

Sachsens kulinarische Visitenkarte

Sachsen ist bekannt für seine Küche, denn schon immer sind die Sachsen Genießer. Auf den Speisekarten sind regional typische Gerichte aus Produkten einheimischer Erzeuger immer zu finden, seien es in der Oberlausitz die Sorbische Hochzeitssuppe oder Karpfen, im Erzgebirge Kartoffeln und Quark oder Buttermilchgetzen, im Vogtland Bambes oder der Sauerbraten, in der Sächsischen Schweiz der Krautwickel oder in Leipzig das Allerlei.

Auch ausgezeichnete Weine und Sekte von der Sächsischen Weinstraße, regionale Biere und Mineralwasser gehören zur kulinarischen Visitenkarte Sachsens. So wird seit über 850 Jahren im Elbtal auf rund 450 Hektar Fläche in vorwiegend steilen Lagen Wein angebaut und in zahlreichen großen und kleinen Weingütern gekeltert. Das erste nach dem Deutschen Reinheitsgebot gebraute Pilsner Premium-Bier kommt aus der Radeberger Exportbierbrauerei. Auf langjährige Bierbrautraditionen stößt man ebenso in Wernesgrün, Görlitz, Einsiedel, Freiberg, Löbau und Eibau.

Weltweit ein Begriff ist der Dresdner Christstollen. Seine Herkunft ist geschützt. Interessierte können in Backseminaren in der Vorweihnachtszeit ihre eigenen Stollen backen. In Pulsnitz werden seit Jahrhunderten Pfefferkuchen gebacken. Europas einziges Pfefferkuchenmuseum, die „Alten Pfefferkücherei“ in Weißenberg, und im Pulsnitzer Pfefferkuchenmuseum begegnen Besucher der Geschichte der Oberlausitzer Pfefferküchler und können sich sogar selbst handwerklich ausprobieren. Süße Spezialitäten sind auch die Leipziger Lerchen, die Freiburger und die Dresdner Eierschecke. Auch Quellen sprudeln hierzulande und sind Grundlage für verschiedene Mineralwassermarken. Käsereien, Imker, Fischerzeuger und Fleischer sowie Kaffeeröstereien und Schokoladenhersteller bereichern das regionale Spezialitätenangebot. Vielerorts können die lukullischen Köstlichkeiten bei Genussfestivals und Spezialitätenwochen sowie in Schaumanufakturen probiert werden.

Auch die Sterneküche ist in Sachsen zu Hause. Im neusten Hotel- und Restaurantführer „Guide Michelin“ sind acht Sterne-Restaurants verzeichnet. Das Restaurant „Falco“ in Leipzig schmückt sich mit zwei Sternen. Die Restaurants „Caroussel“, „Elements“ und „Genuss-Atelier“ in Dresden, das „Atelier Sanssouci“ in Radebeul sowie das „Juwel“ in Kirschau im Landkreis Bautzen, das Restaurant „Frieda“ und der „Stadtpfeiffer“ in Leipzig laden zu Genuss mit je einem Stern ein.

Weitere Informationen und Rechercheunterstützung: Tourismus Marketing Gesellschaft Sachsen mbH, Ines Nebelung, Bautzner Str. 45-47, 01099 Dresden, Telefon (0351) 49 17 0-18, Mobil: 0171 - 446 99 30, E-Mail: presse.tmgs@sachsen-tour.de; www.sachsen-tour.de; www.facebook.com/SachsenTourismus; www.instagram.com/saxonytourism