. 30 Min. aufkochen. Abschließend alles durch ein Sieb gießen, damit die Brühe klar wird.  
 2. Gehacktes mit Salz und Pfeffer würzen, Zwiebel dazu reiben. Kleine Klößchen formen. Spargel in Stücke (ca. 1 cm) schneiden. Klößchen, den Spargel bissfest kochen, danach Spargelstücke und Spargelwasser zur Brühe geben und 10 Min. köcheln lassen.  
 3. Für Eierstich alle Zutaten gut verrühren und in gefetteter Form im Wasserbad 10 Min. ziehen lassen. Nach dem Abkühlen in Würfel schneiden und mit in die Suppe geben. Mit kleingehackter Petersilie garnieren.

## ALTMARK-RUNDKURS

Rund 500 Kilometer zieht sich der Altmarkrundkurs durch die Landstriche im Norden Sachsen-Anhalts. Neben der unberührten Natur beeindruckt romantische Dörfer mit ihren Feldsteinkirchen ebenso wie die alten Hansestädte.  
[www.altmark-rundkurs.de](http://www.altmark-rundkurs.de)

## WAHRHAFT NAHRHAFT

### DIE TANGERMÜNDER NÄHRSTANGE

Noch heute werden die Nährstangen weitgehend von Hand in der Konditorei Stehwi in Tangermünde gefertigt. Der traditionelle Familienbetrieb hat die Rezeptur verfeinert und hält so viele nährnde Kindheitserinnerungen am Leben – ein wahrer Energieschub auch für Neuentdecker! | [www.naehrstange.de](http://www.naehrstange.de)



Wer in der DDR aufgewachsen ist, kann sich ganz bestimmt an die Tangermünder Nährstange erinnern. Seit 1954 trat der einzigartige Schokoriegel seinen Siegeszug an.



## PILZ-PESTO UND REISHI-KONFEKT

### DIE FRISCHEN IDEEN DER „BIO EDELPILZE ALTMARK“

Antipasti aus gegrillten Seitlingen, Shiitake-Pesto und Reishi-Konfekt: In Heeren sprießen die Feinkost-Ideen. Vasilij und Manuela Švedik züchten ganzjährig elf Edel- und Heilpilzsorten in Bioqualität. Diese lassen sich nicht nur vorzüglich braten, kochen und blanchieren, sie sind auch zum Würzen von Gerichten zu verwenden. Ihre außergewöhnlichen Feinkostprodukte bereitet die Familie erst auf Bestellung frisch mit eigenen Kräutern zu – konserviert nur durch native, kalt gepresste Öle. | [www.bioedelpilze-altmark.de](http://www.bioedelpilze-altmark.de)



## GENUSSREGION

## MAGDEBURG-ELBE-BÖRDE-HEIDE

[www.elbe-boerde-heide.de](http://www.elbe-boerde-heide.de)



## EIN SÜßER TROPFEN HOPFEN

### FASSBRAUSEN AUS DER GURKENSTADT



„Chili-Kräuter“, „Rhabarber-Ingwer“ oder „KoJo“ für „Kola-Johannisbeere“ heißen die ungewöhnlichen Eigenkreationen der BrauSerei Gommern.

„Hopfen-Holunder“ kombiniert raffiniert den herben Hopfen-Geschmack mit dem süßlichen Aroma von Holunderblüten. Der Name der Geschmacksrichtung Gurke-Limette lautet getreu dem lokalen Dialekt „Justav“. Denn Gommern ist bekannt für den Ausspruch „Justav, jib Jas, in Jommern jibts jrüne Jurken!“ Hinter den handgemachten Brausen steht der selbständige Brauer und Mälzer Christian Königs. 2015 eröffnete er an der Salzstraße die BrauSerei Gommern, wo er immer neue Limonaden kreiert. Als Mietbrauer betreut er mehrere Brauereien in der Region und ist auf diese Weise auch auf der malerischen Wasserburg Gommern beruflich zu Hause. Sein Wissen gibt er nicht nur an Unternehmen, sondern ebenso gern an seine Kunden weiter. Diese können auf Anmeldung auch selbst zapfen und brauen. Sein Angebot „Kleiner Brausemeister“ richtet sich speziell an Kinder. | [www.brauserei-gommern.de](http://www.brauserei-gommern.de)



# ZICKEN AUF ZACK



## GLINDER ZIEGENKÄSE AUS DEN ELBAUEN

Die idyllischen Elbauen nahe Schönebeck sind das Zuhause der hübschen, braunen Harzziegen des Ehepaars Kutschbach. Seit 20 Jahren züchtet es auf seinem Bauernhof in Glinde Ziegen und verkauft 20 Biokäsesorten aus 100 Prozent Ziegenmilch. Der pikante „Glinger Spezial“ ist besonders zu empfehlen. Der rotgeschmierte gereifte Weichkäse wurde nur leicht gesalzen und verführt mit seinem leicht cremigen Biss.

[www.glinger-ziegenhof.de](http://www.glinger-ziegenhof.de)

## SÜSSE TOUR

Bis zu 99 von 100 möglichen Punkten hat der Bodenwert in der Magdeburger Börde. Das ist der beste Boden Deutschlands. Seine große landwirtschaftliche und kulturhistorische Tradition lässt sich auf der „Süßen Tour“ erkunden. Sie führt an Orte, an denen Zucker hergestellt wird, und an solche, die das Leben einfach versüßen. | [www.elbe-boerde-heide.de](http://www.elbe-boerde-heide.de)



## VERSÜBT DAS LEBEN

### ZUCKERRÜBEN LIEBEN DEN BÖRDEBODEN

In der fruchtbaren Schwarzerde der Magdeburger Börde gedeiht auch die anspruchsvolle Zuckerrübe. Mit einem Gehalt von rund 20 Prozent ist sie die zuckerreichste Pflanze Europas. Wenn sie erhitzt wird, entsteht ein Dicksaft, aus dem der begehrte, weiß-körnige Zucker gewonnen wird. Die erste Fabrik in Klein Wanzleben wurde bereits 1838 in Betrieb genommen. Damit ist das Zuckerdorf einer der ältesten Standorte für Zuckerverarbeitung.



## FEINHERBE NOTE

### DIE COLBITZER HEIDE- BRAUEREI

Die Colbitzer Heide ist die größte unberührte Naturlandschaft Deutschlands, das reichhaltige Heidewasser gilt als zweitbestes Trinkwasser Europas.

Der Charakter der Region spiegelt sich im kräftigen Geschmack der Biere. Das spritzige Colbitzer Pils profitiert von seiner langen Lager- und Reifezeit. Seit 1872 wird es hier gebraut. Heute bietet die Colbitzer Heide-Brauerei auch andere beliebte Sorten wie Bockbier, das Dunkle und das milde „Edel“ an.

[www.colbitzer-heidebrauerei.de](http://www.colbitzer-heidebrauerei.de)



## REZEPT-TIPP

## BÖTEL MIT LEHM UND STROH

**ZUTATEN:** 2 gepökelte Eisbeine | 500 g Sauerkraut | 150 g Speckwürfel | 350 g getrocknete gelbe Erbsen (am Vortag eingeweicht) | 2 Bund Suppengrün | 2 gewürfelte Kartoffeln | 3 Zwiebeln | 1 EL Butterschmalz | 5 Wacholderbeeren | 1 Lorbeerblatt | 2 Nelken | 1 TL gerebelter Majoran | 1 TL Pfefferkörner und Piment | Pfeffer und Salz

### ZUBEREITUNG:

1. Eisbeine in drei Liter kochendes Wasser geben. Zwiebeln mit Lorbeer und Nelken spicken, zusammen mit Suppengrün und Gewürzkörnern in den Topf geben. Mit Deckel bei kleiner Hitze 90 Minuten kochen lassen. Danach Eisbeine herausheben und Brühe abseihen.
2. Zwiebeln hacken und im heißen Butterschmalz glasig dünsten, Sauerkraut und zerdrückte Wacholderbeeren hineingeben, mit 250 ml Eisbeinbrühe aufgießen und 1 Stunde köcheln lassen. In der letzten halben Stunde die Eisbeine mitgaren.
3. Abgetropfte Erbsen mit 250 ml Eisbeinbrühe, gehackten Zwiebeln, Kartoffeln und Suppengrün in einen Topf geben. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 1 Stunde kochen, dann pürieren, abschmecken. Speck in Pfanne auslassen und über Erbsen und Sauerkraut verteilen. Mit den Eisbeinen servieren.

## SCHWANENGESANG

### FEINE REGIONALE KÜCHE IN LANGENWEDDINGEN

DIE BÖRDE IST BODENSTÄNDIG. Doch wer sagt, dass auf diesem Boden nicht auch Raffinesse wachsen kann? Der Weisse Schwan paart regionale Hausmannskost mit den Aromen der Natur. Der Landgasthof setzt dabei auf regionale und frische Produkte vom Hof Sülldorf. Traditionelle Gerichte, wie das Bauernfrühstück mit Bio-Eiern aus der Region, und geschmackliche Interpretationen mediterraner Landschaften runden das gastronomische Gesamtbild ab. Aus der hauseigenen Eismanufaktur werden neben den Klassikern auch ungewöhnliche Sorten wie Marzipan-Mohn und Gewürzpflaumenmus serviert.

[www.weisser-schwan-gasthof.de](http://www.weisser-schwan-gasthof.de)



## SALZIGE TOUR

Nicht nur der Zucker auch das Salz war prägend für die Region. Die „Salzige Tour“ führt über alte Handels- und Salzstraßen, von Staßfurt über Schönebeck und Magdeburg nach Zielitz zur höchsten Erhebung zwischen Magdeburg und der Ostsee – dem Kalimandscharo. [www.elbe-boerde-heide.de](http://www.elbe-boerde-heide.de)







GENUSSREGION

HARZ

[www.harzinfo.de](http://www.harzinfo.de)



## ECHTES HARZER HERZBLUT

**FLEISCH VOM ROTEN HÖHENVIEH  
AUS TANNE**



**Einst wurde das Harzer Rote Höhenvieh in großen Herden im Oberharz durch die Dorfstraßen getrieben.** Dann war die robuste und vielseitige Rasse vom Aussterben bedroht. Dass die rotbraunen Kühe heute mehr und mehr in die Landschaft und auf die Speisekarten der Region zurückkehren, ist auch Familie Thielecke zu verdanken. In Tanne nahe Wernigerode betreibt sie einen Schaubauernhof mit eigener Schlachtereier, Biofleischerei, Hofladen und Steakhaus. Auf das exzellente Rindfleisch aus Tanne schwören nicht nur die Profiköche der Restaurants im „Weißen Hirsch“ und dem „Gothischen Haus“ in Wernigerode. Ob Schmorbraten oder Tafelspitz – das Fleisch der Harzkuh überzeugt durch intensiven Geschmack, Zartheit und Würze. Die ungewöhnliche Leidenschaft der „Brockenbauern“ begann mit einem Kälbchen zum 30. Geburtstag von Uwe Thielecke. Heute gehören zur Familie knapp 160 Muttertiere und zehn Elite gekörte Zuchtbullen auf den Bergwiesen um Tanne. Außerdem Harzziiegen, Angler Sattelschweine und ein kleiner Streichelzoo. Stressfrei mit den Tieren umzugehen, steht für die Familie an erster Stelle. Das sieht, spürt und schmeckt man. | [www.brockenbauer.de](http://www.brockenbauer.de)



## „KNALLT“ BIS HEUTE

**TRADITIONELLES BIER IM  
BRAUHAUS LÜDDE**

Die einzige erhaltene **Brauerei Quedlinburgs befindet sich in einem denkmalgeschützten Fachwerkhaus**, wo 1807 eine Braunbierbrauerei entstand. Das „Gesöff“ aus dem eigenen Sudhaus ist bis heute deftig geblieben – im Namen wie im Geschmack. Das Braunbier Pubarschknall, das Schwarzbier Knuttenforz, das klassische Lüdde Pilsner und vieles mehr kann man im Hotel und Restaurant „Brauhaus Lüdde“ verkosten. [www.hotel-brauhaus-luedde.de](http://www.hotel-brauhaus-luedde.de)

**HALBERSTÄDTER**

**DOMSCHATZ**



Der Halberstädter Domschatz gilt als einer der kostbarsten und umfangreichsten mittelalterlichen Kirchenschätze weltweit. Prächtige Gewänder, feingegossene Bronzearbeiten und Goldschmiedewerke, Skulpturen und Altarbilder zeugen von der Kunst des Mittelalters. Weltberühmt sind die Meisterwerke der Textilkunst, zu denen der Abraham-Engel-Teppich aus der Zeit um 1150 gehört. Etwa 300 der über 600 Schatzstücke sind in der Dauerausstellung in der Domklausur zu erleben. | [www.die-domschaetze.de](http://www.die-domschaetze.de)



*Wiecker*  
CONDITOREI CAFÉ CATERING  
Köstlichkeiten seit 1636  
in Wernigerode

## HARZER SCHLARAFFENLAND

**KONDITOREI WIECKER MACHT  
SÜSSESTE TRÄUME WAHR**

**Dieses Café am schönen Wernigeröder Marktplatz wird nicht nur von Gault&Millau und Feinschmecker empfohlen.** Angesichts der üppigen Torten- und Pralinentheke wähnt man sich fast in Wien. Seit 1636 gibt es die Konditorei und Coniserie. Die handgegossenen Trüffel und Pralinen kann man genau wie Kuchen, Torten und Törtchen auch mitnehmen und verschenken. In der Weihnachtszeit sollte man unbedingt den Wernigeröder Schlossstollen verkosten. | [www.cafe-wiecker.de](http://www.cafe-wiecker.de)

## EINLADEND

**Auf den sonnigen Plantagen und Streuobstwiesen** des Familienunternehmens „Demmel und Cie“ wachsen die Bio-Früchte der „Casa Culina“. Verkostungen sind im denkmalgeschützten Vierseithof in Rohrsheim möglich. Er beherbergt auch die Brennerei und ein 4-Sterne-Gästehaus. | [www.demmel-cie.de](http://www.demmel-cie.de)



## HARZER-KÄSE-SALAT



**ZUTATEN:** 3 Zwiebeln | 2 Rollen Harzer Käse (à 200 g) | 1/2 Bund Petersilie | 2 EL mittelscharfer Senf | 1 EL Kräuter- oder Weißweinessig | 1 EL Öl | 1 TL Kümmel | grober schwarzer Pfeffer aus der Mühle | Edelsüß-Paprika | 1 Bund Radieschen

### ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Harzer Käse in Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken. Senf mit Essig, Öl und einem EL Wasser verrühren.
2. Käse und Zwiebeln mischen. Kümmel, Petersilie, Pfeffer und Paprika darüberstreuen und durchziehen lassen. Radieschen in Spalten schneiden und unter den Käsesalat mischen.
3. Salat mit Schwarzbrot, Butter und restlichen Radieschen servieren.



## STRASSE DER ROMANIK

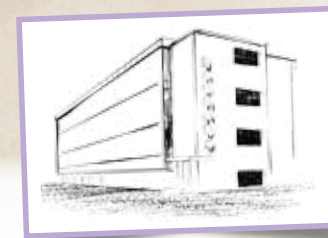
Auf rund 1.200 Kilometern verbindet die „Straße der Romanik“ 88 herausragende Denkmäler in Sachsen-Anhalt. In Form einer Acht führt die Strecke zwischen Elbe und Harz durch das Kernland deutscher Geschichte. Burgen, Klöster, Schlösser, Kirchen und Dome des 10. bis 13. Jahrhunderts bieten Besuchern eine unvergleichliche Vielfalt. Mit der Romanik-App lässt sich die beliebte Ferienstraße auch virtuell entdecken. | [www.strassederromanik.de](http://www.strassederromanik.de)



## PALAST DER KÖSTLICHKEITEN

FEINE FRÜCHTE AUS DER „CASA CULINA“

DIE „CASA CULINA“ STEHT FÜR FEINE FRUCHTAUFSTRICHE, edle Öle und ausgezeichnete Obstbrände, außerdem Fruchtliköre, Whisky und Gin in Bio-Qualität. Die erlesenen Früchte für das pikante Pflaumenmus werden von Hand geerntet und mit grünen Walnüssen gewürzt. Diese stammen von 600 Walnussbäumen im Harzvorland. Um ein feines Walnussöl zu erhalten, werden die Fruchtkerne schonend kalt gepresst. [www.casa-culina.de](http://www.casa-culina.de)



GENUSSREGION

ANHALT-DESSAU-WITTENBERG

[www.anhalt-dessau-wittenberg.de](http://www.anhalt-dessau-wittenberg.de)

## DIE MILCH MACHT'S

KÄSESPEZIALITÄTEN VON FAMILIE DE VRIES



In Lindau bei Zerbst produziert Familie de Vries vorzügliche Käsespezialitäten aus Schafsmilch. Im Angebot sind rund 20 Sorten wie Schafmilchjoghurt, Frisch- und Weichkäse, verschiedene Schnittkäsesorten und Hartkäse. Dafür wird die Milch von ca. 250 Schafen der aus Frankreich stammenden Rasse Lacaune verarbeitet. Ihren Käse vermarktet die Familie im Hofladen, auf Märkten und über verschiedene Wiederverkäufer. Die Qualität der Schafsmilchkäserei JAARE wurde bereits mit zahlreichen Preisen gewürdigt. Jedes Frühjahr veranstaltet Familie de Vries ein Hoffest in Lindau. Besucher können sich dann durch die Schafsställe führen lassen, beim Scheren der Schafe zusehen und selbstverständlich den köstlichen Käse sowie Schafsmilch probieren. | [www.jaare.eu](http://www.jaare.eu)





# BOHNENKAFFEE AUS DER BACHSTADT

**KAFFEERÖSTEREI  
HANNEMANN**

**Hochwertige Bohnen  
aus Lateinamerika,  
Afrika, und Asien gibt es**

**in der Kaffeerösterei Hannemann in Köthen.** Mit viel Sorgfalt wird der Kaffee in kleinen Mengen bis zu 25 Minuten schonend im Trommelröstverfahren geröstet. Die Kaffeebohnen haben so genügend Zeit, ihre Aromen vollständig auszubilden sowie Säuren und Bitterstoffe abzubauen. Neben den röstfrischen Kaffee- und Espressospezialitäten gibt es in dem Ladengeschäft in der Fußgängerzone am Kugelbrunnen auch Schokoladen, Pralinen, Gebäck, Tee und allerlei Kaffeezubehör. Von den edlen Bohnen kann man sich natürlich auch gleich im Laden eine Tasse aufbrühen lassen.

[www.hannemann-kaffee.de](http://www.hannemann-kaffee.de)



## ANHALT AUS DER KISTE

**Pflaumenmus, Wurst,  
Kräutertees, Liköre oder  
Biere aus der Region –**

Kulinarische Spezialitäten und regionale Produkte bietet das Vertriebsportal Anhaltshop. Die zusammengestellten Präsentkollektionen wie die „Anhaltkiste“ laden dazu ein, die Region in ihrer Vielfalt zu verkosten.

[www.anhaltshop24.de](http://www.anhaltshop24.de)

## DAS BAUHAUS DESSAU UND DIE MODERNE IN SACHSEN-ANHALT

**M**oderne Gebäude, innovatives Design, experimentelle Kunst – der Stil des Bauhauses prägt bis heute. Ob das Bauhausgebäude, die Meisterhäuser von Gropius, Kandinsky, Klee in Dessau, die Werke von Lyonel Feininger in Halle (Saale) und Quedlinburg, die Gartenstadt in Leuna oder die Siedlungsbauten in Magdeburg – in Sachsen-Anhalt wurden an zahlreichen Orten Ideen der Moderne entwickelt und erprobt. | [www.bauhaus-entdecken.de](http://www.bauhaus-entdecken.de) **#moderndenken**

**100**  
jahre  
bauhaus



## LUTHERS BROT



### KEKSE AUS WITTENBERG

Das „Lutherbrodt“ ist die kulinarische Visitenkarte des Backwarenherstellers Wikana aus Lutherstadt Wittenberg. Dem berühmten Reformator hätte das Gebäck sicherlich gemundet, denn in dem historischen Rezept sind viel Honig und Mandeln enthalten. Außerdem gibt es vom Butterkeks zum Schokodoppelkeks fast 50 weitere Produkte von Wikana – darunter Klassiker wie der Othello Keks und der runde Butterkeks mit Lutherrose. | [www.wikana.de](http://www.wikana.de)



## FÜRSTLICH

### ZWICKELBIER AUS DESSAU

„Original“, „Fürst Leopold“ oder „Edles Pils“ gebraut. Auf der Beliebtheitsskala ganz oben steht jedoch das „Zwickelbier“, was im Gegensatz zu den anderen Sorten nicht filtriert wird und gesundheitsfördernde Bierhefezellen enthält. Im Restaurant gibt es zudem geschmackvolle Biergerichte. Besucher können bei einer Führung das Handwerk des Braumeisters live mitverfolgen. | [www.alter-dessauer.de](http://www.alter-dessauer.de)

### REZEPT-TIPP

## REFORMATIONSBRÖTCHEN



**ZUTATEN:** 500 g Mehl | 40 g Hefe | 30 g Zucker | 250 ml Milch | 50 g Butter | 100 g Rosinen | 50 g gehackte Mandeln | 1 EL Zitronat gehackt | 1 TL geriebene Zitronenschale | 200 g Erdbeerkonfitüre | Puderzucker

### ZUBEREITUNG:

1. Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine kleine Mulde drücken. Hefe, Zucker und 8 EL Milch hinein geben, vermengen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Wenn der Teig aufgegangen ist, mit Butter, Rosinen, Mandeln, Zitronat und Zitronenschale vermengen. Restliche Milch zugeben und verkneten. Nochmals gehen lassen, bis sich Teig verdoppelt hat.
3. Brötchengroße Kugeln formen. Mit Messer oben kreuzweise einschneiden und mit einem Konfitürekleck füllen.
4. Backofen auf 200 Grad vorheizen und Teigstücke 20 Minuten backen. Danach mit Puderzucker bestäuben.

## BACH IN KÖTHEN

**J**ohann Sebastian Bach verbrachte die kreativste Zeit in Köthen. Im Schloss Köthen können sich Gäste über das Wirken des Komponisten informieren. Im jährlichen Wechsel ist Köthen Veranstaltungsort für die Bachfesttage sowie den Nationalen Bach-Wettbewerb für junge Pianisten. [www.koethen-anhalt.de](http://www.koethen-anhalt.de)





GENUSSREGION

**HALLE-SAALE-UNSTRUT**

[www.saale-unstrut-tourismus.de](http://www.saale-unstrut-tourismus.de)

## MÄRCHENHAFT PRICKELND

**ROTKÄPPCHEN SEKT AUS  
FREYBURG/UNSTRUT**

Das Markenzeichen ist das rote Häubchen über dem Flaschenkopf. Die Geschichte der Rotkäppchen Sektkellerei geht zurück in das Jahr 1856, als die Brüder Moritz und Julius Kloss zusammen mit ihrem Freund Carl Foerster die Weinhandlung **Kloss & Foerster in Freyburg an der Unstrut eröffneten**. Auszeichnungen und das clevere Marketing brachten den Sekt nach ganz oben. So trank man beispielsweise in allen preußischen Offizierskasinos den Sekt aus Freyburg. Beeindruckend ist die alte Sektkellerei noch heute: Das Herzstück ist der Keller über fünf Stockwerke. Im Domkeller steht das größte geschnitzte Cuvée Fass Deutschlands. Das imposante Fass wurde 1896 von dem Küfer Georg Feldmann aus dem Holz von 25 Eichen erbaut. In ihm konnten 120.000 Liter Wein auf einmal vermischt werden. Besucher können auf einer „Sektour“ die historischen Kelleranlagen kennenlernen. Dabei werden die verschiedenen Stufen der Sektherstellung erläutert. Im Rüttelkeller erfahren Gäste Wissenswertes über das Verfahren der traditionellen Flaschengärung. Und am Ende einer jeden Führung gibt es ein Glas prickelnden Rotkäppchen Sekt. | [www.rotkaepfchen.de](http://www.rotkaepfchen.de)



## DIE MILBE MACHT'S

**MILBENKÄSE AUS  
WÜRCHWITZ**

Der Milbenkäse wäre fast ausgestorben. Doch 2006 gründeten Christian Schmelzer und Helmut Pöschel die „Würchwitz Milbenkäse Manufaktur“ und retteten damit die über 500 Jahre alte Tradition aus dem Süden Sachsen-Anhalts. Heute gehört der weltweit einmalige Käse zur „Arche des Geschmacks“ von Slow Food, in der regionale wertvolle Lebensmittel, vor dem Vergessen und Verschwinden geschützt werden. Der Milbenkäse ist ein klassischer Hartkäse, den Liebhaber auf einer Scheibe Butterbrot genießen. [www.milbenkaese.de](http://www.milbenkaese.de)



## HANDLICH UND SÜß

**HALLORENKUGELN AUS HALLE**

Die Halloren Schokoladenfabrik ist die älteste Schokoladenfabrik Deutschlands. Das wohl bekannteste Produkt ist die Original Hallorenkugel. Im firmeneigenen Schokoladenmuseum gibt es Sehenswürdigkeiten der Stadt maßstabsgetreu und natürlich aus Schokolade zu bestaunen. Höhepunkt der Schokoladengalerie ist das aus 1.400 Kilogramm Schokolade sowie 300 Kilogramm Marzipan erschaffene Schokoladenzimmer. Ein gläserner Schaugang gibt Besuchern Einblicke in die tagesaktuelle Produktion der Halloren Coniserie. [www.halloren.de](http://www.halloren.de)

## BREITENGRAD 51

**SPITZENWEINE VON SAALE UND UNSTRUT**

Das kleine Weinanbaugebiet Saale-Unstrut ist das der nördlichste in Europa. Auf den alten Terrassenlagen werden Weine erzeugt, die im deutschen Spitzensegment mitmischen. Acht befreundete Winzer haben sich zum Verein „Breitengrad 51“ zusammengetan. Ein Breitengrad 51 Wein muss aus einer ertragsreduzierten Spitzenlage kommen, mit der Hand gelesen sein, ein Mindestmostgewicht von 95 Oechsle haben und der Ertrag darf nicht höher als 5.000 Liter je Hektar liegen. | [www.breitengrad51.de](http://www.breitengrad51.de)



**FREYBURGER  
WINZERFEST**

Das größte Weinfest Mitteldeutschlands ist das Freyburger Winzerfest. Am zweiten Wochenende im September verwandelt sich die Innenstadt in einen riesigen Festplatz. Höhepunkte sind die Weinverkostung, die Proklamation der Weinkönigin sowie der historische Festumzug. [www.freyburg-tourismus.de](http://www.freyburg-tourismus.de)



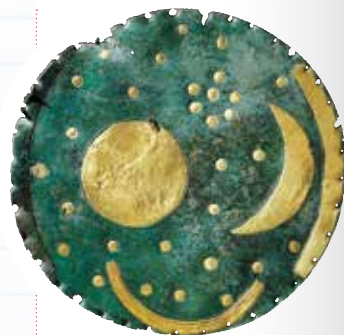
## ZWIEBELKUCHEN



**ZUTATEN:** 3 Gemüsezwiebeln | 2 EL Öl | 100 g Schinkenwürfel | 200 g Schmand | Aceto balsamico | Pfeffer und Salz | 150 g Magerquark | 300 g Mehl | 1 Ei | 6 EL Öl | 1 TL Backpulver

### ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln mit Schinkenwürfeln darin kurz anbraten, dann zugedeckt 15 Minuten dünsten.
2. Für den Teig: Quark, Öl, Ei und Salz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und dazugeben und verkneten. Backofen auf 200 Grad vorheizen, Backform fetten und mit Teig ausformen.
3. Schmand in die Pfanne zu den Zwiebeln geben, mit Salz, Pfeffer und Aceto balsamico abschmecken. Den Belag auf dem Teig verteilen und den Zwiebelkuchen im Ofen bei 180 Grad (Umluft) ca. 20 Minuten. backen.



© J. Liptak/Landesamt für Denkmalpflege und Archäologie Sachsen-Anhalt

### DIE HIMMELSSCHEIBE VON NEBRA

Die 3600 Jahre alte Himmelscheibe von Nebra zeigt die weltweit älteste konkrete Darstellung des Kosmos. Die geheimnisvolle Bronzescheibe wurde 1999 auf dem Mittelberg bei Nebra gefunden. Am Fuß des Mittelberges können Gäste im multimedialen Besucherzentrum Arche Nebra eine spannende Reise in die Vergangenheit erleben. [www.himmelscheibe-erleben.de](http://www.himmelscheibe-erleben.de)

## GASTHOF ZUFRIEDENHEIT

### EINE GUTE ADRESSE IN NAUMBURG

WENIGE METER VOM EHRWÜRDIGEN DOM entfernt, liegt der Gasthof Zufriedenheit. Hier pflegt Küchenchef Robert Klaus eine ambitionierte und ehrliche Küche, die sich an saisonalen Produkten orientiert. So bietet die Karte beispielsweise Spanferkelschulter mit Sellerie, Rahmkraut und Knödel, Kalbstafelspitz mit Gewürzrotkohl und Luftkartoffel oder neu interpretierte Königsberger Klopse mit Flusskrebsen. [www.gasthof-zufriedenheit.de](http://www.gasthof-zufriedenheit.de)



### ALTMARK

#### APENBURGER LANDBÄCKEREI

Produkte: Backwaren aller Art  
[www.biobaeckerei-afenburg.de](http://www.biobaeckerei-afenburg.de)

#### GARLIPP-SPARGEL

Produkte: Spargel, Erdbeeren, Kartoffeln  
[www.garlipp-spargel.de](http://www.garlipp-spargel.de)

#### HERMSMEYERS HOF

Produkte: Wurst und Schinken von Galloway-, Agnus- und Heckenrindern  
[www.hermismeyers-hof.de](http://www.hermismeyers-hof.de)

#### BIOLADEN STORKAU

Produkte: Käse, Fleisch, Gemüse und Brot aus eigener Herstellung  
[www.bioladen-storkau.de](http://www.bioladen-storkau.de)

#### NEULAND-SCHÄFEREI

Produkte: Wurst und Fleisch  
[www.schaeferrei-schuster.de](http://www.schaeferrei-schuster.de)

#### STENDALER SCHEUNENLADEN STALLBAUM

Produkte: Obst, Gemüse, Eier, Honig  
[www.scheunenladen-stendal.de](http://www.scheunenladen-stendal.de)

### MAGDEBURG-ELBE-BÖRDE-HEIDE

#### AULEBER OBSTMANUFAKTUR

Produkte: Obstweine, Liköre, Brände, Sirup, Säfte  
[www.auleber-obstmanufaktur.de](http://www.auleber-obstmanufaktur.de)

#### HOF SÜLLDORF

Produkte: Eier, Wurst, Fleisch, Gemüse  
[www.hof-suellendorf.de](http://www.hof-suellendorf.de)

#### LOBURGER BRENNEREIMANUFAKTUR

Produkte: Obstbrände, Liköre  
[www.brennerei-loburg.de](http://www.brennerei-loburg.de)

#### NATUR- UND DAMWILDGEHEGE „TORFSTICH“

Produkte: Fleisch und Wurst  
[www.bio-damwild.gehege.de](http://www.bio-damwild.gehege.de)





## EINKAUFSTIPPS

### MÜHLE ZÄNKER

**Produkte:** Mehl, Müsli, Dinkelprodukte  
[www.muehle-zanker.de](http://www.muehle-zanker.de)

### VÖLCKES HOFLADEN

**Produkte:** Fleisch, Wurst, Eier, Backwaren, Obst, Gemüse  
[www.voelckes-hofladen.de](http://www.voelckes-hofladen.de)

## HARZ

### DER HOFLADEN

**Produkte:** Wurst, Fleisch von Bentheimer Schweinen, Galloways und Schwarzkopfschafen  
[www.hofgut-weitzel.de](http://www.hofgut-weitzel.de)

### GEFLÜGELFARM WELBSLEBEN

**Produkte:** Eier, Fleisch, Frischei-Nudeln  
[www.gefluegelfarm-welbsleben.de](http://www.gefluegelfarm-welbsleben.de)

### IMKEREI BERRENRATH

**Produkte:** Honig, Honigspezialitäten  
[www.suedharz-imkerei.de](http://www.suedharz-imkerei.de)

### QUEDLINBURGER SENF

**Produkte:** mehr als 50 Senf-Spezialitäten  
[www.quedlinburger-senf.de](http://www.quedlinburger-senf.de)

### REGIONALLADEN-HARZ

**Produkte:** Produkte und Spezialitäten aus dem Harz  
[www.regionalladen-harz.de](http://www.regionalladen-harz.de)

### HARZER BAUERNMARKT

**Produkte:** regionale Produkte von Direktvermarkter  
[www.harzer-bauernmarkt.de](http://www.harzer-bauernmarkt.de)

## ANHALT-DESSAU-WITTENBERG

### DOMÄNE DOHNDORF

**Produkte:** Eier, Geflügel, Heidschnucke  
[www.domaenedohndorf.de](http://www.domaenedohndorf.de)

### REGIONALKOSTLADEN „DAS LANDEI“

**Produkte:** Produkte von Direktvermarkter  
[www.lande-i-dessau.de](http://www.lande-i-dessau.de)

### THIESSENER LANDHOF

**Produkte:** Wurst und Fleisch  
[www.thiessener.landhof.de](http://www.thiessener.landhof.de)

### HOFLADEN WULFEN

**Produkte:** Obst, Gemüse, Eier, Honig, Konfitüren  
[www-fruchthof-wulfen.de](http://www-fruchthof-wulfen.de)

### DISTILLERIE BEHR

**Produkte:** Obstbrände, Liköre, Whisky  
[www.wilhelm-behr.de](http://www.wilhelm-behr.de)

### FORELLNHOF THIESSEN

**Produkte:** Fisch, Räucherfisch  
[www.forellenhof-thiessen.de](http://www.forellenhof-thiessen.de)

## HALLE-SAALE-UNSTRUT

### BERBIGS HOFLADEN

**Produkte:** Wurst und Fleisch  
[www.berbig-hofladen.de](http://www.berbig-hofladen.de)

### FISCHERHOF AM KERNERSEE

**Produkte:** Fisch, Räucherfisch, Marinaden, Salate  
[www.kernersee.de](http://www.kernersee.de)

## EINKAUFSTIPPS

### DIREKTVERMARKTER

#### DER ELSTER-SAALE-UNSTRUT-REGION

**Produkte:** Fleisch, Wurst, Gemüse, Obst, Honig, Backwaren, Eier, Getränke  
[www.direktvermarkter-elster-saale-unstrut.de](http://www.direktvermarkter-elster-saale-unstrut.de)

### HERRMANN'S HOF

**Produkte:** Säfte, Fruchtaufstriche  
[www.herrmanns-hof.de](http://www.herrmanns-hof.de)

### WILDFRUCHTKONFITÜRE DOBBERTIN

**Produkte:** Wildfruchtkonfitüre, Chutneys, Gemüsesaucen, Säfte  
[www.wildfruchtkonfituredobbertin.de](http://www.wildfruchtkonfituredobbertin.de)

### LANDESWEINGUT KLOSTER PFORTA

**Produkte:** Wein und Gutsrestaurant  
[www.kloster-pforta.de](http://www.kloster-pforta.de)

## REISELAND SACHSEN-ANHALT

Ein Besuch auf [www.sachsen-anhalt-tourismus.de](http://www.sachsen-anhalt-tourismus.de) lohnt. Gern stehen wir Ihnen bei Fragen und individuellen Planungswünschen zur Verfügung.

Anruf, Fax oder E-Mail genügt, wir sind für Sie da.

Mo. – Do. 9 – 17 Uhr / Fr. 9 – 16 Uhr

Tel. +49 391 568 99-80

Fax +49 391 568 99-51

[tourismus@img-sachsen-anhalt.de](mailto:tourismus@img-sachsen-anhalt.de)

[www.sachsen-anhalt-tourismus.de](http://www.sachsen-anhalt-tourismus.de)

**Herausgeber:** Investitions- und Marketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH, Am Alten Theater 6, 39104 Magdeburg, Tel. 0391 56899-0, Fax 0391 56899-50, [www.sachsen-anhalt-tourismus.de](http://www.sachsen-anhalt-tourismus.de), [tourismus@img-sachsen-anhalt.de](mailto:tourismus@img-sachsen-anhalt.de), [www.investieren-in-sachsen-anhalt.de](http://www.investieren-in-sachsen-anhalt.de), [welcome@img-sachsen-anhalt.de](mailto:welcome@img-sachsen-anhalt.de);  
**Konzept:** genese Werbeagentur GmbH, Magdeburg, Friedemann Kahl;  
**Gestaltung/Illustrationen:** genese Werbeagentur GmbH, Magdeburg; **Texte/Redaktion:** Textbüro Wortschatz, Gentlin; **Druck und Weiterverarbeitung:** Stoba-Druck GmbH, Lampertswalde; **Bildnachweis:** Archiv Investitions- und Marketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH, M. Bader, pixabay, Archiv Domschatz Halberstadt, Salzwedeler Baumkuchenbetriebe Bosse GmbH, fotolia.com, Diesdorfer Süßmost-, Weinkelterei & Edeldestille GmbH, Konditorei Stehwin GmbH, Brauerei Gommern, Hofbrauhaus Wolters GmbH, Brockenbauer Uwe Thielecke, Wiecker Konditorei Café Catering, Demmel & Cie – Casa Culina GmbH, Kaffeerösterei Hannemann, Wikana Keks und Nahrungsmittel GmbH, SAGA GmbH, Rotkäppchen-Mumm Sektellereien GmbH, Landesamt für Denkmalpflege und Archäologie Sachsen-Anhalt/J. Lipták, Weinbauverband Saale-Unstrut e.V., Halloren Schokoladenfabrik AG, Breitengrad51, Gasthof Zufriedenheit Betriebsgesellschaft mbH; **Redaktionsschluss:** Januar 2018; Änderungen vorbehalten!

Alle Angebotsdaten beruhen auf Angaben der Leistungsanbieter. Der Herausgeber haftet nicht für die Richtigkeit der Angaben der Leistungsanbieter. Kurzfristige Änderungen durch die Leistungsanbieter sind vorbehalten. Die Benutzung des Angebotsmaterials zum Zwecke der gewerbsmäßigen Adressveräußerung an Dritte oder des Nachdrucks – auch auszugsweise – ist nicht gestattet.



## REGIONAL MARKEN

## TYPISCH Harz

Verbraucher können an der Regionalmarke „TYPISCH HARZ“ die besondere Qualität von Produkten aus dem Harz erkennen.  
[www.harzinfo.de](http://www.harzinfo.de)



Restaurants unter der Marke „GASTLICH SAALE-UNSTRUT“ präsentieren nicht nur eine schmackhafte Küche, sondern bieten regionale Spezialitäten sowie eine vielfältige Auswahl an Saale-Unstrut-Weinen und -Sekten.  
[www.saale-unstrut-tourismus.de](http://www.saale-unstrut-tourismus.de)



Das „ALTMÄRKER KULINARIUM“ ist ein Qualitätssiegel für Hoteliers und Direktvermarkter mit regionalen Produkten sowie altmärkischen Gerichten und Spezialitäten.  
[www.altmarktourismus.de](http://www.altmarktourismus.de)



# 25 JAHRE WEINSTRASSE SAALE-UNSTRUT 2018



INFOS UND TERMINE: [www.weinbauverband-saale-unstrut.de](http://www.weinbauverband-saale-unstrut.de)