



# PROGRAMM

## SLOW + SÄCHSISCH Landhausküche

JETZT DIE APP LADEN!



Slow Food®  
Leipzig-Halle

### Einladung zum Mitmachen

SAMSTAG  
31. JANUAR



10:00 Uhr

#### Brötchen Backkurs – für Groß & Klein

Handwerklich pur, Sauerteig und Leipziger uHu-Zutaten mit Bäckermeister Tom Eßrich, [baeckerei-essrich.de](http://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](http://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 Räbchen & Südraumschätze. Von regionalen Spezialitäten und wie das Marzipan nach Leipzig kam. Mit Obstgenosse Michael Berninger, [stadt-umland-lpv.de](http://stadt-umland-lpv.de) und Matthias von [rosenberg-delikatessen.de](http://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 & Räbchen



Stand: 23.01.26, Änderungen vorbehalten.





# PROGRAMM

## SLOW + SÄCHSISCH Landhausküche

JETZT DIE APP LADEN!



Slow Food®  
Leipzig-Halle

### Einladung zum Mitmachen

SONNTAG  
1. FEBRUAR



- 10:00 Uhr** **Brötchen Backkurs – für Groß & Klein**  
Handwerklich pur, Sauerteig und Leipziger uHu-Zutaten mit Bäckermeister Tom Eßrich, [baeckerei-essrich.de](http://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 herhaftes Seen-Küchlein, Australien trifft auf das Leipziger Neuseenland. Kochen Sie zusammen mit Hofkoch Konrad Gehse, [hofgut-kreuma.de](http://hofgut-kreuma.de)
- 14:30 Uhr** **Kulinarische Schatzsuche**  
Geführte Exkursion in das uHu GENUSSSCHUTZGEBIET Leipzig  
Verbogene 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](http://biohof-buschmuehle.de) und [geopark-porphyrland.de](http://geopark-porphyrland.de)
- ab 16:00 Uhr** **Kulinarische Schatzsuche**  
Geführte Exkursion in das uHu GENUSSSCHUTZGEBIET Leipzig\*  
Verbogene 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 Landkreis Leipzig



Stand: 23.01.26, Änderungen vorbehalten.





# PROGRAMM

## SLOW + SÄCHSISCH Landhausküche

JETZT DIE APP LADEN!



Slow Food®  
Leipzig-Halle

### Einladung zum Mitmachen



#### 10:00 Uhr Guten-Morgen-Tee

Entspannt und wärmend in den Tag starten mit Baalsdorfer Kräutertee, [linkehof.de](http://linkehof.de)

#### 10:30 Uhr Aktion Pausenbrot – mit Diplom!

Wir packen die ultimative Brotbüchse mit Pflanzenköchin Yvonne Hilla, [zeitgemaesskochen.de](http://zeitgemaesskochen.de) und der AG Gemeinschaftsverpflegung, [ernaehrungsrat-leipzig.org](http://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](mailto: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](http://hofmolkerei-bennewitz.de), [landgut-nemt.de](http://landgut-nemt.de) & Slow Food Arche Passagier aus Würchwitz im [milbenkaese.de](http://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

GANZTÄGIG

### Kochen mit KI und natürlichen Zutaten

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



Stand: 23.01.26, Änderungen vorbehalten.





# PROGRAMM

## SLOW + SÄCHSISCH Landhausküche

JETZT DIE APP LADEN!



Slow Food®  
Leipzig-Halle

### Einladung zum Mitmachen

DIENSTAG  
3. FEBRUAR



#### 10:00 Uhr Guten-Morgen-Tee

Entspannt und wärmend in den Tag starten mit Baalsdorfer Kräutertee, [linkehof.de](http://linkehof.de)

#### 10:30 Uhr Aktion Pausenbrot – mit Diplom!

Wir packen die ultimative Brotbüchse mit Pflanzenköchin Yvonne Hilla, [zeitgemaesskochen.de](http://zeitgemaesskochen.de) und der AG Gemeinschaftsverpflegung, [ernaehrungsrat-leipzig.org](http://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 Klötzting, [pilzmanufaktur-steinbiss.de](http://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](http://milbenkaese.de)

#### ab 16:00 Uhr Wir öffnen den Probier-mich-Schrank

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

GANZÄGIG

### Kochen mit KI und natürlichen Zutaten

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



Stand: 23.01.26, Änderungen vorbehalten.





# PROGRAMM

## SLOW + SÄCHSISCH Landhausküche

JETZT DIE APP LADEN!



Slow Food®  
Leipzig-Halle

### Einladung zum Mitmachen

MITTWOCH  
4. FEBRUAR



10:00 Uhr

#### Guten-Morgen-Tee

Entspannt und wärmend in den Tag starten mit Baalsdorfer Kräutertee, [linkehof.de](http://linkehof.de)

10:30 Uhr

#### Aktion Pausenbrot – mit Diplom!

Wir packen die ultimative Brotbüchse mit Pflanzenköchin Yvonne Hilla, [zeitgemaesskochen.de](http://zeitgemaesskochen.de) und der AG Gemeinschaftsverpflegung, [ernaehrungsrat-leipzig.org](http://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](http://restaurant-gaumenkitzel.de) und Marcel Reinhardt von der Teichwirtschaft Reibitz, [fisch-reinhardt.de](http://fisch-reinhardt.de)

15 – ca. 17 Uhr

#### SLOW FOOD GENUSSREISE

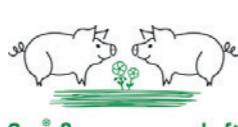
Erlebt 4 der 80 Slow Food Meisterköche Deutschlands in schwungvoller Küchenatmosphäre lasst Euch verwöhnen auf einer unvergesslichen kulinarischen Reise quer durch Deutschland. Freut Euch auf echtes Slowfood, Genuss, Kochhandwerk und auf Vier Gänge Genuss-Stops in: CHIEMSEE mit Patrick Bellahoul vom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

Preis: 30 Euro p.P. all incl. | Reservierung: [info@kochanstalt.de](mailto:info@kochanstalt.de) oder 0176 57823613

GANZÄGIG

### Kochen mit KI und natürlichen Zutaten

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





# PROGRAMM

## SLOW + SÄCHSISCH Landhausküche

JETZT DIE APP LADEN!



Slow Food®  
Leipzig-Halle

### Einladung zum Mitmachen



10:00 Uhr

#### Guten-Morgen-Tee

Entspannt und wärmend in den Tag starten mit Baalsdorfer Kräutertee, [linkehof.de](http://linkehof.de)

10:30 Uhr

#### Aktion Pausenbrot – mit Diplom!

Wir packen die ultimative Brotbüchse mit Pflanzenköchin Yvonne Hilla, [zeitgemaesskochen.de](http://zeitgemaesskochen.de) und der AG Gemeinschaftsverpflegung, [ernaehrungsrat-leipzig.org](http://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](http://technosphere.de) und Daniel Hausmann, [bio-hausmann.de](http://bio-hausmann.de)

14:00 Uhr

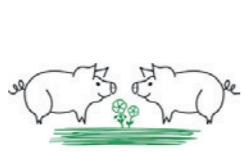
#### Sächsisches Mitmachbuttern & Käseverkostung

nach den offiziellen Kriterien. Probieren geht über Studieren – Werden Sie Jury-Mitglied! Mit Karsten Döbelt, [landgut-nemt.de](http://landgut-nemt.de)

GANZÄGIG

#### Kochen mit KI und natürlichen Zutaten

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





# PROGRAMM

## SLOW + SÄCHSISCH Landhausküche

JETZT DIE APP LADEN!



Slow Food®  
Leipzig-Halle

### Einladung zum Mitmachen

FREITAG  
6. FEBRUAR



10:00 Uhr

#### Guten-Morgen-Tee

Entspannt und wärmend in den Tag starten mit Baalsdorfer Kräutertee, [linkehof.de](http://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](http://fairgourmet.de) sowie dem Bau- und Gemüse-Ingenieur Richard Hagedorn, [ernte-mich.de](http://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](http://@slowfoodyouthdeutschland)

ab 16:00 Uhr

#### Wir öffnen den Probier-mich-Schrank

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

GANZÄGIG

### Kochen mit KI und natürlichen Zutaten

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



Stand: 23.01.26, Änderungen vorbehalten.





# PROGRAMM

## SLOW + SÄCHSISCH Landhausküche

JETZT DIE APP LADEN!



Slow Food®  
Leipzig-Halle

### Einladung zum Mitmachen

SAMSTAG  
7. FEBRUAR



10:00 Uhr

#### Brötchen Backkurs – für Groß & Klein

Handwerklich pur, Sauerteig und Leipziger uHu-Zutaten mit Bäckermeister Tom Eßrich, [baeckerei-essrich.de](http://baeckerei-essrich.de) sowie Nicole & Alexander, [hofgut-kreuma.de](http://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](http://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 Porphyrland, [geopark-porphyrland.de](http://geopark-porphyrland.de) mit Chocolatier Olav Praetsch, [chocolatier-praetsch.de](http://chocolatier-praetsch.de) und Michael Choco Fischer-Art, [kulturkorridor.de](http://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





# PROGRAMM

## SLOW + SÄCHSISCH Landhausküche

JETZT DIE APP LADEN!



Slow Food®  
Leipzig-Halle

### Einladung zum Mitmachen

SONNTAG  
8. FEBRUAR



10:00 Uhr

#### Brötchen Backkurs – für Groß & Klein

Handwerklich pur, Sauerteig und Leipziger uHu-Zutaten mit Bäckermeister Tom Eßrich, [baeckerei-essrich.de](http://baeckerei-essrich.de) sowie Nicole & Alexander, [hofgut-kreuma.de](http://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](http://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](http://guendels-kulturstall.de) und Sarah von der [kochanstalt.de](http://kochanstalt.de)



Stand: 23.01.26, Änderungen vorbehalten.

