



GAUMEN HOCH

**SCHNABLIEREN IN
SACHSEN-ANHALT**



schnabulieren (Deutsch)
schna|bu|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 Würchwitzter 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





GENUSSREGION ALTMARK

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 verstaut 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

BRENNT SICH EIN

DIE SCHÄTZE DER DIESDORFER EDELDESTILLE

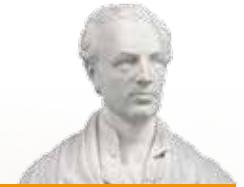
Dieser Geschmack brennt sich ein: Der Dry Gin „Old Paul“ mit frischer Wachholdernote und intensiven Zitrusnoten ist der erste der Altmark und nach dem Firmengründer Paul Schulz benannt. Der Gin gehört zu den Schätzen der Diesdorfer Süßmost- und Weinkelterei, die schon seit 1935 die Früchte der Region 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



ECHTE BODENSCHÄTZE

GEMÜSESPARDEL 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

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 beeindrucken romantische Dörfer mit ihren Feldsteinkirchen ebenso wie die alten Hansestädte.

www.altmark-rundkurs.de

WAHRHAFT NAHRHAFT

DIE TANGERMÜNDER NÄHRSTANGE

Noch heute werden die Nährstangen weitgehend von Hand in der Konditorei Stehwien in Tangermünde gefertigt. Der traditionelle Familienbetrieb hat die Rezeptur verfeinert und hält so viele nährende Kindheitserinnerungen am Leben – ein wahrer Energieschub auch für Neuentdecker! | www.naehrstange.de



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



GENUSSREGION

MAGDEBURG-ELBE-BÖRDE-HEIDE

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

ZICKEN AUF ZACK



GLINDER ZIEGENKÄSE AUS DEN ELBAUEN

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

www.glinder-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



VERSÜßT 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, weißkörnige 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



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 Erbsbrei 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

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



GENUSSREGION HARZ

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 Schlachterei, 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 Muttermiere und zehn Elite gekörte Zuchtbullen auf den Bergwiesen um Tanne. Außerdem Harzziegen, 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

„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

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



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 Pralinetheke wähnt man sich fast in Wien. Seit 1636 gibt es die Konditorei und Confiserie. 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

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

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

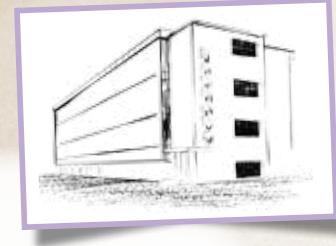


PALAST DER KÖSTLICHKEITEN

FEINE FRÜCHTE AUS DER „CASA CULINA“

DIE „CASA CULINA“ STEHT FÜR FEINE FRUCHTAUSTRICHE, edle Öle und ausgezeichnete Obstbrände, außerdem Fruchtköre, 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



GENUSSREGION

ANHALT-DESSAU-WITTENBERG

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 Schafsmilchkäsekäserei 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 Schafsmilcheis probieren. | www.jaare.eu



BOHNENKAFFEE AUS DER BACHSTADT

KAFFERÖSTEREI
HANNEMANN

Hochwertige Bohnen
aus Lateinamerika,
Afrika, und Asien gibt es
in der Kafferösterei Hanne-
man 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 Espresso-Spezialitäten 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



DAS BAUHAUS DESSAU UND DIE MODERNE IN SACHSEN-ANHALT

Moderne 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. | [#moderndenken](http://www.bauhaus-entdecken.de)

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

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 Erdbeer-Konfitüre | 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 Konfitüreklecks füllen.
4. Backofen auf 200 Grad vorheizen und Teigstücke 20 Minuten backen. Danach mit Puderzucker bestäuben.

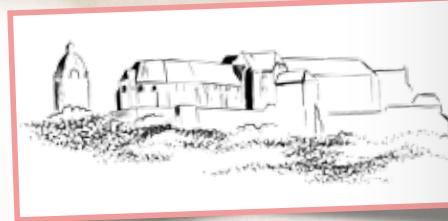
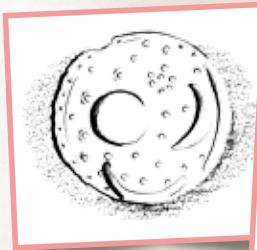


FÜRSTLICH ZWICKELBIER AUS DESSAU

„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

BACH IN KÖTHEN

Johann 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



GENUSSREGION HALLE-SAALE-UNSTRUT

www.saale-unstrut-tourismus.de

MÄRCHENHAFT PRICKELND

ROTÄPPCHEN 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 Cuvéefass 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 „Sekttour“ 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.rotkappchen.de



DIE MILBE MACHT'S

MILBENKÄSE AUS WÜRCHWITZ

Der Milbenkäse wäre fast ausgestorben. Doch 2006 gründeten Christian Schmelzer und Helmut Pöschel die „Würchwitzer 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



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 Confiserie.

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

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

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 verketten. 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.



© Lipp/IKL/Landesamt für Denkmalpflege und Archäologie Sachsen-Anhalt

DIE HIMMELSSCHEIBE VON NEBRA

Die 3600 Jahre alte Himmelsscheibe 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.himmelsscheibe-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



EINKAUFSTIPPS

ALTMARK

APENBURGER LANDBÄCKEREI

Produkte: Backwaren aller Art www.biobaekerei-apenburg.de

GARLIPP-SPARGEL

Produkte: Spargel, Erdbeeren, Kartoffeln www.garlipp-spargel.de

HERMSMEYERS HOF

Produkte: Wurst und Schinken von Galloway-, Agnus- und Heckenrindern www.hermsmeyers-hof.de

BIOLADEN STORKAU

Produkte: Käse, Fleisch, Gemüse und Brot aus eigener Herstellung www.bioladen-storkau.de

NEULAND-SCHÄFEREI

Produkte: Wurst und Fleisch www.schaeferei-schuster.de

STENDALER SCHEUNENLADEN STALLBAUM

Produkte: Obst, Gemüse, Eier, Honig www.scheunenladen-stendal.de

MAGDEBURG-ELBE-BÖRDE-HEIDE

AULEBER OBSTMANUFAKTUR

Produkte: Obstweine, Liköre, Brände, Sirup, Säfte www.auleber-obstmanufaktur.de

HOF SÜLLDORF

Produkte: Eier, Wurst, Fleisch, Gemüse www.hof-suelldorf.de

LOBURGER BRENNEREIMANUFAKTUR

Produkte: Obstbrände, Liköre www.brennerei-loburg.de

NATUR- UND DAMWILDGEHEGE „TORFSTICH“

Produkte: Fleisch und Wurst www.bio-damwild.gehege.de

EINKAUFSTIPPS

MÜHLE ZÄNKER

Produkte: Mehl, Müsli, Dinkelprodukte
www.muehle-zancker.de

VÖLKES HOFLADEN

Produkte: Fleisch, Wurst, Eier, Backwaren, Obst, Gemüse
www.voelkes-hofladen.de

HARZ

DER HOFLADEN

Produkte: Wurst, Fleisch von Bentheimer Schweinen, Galloways und Schwarzkopfschafen
www.hofgut-weitzel.de

GEFLÜGELFARM WELBSLEBEN

Produkte: Eier, Fleisch, Frischei-Nudeln
www.gefluegelfarm-welbsleben.de

IMKEREI BERRENRATH

Produkte: Honig, Honigspezialitäten
www.suedharz-imkerei.de

QUEDLINBURGER SENF

Produkte: mehr als 50 Senf-Spezialitäten
www.quedlinburger-senf.de

REGIONALLADEN-HARZ

Produkte: Produkte und Spezialitäten aus dem Harz
www.regionalladen-harz.de

HARZER BAUERNMARKT

Produkte: regionale Produkte von Direktvermarkter
www.harzer-bauernmarkt.de

ANHALT-DESSAU-WITTENBERG

DOMÄNE DOHNDORF

Produkte: Eier, Geflügel, Heidschnucke
www.domaenedohndorf.de

REGIONALKOSTLADEN „DAS LANDEI“

Produkte: Produkte von Direktvermarkter
www.lanlei-dessau.de

THIESSENER LANDHOF

Produkte: Wurst und Fleisch
www.thiessener.landhof.de

HOFLADEN WULFEN

Produkte: Obst, Gemüse, Eier, Honig, Konfitüren
www.fruchthof-wulfen.de

DISTILLERIE BEHR

Produkte: Obstbrände, Liköre, Whisky
www.wilhelm-behr.de

FORELLENHOF THIESSEN

Produkte: Fisch, Räucherfisch
www.forellenhof-thiessen.de

HALLE-SAALE-UNSTRUT

BERBIGS HOFLADEN

Produkte: Wurst und Fleisch
www.berbigs-hofladen.de

FISCHERHOF AM KERNERSEE

Produkte: Fisch, Räucherfisch, Marinaden, Salate
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

HERRMANNS HOF

Produkte: Säfte, Fruchtaufstriche
www.herrmanns-hof.de

WILDFRUCHTKONFITÜRE DOBBERTIN

Produkte: Wildfruchtkonfitüre, Chutneys, Gemüsesaucen, Säfte
www.wildfruchtkonfitueredobbertin.de

LANDESWEINGUT KLOSTER PFORTA

Produkte: Wein und Gutsrestaurant
www.kloster-pfortha.de

REISELAND SACHSEN-ANHALT

Ein Besuch auf 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

www.sachsen-anhalt-tourismus.de



REGIONAL MARKEN

Typisch Harz

Verbraucher können an der Regionalmarke „**Typisch Harz**“ die besondere Qualität von Produkten aus dem Harz erkennen.
www.harzinfo.de



Restaurants unter der Marke „**Gästlich 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



Das „**Altmärker Kulinarium**“ ist ein Qualitätssiegel für Hoteliers und Direktvermarkter mit regionalen Produkten sowie altmärkischen Gerichten und Spezialitäten.
www.altmarktourismus.de

Herausgeber: Investitions- und Marketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH, Am Alten Theater 6, 39104 Magdeburg, Tel. 0391 56899-50, www.sachsen-anhalt-tourismus.de, tourismus@img-sachsen-anhalt.de, www.investieren-in-sachsen-anhalt.de, welcome@img-sachsen-anhalt.de; **Konzept:** genese Werbeagentur GmbH, Magdeburg, Friedemann Kahl; **Gestaltung/Illustrationen:** genese Werbeagentur GmbH, Magdeburg, Friedemann Kahl; **Texte/Redaktion:** Textbüro Wortschatz, Genthin; **Druck und Weiterverarbeitung:** Stoba-Druck GmbH, Lampertswalde; **Bildnachweis:** Archiv Investitions- und Marketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH, M. Bader, pixabay, Archiv Domshatz Halberstadt, Salzwedeler Baumkuchenbetriebe Bosse GmbH, fotolia.com, Diesdorfer Süßmost-, Weinkelterei & Edeldestille GmbH, Konditorei Stehwien GmbH, Brauerei Gommern, Hofbräuhaus Wolters GmbH, Brockenhauer Uwe Thielecke, Wickerl Konditorei Café Catering, Demmel & Cie – Casa Culinia GmbH, Kaffeeröster Hannemann, Wikana Kekse und Nahrungsmittel GmbH, SAGA GmbH, Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei GmbH, Landesamt für Denkmalpflege und Archäologie Sachsen-Anhalt/J. Lipták, Weinbauerband 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.

25 JAHRE WEINSTRASSE SAALE-UNSTRUT 2018



INFOS UND TERMINE: www.weinbauverband-saale-unstrut.de