



JETZT DIE APP LADEN!



Einladung zum Mitmachen



10:00 Uhr

Brötchen Backkurs – für Groß & Klein

Handwerklich pur, Sauerteig und Leipziger

uHu-Zutaten mit Bäckermeister Tom Eßrich, baeckerei-essrich.de

11:00 Uhr

Bauernfrühstück an der langen Slow Food Tafel – Platz frei, sei dabei!

Ofenfrische Landhausbrötchen, handwerklich hergestellte Butter, Aufstriche, Wildes & Süßes, sächsische Käse- sowie Wurstspezialitäten, Wildenhainer Ei und Reinhardts Kaffee. Genuss und Austausch mit Bauern und Produzenten

13:00 Uhr

Ü50 Kartoffelsorten – Querverkostung

Unpellkartoffeln „gewaffelt“ mit echter Fassbutter, Quark, RB Leipzig-Dip und kalt gepressten Ölen aus Sachsen mit Kartoffel-Pabst Uli Gündel

guendels-kulturstall.de und powered by Heiko Arndt

14:30 Uhr

Kulinarische Schatzsuche

Geführte Exkursion in das uHu GENUSSSCHUTZGEBIET Leipzig*

Verborgene Orte und wahre Schätze [u]nter [Hu]ndert km entdecken mit Verkostungen und Ausflugstipps. Mit Geo-Rangern auf Spurensuche durch Millionen Jahre Erdgeschichte und einer Region im Wandel

15:00 Uhr

Dessertkurs fürs Herz

Leipziger Rübchen & Südraumschätze. Von regionalen Spezialitäten und wie das Marzipan nach Leipzig kam. Mit Obstgenosse Michael Berninger,

stadt-umland-lpv.de und Matthias von rosenberg-delikatessen.de

16:00 Uhr

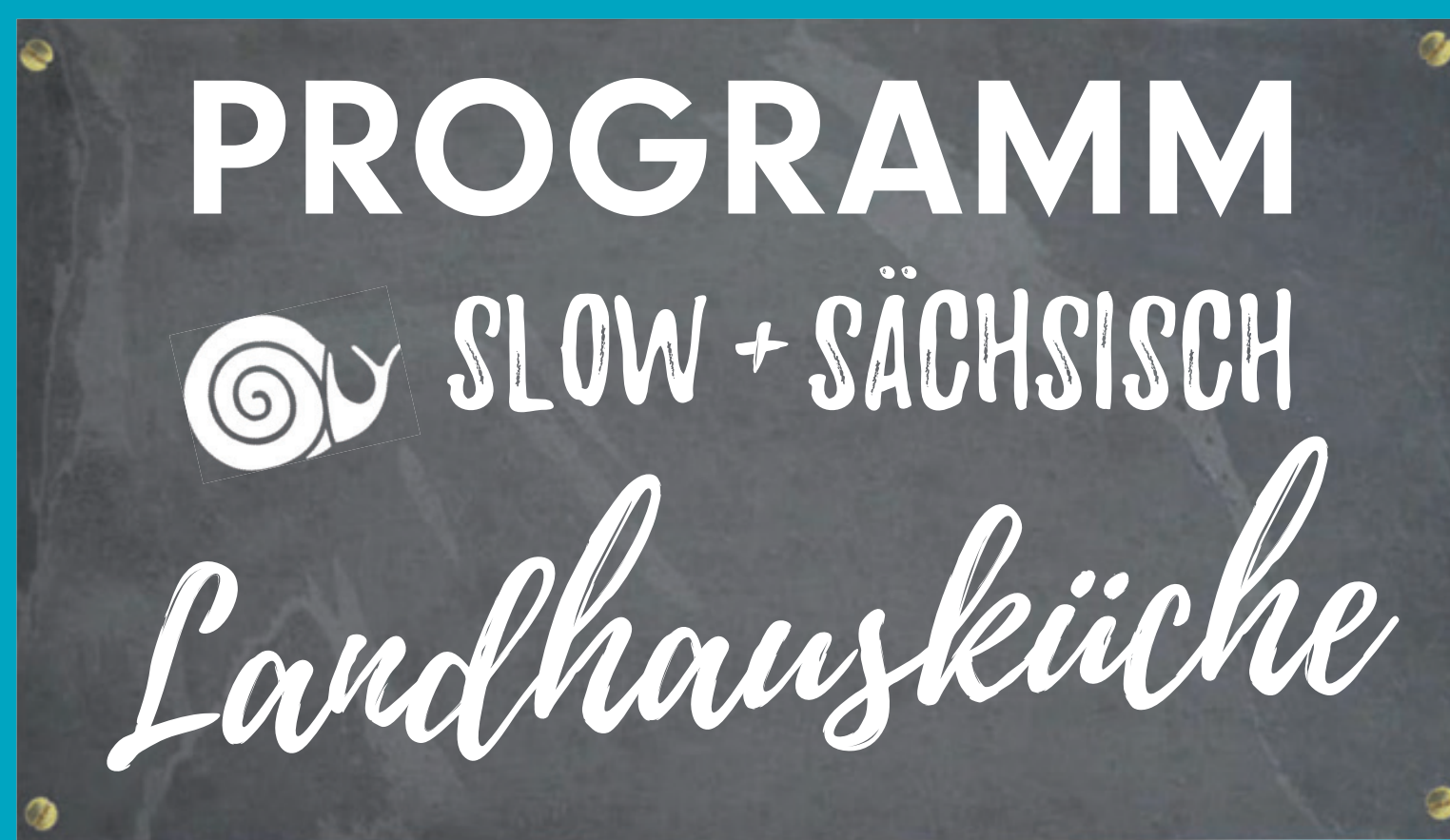
Kulinarische Schatzsuche

Geführte Exkursion in das uHu GENUSSSCHUTZGEBIET Leipzig

Verborgene Orte und wahre Schätze [u]nter [Hu]ndert km entdecken mit Verkostungen und Ausflugstipps. Mit Geo-Rangern auf Spurensuche durch Millionen Jahre Erdgeschichte und einer Region im Wandel

„Kraut & Rüben“ mit Michael Berninger – Grüner Ring-Brot, Fermentiertes & Rübchen





JETZT DIE
APP LADEN!



Einladung zum Mitmachen



10:00 Uhr

Brötchen Backkurs – für Groß & Klein

Handwerklich pur, Sauerteig und Leipziger uHu-Zutaten mit Bäckermeister Tom Eßrich, baeckerei-essrich.de

11:00 Uhr

Bauernfrühstück an der langen Slow Food Tafel – Platz frei, sei dabei!

Ofenfrische Landhausbrötchen, handwerklich hergestellte Butter, Aufstriche, Wildes & Süßes, sächsische Käse- sowie Wurstspezialitäten, Wildenhainer Ei und Reinhardts Kaffee. Genuss und Austausch mit Bauern und Produzenten

13:00 Uhr

Landhausküchen Kochworkshop Regional global gedacht

Der Störmthaler – ein herzhaftes Seen-Küchlein, Australien trifft auf das Leipziger Neuseenland. Kochen Sie zusammen mit Hofkoch Konrad Gehse, hofgut-kreuma.de

14:30 Uhr

Kulinarische Schatzsuche

Geführte Exkursion in das uHu GENUSSSCHUTZGEBIET Leipzig
Verborgene Orte und wahre Schätze [u]nter [Hu]ndert km entdecken mit Verkostungen und Ausflugtipps. Mit Geo-Rangern auf Spurensuche durch Millionen Jahre Erdgeschichte und einer Region im Wandel

15:00 Uhr

Dessertkurs fürs Herz

Geopark Windbeutel, Brombeersahne & Porphyrtuff... Entdecken Sie, wie 290 Millionen Jahre Erdgeschichte zum süßen Genuss werden, mit Elgar von Bernuth, Beerenhof Buschmühle, biohof-buschmuehle.de und geopark-porphyrland.de

ab 16:00 Uhr

Kulinarische Schatzsuche

Geführte Exkursion in das uHu GENUSSSCHUTZGEBIET Leipzig*
Verborgene Orte und wahre Schätze [u]nter [Hu]ndert km entdecken mit Verkostungen und Ausflugtipps. Mit Geo-Rangern auf Spurensuche durch Millionen Jahre Erdgeschichte und einer Region im Wandel

*mit freundlicher Unterstützung des Landkreises Leipzig





JETZT DIE
APP LADEN!



Einladung zum Mitmachen



10:00 Uhr

Guten-Morgen-Tee

Entspannt und wärmend in den Tag starten
mit Baalsdorfer Kräutertee, linkehof.de

10:30 Uhr

Aktion Pausenbrot – mit Diplom!

Wir packen die ultimative Brotbüchse mit Pflanzenköchin
Yvonne Hilla, zeitgemaesskochen.de und der AG Gemeinschafts-
verpflegung, ernaehrungsrat-leipzig.org

12:30 Uhr

KITCHEN POSSIBLE In Anlehnung an das TV-Format (Kitchen Impossible),
nur eben im Rahmen des Möglichen mit den besten Zutaten aus <100 km,
ihren Produzenten sowie Spitzenköchen der Messestadt. Analog kochen,
modern denken – wir greifen Bewährtes auf und interpretieren neu.
Mit Heimatgenuss Botschafter Heiko Arndt, profis-am-herd-le.de

15:00 Uhr

Sächsisches Mitmachbuttern & Käseverkostung

nach den offiziellen Kriterien. Probieren geht über Studieren – Werden
Sie Jury-Mitglied! Produkte von hofmolkerei-bennewitz.de, landgut-nemt.de
& Slow Food Arche Passagier aus Würchwitz im milbenkaese.de.
Mit dem handwerklichen Milchverarbeiter Joachim Lenz

ab 16:00 Uhr

Wir öffnen den Probier-mich-Schrank

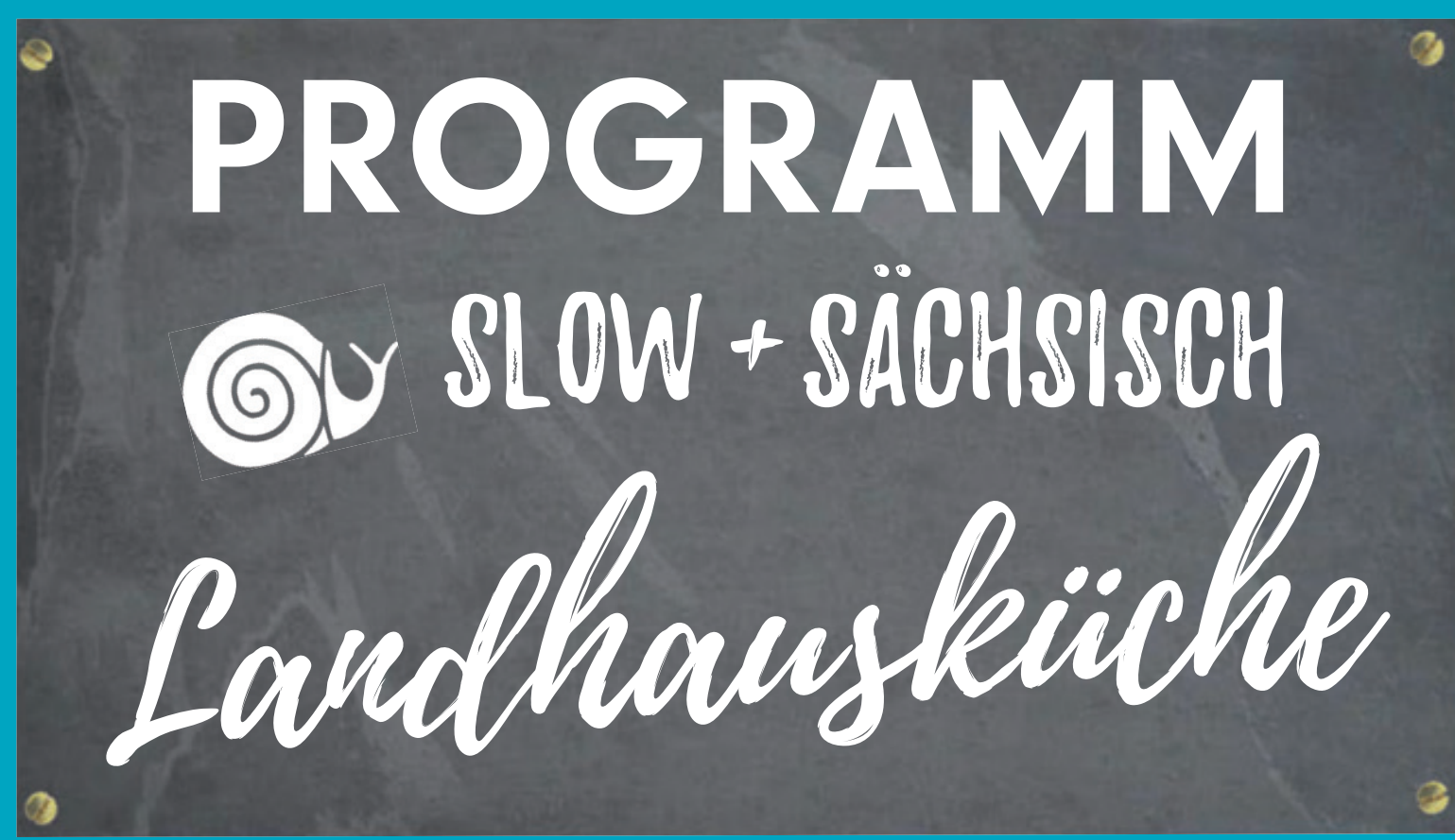
Slow´e Verkostungsrunde mit sächsischen Spitzenprodukten
und aus dem Leipziger Land

Kochen mit KI und natürlichen Zutaten

GANZTÄGIG

Analog kochen und modern denken, Inspiration durch K.AI.NREZEPT + Omas Rezeptbuch





JETZT DIE APP LADEN!



Einladung zum Mitmachen



10:00 Uhr

Guten-Morgen-Tee

Entspannt und wärmend in den Tag starten mit Baalsdorfer Kräutertee, linkehof.de

10:30 Uhr

Aktion Pausenbrot – mit Diplom!

Wir packen die ultimative Brotbüchse mit Pflanzenköchin Yvonne Hilla, zeitgemaesskochen.de und der AG Gemeinschaftsverpflegung, ernaehrungsrat-leipzig.org

12:30 Uhr

KITCHEN POSSIBLE In Anlehnung an das TV-Format (Kitchen Impossible), nur eben im Rahmen des Möglichen mit den besten Zutaten aus <100 km, ihren Produzenten sowie Spitzenköchen der Messestadt. Analog kochen, modern denken – wir greifen Bewährtes auf und interpretieren neu. Mit Edelpilz-Züchterin Annett Klötzing, pilzmanufaktur-steinbiss.de

15:00 Uhr

Sächsisches Mitmachbuttern & Käseverkostung

nach den offiziellen Kriterien. Probieren geht über Studieren – Werden Sie Jury-Mitglied! Mit Humus und den Krabbelfreunden des Slow Food Arche Passagiers aus Würchwitz im milbenkaese.de

ab 16:00 Uhr

Wir öffnen den Probier-mich-Schrank

Slow 'e Verkostungsrunde mit sächsischen Spitzenprodukten und aus dem Leipziger Land

Kochen mit KI und natürlichen Zutaten

GANZTÄGIG

Analog kochen und modern denken, Inspiration durch K.AI.NREZEPTE + Omas Rezeptbuch

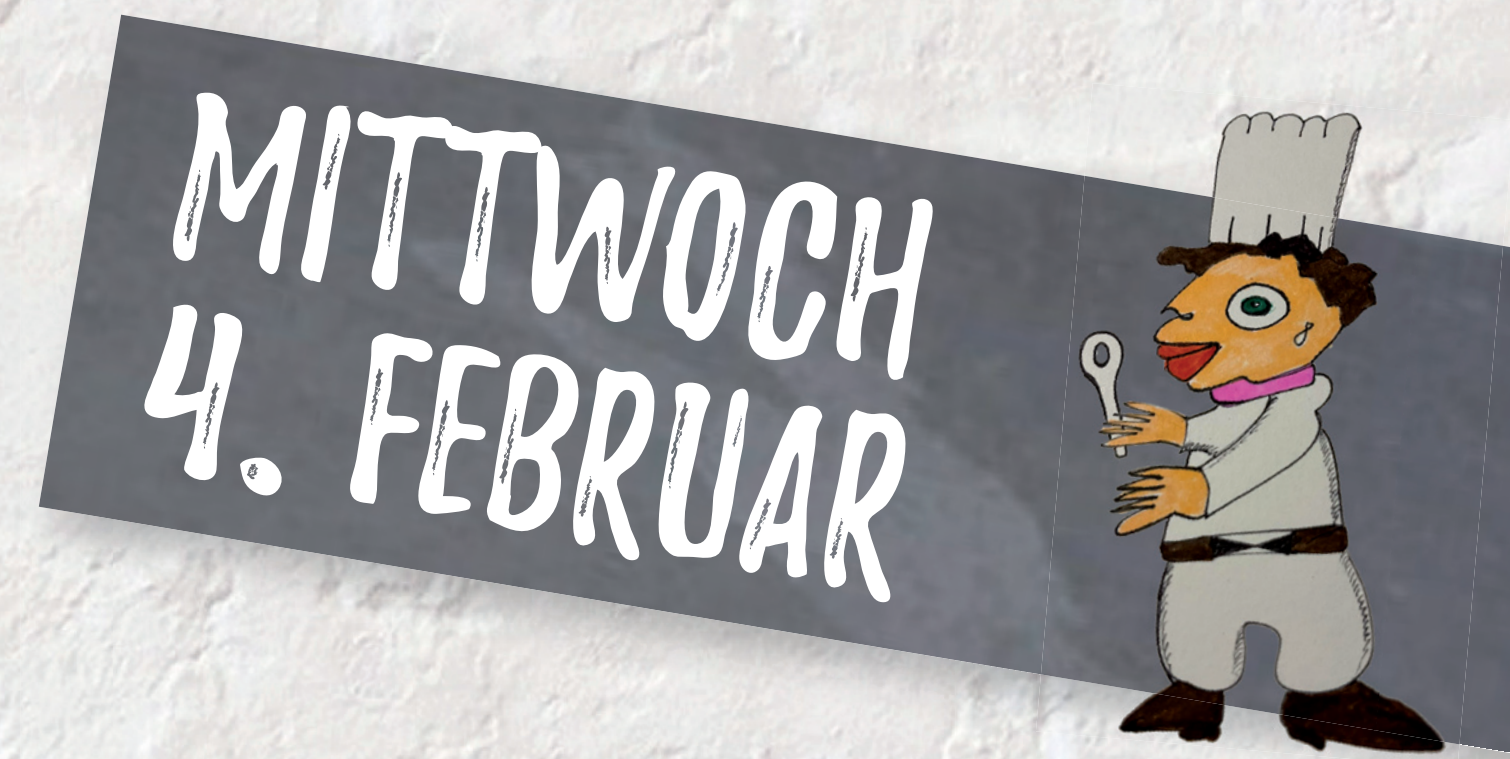




JETZT DIE
APP LADEN!



Einladung zum Mitmachen



10:00 Uhr

Guten-Morgen-Tee

Entspannt und wärmend in den Tag starten mit Baalsdorfer Kräutertee, linkehof.de

10:30 Uhr

Aktion Pausenbrot – mit Diplom!

Wir packen die ultimative Brotbüchse mit Pflanzenköchin Yvonne Hilla, zeitgemaesskochen.de und der AG Gemeinschaftsverpflegung, ernaehrungsrat-leipzig.org

12:30 Uhr

KITCHEN POSSIBLE In Anlehnung an das TV-Format (Kitchen Impossible), nur eben im Rahmen des Möglichen mit den besten Zutaten aus <100 km, ihren Produzenten sowie Spitzenköchen der Messestadt. Analog kochen, modern denken - wir greifen Bewährtes auf und interpretieren neu. Mit Slow Food Chef Tilo Hamann, restaurant-gaumenkitzel.de und Marcel Reinhardt von der Teichwirtschaft Reibitz, fisch-reinhardt.de

15 – ca. 17 Uhr

SLOW FOOD GENUSSREISE

Erlebt 4 der 80 Slow Food Meisterköche Deutschlands in schwungvoller Küchenatmosphäre lasst Euch verwöhnen auf einer unvergesslichen kulinarischen Reise quer durch Deutschland. Freut Euch auf echtes Slowfood, Genuss, Kochhandwerk und auf Vier Gänge Genuss-Stops in: CHIEMSEE mit Patrick Bellahoul vom Landgasthof Hittenkirchen
FRANKFURT a.M. mit Katharina Bäcker, beet-root.de
OBERBAYERN mit Andrea & Bernhard Wolf, machtsinn.bayern
RADEBEUL mit Tilo Hamann im Doppelpack vom Restaurant Gaumenkitzel

Preis: 30 Euro p.P. all incl. | **Reservierung:** info@kochanstalt.de oder 0176 57823613

Kochen mit KI und natürlichen Zutaten

Analog kochen und modern denken, Inspiration durch K.AI.NREZEPT + Omas Rezeptbuch

GANZTÄGIG





JETZT DIE APP LADEN!



Einladung zum Mitmachen



10:00 Uhr

Guten-Morgen-Tee

Entspannt und wärmend in den Tag starten mit Baalsdorfer Kräutertee, linkehof.de

10:30 Uhr

Aktion Pausenbrot – mit Diplom!

Wir packen die ultimative Brotbüchse mit Pflanzenköchin Yvonne Hilla, zeitgemaesskochen.de und der AG Gemeinschaftsverpflegung, ernaehrungsrat-leipzig.org

12:30 Uhr

KITCHEN POSSIBLE In Anlehnung an das TV-Format (Kitchen Impossible), nur eben im Rahmen des Möglichen mit den besten Zutaten aus <100 km, ihren Produzenten sowie Spitzenköchen der Messestadt. Analog kochen, modern denken – wir greifen Bewährtes auf und interpretieren neu. Mit Kirow-Küchenchef Tibor Herzigkeit, technosphere.de und Daniel Hausmann, bio-hausmann.de

14:00 Uhr

Sächsisches Mitmachbuttern & Käseverkostung

nach den offiziellen Kriterien. Probieren geht über Studieren – Werden Sie Jury-Mitglied! Mit Karsten Döbelt, landgut-nemt.de

Kochen mit KI und natürlichen Zutaten

GANZTÄGIG

Analog kochen und modern denken, Inspiration durch K.A.I.NREZEPTE + Omas Rezeptbuch





JETZT DIE
APP LADEN!



Einladung zum Mitmachen



10:00 Uhr

Guten-Morgen-Tee

Entspannt und wärmend in den Tag starten
mit Baalsdorfer Kräutertee, linkehof.de

12:30 Uhr

KITCHEN POSSIBLE In Anlehnung an das TV-Format (Kitchen Impossible),
nur eben im Rahmen des Möglichen mit den besten Zutaten aus <100 km,
ihren Produzenten sowie Spitzenköchen der Messestadt. Analog kochen,
modern denken – wir greifen Bewährtes auf und interpretieren neu.
Mit dem Team der fairgourmet & Messe-Küchenleiter Nils Nimczewski,
fairgourmet.de sowie dem Bau- und Gemüse-Ingenieur Richard Hagedorn,
ernte-mich.de

15:00 Uhr

Schnippeldisko Regional global gedacht

Aus der Welt inspiriert, mit knackigen Beats und Slow Food Youth, den
„jungen Wilden“ des Slow Food Vereins, bewusstem und langsamen Genuss,
[@slowfoodyouthdeutschland](https://www.instagram.com/slowfoodyouthdeutschland)

ab 16:00 Uhr

Wir öffnen den Probier-mich-Schrank

Slow ´e Verkostungsrunde mit sächsischen Spitzenprodukten und
aus dem Leipziger Land

Kochen mit KI und natürlichen Zutaten

GANZTÄGIG

Analog kochen und modern denken, Inspiration durch K.AI.NREZEPT + Omas Rezeptbuch





JETZT DIE
APP LADEN!



Einladung zum Mitmachen



10:00 Uhr

Brötchen Backkurs – für Groß & Klein

Handwerklich pur, Sauerteig und Leipziger uHu-Zutaten mit Bäckermeister Tom Eßrich, baeckerei-essrich.de sowie Nicole & Alexander, hofgut-kreuma.de

11:00 Uhr

Bauernfrühstück an der langen Slow Food Tafel – Platz frei, sei dabei!

Ofenfrische Landhausbrötchen, handwerklich hergestellte Butter, Aufstriche, Wildes & Süßes, sächsische Käse- sowie Wurstspezialitäten, Wildenhainer Ei und Reinhardts Kaffee. Genuss und Austausch mit Bauern und Produzenten

13:00 Uhr

Napolitanischer Pizza-Backkurs

„Regional global gedacht“ – Werde zum Pizzaiolo. Vorzüge langer Teigführung, authentische Backkunst und die entscheidenden 90 Sekunden, mit Tobias Steinbrück, derpizzadealer.de

14:30 Uhr

Kulinarische Schatzsuche

Geführte Exkursion in das uHu GENUSSSCHUTZGEBIET Leipzig
Verborgene Orte und wahre Schätze [u]nter [Hu]ndert km entdecken mit Verkostungen und Ausflugtipps. Mit Geo-Rangern auf Spurensuche durch Millionen Jahre Erdgeschichte und einer Region im Wandel

15:00 Uhr

Schokoladenkurs & Pralinen-Kunst

Sächsisches Haselnussbrennen für Aschenbrödel, Schokocreme-Verkostung aus dem Geopark Porphyryland, geopark-porphyrland.de mit Chocolatier Olav Praetsch, chocolatier-praetsch.de und Michael Choco Fischer-Art, kulturkorridor.de

ab 16:00 Uhr

Kulinarische Schatzsuche

Geführte Exkursion in das uHu GENUSSSCHUTZGEBIET Leipzig
Verborgene Orte und wahre Schätze [u]nter [Hu]ndert km entdecken mit Verkostungen und Ausflugtipps. Mit Geo-Rangern auf Spurensuche durch Millionen Jahre Erdgeschichte und einer Region im Wandel





JETZT DIE
APP LADEN!



Einladung zum Mitmachen



10:00 Uhr

Brötchen Backkurs – für Groß & Klein

Handwerklich pur, Sauerteig und Leipziger uHu-Zutaten mit Bäckermeister Tom Eßrich, baeckerei-essrich.de sowie Nicole & Alexander, hofgut-kreuma.de

11:00 Uhr

Bauernfrühstück an der langen Slow Food Tafel – Platz frei, sei dabei!

Ofenfrische Landhausbrötchen, handwerklich hergestellte Butter, Aufstriche, Wildes & Süßes, sächsische Käse- sowie Wurstspezialitäten, Wildenhainer Ei und Reinhardts Kaffee. Genuss und Austausch mit Bauern und Produzenten

13:00 Uhr

Landhausküchen Workshop Regional global gedacht

Šaltibarščiai inspiriert aus Litauen – über Kefir & Co. und edelsaure Fermente als wahre Geschmacksbooster. Mit Fermentier- und Biotechnologe Dr. Andreas Vogel, edelsauer.de

ab 14:30 Uhr

Kulinarische Schatzsuche

Geführte Exkursion in das uHu GENUSSSCHUTZGEBIET Leipzig
Verborgene Orte und wahre Schätze [u]nter [Hu]ndert km entdecken mit Verkostungen und Ausflugtipps. Mit Geo-Rangern auf Spurensuche durch Millionen Jahre Erdgeschichte und einer Region im Wandel

16:00 Uhr

Ü50 Kartoffelsorten – Querverkostung

Unpellkartoffeln „gewaffelt“ mit echter Fassbutter, Quark und kalt gepressten Ölen aus Sachsen mit Kartoffel-Pabst Uli Gündel guendels-kulturstall.de und Sarah von der kochanstalt.de

