



mit
Rezepten
und Genuss-
Coupons

Genuss bewusst

der Stadt Chemnitz und der Regionen
Zwickau, Altenburg und Rochlitz



Liebe Feinschmecker, Kenner und Liebhaber des bewussten Genusses,

immer mehr Menschen möchten verantwortungsbewusst mit Umwelt, Natur und Ressourcen umgehen und widmen dem natürlichen Zusammenspiel mit Natur und Umwelt besondere Aufmerksamkeit.

Viele der Bauernhöfe und Gärtnereien der vertretenen Regionen erwirtschaften ihre Erzeugnisse mittlerweile nach diesem Prinzip, und Gastronomen greifen bewusst auf diese Angebote zurück.

Für dieses Bewusstsein haben wir Ihnen in dieser Broschüre jede Menge Anregungen mit regionalen und qualitativ hochwertigen kulinarischen Produkten für Ihren Urlaub, oder auch den alltäglichen Genuss, zusammengestellt.

Entdecken Sie vielfältige Empfehlungen zum Genießen oder auch zum Nachkochen.



Mit dem Gewinner des „Goldenen Kochlöffel 2017“ und den weiteren 5 Teilnehmern präsentieren wir Ihnen außerdem kulinarischen Gaumenschmaus auf höchstem Niveau. (Gewinner Seite 8/9)

Natürlich stehen wir Ihnen auch bei Ihrer Reiseplanung sehr gern zur Seite.

*Ihr Team des Tourismusregion Zwickau e. U.
www.zeitsprungland.de*

Kräuterhexenstube Schloss Hinterglauchau

08371 Glauchau | Schlossplatz 1 | T 03763 501359
info@omawissen.de | www.omawissen.de

1 *Das etwas andere Geschmackserlebnis*

Die „Kräuterhexenstube Schloss Hinterglauchau“ bietet noch gesundes aus Omas Küche. Wir verarbeiten weit über 100 Wildkräuter und Früchte nach Saison. Als kleiner Familienbetrieb haben wir uns zum Ziel gesetzt, dieses Wissen um die Pflanzen wieder zu beleben und aufzuzeigen, wie gesund doch unsere Pflanzenwelt in hiesigen Breitengraden ist. Eine Reise durch die Zeit vergessener Essgewohnheiten bieten unsere Produkte.

Der Speiseplan

Unserm pflanzlichen Speiseplan fehlen die Wildkräuter und Wildfrüchte. Was manch Kleingärtner auf den Kompost wirft, oder mit der chemischen Keule den Gar aus macht, würde unsere Gesundheit und dem Wohlbefinden gut tun. Löwenzahn, Giersch oder Spilling, Holunder aber auch Rosenblüten und Hagebutten sind typische Vertreter, die den Speiseplan bereichern. Unsere einheimischen Wildpflanzen gehören wieder zu unserer Ernährung. Die Inhaltsstoffe dieser Pflanzen sind der Schlüssel zu einer gesunden Ernährung. Mahonia, Kornelkirsche, Holunder und viele andere Beeren aus unseren Breiten haben mehr Vitamine als manch exotische Frucht und es passt besser zu unserem Körper.



Öffnungszeiten: Di 14:00 - 17:00 Uhr

Weihnachtsmarkt am 2. Advent





Bärlauch:

Der Geschmack ist knoblauchähnlich, jedoch nicht so intensiv. Dieses Gewürz ist leider nur wenig bekannt. Man verwendet die Blätter frisch oder getrocknet sowie die kleinen Zwiebeln.

In der Küche:

Junge Blätter werden gehackt zu Salaten, Suppen, Soßen, Quark und Gemüse verwendet. Weil sich die Menge besser als Knoblauch dosieren lässt, ist der Umgang mit Bärlauch einfacher; zusätzlich zum Gewürz bringen die grünen Blätter Farbe, besonders in Suppen.

Frühlings-Quark

250 g Quark oder Schichtkäse
1 Handvoll Bärlauch-Blätter wenn möglich mit Zwiebeln
1 EL Öl, Salz, Pfeffer

Kalorienarm: Magerquark, einige Löffel Magermilch, gründlich mit Salz, Pfeffer und dem kleingeschnittenen Bärlauch mischen.

Kalorienreich: Schichtkäse, Öl, Pfeffer und Salz mit dem Bärlauch mischen.

Variieren kann man diesen „reinen“ Genuss, indem man andere Gewürze mit untermischt: Zwiebeln, Schalotten, feingemahlene Nelken, Paprika (rote Farbe), Curry (gelbe Farbe).

Andere Variationen: nimmt man statt Quark Joghurt, gibt es eine Frühlingssoße, nimmt man Mayonnaise oder Holländische Soße, wird es eine Soße, die zum ersten Spargel passt. Eine besondere Art mit Bärlauch zu würzen ist, damit Brot zu backen oder ihn in den Nudelteig zu mischen.

Bärlauch-Salat

Bärlauch-Blätter in Streifen schneiden. Entweder mit einer kleingehackten Zwiebel, Öl, Essig, Salz, Pfeffer mischen oder mit einer selbstgemachten Mayonnaise mischen oder mit Grünem Salat (anderen Salaten wie Eichblatt-, Endivien-Feldsalat o.ä.) oder Chicorée mischen.

Hotel & Restaurant Bellevue

04626 Schmölln | Am Pfefferberg 7 | T 034491 7000
info@bellevuehotel.de | www.bellevuehotel.de

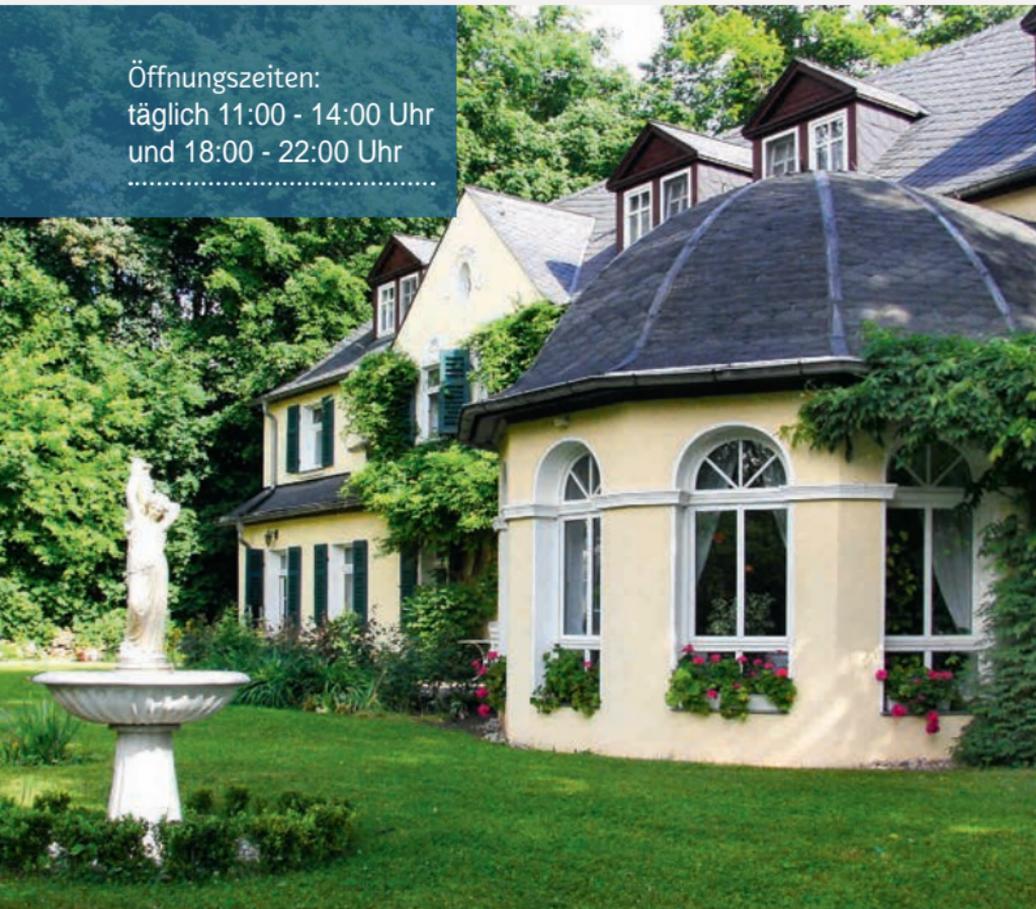
2 *Mit Liebe zubereitete Gerichte - der besondere Genuss*

Willkommen in unserem Hotel & Restaurant, das mit viel Liebe und herzlicher Nähe zum Gast geführt wird. Entspannen Sie auf unserer Sonnenterrasse und genießen Sie unsere ausgezeichnete Thüringer Küche.

Drei Gasträume sowie zwei Sonnenterrassen laden zum Feiern ein. Unsere mehrfach ausgezeichnete Küche wechselt vier mal im Jahr die Speisekarte, um jeweils frische und saisonale Produkte vom Erzeuger anbieten zu können.

- > Sonntagsbrunch bitte auf Vorbestellung
- > Familienfeiern bis 70 Personen

Öffnungszeiten:
täglich 11:00 - 14:00 Uhr
und 18:00 - 22:00 Uhr



3 *Regional. Frisch. Gesund.*

Unsere Büffel weiden auf saftigen Wiesen im Tal der Zwickauer Mulde und liefern den Rohstoff für hochwertige Produkte, die in der hauseigenen Käserei und regionalen Fleischereien verarbeitet und im Hofladen zum Verkauf angeboten werden.

Büffelmilch zeichnet sich gegenüber Kuhmilch besonders durch den höheren Gehalt an wertvollen Eiweißen und Mineralstoffen aus. Neben frischer Büffelmilch bieten wir Ihnen auch viele Käsesorten aus eigener Herstellung an. Das Fleisch von Büffeln ist nicht nur ein besonderer Genuss, es besitzt auch 50 % weniger Cholesterin als Rindfleisch. Zu unserem Angebot gehören auch hervorragende Wurstwaren.

Besuchen Sie unseren Hofladen in Chursdorf und überzeugen Sie sich selbst von der Geschmacksvielfalt und Qualität. Machen Sie sich bei einem Rundgang über das Landgut mit dem ruhigen Wesen der Wasserbüffel vertraut.

Termine für Verkostungen und Landgutführungen
bitten wir telefonisch oder per Mail vorher abzustimmen.



LANDGUT CHURSDORF

Büffel-Spezialitäten für alle Feinschmecker!

4 Kreativität & Frische

Das Hotel Meerane erwartet seine Gäste mit den Restaurants „Buffet“ und „Ambiente“, dem Wintergarten mit SKY-Sportsbar sowie einer Sommerterrasse. Im Restaurant Buffet finden unter anderem die schon traditionellen Feiertagsbuffets statt, welche über die Grenzen der Stadt hinaus bekannt und beliebt sind.

Saisonale Köstlichkeiten

Im á la carte Restaurant „Ambiente“ wartet Jörg Friedrich, seit über 20 Jahren Küchenchef im Hotel Meerane, mit saisonal wechselnden Köstlichkeiten auf. Neben Frische und Kreativität legt er bei den Gerichten besonderen Wert auf die Verwendung von regionalen Produkten. Durch den persönlichen Kontakt und die Besuche bei Direktvermarktern unserer Region entstand im Laufe der Zeit ein Lieferantennetzwerk, welches stetig ausgebaut wird. So werden inzwischen immer mehr Gerichte angeboten, welche ausschließlich aus regionalen Produkten zubereitet werden.



Bei der Teilnahme am Kochwettbewerb „Goldener Kochlöffel 2017“ gewann Köchin Mandy Engelmann mit dem von ihr eigens kreierten regionalen Gericht:



*Schweinefilet vom Strohschwein
mit Pflaumensoße und Mais-
hähnchenbrust mit Bärlauch,
dazu tourniertes Gemüse und
Kartoffel-Rauchpaprikapüree*

Das komplette Rezept für das
Wettbewerbsgericht können Sie
gern kostenlos anfordern:
Tel.: 03764-591 700 oder
bankett@hotel-meerane.de

- > 11.11.2017 ab 18:00 Uhr: Martinsgans-Bufferet (25,00 €/p.P.)
- > 12.11.2017 11:30–14:30 Uhr: Großes Wildbufferet (28,00 €/p.P.)



Kartoffel-Paprikapüree

200 g Kartoffeln

10 g Butter

50 ml Milch

100 ml Gemüsebrühe

2 rote Paprika

1 EL Rauch-Paprikapulver

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer, Muskat

Kartoffeln und Paprika waschen und schälen, Kartoffeln mit einem Kugelausbohrer (Pariser Ausstecher) rund ausstechen, die „Pariser Kartoffeln“ in Salzwasser gar kochen, die Kartoffelabschnitte in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen, die geschälte Paprika in Würfel schneiden, Olivenöl in einem kleinen Topf erwärmen Paprikawürfel hinzugeben und kurz anrösten, Rauch-Paprika dazu geben und kurz erhitzen, mit Gemüsebrühe auffüllen und köcheln lassen, den weichen Paprika pürieren, die Milch mit Salz, Butter und Muskat erwärmen, Die fertigen Kartoffelabschnitte abgießen, durch eine Presse passieren und mit dem pürierten Paprika in die warme Milch geben, alles verrühren, „Pariser Kartoffeln“ vor dem Servieren in Butter anschwemmen, Guten Appetit!



5 Ehrlich kochen. Bewusst genießen. Ruhig schlafen.



BOCK
Hotel & Restaurant

Gemütlich. Grün. Modern. Unser Haus liegt ruhig am grünen Stadtrand von Limbach-Oberfrohna im Zeitsprungland. Neben 10 wohnlichen Zimmern erwartet die Gäste auch ein ausgezeichnetes Restaurant. Das Credo unseres Hauses lautet „mit Produkten aus der Region saisonal gut kochen und dabei kreativ sein, ohne bewährte Spezialitäten zu vernachlässigen“

- > „Gut, sauber, fair“ – regionale und saisonale Produkte: all das bedeutet die „Slow Food“- Philosophie, der wir uns verschrieben haben.
- > pfiffige, solide zubereitete Regionalküche zu fairen Preisen
- > Kartoffelbüfett - Linda, Adretta, Laura, Sieglinde, blauer Schwede und noch viele weitere Kartoffelsorten warten darauf von Ihnen entdeckt zu werden. Genießen Sie die Kartoffelvielfalt von der Vorspeise bis zum Dessert.



Öffnungszeiten: Mo Ruhetag
Di - Fr 17:30 - 22:30 Uhr
Sa 17:00 - 23:00 Uhr
So & Feiertag 11:30 - 16:00 Uhr





Forellenfilet „Blau“ - gebratener Blumenkohl auf Rotkohl-Kartoffelcreme mit Kurkuma-Weißweinsosse (für 4 Personen)

2 ganze Forellen	Gewürznelken, Salz,
250 g Butter	Zucker, Lorbeer,
1 kg Rotkohl	Pfefferkörner, Zimtstange,
200 ml Rotweinessig	Piment, Kurkuma
100 ml Orangensaft	etwas Semmelmehl
1 Blumenkohl	Speck zum Auslassen
100 ml Apfelmus	1 kg Kartoffeln geschält
Sud: 200 ml Kräuternessig	Wurzelgemüse
50 ml Weißwein	Speisestärke
200 ml Rahm	

Rotkohl in feine Streifen schneiden, mit Salz, Zucker, Apfelmus, Zimt und Rotweinessig marinieren und fest kneten. Mindestens 12 Stunden einziehen lassen. Speck auslassen, das marinierte Rotkraut sowie restliche Gewürze dazugeben und bei mäßiger Hitze abgedeckt köcheln lassen, bis es den gewünschten Biss hat. Die Kartoffeln schälen und weichkochen. Das Gemüse für Sud in Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer, Lorbeer, Piment sowie Weißwein in einem Topf mit Wasser erhitzen. Die Forelle auslösen und filetieren. Den Blumenkohl putzen, waschen, in gewünschte Größe schneiden und blanchieren. Das fertige Rotkraut mit Pürierstab fein pürieren und die Kartoffeln stampfen. Beides miteinander vermischen, dabei etwas Butter und einen Schuss Rahm dazu geben. Den Kräuternessig erhitzen und über die Forellenfilets gießen. Anschließend die Filets in den heißen Sud geben und garziehen lassen. Den Blumenkohl mit Butter und Semmelbröseln anbraten. Die Forellen herausnehmen, den Sud passieren, Kurkuma und einen Schuss Rahm dazu geben und etwas binden.

Holunder & Co Marmelade und mehr...

09337 Hohenstein-Ernstthal | Herrmannstraße 52

T 03723 677352 | info@holunder-und.co | www.holunder-und.co

6 Feine Kost

Unsere kleine Marmeladen und Feinkostmanufaktur befindet sich im Stadtteil Ernstthal der Großen Kreisstadt Hohenstein-Ernstthal. Wir stellen außer Marmeladen auch Saucen, Senf, Chutneys, Gewürzmischungen, Pesto und vieles mehr her.



Öffnungszeiten Manufakturladen: Mo & Mi 10:00 - 18:00 Uhr
Sie treffen uns auf Märkten in der Region, siehe Homepage.

Preisgekrönte Rezepturen

Mit unseren Produkten, deren Rezepte alles eigene Kreationen sind, konnten wir schon einige Preise gewinnen. So belegten wir zum Beispiel schon dreimal den ersten Platz bei der Marmeladenmeisterschaft zur Internationalen Grünen Woche in Berlin. Unsere zirka 60 verschiedenen Marmeladensorten sind saisonal abhängig und werden in liebevoller Handarbeit hergestellt. Dabei legen wir großen Wert auf schonende Zubereitung und beste Qualität der Zutaten. Bei unserem breit gefächerten Sortiment ist für jeden Gaumen etwas dabei. Gerne verpacken wir Ihnen Präsente zu jedem Anlass, auch für Firmen in größeren Stückzahlen.



Fischfilet mit Birnensenf Panade zu mediterranem Gemüse -

Dessert: Panna Cotta mit Rosensirup

Fischfilet (Zander oder Kabeljau)

je 1 rote Zwiebel

3 Tomaten

gelbe, grüne, rote Paprika

Zucchini

Mark einer Vanilleschote, Mehl, Salz, Rapsöl

und folgende Produkte von Holunder & Co:

Birnensenf mit Timutpfeffer, Tomatenpesto und Rosensirup

300 ml Milch

200 g Sahne

50 g Zucker

4 Blatt Gelatine

Die Sahne, Milch, Zucker und das Mark der Vanilleschote in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und 15 Min. köcheln lassen. Inzwischen die Gelatine einweichen, dann nach Packungsanleitung mit dem Sahnegemisch weiterverarbeiten. In 4 kleinen Förmchen über Nacht in den Kühlschrank stellen. Paprika, Zwiebel, Zucchini, Tomaten putzen, in kleine Würfel schneiden. 1 TL Tomatenpesto mit 2 EL Öl vermischen und über die Gemüswürfel geben, alles gut vermischen und ca. 1 Stunde marinieren. Dann in einer erhitzten Pfanne unter mehrmaligen Wenden bissfest garen.

Den Fisch leicht salzen, von beiden Seiten mit Birnensenf bestreichen, in Mehl wenden und goldbraun braten.

Das Gemüse mit dem Fisch auf einen Teller anrichten. Die Panna Cotta aus den Förmchen auf einen Teller stürzen und mit dem Rosensirup leicht begießen.

GENUSS-COUPON

Bei einem Einkauf ab 30,- € erhalten Sie gegen Vorlage
des Coupon ein Bratkartoffelgewürz gratis.



08393 Schönberg | Hauptstraße 7 | T 03764 3834
info@gefuegelhof-weber.de | www.gefuegelhof-weber.de

7 Frisches aus der Region

Für „Frisches aus der Region“ steht der Schönberger Geflügelhof Weber, der Familienbetrieb von Jürgen, Christian und Richard Weber aus dem Zwickauer Land.



Ca. 74.500 Legehennen in Freiland- und Bodenhaltung sorgen für die tägliche Eierproduktion. Hohe Qualitätsansprüche werden durch besonders artgerechte Tierhaltung (Auszeichnung des Freistaates Sachsen in 2010 und 2014), eine moderne Packstelle sowie ein Schlachthaus mit EU-Zulassung erfüllt.

- > Eier aus Freiland- und Bodenhaltung
- > Wachteleier
- > Hausmacher-Frischeinudeln
- > Eier- und Schokolikör
- > Schlachtgeflügel
- > Geflügelspezialitäten
- > Junggeflügel
- > u.v.m.

Öffnungszeiten Hofladen:

Mo, Di, Fr 8:00-14:30 Uhr | Mi, Do 8:00-18:00 Uhr

Sa 8:00-12:00 Uhr

24.03.2018 Ostermarkt | 03.11.2018 Gänsemarkt



Gänsebraten nach Jürgen Weber

Die Gans waschen und von innen und außen mit Salz einreiben und mit Pfeffer würzen. Die Gans innen mit geviertelten Äpfeln und Zwiebeln füllen und anschließend mit Rouladennadeln verschließen. Ca. 1 l warmes Wasser in einen Bräter geben und die Gans mit der Brustseite nach unten hineinlegen. Je nach Größe ca. 1,5 h bei 180–200°C mit geschlossenem Deckel braten. Danach wenden und nochmals 1,5 h braten lassen. Mit einer Gabel hin und wieder eine Garprobe machen. Nach dem Garen die Gans auf ein Blech legen und offen noch knusprig braten. Hierzu kann man die Haut mit etwas in Soße gelöstem Honig einpinseln, dadurch wird sie herrlich braun. Zum Schluss die Soße abschmecken und mit etwas Stärke binden. Den fertigen Gänsebraten mit Rotkohl und Klößen servieren. Guten Appetit!

(c) shutterstock

GENUSS-COUPON

Eine Geflügelroster zum Oster- oder Gänsemarkt



09355 Gersdorf | Erlbacherstraße 6

T 037203 4520 | M 0172 7970661

info@biohof-kretzschmar.de | www.biohof-kretzschmar.de

8 *Wir haben nicht nur die Äpfel, sondern auch das Ei!*

Unser Familienbetrieb liegt genau zwischen Chemnitz und Zwickau im schönen Gersdorf. Neben der Produktion von Bioeiern haben wir uns auf den Anbau von Bioäpfeln spezialisiert. Verschiedene Produkte daraus finden sie in unserem kleinen Hofladen, der sich im Moment noch im Aufbau befindet aber ständig wächst, nicht nur was den Bau betrifft, auch die Produktpalette wird ständig erweitert. Ein Besuch lohnt sich auf jeden Fall.

Unsere Angebote:

- > Bioeier
- > Bioäpfel (saisonal August-Januar)
- > Biokartoffeln (saisonal)
- > Hausmacher Eiernudeln
- > selbstgemachter Eierlikör mit Honig
- > Apfelsaft und -wein
- > verschiedene Speiseöle
- > Honig



Öffnungszeiten Hofladen: täglich 08:00-20:00 Uhr

Unsere frischen Bioeier gibt es auch am REGIOMAT
in Lichtenstein in der Straße des Friedens 14.





Käsespätzle mit Zwiebelringen (für 4 Personen)

500 g Mehl + 3-4 EL
6 Eier
250 g Emmentaler
2 EL flüssige Butter
2 Zwiebeln
3 EL Schnittlauchröllchen
Salz, Öl

Für den Teig: Mehl, 1-2 Prisen Salz in einer Schüssel mischen, Eier unterrühren, soviel Wasser mit einem Holzlöffel unterrühren, bis der Teig schwer reißend (zähflüssig) vom Löffel fällt. 30 Min. quellen lassen. Käse fein reiben. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Teig mit einem Spätzlehobel (Spätzleria) portionsweise in das Wasser hobeln. 2-3 Min. ziehen lassen bis die Spätzle an die Oberfläche steigen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausheben, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Butter erhitzen und Spätzle darin schwenken. Schichtweise im Wechsel mit Käse in eine Auflaufform geben. Zugedeckt in den vorgeheizten Backofen stellen und den Käse schmelzen lassen.

Währenddessen Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Mit 3-4 EL Mehl mischen. Öl erhitzen und die Zwiebelringe darin goldbraun frittieren. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen. Käsespätzle mit Zwiebelringen und Schnittlauch bestreut servieren.

GENUSS-COUPON

’n Appel und ’n Ei



Grenzwald-Destillation

09474 Crottendorf | Oberwiesenthaler Straße 7
T 037344 8181 | info@grenzwald.de | www.grenzwald.de

9 *Besonderes Erlebnis*

Wir sind eine von wenigen Firmen unserer Branche, welche im eigenen Hause Kräuter und Wurzeln mazeriert, perkoliert und destilliert und können aus diesem Grund den Namen Kräuter-Destillation führen. Natürliche Rohstoffe und reinste Destillate sind Garantie für eine erstklassige, gleichbleibend gute Qualität unserer Produkte. Im Schnapsmuseum können Sie sich einen Einblick in den historischen Produktionsablauf unserer Firma verschaffen. Die Atmosphäre einer richtigen Kräuterdestillation ist ein besonderes Erlebnis.

Schnapsspezialitäten:

Kräuterliköre, Fruchtliköre, Kräuter-Spirituosen, Creme-Liköre, Spezialitäten wie Sauerkrautschnaps und Brotschnaps



Öffnungszeiten: Mo-Fr 10:00-17:00 Uhr | Sa 9:00 -12:00 Uhr

Veranstaltungen: Oktober jeden Jahres „Tag des traditionellen Handwerks“
„Advent im Erzgebirge“ Stadthalle Chemnitz, 1. Adventswochenende



Cocktails mit Grenzwald Spirituosen-Spezialitäten

„Scho-Wo“

2 cl Wodka & 4 cl Schokolikör, angeschlagene Sahne

„Lightning“

2 cl Wodka & 2 cl Kümmel Vanille, auffüllen mit Tonic

„Grenzwald Sommer“

2 cl Grenzwald Kräuterlikör & 2 cl Gin, auffüllen mit Tonic

„Alter Schwede“

4 cl Schweden Kräuter Elixier & 16 cl Orangensaft

„Fruchticher Wald“

je 2 cl Cranberrylikör, Himbeerlikör,
Schwarzer Johannisbeerlikör &
14 cl Orangensaft

„Crut'ndorfer Beach“

4 cl Orangenlikör, 2 cl Wodka,
6 cl Maracujanektar
& 6 cl Orangensaft

„Red Sun“

1 cl Zitronensaft, 2 cl Grenadine,
4 cl Kräuterlikör & 14 cl Apfelsaft

„Obst un Brut“

2 cl Sahne, 4 cl Brotschnaps,
8 cl Mangonektar & 8 cl Maracujanektar



GENUSS-COUPON

Freie Verkostung im Museum



Restaurant & Bar No.9 im First Inn Zwickau

08056 Zwickau | Kornmarkt 9 | T 0375 2792735
hotel@fi-zwickau.de | www.restaurant-no9-zwickau.de

10 *Frisch, Regional, Innovativ*

Unsere frische, regionale und innovative Küche wird Sie begeistern. Nehmen Sie Platz in unserem Restaurant & Bar No.9 und lassen Sie sich von unserem aufmerksamen und zuvorkommenden Team auf kulinarische Sinnesreisen entführen. Genießen Sie hochwertige Speisen in entspannter Atmosphäre!

Wir bieten mit unserer Speisekarte gesunde Ernährung auf kulinarisch hohem Niveau. Die enge Zusammenarbeit mit Landwirten, denen die artgerechte Haltung ihrer Tiere am Herzen liegt, sichert die Qualität unserer Produkte. Wir kochen ausschließlich mit frischen Produkten und verwenden keine industriellen Fertigprodukte. Unsere Köche können auf dieser Grundlage ihr Handwerk und ihre Ideen besonders gut entfalten.

Filet und Bäckchen vom Koberländer Angus Rind

Ochsenbacken:

2 Ochsenbacken
2 EL Butterschmalz
1 EL Tomatenmark
0,3 l Rotwein
1 l Kalbsfond
1 Knoblauchzehe
0,1 l Rotwein
1 cl Balsamico
Zwiebel, Karotte,
Staudensellerie,
Thymian, Rosmarin,
Pfeffer, Piment,
Lorbeer

Rinderfilet:

600 g Rinderfilet
100 g Pistazien
Olivenöl, Salz,
Pfeffer

getrüffeltes

Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln
mehlig kochend
0,15 l Milch
2 EL geschl. Sahne
1 EL Trüffelöl
50 g Trüffelbutter
Salz, Pfeffer

Karottenpüree:

250 g Karottenwürfel
1 EL Schalottenwürfel
10 g Butter
4 cl Karottensaft
Salz, Zucker

Gemüse:

300 g wilder Brokkoli
4 Karotten mit grün
0,3 l Mineralwasser
Butter, Salz, Pfeffer



Die Bäckchen entfetten, anbraten und das Wurzelgemüse zugeben. Kurz anrösten, Tomatenmark hinzufügen und mit Rotwein ablöschen, danach den Kalbsfond und die Gewürze zugeben. Die Bäckchen bei 200°C zugedeckt etwa 1,5 Stunden schmoren. Die Bäckchen warm stellen. Den Schmorfond passieren und mit Balsamico abschmecken.

Öffnungszeiten: täglich, 11:00-22:00 Uhr
durchgehend warme Küche



- > monatlich wechselnde Saisonkarten
- > Happy Hour von Mo bis Fr von 17:00 bis 18:00 Uhr mit täglich wechselnden Angeboten
- > Kinder bis 12 Jahre essen kostenfrei von der Kinderkarte, wenn der Erwachsene einen Hauptgang wählt.

Rinderfilet: Das Filet in Frischhaltefolie wickeln, danach in Alufolie. Das Filet bei 80°C ca. 25 Min. pochieren und 5 Min. ruhen lassen. Dann anbraten und durch Pistazien rollen.

Gemüse: Die Karotten im Topf mit Mineralwasser zusammen mit 1 Kl Zucker und 1 TL Salz geben. Solange köcheln bis das Wasser verdampft ist und kurz durch Butterschmalz ziehen.

Karottenpüree: Karottenwürfel und Schalotten in Butter schwenken, Karottensaft zugeben und weich garen. Mit Zucker und Salz würzen und pürieren.

getrüffeltes Kartoffelpüree: Kartoffeln in Stücke schneiden und Salzwasser garen. Milch und Trüffelöl im Topf aufkochen und Kartoffeln hinein pressen, mit kalter Trüffelbutter, Salz und Pfeffer abschmecken und geschlagene Sahne unterheben.



Restaurant Forsthaus Marcus Otto

08141 Reinsdorf | Lößnitzer Straße 12 | T 0375 30357963
info@forst-haus.de | www.forst-haus.de

11 Saisonale Köstlichkeiten

Der Koch Marcus Otto betrieb viele Jahre das Gasthaus „Glück Auf“ in Friedrichsgrün. Seine Küche war immer schon auf hohem Niveau und verlangte nach einer größeren Wirkungsstätte. Das Forsthaus war dafür ideal. Der gute Ruf des Hauses lag noch immer in der Luft und musste dennoch mit der Vision von einer modernen Gastronomie verbunden werden.

Das Restaurant Forsthaus Marcus Otto begrüßt Sie mit einem Mix aus regionalen Gerichten und feinen internationalen Spezialitäten. Im Forsthaus findet der Gast eine kulinarische Umgebung, die Raum bietet um „Das Besondere“ erleben und schmecken zu können. Unsere Räume bieten Platz für bis zu 70 Personen. Besonders das Kaminzimmer bietet für unterschiedliche Feiern den richtigen Rahmen. Die feine Küche und der sympathische professionelle Service sorgen für gelungene Feste – auch außer Haus.

- > Immer am 1. Freitag im Monat Menüabende:
Es erwartet Sie ein 4-Gänge-Menü zum Preis von 39,- € p.P.
- > Immer am 3. Sonntag im Monat LiveCooking mit Marcus Otto

Öffnungszeiten: Mi - Fr 11:00 - 14:00 Uhr | ab 17:00 Uhr
Sa, So, feiertags ab 11:00 Uhr Mo & Di Ruhetag





Rinderfilet | Jakobsmuschel | Langostino Bärlauchrisotto (für 4 Personen)

4 x 150 g Rinderfilet | 4 frische Jakobsmuscheln
4 frische Langostino | 1 Zweig Rosmarin | Salz
Pfeffer | Öl 50 g Butter | 1 Knoblauchzehe | 150 g
Risotto-Reis | Olivenöl | 1 Schalotte | 500 g fr. Bärlauch
0,5 l Gemüsebrühe | 30 ml Weißwein | 50 g Butter
100 g Parmesan | 100 g Butter | 1 Schalotte | 1 Stange
Zitronengras | 1 Limettenblatt | 50 ml Weißwein
50 ml Schlagsahne | 200 ml Passionsfruchtpüree

Das Rinderfilet ohne Öl in einer sehr heißen Pfanne ca. 1 Minute auf jeder Seite anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die rohe Jakobsmuschel in vier dünne Scheiben schneiden und auf dem Filet verteilen und 25 min bei 70°C in den Backofen geben. Die Langostinos in einer Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten, vom Ofen nehmen, Butter, Knoblauch und Rosmarin dazu geben und darin 1 bis 2 Min. ziehen lassen; mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Reis in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, Schalotten hinzugeben, mit Weißwein ablöschen. Mit Brühe auffüllen und für ca. 15 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Den Bärlauch klein schneiden und mit Butter und Parmesan gut verrühren. Butter, Schalotten, Zitronengras und Limettenblatt farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und etwa um die Hälfte einkochen lassen. Passionsfruchtpüree und Schlagsahne hinzugeben. Aufkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Die kalte Butter dazugeben und mit einem Mixstab kräftig durchmischen.



Gaststätte Brauhaus Zwickau

08056 Zwickau | Peter-Breuer-Str. 12-20 | T 0375 3032032
info@brauhaus-zwickau.de | www.brauhaus-zwickau.de

12 *Regionalität währt am längsten!*

Das urige und gemütliche Brauhaus in Mitten des Zwickauer Domhofes, mit großem Festsaal für Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeste, Jubilare und vieles mehr. Kleine gemütliche Nebenräume laden zu Tagungen und anderen kleinen Festlichkeiten ein.



Regionalität trifft gutbürgerliche Küche! Mit modernster Zubereitungstechnik, dank einer neuen Küche, werden leckere Gerichte ohne industrielle Hilfsmittel zubereitet.

Öffnungszeiten: Mo - So ab 11:00 Uhr





Cunedorfer Saiblingsfilet

für 2 Personen:

**aus der Fischzucht Schröder
mit Kräutertagliatelle, Essigtomaten und
Paprikaschaum**

Cunedorfer Saiblingsfilet je 180g
180 g Frische Tagliatelle
ca. 16 Stück Cherry-Strauchtomaten
Balsamicoessig, Paprikapulver
200 ml frische Gemüsebrühe
Frische Gartenkräuter (Salbei, Rosmarin, Thymian und Petersilie), Butter, Salz, Pfeffer, frische Muskatnuss, Zucker

Den Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren und mit Balsamicoessig ablöschen. Die Cherrytomaten mit den Kräutern im Essig Sud ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Das frische Saiblingsfilet in einer Pfanne auf der Hautseite schön kross anbraten und auf kleiner Flamme garziehen lassen. Die frische Pasta im kochenden, gesalzenen Wasser ca. 3 Minuten al dente garen. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen, kalte, gewürfelte Butter mit 1-2 TL Paprika mit dem Mixstab zu einem festen Schaum hochziehen.

Die gekochten Tagliatelle mit etwas Butter und den frischen Kräutern in der Pfanne schwenken und auf einem Teller anrichten. Die Tomaten aus dem Essig Sud nehmen und ebenso wie den Saibling anrichten. Anschließend mit Paprikaschaum ausgarnieren.

GENUSS-COUPON

Ein Probierglas nach Wahl von unseren drei hausgebrauten Bieren zum Verkosten.



Alte Münze Zwickau

08056 Zwickau | Hauptmarkt 6 | T 0375 44067800
info@alte-muenze-zwickau.de | www.alte-muenze-zwickau.de

13 Regional feiern

Die ALTE MÜNZE Event-Location und Hotel begrüßt Sie mit modernem, gemütlichem Ambiente in historischen Räumen.



Für Ihre Veranstaltung kombinieren wir bewährt Gutes und innovativ Neues, kulinarisch gehoben, aber nicht abgehoben. Wir beraten Sie gern bei der perfekten Getränkeauswahl für Ihre Feier: Es erwartet Sie der ein oder andere herrliche Tropfen aus unserer wundervollen Deutschen Weinregion.

Öffnungszeiten nach Vereinbarung





Kotelett vom Kraichgauer Landschwein mit gebratenem Spitzkohl dazu Aprikosenjus und Wickelkloß

Das Kotelett mit der Speckseite scharf anbraten, danach bei 175° für 15 Minuten im Backofen fertiggaren.

Den in Streifen geschnittenen Spitzkohl in einer Pfanne mit wenig Öl und Butter anschmoren, mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmel abschmecken.

Die dunkle Bratenjus in einem kleinen Topf erhitzen und die, in Streifen geschnittenen, Aprikosen darin für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Pellkartoffel schälen und in einer Schüssel mit Ei, Milch und Mehl zu einem Teig verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig zwischen zwei Backpapierhälften ca. 0,5 cm dick ausrollen und in gleichmäßige Rechtecke schneiden, mit der halbflüssigen Butter bestreichen und danach mit Semmelbrösel bestreuen. Den Teig einwickeln, die Enden zusammen drücken und anschließend im gesalzenen, nicht mehr kochenden Wasser ca. 15 Minuten garziehen lassen.

Zutaten 1 Person:

350 g Kraichgauer Kotelett
100 ml dunkle Bratenjus
2 Aprikosen
200 g Spitzkohl
1 gekochte Pellkartoffel vom Uortağ
60 g Milch
50 g Mehl
1 Ei
2 EL Semmelbrösel
1 L Wasser
Salz, Pfeffer, Butter & Kümmel

GENUSS-COUPON

Kostenfreier Sektempfang
bei Buchung Ihrer Feierlichkeit ab 15 Personen



14 Backen wie zu Uromas Zeiten

Auf dem fachwerkgeprägten Vierseitenhof aus dem Jahre 1613 wird heute keine Landwirtschaft mehr betrieben, sondern die Gäste erwarten nunmehr eine traditionelle Schaubackstube und drei 5-Sterne Ferienwohnungen.

In der Schaubackstube wird heute noch wie zu Uromas Zeiten nach altdeutscher Art und Weise Brot und Kuchen gebacken. Die Feriengäste des Hauses können hier nicht nur leckeres Backwerk verkosten, sondern auch selbst mit Hand anlegen und sich im Formen der Teiglinge ausprobieren. Aber nicht nur Brot und Kuchen, sondern auch eine leckere Holzofen-Pizza lockt zum längeren Aufenthalt in der einzigartigen Ambiente des Denkmalhofes.

Das gemeinsame Backen in der Schaubackstube ist nur in Verbindung mit Übernachtungen in einer unserer Ferienwohnungen möglich.



Hotel & Felsenkeller Lay-Haus

09212 Limbach-Oberfrohna | Markt 3

T 03722 73760 | info@lay-hotel.de | www.lay-hotel.de

15 Forelle zum selber fangen

Die 450 Jahre alte Rittergutsbrauerei wurde liebevoll zum Familienhotel umgebaut. Wir haben 48 Zimmern, 2 Gesellschaftsräume, das Restaurant „Braumeisterstube“, das Kaffee „Käthe“ und natürlich den einzigartigen und urigen Felsenkeller, wo Sie Ihre Forelle selber fangen können und alles auf das Kerbholz geschnitzt bekommen.

Lassen Sie sich von unserer gutbürgerlich bis gehobenen Küche und unseren mit Liebe zubereiteten und auf Sie abgestimmten Buffets verwöhnen. In unserer herzlichen, familiären Atmosphäre kann man sich von vielen guten Ideen und einer Menge Erfahrung inspirieren und beraten lassen und so richtig die Seele baumeln lassen. Schauen Sie doch einfach mal rein.

Öffnungszeiten:

Restaurant „Braumeisterstube“

Mo-So 11:30 - 18:00 Uhr | Sa & So auch abends geöffnet

Kaffee „Käthe“ täglich ab 14:00 Uhr

Felsenkeller Mo- Fr ab 18:00 Uhr | Sa. ab 17:00 Uhr



16 Frischemarkt

Erleben Sie einen Markt mit vielen frischen Produkten direkt von den Landwirten aus der Region! Einmal monatlich, an jeden zweiten Mittwoch, präsentieren sich ausgewählte Direktvermarkter und Urproduzenten aus unserer Region auf dem Zwickauer Hauptmarkt. In der Zeit von 9 bis 15 Uhr verkaufen sie frische, eigens produzierte Produkte aus nachhaltig ökologischem Anbau in guter Qualität. Schauen doch auch Sie bei uns auf dem Hauptmarkt vorbei und überzeugen sich von dem breitgefächerten Angebot unserer regionalen Händler.



**MARKTPLATZ
ZWICKAU**





Marktzeiten:
Samstag, 29.09.2018
von 10:00 - 17:00 Uhr

Sonntag, 30.09.2018
von 11:00 - 17:00 Uhr

Erntedank- und Herbstmarkt

Frische saisonale Waren aus der Region gepaart mit Handwerksprodukten, musikalischer Unterhaltung und allerlei kleinen Aktionen in gemütlicher Atmosphäre zeichnen den mittlerweile zum 7. Mal stattfindenden Erntedank- & Herbstmarkt in Zwickau aus. In historischer Kulisse des Domhofes bieten für zwei Tage über 30 Landwirte der Region ihre verschiedenen Produkte an. Neben zahlreichen kulinarischen Köstlichkeiten warten wieder Schauvorführungen ausgewählter Händler, tierische Besucher im Streichelgehege sowie eine kleine Kinderdrechselwerkstatt auf die Besucher. Zudem können die Kleinsten an beiden Markttagen im Kräutergarten des Museums Priesterhäuser herbstliche Dekoration basteln oder beim Stockbrotbacken am Sonntag viel Spaß erleben.

Auch das Brauhaus lädt jeweils um 13:00 Uhr und 15:00 Uhr wieder zu kostenfreien Sonderführungen zum Thema „Bier brauen in Tradition“ ein.



17 Familienbetrieb seit 4 Generationen

An der alten Salzstraße unweit vom Jakobsweg liegt der Gutshof. Das Gebäude aus dem 16. Jahrhundert wurde 1998 grundlegend und umfassend saniert. Damit entstand unser Landhotel das seitdem als Familienbetrieb, im Sinne der Nachhaltigkeit, geführt wird. Fühlen Sie die ländliche Ausstrahlung, umgeben von hellem Holz und frischen Farben, liebevoll mit viel Gefühl für Details dekoriert. Grün gibt bei uns den Ton an. Einfach gut essen, das ist unser Motto, denn gekocht wird in unserer Familie schon in der 4. Generation. Frische saisonale Produkte sind Grundvoraussetzung für unsere Küche. Wir verbinden Tradition mit der Moderne und legen großen Wert auf Regionalität. Unsere Küche ist ehrlich und sächsisch, jedoch kommt ein mediterraner Ausflug nicht zu kurz.

Ihre Familie Gnad



„Der schönste Tag im Leben!“

Hochzeiten und Jubiläen, der Gutshof als Eventlocation gehört mit zu den ersten Adressen in der Region. Exklusive Veranstaltungen bis 85 Personen bewirten wir rundherum mit sympathischen Service und leckeren Buffets.



Kürbissuppe Familienrezept ca. 3,5 Ltr.

1 Hokkaido-Kürbis 1 kg

150 g Zucker

1 Tl Honig

200 ml Schlagsahne

1 Mini Muskat-Kürbis 1 kg

1 Zwiebel

4 cl Apfelessig

Salz, geriebene Muskatnuss

Die Kürbisse roh kosten, ob sie bitter sind. Bitter = Unge-
nießbar! Die Kürbisse waschen, putzen, die Kerne mit einem
Löffel entfernen und grob würfeln. Den Muskat-Kürbis vorher
schälen. Den Zucker schön braun karamellisieren. Die Zwiebel
fein gewürfelt reingeben. Nicht rühren, sonst hängt der ganze
Karamell am Löffel. Mit dem Apfelessig ablöschen.

Die Kürbiswürfel dazugeben und mit Gemüsebrühe oder Was-
ser auffüllen, so dass die Fruchtstücke gerade so bedeckt sind.
Zugedeckt bei mittlerer Hitze 30 Min. köcheln lassen. Sahne
aufgießen und fein pürieren. Mit Salz, Honig und Muskat
abschmecken. Servieren mit Kürbiskernöl und gerösteten
Kernen.

Die Suppe kann gern mit Ingwer, Apfel und Möhren variiert
werden. Sie eignet sich auch hervorragend zum Einkochen.

Unser Tipp: Forelle, Karpfen und Strauß werden unmittelbar
im Ort aufgezogen und garantieren kurze Wege und beste
Frische. Freuen Sie sich bei uns am Sonntag auf typische
Schmorgerichte mit Wickelklößen.

Restaurant max louis

09113 Chemnitz | Schönherrstraße 8 | T 0371 46402433
info@max-louis.de | www.max-louis.de

18 *Frisch, frech, lecker*

Die Mischung aus Tradition und frecher, fantasiereicher Küche macht das »max louis« zur ersten Adresse für bewusste Genießer moderner Esskultur. Dabei kommen der Jahreszeit angepasste Zutaten frisch vom Markt direkt auf den Grill. Durch die offene Küche können Sie zuschauen, wie das Köche-Team um Küchenchef Markus Jost beste Produkte in Geschmackserlebnisse verwandelt.

Freunde vegetarischer und veganer Küche ebenso wie Liebhaber eines perfekten Steaks oder maritimer Genüsse. Extrafrische Tagesgerichte und hauseigene Produkte zum Mitnehmen runden unsere Speisekarte ab.

Weiterhin bieten wir Ihnen mit der neuen „Fabrik-Küche“ eine attraktive Veranstaltungsfläche. Egal ob Hochzeit, Weihnachtsfeier, Geburtstag oder Tagung. Wir machen Ihr Event zu einem perfekten Erlebnis. Genießen Sie Frühstück und Mittagessen in gemütlicher Atmosphäre – immer frisch gekocht, lecker zubereitet und zu fairen Preisen.



maxlouis
schönherr essen



Sommerlicher Wiesenkräuter-Salat für 6 Personen:

Für den Salat

200 g Wiesenkräuter
200 g Rucola
2 Avocado
1 Bund Frühlingslauch
2 Stück Rote Bete
1 Bund Radieschen
20 essbare Blüten
300 g Fetakäse
150 g Macadamia-Nüsse
gesalzen und geschält
20 g Zucker

Für das Dressing

50 g Mühlensenf
2 Schalotte
1 Bund frische Estragon
50 ml Weißweinessig
50 ml Gemüse Brühe
100 ml Macadamia-Nuss-Öl
etwas: Meersalz, Zucker & Pfeffer aus der Mühle

Die Wiesenkräuter, Rucola und Blüten waschen, in eine große Salatschüssel geben. Den Frühlingslauch und die Radieschen klein schneiden und zu den Wiesenkräutern geben. Die Rote Bete schälen, in feine Scheiben schneiden. Das Fruchtfleisch der Avocado in Würfel schneiden. Den Fetakäse trocken tupfen und in den Salat bröckeln. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Den Estragon waschen und zusammen mit dem Senf in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Mixer den Weißweinessig langsam dazu mixen, so dass der Mühlensenf mit dem Essig bindet. Danach das Macadamia-Nuss-Öl langsam dazu geben und mit der Gemüsebrühe das Dressing etwas verdünnen. Zum Schluss mit Meersalz, einer Prise Zucker und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten: Das Dressing vorsichtig unter den Salat heben und am besten mit etwas frisch gebackenem Baguette servieren.

Öffnungszeiten: Mo-Do 17:00-23:00 Uhr
Fr-Sa 17:00-01:00 Uhr | So & Feiertage 10:00-22:00 Uhr
Gruppen-Reservierungen gern auf Nachfrage

Restaurant Fischerhof Mannichswalde

08451 Crimmitschau OT Mannichswalde | Am Torteich 29
T 036608 20640 | kontakt@gasthaus-fischerhof.de
www.gasthaus-fischerhof.de

19 Erfrischend anders ...

Das Erlebnis Fisch und mehr verspricht geheimnisvoll ahnend, was Lokotsch's Unternehmen so anders macht. Der 4 Seitenhof, der 1400 erstmalige Erwähnung erfuhr, unter Denkmalschutz steht und um den sich in ständig erweiternden Ideen aller Zündstoff dreht, bilden die Basis für den Fischerhof.

Durch die enge Zusammenarbeit mit dem Fischereibetrieb Lokotsch wird fangfrischer Fisch aus eigenen Gewässern nach Saison im Gasthaus angeboten. Eine bodenständige mit Moderne gemixte Küche, in der nicht nur Fisch serviert wird, zeichnet den Fischerhof aus.

Öffnungszeiten Gasthaus Fischerhof
Mo - Fr ab 17:00 Uhr | Sa, So & Feiertag mit Mittagstisch

Fischverkauf von September - April
Mi bis Fr 10:00 - 17:00 Uhr & Sa 9:00 - 11:00 Uhr
- frischer Räucherfisch aus eigener Räucherei -





Galantine vom Karpfenfilet mit Pistazien auf gebuttertem Miso-Wurzelwerk & Parisienne

Zutaten für 4 Personen

Kartoffeln sautiert in Salbeibutter

5 St. Karpfenfilet (à 200 g)

1 St. Karotte, Sellerie, gelbe Möhre, Lauch, Zwiebel (rot)

50 g Pistazien

8 St. große Kartoffeln (festkochend und geschält)

100 g Butter

100 ml Schlagsahne

20 ml Miso-Glasur (selbthergestellt)

20 ml Weinessig

3 Blatt Salbei, frisch

Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, Worcestersauce,
Curcuma

Das Karpfenfilet auf der Hautseite auf eine Folie legen, plattieren mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Stück Filet mit der Schlagsahne in einem Kutter zu einer feinen Farce mixen und mit Salz, Curcuma, Worcestersauce, Zitronensaft und Pfeffer würzen. Die Filets bestreichen und die Pistazien darauf leicht andrücken. Das Ganze zu einer Rolle einwickeln und bei 80°C ca. 40 Min. garen. Die Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebel und gelbe Möhre schälen und in feine Streifen schneiden. Das geschnittene Wurzelwerk in zerlassener Butter glasig schwitzen, mit Essig und Miso-Glasur ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, kurz einreduzieren lassen und ggf. mit Stärke abbinden. Die Kartoffeln mit einem Parisienne-Ausstecher in Form bringen. Die ausgestochenen Kartoffeln garen, bis sie bissfest sind. Kurz abgießen und in Butter und Salbei sautieren. Die fertige Galantine in einer Pfanne mit etwas Öl und Butter anbraten. Zum Anrichten empfiehlt sich frischer Kerbel, Schnittlauch und diverse Kressesorten.

20 Brauen wie zu Großvaters Zeiten



Wir sind eine der kleinsten Brauereien der Region. Besonderheit bei uns - wir brauen mit über 100 Jahre alter Technik ca. einmal im Monat Bier, wie zu Großvaters Zeiten. Mit Muskelkraft und dem feinen Gespür des Braumeisters.

Unser handwerklich gebrautes Bier gibt es in regionaler Gastronomie und direkt bei uns in der Brauerei jeden Sonnabend von 10:00 – 12:00 Uhr. Bei einem Bierseminar erfahren Sie während der Brauereiführung alles über die Bierherstellung. Bei der anschließenden Verkostung lernen Sie verschiedene Biersorten aus aller Welt kennen. Angeleitet werden Sie von der Chefin und ausgebildeten Biersommeliere persönlich. Für Bier-Liebhaber und all denen die es werden wollen!

Wir bieten den idealen Rahmen für Ihre Firmen- oder Familienfeier. Auf Wunsch auch mit Brauereiführung. In unserem Flaschenkeller finden ca. 25 Personen Platz.



21 *Wildkräuterhof im Chemnitztal* *Angebote rund um das Thema Wildkräuter*

Bei uns werden regionale, essbare Blüten und Kräuter angebaut und auf eigenen Flächen gesammelt. In der Natur warten vergessene vegane Köstlichkeiten darauf, für die Küche entdeckt zu werden. Die Geschmackserlebnisse, die die Natur zu bieten hat, sind vielfältig und die Inhaltsstoffe zahlreich.

Probieren Sie Wiesenkümmel, Gänsefuß, die Früchte von Edeleberesche und noch viele weiteren Köstlichkeiten der Natur. Lassen Sie sich als Partner in Gastronomie und Handel die frischen Wildkräuter anliefern. Besuchen Sie als Feriengast den Hof Landsprosse oder sammeln Sie selbst Wildkräuter bei einer unserer zahlreichen Veranstaltungen.

- > Regelmäßige Wildkräuterveranstaltungen von April bis Oktober
- > Anmeldung per Kontaktformular oder unter landsprosse@gmx.de notwendig



Meersteiners Straußenhof

09236 Claußnitz | Untere Dorfstraße 23 | T 037202 3337
post@meersteiners-straussenhof.de
www.meersteiners-straussenhof.de

22 **XXL Eier und Co.**

Besuchen Sie uns für eine Führung oder stöbern Sie im Hofladen. Wir bieten Straußenfleisch und –wurst, Deko aus Federn und Eierschalen, Eier (auf Bestellung), Eierlikör, Lederwaren, Staubwedel ...

Straußenfleisch aus deutscher Zucht ist gesund und lecker. Unsere Tiere werden artgerecht gehalten und leben Sommer wie Winter im Freien. Wir garantieren eine natürliche Aufzucht und Fütterung, ohne Hormone, Leistungssteigerer, Tiermehl oder Antibiotika. Straußenfleisch verbindet in idealer Weise die Schmackhaftigkeit des roten Fleisches mit den Gesundheitsvorteilen des Geflügelfleisches. Es ist arm an Kalorien und Cholesterin, dafür aber reich an Eiweiß in Eisen.

Öffnungszeiten Hofladen:

Mo - Fr 16:00 - 18:00 Uhr & Sa 10:00 - 14:00 Uhr

Indiv. Führungen (ab 4 Erw.) nach Terminabstimmung



Sperlingsberg 2 | 08451 Crimmitschau OT Gablenz
T 03762 945670 | landhotel@sperlingsberg.de
www.landhotel-sperlingsberg.de

23 Landhotel Sperlingsberg ein Familienbetrieb mit 4-Generationen.

Unter dem Motto „Wohnen wie daheim“ fühlen sich die Gäste hier einfach willkommen. In der Gaststube „Vitaler Hirsch“ ist das regionale und saisonale Angebot wichtig. Die Hirschezucht liegt zu 100% in eigener Hand und so fühlen sich die Tiere bei artgerechter und biologischer Haltung sichtlich wohl. Aus Überzeugung wird das hausgemachte Angebote mit knackigen, vegetarischen Gerichten ergänzt. Hier vereint das Motto mit „Herz & Verstand“ die Familie der heutigen Zeit wieder an einem Tisch.

- Gastronomie** -> hauseigenes Restaurant „Vitaler Hirsch“
-> regionale Küche mit hausgemachtem Angebot
-> BIO-Hirschspezialitäten aus eigener Zucht
-> rohe & vegane Küche
- Ausstattung** -> 15 Zimmer im Hotel + 8 Zimmer zzgl.
2 behindertengerechte Zimmer
-> komf. Einrichtung inkl. Bad mit Dusche & WC
-> hauseigener Parkplatz
-> Sauna
- Lage** -> ruhig & zentral im Zwickauer Land
-> gute Autobahnanbindung



24 Frisches vom Biohof

Unser Demeter-Biohof liegt im idyllischen Muldental bei Wolkenburg/Limbach-Oberfrohna. Wir bauen über 40 Obst- und Gemüse-Sorten an. Außerdem backen wir nach traditioneller Art leckeres Holzofenbrot.

In unserem Hofladen können Sie Einkaufen einmal anders erleben: Eine gemütliche Atmosphäre im stilechten Fachwerkhäuschen, es duftet nach frisch gebackenem Brot und im Winter knackt das Holz im Lehmkuppelofen. Die Kinder erkunden den Bauernhof und lernen unsere Tiere kennen.

- > So regional wie möglich - direkt zu Ihnen nach Haus - mit unserer Ökokiste: Wählen können Sie aus verschiedenen Ökokisten-Typen oder Sie bestellen einfach in unserem Onlineshop mit über 1.500 Bio-Produkten, was Sie für die Woche benötigen.
- > Bio-Obst und -Gemüse & Vollkorn-Brot in Demeter-Qualität



Öffnungszeiten Hofladen: Di 15:00 - 19:00 Uhr
Fr 10:00 - 19:00 Uhr | Sa 09:00 - 12:00 Uhr



(c) Peter Atkins Fotolia

Altenburger Brauerei

25

04600 Altenburg | Brauereistraße 20 | T 0171 6574947
info@gastronomie-altenburger-brauerei.de
www.altenburger-brauerei.de



Sie lernen unsere Brauerei bei einem geführten Rundgang kennen. Vom Museum ab folgen sie dem Werdegang des Bieres. Danach können sie unsere Biere im angenehmen Ambiente unsere Gasträume verkosten.

Restaurant „Da Angelo“

26

04600 Altenburg | August-Bebel-Str. 16/17
T 03447 51540 | info@parkhotelaltenburg.de
www.da-angelo-ristorante.de



Wir sind Der Italiener mit italienischen Koch und Pizzaiolo. Überzeugen Sie sich, von der gemütlichen und ansprechenden Atmosphäre. Genießen Sie Ihre Pizzen aus unserem original italienischen Holzofen und schauen unserem Pizzaiolo zu, wie er sie herstellt.

Kabarett Nörgelsäcke

04639 Gößnitz | Dammstraße 3
T 034493 72580 | Kabarett-Noergelsaecke@gmx.de
www.kabarett-noergelsaecke.de

27



Kulinarisches Kabarett mit der „Lach-Dich-Satt-Garantie“. Erleben Sie witzige Kabarettprogramme mit einem dazu abgestimmten Menü oder Büffet

Meeresbuffet Altenburg

04600 Altenburg | Kronengasse 1 | T 03447 2584
info@meeresbuffet-altenburg.de
www.meeresbuffet-altenburg.de

28



Unser Restaurant liegt im Herzen der historischen Altenburger Altstadt und bietet ein umfassendes gastronomisches Angebot rund um den Fisch und „Meer...“

Ein reichhaltiges Speisensortiment und schmackhafte Angebote haben dem Meeresbuffet seit vielen Jahren zu einem guten Ruf verholfen.

Hotel & Restaurant Bellevue

29

04626 Schmölln | Am Pfefferberg 7 | T 034491 7000
info@bellevuehotel.de | www.bellevuehotel.de



Schöne Aussichten und leckere Speisen in der Jugendstilvilla hoch über der Knopfstadt Schmölln, Hotel & Restaurant Bellevue. Unsere Küche wechselt viermal im Jahr die Speisekarte, um jeweils frische und saisonale Produkte vom Erzeuger anbieten zu können.

Altenburger Senf & Feinkost GmbH & Co. KG Altenburger Senfmanufaktur & Erlebnisrestaurant

30

04600 Altenburg | Remsaer Str. 21a | T 03447 85260
info@senf.de | www.senf.de



Traditionelles Familienunternehmen seit über 25 Jahren – auch bekannt als „Weltmeister Senfladen“. Wir produzieren über 300 Sorten Senf, Frucht-Senf, Saucen, Ketchup, Meerrettich, Gewürze & Dips und viele weitere kulinarische Spezialitäten. Herstellung der Produkte erfolgt nach traditionellen Rezepturen, ohne chemische Zusätze – NATUR PUR!

Straußenfarm Burkhardt

04626 Lumpzig | Hartha 21 | info@straussenfarm-burkhardt.de
www.straussenfarm-burkhardt.de

31



Wir sind eine Straußenfarm mit Hofladen, Restaurant und eigenem Schlachthaus. Bei uns finden Sie Fleisch, verschiedene Wurst- und Schinkensorten; Dekoartikel sowie selbstgemachten Straußeneierlikör. Führungen und Verkostung unserer Produkte nach Vereinbarung.

Altenburger Tourismus GmbH Spielkarten- und Spezialitätenladen am Markt

04600 Altenburg | Markt 17 | T 03447 511340
info@altenburg-tourismus.de | www.altenburg-tourismus.de

32



Altenburg schmeckt! Stöbern Sie im größten Spielkartenladen Deutschlands und verkosten Sie dabei Altenburger Liköre, Weine, Bier, Ziegenkäse oder Senf. Individuell, bei einer Stadtführung oder als Gruppe schon ab 6 Personen.

Gastwirtschaft & Biergarten Kulisse

33

04600 Altenburg | Theaterplatz 18 | T. 03447 500939
info@kulisse-abg.de | www.kulisse-abg.de



Die Kulisse ist eine traditionelle Gastwirtschaft und bekannt für regionale, gut bürgerliche Küche aus frischen Zutaten. Beliebt in der Sommersaison ist der wunderschöne Biergarten mit Blick zum Schloss. Im Winterhalbjahr verzaubert das Winterpalais mit Kamin und bietet Platz für Feiern jeglicher Art.

Rittergut Schwanditz

34

04626 Schwanditz | Im Rittergut 1 | T 03447 315311
info@rittergut-schwanditz.de | www.rittergut-schwanditz.de



In unserem Hofladen bieten wir Produkte vom eigenen Hof: frische Eier, über 10 Sorten Kartoffeln vom eigenen Feld, selbstgemachte Konfitüre, Gelee und Eierlikör, im Herbst/Winter Karpfen, dazu Äpfel, Säfte, Nudeln, Tee, Senf und warme Socken.

Wein & Sektgut Hubertus Triebe

06712 Zeitz OT Würchwitz | Mittelweg 18 | T. 034426 21420
Bauer.triebe@t-online.de | www.weingut-triebe.de

35



Das Wein- & Sektgut Hubertus Triebe in Würchwitz betreibt auf 12 ha Weinbau an der Weißen Elster. Die Weine und Sekte werden traditionell trocken ausgebaut mit gebietstypischer, fein nuancierter Fruchtigkeit- und Spritzigkeit. Weinverkostungen, geselliges Beisammensein sind nach Absprache jederzeit möglich.

Ratskeller Altenburg

04600 Altenburg | Markt 1 | T 03447 311226
info@ratskeller-altenburg.de | www.ratskeller-altenburg.de

36



Anspruchsvolle, regionale und saisonale Küche mit internationalen Akzenten. Vom a la carte Service über Menüservice mit begleitenden Weinen, Eventveranstaltungen bzw. Buffetlieferung an Privatveranstaltungen

Hoffleischerei & Partyservice Gut Priefel

37

04603 Nobitz OT Priefel | Am Gut 2 | T. 034494 70601
mail@gut-priefel.de | www.gut-priefel.de



Natürliche Fleisch- und Wurstwaren können im Hofladen auf GUT PRIEFEL gekauft werden. Unsere Schinken- und Salsamisorten entstehen nicht „über Nacht“, denn bei uns wird nach natürlichen Herstellungsprinzipien und mit Sorgfalt gearbeitet.

Landhotel Kertscher-Hof Gleina

38

04603 Nobitz | Gleina Nr. 1 | T 03447 502351
hotel@kertscher-hof.de | www.kertscher-hof.de



Eine Spezialität unserer frischen ländlichen Küche ist der hervorragende Wildbraten aus heimischen Jagdrevieren. Mit unserem hausgebackenen Altenburger Bauernkuchen sind wir weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

Altenburger Bauernhöfe e. U.

04600 Altenburg | Friedrich-Ebert-Straße 12
T. 034495 81581 | kontakt@altenburger-bauernhoeffe.de
www.altenburger-bauernhoeffe.de

39



Der zur Bockwindmühle Lumpzig gehörende Hof wurde originalgetreu saniert. Traditionelles landwirtschaftliches Handwerk, wie zum Beispiel das Brotbacken mit Sauerteig und die traditionelle Herstellung des Altenburger Ziegenkäse sind hier erlebbar.

Brunello Altenburg

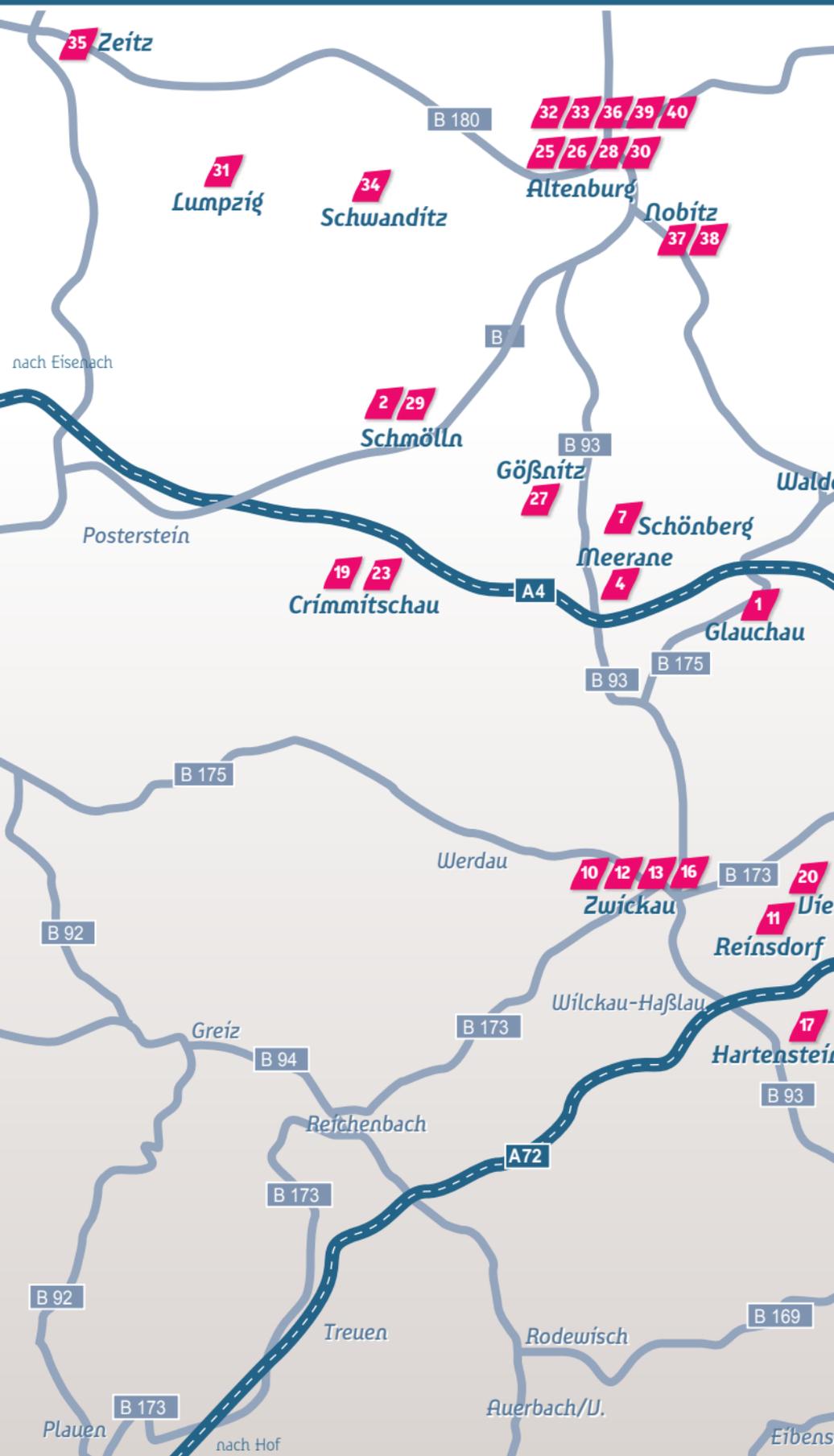
04600 Altenburg | Friedrich-Ebert-Str. 14 | T 03447 890077
info@brunello-altenburg.de | www.brunello-altenburg.de

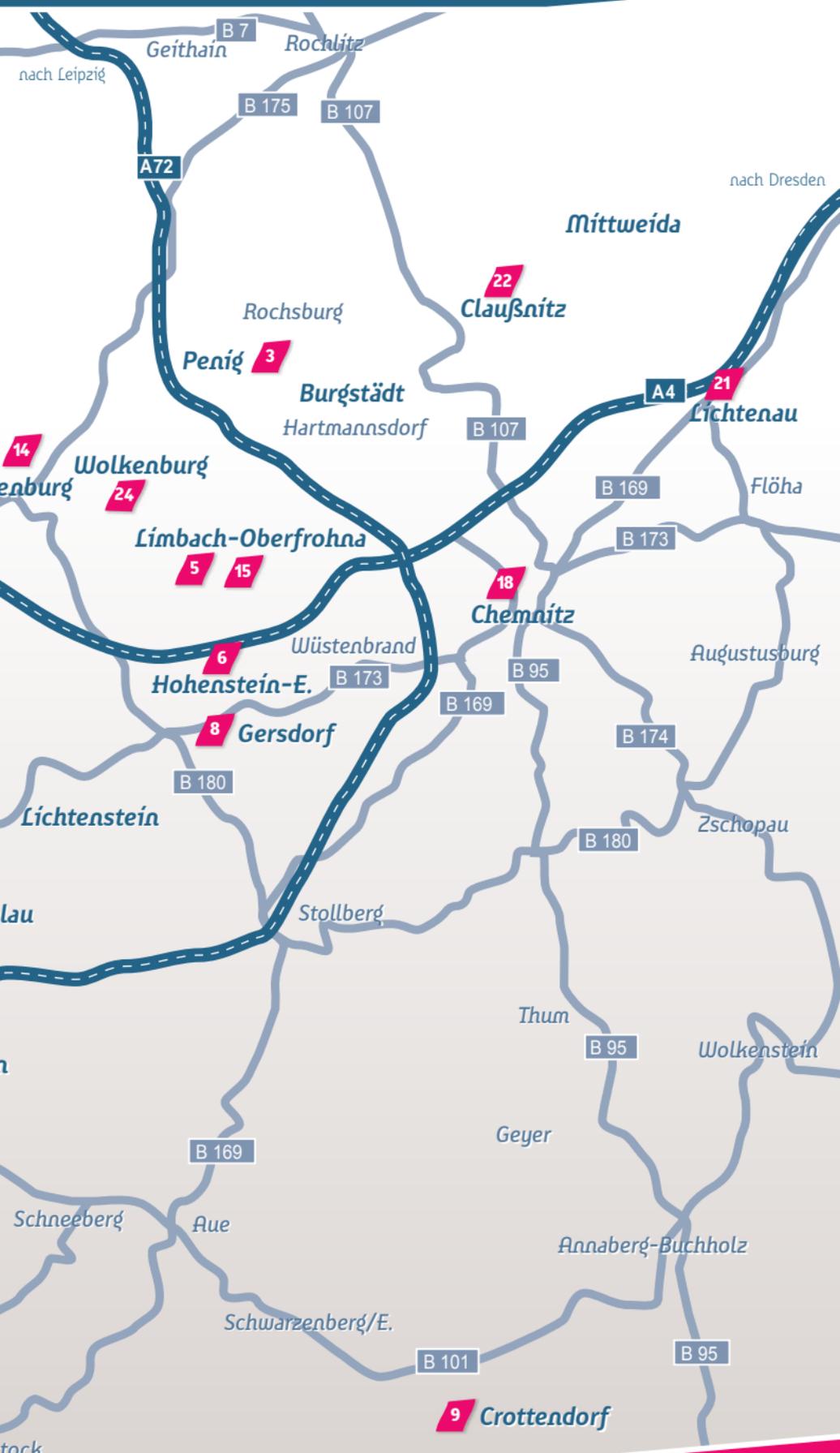
40



Anspruchsvolle mediterrane Küche. Vom a la carte Service über Menüservice mit begleitenden Weinen, Eventveranstaltungen bzw. Buffettlieferung an Privatveranstaltungen. Jederzeit gern auf Vorbestellung!

Übersichtskarte





1	<i>Kräuterhexenstube Schloss Hinterglauchau</i>	4
2	<i>Hotel & Restaurant Bellevue</i>	6
3	<i>Landgut Chursdorf GbR</i>	7
4	<i>Hotel Meerane GmbH & Co. KG</i>	8
5	<i>Hotel Bock</i>	10
6	<i>Holunder & Co... Marmelade und mehr...</i>	12
7	<i>Schönberger Geflügelhof Weber GmbH & Co. KG</i>	14
8	<i>Biohof Kretzschmar</i>	16
9	<i>Grenzwald-Destillation</i>	18
10	<i>Restaurant & Bar No.9 im First Inn Zwickau</i>	20
11	<i>Restaurant Forsthaus Marcus Otto</i>	22
12	<i>Gaststätte Brauhaus Zwickau</i>	24
13	<i>Alte Münze Zwickau</i>	26
14	<i>Denkmalhof Franken</i>	28
15	<i>Hotel & Felsenkeller Lay-Haus</i>	29
16	<i>Kultour Z GmbH</i>	30
17	<i>Landhotel Gutshof</i>	32
18	<i>Restaurant max louis</i>	34
19	<i>Restaurant Fischerhof Mannichswalde</i>	36
20	<i>Brauerei Uielau</i>	38
21	<i>Landsprosse</i>	39
22	<i>Meersteiners Straußenhof</i>	40
23	<i>Landhotel Sperlingsberg Restaurant „Uitaler Hirsch“</i>	41
24	<i>Guidohof</i>	42
25	<i>Altenburger Brauerei</i>	44
26	<i>Restaurant „Da Angelo“</i>	44
27	<i>Kabarett Nörgelsäcke</i>	45
28	<i>Meeresbuffet Altenburg</i>	45
29	<i>Hotel & Restaurant Bellevue</i>	46
30	<i>Altenburger Senf & Feinkost GmbH & Co. KG Altenburger Senfmanufaktur & Erlebnisrestaurant</i>	46
31	<i>Straußenfarm Burkhardt</i>	47
32	<i>Altenburger Tourismus GmbH Spielkarten- und Spezialitätenladen am Markt</i>	47
33	<i>Gastwirtschaft & Biergarten Kulisse</i>	48
34	<i>Rittergut Schwanditz</i>	48
35	<i>Wein & Sektgut Hubertus Triebe</i>	49
36	<i>Ratskeller Altenburg</i>	49
37	<i>Hoffleischerei & Partyservice Gut Priefel</i>	50
38	<i>Landhotel Kertscher-Hof Gleina</i>	50
39	<i>Altenburger Bauernhöfe e. U.</i>	51
40	<i>Brunello Altenburg</i>	51



Herausgeber:

Tourismusregion Zwickau e.U.
Das Zeitsprungland
Peniger Straße 10 | 08396 Waldenburg
T 037608 27243 | www.zeitsprungland.de



In Kooperation mit:

Tourismusverband Altenburger Land e.U.
und der Tourismusinformation
Altenburger Land
Markt 10 | 04600 Altenburg
T 03447 896689 | www.altenburg.travel



Chemnitzer Wirtschaftsförderungs-
und Entwicklungsgesellschaft mbH
Innere Klosterstraße 6-8
09111 Chemnitz | T 0371 3660200
www.chemnitz-tourismus.de



Heimat- und Verkehrsverein
Rochlitzer Muldentale e.U.
Markt 1 | 09306 Rochlitz
T 03737 783222
www.rochlitzer-muldentale.de



Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtags beschlossenen Haushaltes.

Mit freundlicher Unterstützung des Direktvermarkter in Sachsen e.U.



sparkasse-chemnitz.de

Geld senden ist einfach

Mit der neuen Funktion der S-App überweist man schnell und leicht per Handy Geld an Freunde. Ob beim gemeinsamen Restaurantbesuch, im Café oder wo auch immer man unterwegs ist.

 Sparkasse
Chemnitz



Bequem ist einfach.



sparkasse-zwickau.de

Wenn das Konto zu den Bedürfnissen von heute passt. Das Sparkassen-Girokonto mit der Sparkassen-App.

Jetzt Deutschlands meistgenutzte Finanz-App testen.

 Sparkasse
Zwickau