

HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

Kulinarisch durchs Jahr



ERZGEBIRGE

DIE ERLEBNISHEIMAT



SACHSEN. LAND VON WELT.



Inhaltsübersicht

Einleitung	4
Genusszeit buchen	5
Kulinarisch durchs Jahr	
Leichte Frühlingsküche	6-9
Sinnliche Sommerküche	10-13
Herzhaftes Herbstküche	14-17
Wohlig-warme Winterküche	18-21
Erzgebirgische Weihnachtsküche	22-24
Mettschichten	25
Genuss mal anders	26
Führungen und Kurse	27-37
Touren mit Genuss	38-47
Kochkurse	48-49
Genusspartner	50-71
Unser Haamit-Kist'l	72
Bienenwachstücher <i>*Basteltipp*</i>	73
Regional einkaufen	74

mit leckeren Rezepten

Entdecken Sie den Heimatgenuss im Erzgebirge!

Die Erzgebirger wissen aus Erfahrung, wie man mit saisonalen und regionalen Produkten die größten Köstlichkeiten zaubert, die Sie sich in den Restaurants einfach nur schmecken lassen oder bei einem Kochkurs in geselliger Runde erleben können.

Unsere Vorfahren waren Meister der Nachhaltigkeit, sie nutzten die Produkte, die der Garten, das Feld und der Wald hergaben: Kartoffeln, Pilze, Beeren, Getreide und Wildfleisch aus heimischen Wäldern.

Die Hauptrolle spielt dabei seit 300 Jahren ungebrochen die Kartoffel. Ob gebacken, gebraten, gekocht oder gestampft bildet die Kartoffel die Grundlage für unsere „Ardeppelklitscher“, die „Raachemaad“, unsere „Getzen“ oder die „Grienen Kließ“

Begeben Sie sich auf eine Genusstour ins Erzgebirge und lernen Sie die erzgebirgische Küche kennen, packen Sie sich den Rucksack mit regionalen Köstlichkeiten, die die Hofläden der Region für Sie bereit halten.



Genusszeit im Erzgebirge buchen

Bei typischer Heimatküche regionale Gastlichkeit erleben, das ist ein Genuss für die Sinne. Ob Kräutervariationen – zubereitet aus heimischen Flur-, Wild- und Kartoffelspezialitäten oder süße Köstlichkeiten – das Erzgebirge lädt mit schmackhafter Landküche zu einer kulinarischen Entdeckungsreise ein!

- 2 x Ü/Frühstück
- 1 x Führung bei einem regionalen Produzenten
- 1 x Erzgebirgisches Spezialitätenmenü
- 1 x Überraschungsgenuss zum Mitnehmen

Verlängerung möglich!

Termine abfragen und buchen:
Tourismusverband Erzgebirge e. V.
Tel. 03504 614877
www.erzgebirge-tourismus.de/heimatgenuss/heimatgenuss

Preis P. P.
ab 129 Euro

HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

Die Marke HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE ist eine Kooperation zwischen dem Tourismusverband Erzgebirge e.V., Hotels und Gaststätten mit regionaler, erzgebirgischer Küche und Erzeugern erzgebirgischer Produkte. Das Siegel HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE führt Sie direkt zu erzgebirgischer Gastlichkeit und regionalen Spezialitäten.



Leichte Frühlingsküche – Kräuter, Lamm und junges Gemüse



Endlich ist der Frühling da! Und mit ihm junges Gemüse, der erste Bärlauch, frische Kräuter und der geliebte Rhabarber. Daraus zaubern wir herrliche Frühlingsspeisen, die nach Sonne und Lebenslust schmecken.

Das Osterfest zählt zu den schönsten Highlights im kulinarischen Kalender. Wir empfehlen Ihnen ein Menü aus einem Neunkräutersüppchen, dazu eine Lammhaxe an grünen Bohnen und als Abschluss ein süß-säuerliches Rhabarber-Dessert.

Zwischendurch lockt ein Osterspaziergang zu den idyllischsten Plätzchen des Erzgebirges, die zu dieser Jahreszeit mit duftenden Apfelblüten und endlosen Krokuswiesen bezaubern. Ein ganz besonderer Brauch im Erzgebirge sind die Osterbrunnen, die bunt geschmückt in vielen Orten grüßen.

Kulinarisch steht im Frühjahr das Lamm hoch im Kurs. Die regionalen Erzeuger bieten Lammfleisch in herausragender Güte – kein Wunder bei den saftigen Bergwiesen, auf denen die Lämmer weiden und springen. Ob gebraten, geschmort oder vielleicht bei den ersten wärmenden Sonnenstrahlen auch schon im Garten knusprig gegrillt – heimisches Fleisch aus dem Erzgebirge ist immer ein Genuss. Gewürzt mit frischen Kräutern und garniert mit einem frischen Frühlingsalat lässt sich das Frühjahr im Erzgebirge ganz locker-leicht genießen.



Rezepttipp von Ulrike Schneider: Honig-Senf-Dressing für frische Salate

Die Firma Essig Schneider aus Colmnitz ist der Spezialist für Essig, Senf, Gewürze und Spirituosen aus dem Erzgebirge. „Wir geben immer unseren Senf dazu“ ist das Motto des Familienbetriebes. Immer neue Produkte rund um Senf entstehen wie Senfnudeln, Senfschokolade, Senf-Pesto und vieles mehr.

Zutaten

- 5 EL** Wasser
- 100 ml** Sahne
- 2 EL** Senf, mittelscharfer (Essig-Schneider)
- 2 EL** Senf, süß oder Honigsenf (Essig-Schneider)
- 1 TL** gehäuft Honig
- 3 TL** Zucker
- 1 TL** Salz
- 2 TL** Öl
- 4 EL** Essig (Essig-Schneider)

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Becher geben und vermengen. Anschließend je nach Geschmack und Vorliebe abschmecken. Unsere Produkte finden Sie auf unserer Internetseite im Online-Shop unter: www.essig-schneider.de.

Weitere Rezepte unter:

www.erzgebirge-tourismus.de/heimatgenuss/

Guten Appetit
wünscht die Firma
Essig Schneider



Rezepttipp vom ersten Fischsommelier Sachsens: Schollenfiletröllchen mit frischem Spargel

Ob Matjes und Brathering nach Originalrezept oder feinsten Stör, Fischsommelier Tino Kaden aus Marienberg filetiert eigenhändig nach allen Regeln der Kunst. Die Süßwasserfische kommen zum Großteil aus erzgebirgischen Teichen, der Seefisch wird täglich frisch von der Fischauktion in Bremerhaven nach Marienberg geliefert.



Zutaten

- 8** Schollenfilets ohne Haut
- 12 Stangen** Spargel
- 1 Bund** Petersilie und Wildkräuter
- Salz, Pfeffer, Zucker, **3 EL** Butter
- Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone, **80 ml** Weißwein
- 150 g** Crème fraîche **50 g** Schlagsahne

Zubereitung

Kräuter fein hacken und unter 2 EL Butter mengen, leicht mit Salz und Pfeffer abschmecken. Filets vorsichtig abwaschen, trocken tupfen, mit Zitrone beträufeln, salzen, pfeffern. Die glatte Hautseite leicht mit Kräuterbutter bestreichen und mit dieser Seite nach innen einrollen. Mit einem Holzstäbchen feststecken. Den Rest der Butter in einer Pfanne erhitzen, Spargel, Wein, 0,5 l Wasser, eine Prise Zucker und Salz dazugeben. Die Röllchen darauf setzen und 10 min. zugedeckt garen. Fisch und Spargel herausheben. Crème fraîche und Sahne dazugeben. Röllchen und Spargel anrichten mit gehackter Petersilie garnieren. Dazu empfehlen wir Salzkartoffeln.

für 4
Personen

Guten Appetit
wünscht die
Fischmanufaktur
Kaden aus
Marienberg!

Sinnliche Sommerküche – Das Erzgebirge rückt den Herd vor die Tür

Der Duft von Heu und blühenden Bergwiesen liegt in der Luft. Das Kochen und Backen mit Kräutern und Wildkräutern, die auf saftigen Wiesen, an wilden Wegen und in liebevoll gepflegten Gärten wachsen, liegt im Frühsommer absolut im Trend.

Am liebsten essen wir in der warmen Jahreszeit draußen in der Natur. Ob bei einer Wanderung mit Familienpicknick, einer prickelnden Erfrischung im Biergarten, beim Sonntagsfrühstück auf dem Balkon oder bei Kaffee und Kuchen auf der Sonnenterrasse – was gibt es Schöneres, als unter freiem Himmel zu genießen?



Und immer wieder heißt es „Das Erzgebirge stellt den Herd vor die Tür“: bei geführten Kräuterwanderungen mit anschließendem Kochkurs, Grillabenden in lauen Sommernächten, bei „Kochen wie ein Weltmeister“ draußen über offenem Feuer oder bei Veranstaltungen wie „Erzgebirgisch aufgetischt – Genuss höchst gelegen“. Dazu ein frisches Bier aus einer erzgebirgischen Brauerei und der Sommergenuss ist rundum perfekt.



Rezepttipp vom Waldhotel Kreuztanne: Gratinierter Ziegenkäse

„Die Kochkunst ist die einzige Kunst, die allen Sinnen etwas gibt.“
Naturbelassenheit, die den Rohstoffen ihren charakteristischen Eigen-
geschmack lässt, ist das Credo vom Waldhotel Kreuztanne in Friedebach
bei Sayda. Dabei nutzt der Küchenchef die Produkte von Landwirten der
Umgebung wie hier, vom Ziegenhof Wokurka aus Zethau.



für 4 Personen

Zutaten für den Ziegenkäse

- 2 Ziegenkäse 20% Fett i.Tr.
- Honig vom Imker
- Frischer Rosmarin & Thymian aus dem Garten

Zubereitung Ziegenkäse

Den Ziegenkäse halbieren und auf der Abschnittsseite mit den Kräutern bestreuen. Mit Honig überziehen. Anschließend im Herd auf Grillstufe gratinieren bis der Honig Karamellfarben ist.

Im Waldhotel Kreuztanne werden Kartoffelnudeln und eine Pilzpfanne dazu gereicht.

Guten Appetit wünscht das Waldhotel Kreuztanne in Sayda.

Weitere Rezepte unter:
[www.erzgebirge-tourismus.de/
heimatgenuss/](http://www.erzgebirge-tourismus.de/heimatgenuss/)

Rezepttipp vom Hotel Forstmeister: Wildkräutersalat

für 4 Personen

Erleben Sie mit den Kräuterpädagogen vom Hotel Forstmeister in Schönheide die Pflanzen, die uns Menschen auf Schritt und Tritt begleiten. Das vermeintliche Unkraut ist in Wirklichkeit äußerst schmackhaft und gesund. Die gesammelten Schätze der Natur werden gemeinsam zubereitet und probiert: Brotaufstriche aus Spitzwegerich, Giersch und Knoblauchrauke, Wildkräuteressig, Rosengelee und Vogelbeereis ...

Was wie aus dem Rezeptbuch eines Feinschmeckerlokals klingt, sind in Wahrheit "Delikatessen am Wegesrand".



Zutaten

- 1 Handvoll Löwenzahn
 - 1 Handvoll Sauerampfer
 - 1 Handvoll Giersch
 - 1 Handvoll Gänseblümchen
 - 2 EL Öl (Wildkräuteröl oder Rapsöl)
 - 1 EL Essig
 - 1 TL Senf
 - 1 kleine Schalotte, fein gewürfelt
 - 1 Spritzer Ahornsirup oder Honig
 - 1 EL frische, gehackte Kräuter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Guten Appetit wünscht das Hotel Forstmeister.

Zubereitung

Die Kräuter waschen, abtrocknen und schneiden. Gänseblümchen vorsichtig säubern und entstielen. Aus Öl, Essig und den anderen Zutaten eine Vinaigrette herstellen. Wildkräuter darin vermischen und am Schluss Gänseblümchen darüber streuen.

Herzhafte Herbstküche – Deftiges und Kräftiges aus Wald, Feld und Flur

Im Herbst verwöhnt uns die Natur mit allen Zutaten in Hülle und Fülle: Kartoffeln, Pilze, Äpfel, Getreide und Wild. Unsere HEIMAT-GENUSS-Partner werden direkt von den heimischen Jägern beliefert – frischer und ursprünglicher geht es kaum. Meisterhaft nach alten oder auch innovativen Rezepten zubereitet, entfaltet das gesunde Wildfleisch aus den Erzgebirgswäldern seinen urtypischen Geschmack. Auch die anderen Früchte des Waldes bereichern die Vielfalt der Erzgebirgsküche. Pilze – hier liebevoll „Schwamme“ genannt – sind im Herbst auf jeder Speisekarte zu finden. Der Kreativität der Köche sind hier keine Grenzen gesetzt – zum Beispiel bei der fantasievollen Interpretation des Erzgebirgs-Klassikers „Griene Kließ und Schwammebrieh“ – Grüne Klöße in Pilzsoße.



Im rauen Bergklima gediehen die Kartoffeln schon immer wunderbar. So entwickelte sich eine Vielzahl von Zubereitungsvarianten, die die traditionelle Küche bis heute prägen. Raachemaad, Klitscher oder Getzen sind absolute Lieblingsgerichte der Erzgebirger und können je nach Geschmack süß oder herzhaft serviert werden. Kartoffelsuppe, Kartoffelkuchen, Aufläufe oder Klöße in allen Variationen – die Kartoffel ist die Königin der erzgebirgischen Küche.



Rezepttipp von der Agrargenossenschaft Bergland Clausnitz: Raachemaad

Ein besonderes Augenmerk der erzgebirgischen Küche liegt auf Kartoffel- und Getreideerzeugnissen. Die Agrargenossenschaft Bergland Clausnitz baut auf ihren Flächen verschiedene Kartoffelsorten an, die sich hervorragend für die Zubereitung erzgebirgischer Gerichte eignen. Festkochende Kartoffeln wie die Sorten „Birgit“ oder „Milva“ erhalten Sie im Kartoffellager ganzjährig vor Ort.



Zutaten

1 kg Pellkartoffeln
6 EL Butterschmalz
etwas Salz
2 EL Zucker
Apfelmus oder Kompott

für 6 Stück
rauchendes Mädchen

Zubereitung

Die Kartoffeln fein reiben, etwas salzen und verkneten. In 6 Portionen teilen. 1 EL Butterschmalz in einer gusseisernen Bratpfanne erhitzen. Einen Teil der Kartoffelmasse 1 cm dick in die Pfanne geben und nur auf einer Seite bei mittlerer Temperatur goldbraun braten lassen. Danach noch einmal mit Salz nach Geschmack würzen oder sehr gern auch als süße Variante mit Zucker bestreuen und Apfelmus dazu.

Weitere Rezepte unter:

www.erzgebirge-tourismus.de/heimatgenuss/

Rezepttipp vom Hotel Waldesruh aus Lengfeld: Mufflonbraten in Backpflaumensoße

Frisches Wild aus den Erzgebirgswäldern gibt es im Hotel Waldesruh in Lengfeld. Schon die Lage am Waldestrand verspricht kurze Wege – hier kommt Wildfleisch direkt auf den Tisch.



Guten Appetit wünscht
das Hotel Waldesruh
in Lengfeld!

Zutaten

1 kg Mufflonbratenfleisch
(auch Wildfleisch) aus der Keule
1 Zitrone, **2 EL** Schweineschmalz
1 Liter Buttermilch, **½ EL** Kartoffelstärke
1 EL Wildgewürze
(Rosmarin, Thymian, Wacholder)
250 g Röstgemüse
(Möhre, Sellerie, Petersilienwurzel)
¾ Liter kräftiger Rotwein
¼ Liter Fleischbrühe neutral
50 g Backpflaumen ohne Stein
1 TL Pflaumenmus

für 4 Personen

Zubereitung

Fleisch in einer Beize aus Buttermilch, Wildgewürzen, Zitronenscheiben und ¼ Liter Rotwein 48 Stunden einlegen. Marinieretes Fleisch von der Beize befreien und im Schmalz kräftig anbraten, Röstgemüse dazu geben. Mit Rotwein und Fleischbrühe ablöschen, ca. 2 Std. bei 200 C schmoren. Fleisch herausnehmen, Schmorfond durch ein Sieb geben, die kleingeschnittenen Backpflaumen hineingeben und mit Pflaumenmus, Salz, Pfeffer, Rotwein, Wildgewürzen und Stärke abschmecken.

Wohlig-warme Winterküche – Köstliches aus Kraut und Rüben

Wenn es draußen kalt wird, ist in der erzgebirgischen Küche die Zeit für knackiges Wintergemüse. Kraut und Rüben, Rosenkohl, Schwarzwurzel oder Rote Bete sind mit ihren vitalstoffreichen Inhaltsstoffen echte Gesundheitswunder. In kräftigen Eintöpfen heizen sie nach einer Winterwanderung durch die verschneiten Erzgebirgswälder ordentlich ein. Als vielseitige Beilagen zu herzhaften Fischgerichten bringen die würzigen Wurzeln und Knollen gesunde Abwechslung auf den Tisch. Und nach einer zünftigen Skitour wärmen süße Mehlspeisen und traditionelle Kuchen vom Blech Leib und Seele wieder auf.



Ein weiteres Highlight der Winterküche ist das Martinsgans-Essen, das im Erzgebirge gern als geselliges Beisammensein gefeiert wird. Der Spaß beginnt schon beim gemeinsamen Federnschleußen mit Lachen und Gesang. Höhepunkt ist natürlich die knusprig gebratene Gans, die im Erzgebirge ganz traditionell mit Rotkohl und Klößen auf den Tisch kommt. Bei der Zubereitung achten viele Köche darauf, dass der ganze Vogel verarbeitet wird – und so überrascht die erzgebirgische Winterküche nicht nur mit Gänsebrust und Keule, sondern auch mit erquicklichen Kreationen rund um Gänseleber, Schmalz und Gänsesauerfleisch. Haben Sie schon einmal einen „Pulled-Gans-Burger“ mit gerupftem Fleisch von der Gänsebrust probiert? Der Heilige Martin wäre begeistert!

Rezepttipp von der Bäckerei Schönfelder aus Carlsfeld: Brotsuppe

Insbesondere in der kälteren Jahreszeit war die Brotsuppe in der Bauernküchen des Erzgebirges nicht wegzudenken. Eine einfache und stärkende Suppe. Die Familie Schönfelder von der gleichnamigen Bäckerei in Carsfeld hält bis heute an diesem Traditionsgericht fest und verrät die Zubereitung dieser schnellen „Brutsupp“.

Zutaten

- 3 (1 cm dicke) Scheiben altbackenes Brot (ca. **180 g**)
- 15 g** Butter
- 1 Eigelb
- ¼ - ½ kleine Zwiebel
- Selleriekraut getrocknet und gerebelt
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Die Brotscheiben in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Reichlich Selleriekraut, die fein gewürfelte Zwiebel, Butter, Salz und Pfeffer dazugeben. Eigelb als letztes zufügen und mit kochendem Wasser (**300 ml**) übergießen. Gut umrühren und einfach genießen.

Guten Appetit wünscht die Bäckerei Schönfelder!



Weitere Rezepte unter:
www.erzgebirge-tourismus.de/heimatgenuss/

für 1 Person

Rezepttipp von der Firma Lautergold und der Sauberg-Klause: Gulasch mit Vogelbeerpunsch

Im Erzgebirge genießt der "Vogelbeerbaum" einen ganz besonderen Status. Die hier beheimatete fruchtige Eberesche wird auch als Vogelbeere bezeichnet. Die Firma Lautergold aus Lauter kreiert daraus Vogelbeerschnäpse, Vogelbeergeist oder den beliebten Vogelbeerpunsch. Mit dem Gasthaus Sauberg-Klause in Ehrenfriedersdorf haben sich zwei perfekte Partner für die Verarbeitung von Vogelbeerprodukten gefunden.

Zutaten

- 5 TL** Öl, Salz und Pfeffer
- 1** große Zwiebel, fein gewürfelt
- 2** Knoblauchzehen
- 1 kg** gemischtes Gulasch
- 2** rote Paprikaschoten
- 750 ml** Vogelbeerpunsch

Zubereitung

Die Zwiebel glasig andünsten, das Fleisch salzen, pfeffern und mit anbraten. Danach den Vogelbeerpunsch, Knoblauch und die gewürfelten Paprikaschoten hinzugeben. Ca. 2 Stunden köcheln lassen. Für einen noch intensiveren Vogelbeer-Geschmack, das Fleisch vorher 2 Stunden im Punsch einlegen.

für 4 Personen



Guten Appetit wünscht die Sauberg-Klause und die Firma Lautergold!

Erzgebirgische Weihnachtsküche – Hutzen, Stollen und Neunerlei



Im Erzgebirge gibt es noch eine fünfte Jahreszeit: Weihnachten. Nirgendwo sonst wird das Fest der Liebe so zelebriert wie im Land der Nussknacker und Räucherermännchen. Vom Erzgebirgischen Weihnachtsstollen bis zum weltberühmten Neunerlei – im Erzgebirge schmeckt Weihnachten nach mehr. Das Neunerlei ist neben dem Stollen das symbolträchtigste Weihnachtsgericht des Erzgebirges. Neun unterschiedliche Speisen kommen zu diesem Festessen auf den Tisch. Jede steht symbolisch für einen Wunsch im neuen Jahr: Bratwurst für ein kräftiges Leben, Klöße für das große und Linsen für das kleine Geld, Selleriesalat für die Fruchtbarkeit, Bratäpfel für die Gesundheit. Am gemütlichsten lässt sich die Weihnachtszeit im Erzgebirge bei einem Hutzenabend erleben. Wenn die Tage kürzer werden, treffen sich die Erzgebirger bei Tee oder Glühwein zum Singen, Lachen und Geschichten erzählen. Deftige, einfache Speisen kommen dabei auf den Tisch – Speckfettbommen, Linseneintopf oder Hutzenkuchen, ein luftig-leichter Kartoffelkuchen vom Blech.



Und natürlich darf in der Adventszeit der erzgebirgische Christstollen nicht fehlen. Die halbrunde Form erinnert an den Stollen im Bergwerk, der weiß gepuderte Laib steht als Sinnbild für das Jesuskind. Jeder Bäcker hütet seine überlieferten Rezepte wie einen Schatz. Der Stollen ist ein besonderes und wertvolles Gebäck, auf das man sich monatelang vorher schon freut. An der vielen Handarbeit bei der Herstellung hat sich bis heute nichts geändert: vom Abwiegen der Zutaten über das Formen, Buttern und Zuckern bis hin zum Verpacken. Jeder Stollen aus dem Erzgebirge wird von Hand geformt und ist damit ein Unikat. Mindestens einen Monat lang wird der „Bergmannsstollen“ der Bäckerei Nönnig im Besucherbergwerk Zinngrube in Ehrenfriedersdorf gelagert.

Rezepttipp vom Naturhotel Gasthof Bärenfels: Erdäppelkuchen

Regionale Produkte sind eine Herzensangelegenheit von Familie Kempe vom Naturhotel Gasthof Bärenfels. Sie sind überzeugt von der Qualität der Produkte unserer Heimat. Den Erzgebirgischen Erdäppelkuchen und viele andere Rezepte der Region haben sie in dem Kochbuch Silbernes Erzgebirge veröffentlicht.

Zutaten & Zubereitung

1 kg Kartoffeln mit Schalen kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
1 Prise Salz, **180 g** Mehl, **50 g** Mandeln gehackt, **100 g** Rosinen handverlesen, **½ TL** Zitronat, **120 g** Margarine und **3** Eier mit den Kartoffeln vermengen und auf einem gebutterten Backblech ausgerollt verteilen. Im vorgeheizten Backofen **ca. 20 Minuten** bei **200 °C** backen. **120 g** Butter zerlassen und sofort auf den Teig auftragen, mit Zimt-zucker nach eigenem Ermessen bestreuen. Am besten noch warm servieren!

Guten Appetit wünscht das
Naturhotel Gasthof Bärenfels!



Weitere Rezepte unter:
www.erdgebirge-tourismus.de/heimatgenuss/

Mettenschichten

Zur letzten Schicht vor Weihnachten feierten die Bergleute im Erzgebirge das Brauchtum einer „Metten-schicht“ oder „Bergweihnacht“. In einer mit Tannen-grün und Kerzen geschmückten Grubenkaue feierten die Bergleute mit Musik, Gesang, Gebeten und mit einfachen Brei- oder Brotgerichten. In der UNESCO Welterbe Montanregion Erzgebirge/Krušnohoří sind die Mettenschichten bis heute lebendige Tradition und Jahreshöhepunkt für Erzgebirger und ihre Gäste.

Heute wird bei den Mettenschichten in den Schaubergwerken, begleitet durch ein musikalisches Programm, meist ein Bergmannsschmaus mit Speckfettbemme, Bratwurst, Sauerkraut sowie ein Kräuterschnaps oder Glühwein gereicht.

In fast allen der über 20 Schaubergwerken der Welt-erbe-Region Erzgebirge können Sie Mettenschichten miterleben:

www.erdgebirge-tourismus.de/weihnachten-erleben



Genuss mal anders

„Vorwerk-Genusshütte“ – das kleinste Restaurant Sachsens in Sayda



In einer rustikalen Holzhütte mit umwerfendem Blick über die Wiesen und Wälder des Erzgebirges empfängt das „kleinste Restaurant Sachsens“ in Sayda maximal vier Gäste zu einem gediegenen Fünf-Gänge-Menü. Der Chefkoch steht direkt neben dem Tisch am Herd und bereitet aus feinsten regionalen Zutaten ein hochwertiges Erzgebirgs-Menü zu. Vieles, was hier auf den Tisch kommt, wird auch direkt vor Ort erzeugt – von Bergkräutern aus dem eigenen Kräutergarten bis

hin zu Lammfleisch und saftigem Steak vom Hochland-Weiderind. Nach den Richtlinien der Slow-Food-Bewegung regional, saisonal und frisch.

Altsächsischer Gasthof Kleines Vorwerk · 09619 Sayda
Tel. 037365 99910 · www.kleines-vorwerk.de

Reservierungen:

bis 15 Personen

Grillgenuss in der „Spitzberg-Event-Grillhütte“

Für kleine Familientreffen, eine lustige Runde mit Freunden oder Kollegen ist die Spitzberg-Grillhütte ein perfekter Ort, den Abend zu genießen. Die sprichwörtliche Erzgebirgische Gemütlichkeit erleben Sie im Naturhotel Gasthof Bärenfels nicht nur im Gastraum oder Wintergarten, sondern ab jetzt auch ganz rustikal in der Spitzberg-Grillhütte.



Außergewöhnliche regionale Spezialitäten, komplette Grillpakete und sogar frisches Bier kann direkt in der Grillhütte gezapft werden. Auch eine romantische Feuerzangenbowlle mit vielen Geschichten vom Chef am offenen Feuer ist möglich.

Naturhotel Gasthof Bärenfels · 01773 Altenberg OT Bärenfels
Tel.: 035052 2280 · www.naturhotel-baerenfels.de

Reservierung und Buchung mit komplettem Paket oder ganz individuell:



Führungen und Kurse

Im Erzgebirge stellen wir die Regionalität und das Gleichgewicht von Einwohner und Gast in den Mittelpunkt. Die Gaben der Natur zu nutzen und den Kreislauf wieder ökologisch zu schließen, ist uns ein Herzensbedürfnis.

Bei unseren Führungen und Kursen nehmen wir Sie mit, zeigen Ihnen die Natur, gehen auf Erlebnistour mit kundigen Kräuterexperten, schauen hinter die Kulissen unserer Landwirte und regionalen Produzenten, lernen wie Sie selbst Käse herstellen, backen Kräuterbrötchen oder kneten Räucherkerzen – also wir laden Sie ein, dass Erzgebirge mit allen Sinnen zu genießen.

Wildkräuterwanderung

Kochen mit Kräutern wird im Gasthof Dittmannsdorf großgeschrieben. In einer Kräuterwerkstatt könnt Ihr hier gemeinsam Kräutersalz, Essig und Pesto herstellen.

Gasthof Dittmannsdorf · 09526 Olbernhau OT Dittmannsdorf
Tel. 037360 6349 · www.gasthof-dittmannsdorf.de

Kräuterwanderungen mit dem Kleinen Vorwerk zu Sayda

Auf Erlebnistour mit einer Kräutereexpertin können Sie die heilende Kraft von Kräutern und einheimischen Gewächsen inmitten von blühenden Erzgebirgswiesen rings um das Kleine Vorwerk kennenlernen.

Genießen Sie in uriger Atmosphäre unser frisches Vorwerks-Brot aus dem Steinofen. Echt sächsisch dick mit Butter bestrichen und in die frischen, selbst gesammelten Kräuter „geditscht“, schmeckt es auf der Freiterrasse des Altsächsischen Gasthofes besonders lecker.

Altsächsischer Gasthof Kleines Vorwerk · 09619 Sayda
Tel. 037365 99910 · www.kleines-vorwerk.de



Slow-Food-Genusswanderung

Wenn Sie wissen möchten, woher all unsere besten Zutaten stammen, dann nehmen Sie gern an unserer „Slow-Food-Genusswanderung“ teil. Dabei besuchen wir „Erlers Fischhaltere“ im Mortelgrund und genießen ein Picknick am Schwemnteich mit Wurst aus unserer eigenen Tierhaltung und frischem Vorwerks-Brot. Bei einem Besuch unserer Imkerei können Sie die heimische Biene des Erzgebirges – die Dunkle Biene – kennenlernen. Die Strecke führt großteils über den Saydaer Malerweg. Krönender Abschluss bildet eine Slow-Food-Buffetauswahl vom Kleinen Vorwerk am gemütlichen Grillplatz.

Altsächsischer Gasthof Kleines Vorwerk · 09619 Sayda
Tel. 037365 99910 · www.kleines-vorwerk.de



Kräuter in der Flasche

Dauer:
ca. 1 h

In geselliger Runde wird die Herstellung eines Kräuterschnapses vorgeführt. Neben allerlei Wissenswertem zum Prozess der Destillation erfährt der Zuhörer so manch unterhaltsame Anekdote aus der langen Firmengeschichte der Destillation und Likörfabrik Ernst F. Ullmann in Lauterbach. Durch das Programm führen Sie entweder der „Schmiedfritz-august“ oder der „Kräutermax“. Jeder erhält ein original Lauterbacher Schnapsglas als „handfeste“ Erinnerung an den Besuch in unserem Haus.

Schaudestillationen Ernst F. Ullmann · 09429 Wolkenstein OT Hilmersdorf
Tel. 037369 84050 · www.lauterbacher-tropfen.de

Kräuterspaziergänge durch Garten und Wiesen

Wir bieten Ihnen regelmäßig Spaziergänge durch den Kräutergarten und über die Wiesen des Hotels Forstmeister in Schönheide. Je nach Jahreszeit gibt es immer Neues zu entdecken!

Unter der Anleitung unserer Kräuterpädagogen lernen Sie Wildpflanzen und ihre Verwendung kennen.

Wir verarbeiten und verkosten gemeinsam diese kleinen Delikatessen vom Wegesrand. Sie werden staunen, was die Natur zu allen Jahreszeiten bietet.

Dauer:
jeweils 2 h

Programm: Sammeln und gemeinsames Verarbeiten der Kräuter, Getränk, Kostproben aus der Manufaktur, Rezept.
Zusätzlich buchbar: (Wild-) Kräuteressen mit Spezialitäten der Wildkräuterküche.

Hotel Forstmeister · 08304 Schönheide
Tel. 037755 630 · www.krauter-manufaktur-erzgebirge.de

Im Herbst geht's auf Wurzelwanderung



Hotel Forstmeister · 08304 Schönheide
Tel. 037755 630 · www.krauter-manufaktur-erzgebirge.de

Die Kraft der Wildpflanzen zieht sich in die Erde zurück. Deshalb gehen wir bei diesem Spaziergang im Garten und über die Wiese den Pflanzen an den Grund, bzw. an die Wurzel und schauen nach den Wildfrüchten in der Hecke. Ungeahnte Wurzelkräfte schlummern da bei uns vor der Haustür und unter der Erde, ihre Anwendung in Küche und Hausapotheke erfahren Sie ganz nebenbei! Sie erhalten ein kleines Skript und einen Imbiss zur Veranstaltung.

Geführte Kräuter- und Käsewanderung

Dauer:
1,5 bis 2 h

Bei dieser geführten Tour erfahren Sie, wo man Wildkräuter findet und wie sie konserviert werden. Dafür stellen wir Ihnen leckere Rezepte zur Verfügung. Wir sammeln zusammen Wildkräuter und stellen mit Bio-Heumilch vom Hof einen Frischkäse her.



Landwirtschaftsbetrieb Nestler · 08359 Breitenbrunn OT Rittersgrün
Tel. 037757 7978 · www.eiei-nestler.de

Käseherstellen für Hobbykäser oder die die es noch werden wollen

Käseschule (3h)

Aus 5l frischer Kuhmilch werden pro Topf 3 kleine Käse hergestellt, die ca. 600g wiegen. Ein Käse wird nach der Käseherstellung mit frischen Kräutern, Brot und einer Wurstplatte gemeinsam verspeist und die anderen beiden Käsestücke können Sie mit nach Hause nehmen.

Schaukäsen

Genießen Sie die Bauernhofatmosphäre und stellen Sie mit uns einen 3 kg-Bergkäse her. Den Nachmittag runden wir mit einer Käseverkostung, einer deftigen Brotzeitplatte und einem Glas Rotwein ab. Nach drei Monaten Reifezeit können Sie den Käse bei uns im Hofladen abholen.



Rößler-Hof · 09235 Burkhardtsdorf
Tel. 03721 23283 · www.roessler-hof.de

sauer - scharf - süß - das etwas andere Erlebnis



Führung in der Essigfabrik und Senfmühle Essig Schneider. In einer geselligen Runde erfahren Sie vieles über die Senfpflanze bis hin zum fertigen Senf, sowie über die Essigherstellung. Außerdem können Sie einen Blick in die Produktionsstätten werfen. Im firmeneigenen Museum erfahren Sie mehr über die Geschichte von Essig Schneider sowie dem Landleben um 1900 bis zur DDR.

Führungsdauer: ca. 1 bis 1,5 h
inkl. Verkostung, Imbiss von Senfspezialitäten

Essig-Schneider · 01774 Klingenberg OT Colmnitz
Tel. 035202 2040 · www.essig-schneider.de

Erlebniswelt Bäckerei
„Selbst ist der Beck“

Unter fachkundiger Anleitung stellen Sie Ihr eigenes, leckeres Backwerk her. Nach einer Führung durch die Backstube und Besuch der Hutzenstube können Sie wählen, was Sie gern herstellen möchten:

- Annaberger Sauerteigbrot inkl. kleiner Brotfibel zum Mitnehmen
- Annaberger Plätzchen schön verpackt auch gut zum Verschenken
- Original Erzgebirgischer Butterstollen, buchbar in der Zeit von September bis Dezember



Annaberger Backwaren GmbH · 09456 Annaberg-Buchholz
Tel. 03733 5020 · www.annaberger-backwaren.de

Mit Dampf und Gerste durch das Weißeritztal

Zu unserem Ausflug ins Weißeritztal führt Sie der Meisterschüler des Braumeisters höchstpersönlich, der Ihnen während der Fahrt mit Deutschlands ältester Schmalspurbahn sächsische Bierspezialitäten kredenzt.

Natürlich serviert er dazu auch kurzweilige Anekdoten rund um die Brautradition. Unter Dampf erreichen Sie dann Dippoldiswalde. Nach dem Museumsrundgang können Sie ausreichend Geschichten mit nach Hause nehmen, die Sie Ihrer Liebsten bei einem Glas Bier erzählen können.

Andererseits: Bringen Sie Ihren Herzensmenschen doch einfach mit, dazu noch ein paar Freunde oder Kollegen, Ihren Chef, Ihre Familie..., denn Bier verbindet schließlich, nicht umsonst ist „Braumeisters Dampfzug“ preisgekrönt!

Termine und Buchungen unter:

SACHSENTRÄUME- Reise- und Veranstaltungsgesellschaft mbH
Tel. 0351 2139 1340 · WWW.SACHSEN-TRAEUME.DE



Dampf- und Räuchertour

Schwarzmalerei wird bei der "Dampf- und Räuchertour" zum Glück nicht betrieben. Aber schwarze Hände wird es bei dieser urigen Dampfzugfahrt dennoch geben. Hier gehen wir mit einem echten erzgebirgischen Original, den Räucherkerzen, auf Tuchfühlung. Aus Holzkohlemehl, Kartoffelstärke und Ihrem Lieblingsduft formen Sie 40-50 kleine Räucherkegel, die Sie im Anschluss mit nach Hause nehmen können.



SDG Sächsische Dampfeisenbahngesellschaft mbH Fichtelbergbahn
Tel. 037348 1510 · www.fichtelbergbahn.de

Termin und
Buchung unter:



Räucherkerzenland Crottendorf
Tel. 037344 138686 · www.crottendorfer-raeucherkerzen.de

Infos unter:

Weihrichkarzle selbst herstellen

Alle Zutaten werden wie beim Plätzchenbacken zu einem ausrollbaren Teig gemischt, der zuvor mit einer speziellen Duftnote verfeinert wird. Anschließend formt Ihr die „Weihrichkarzle“ mit der Hand. Nach einer gewissen Trocknungszeit können die Karzle angezündet werden. Während des Aufenthalts erfährt man allerhand rund ums Karzl.



„Zum Weihrichkarzl“ und „Leffelstüb“, 09465 Sehmatal-Neudorf
Tel. 037342 149390 · www.weihrichkarzl.de

Anmeldung unter:



Kindergeburtstag auf dem Bauernhof

Schenken Sie Ihrem Kind doch einen Kindergeburtstag auf dem Bauernhof – mit vielen Tieren zum Streicheln und Füttern, mit aufregenden Erlebnissen, mit Spiel, Spaß und Bewegung. In Stall und Scheune kommt selbst bei Regenwetter keine Langeweile auf – ein unvergesslicher Tag für Ihr Geburtstagskind.

Rößler-Hof, 09235 Burkhardttsdorf
Tel. 03721 23283 · www.roessler-hof.de

„In de Backstüb lunsen“

So ein Blick in die Backstube ist für kleine und große Hobby-Bäcker sehr aufschlussreich. Kinder backen ihre eigenen Leckereien in der Kinderbackstube, dürfen natürlich auch kosten und ihre kreativen Backwerke mit nach Hause nehmen.



Annaberger Backwaren GmbH, 09456 Annaberg-Buchholz
Tel. 03733 5020 · www.annaberger-backwaren.de

In vier Gängen durch Kurort Oberwiesenthal

Die Bergwiesen und die Gebirgslandschaft um Oberwiesenthal kennenlernen und sich dabei kulinarisch mit regionalen Produkten verwöhnen lassen.

Schnuppern Sie in „hiesige“ Restaurants und lernen Sie deren eigene Kreationen der erzgebirgischen Küche lieben. Und ein bisschen gewandert wird zwischen dem Vier-Gänge-Menü natürlich auch!

Mit dabei sind: Herberger's Gasthaus, Restaurant Himmelsleiter, Naturbaude Eschenhof und die Gaststätte An der Schwebebahn.

Die Tour umfasst eine Strecke von ca. 10 km und ist mit einer Dauer von ca. 6 Stunden bemessen. Die Genusswanderung führt durch den Zechengrund und über die Wellenschaukel auf den Fichtelberg. Von da gelangen Sie über den Kammweg zum Amtsfelsen und zurück zum Ausgangspunkt.

Neben der Erkundung der schönsten Fleckchen in und um Kurort Oberwiesenthal dürfen Sie sich auf Geschichten und Geschichte freuen.

Sport Jana Kowarik · 09484 Kurort Oberwiesenthal
Tel. 0178 5311865 · info@ski-und-sport.de



Kulinarisches Dippes

Dippoldiswalde war über Jahrhunderte hinweg eine Ackerbürgerstadt und ein Nahmarktzentrum. Auf dem Markt fanden Wochen-, Vieh-, Flachs- und Getreidemärkte statt. Davon gibt es Manches zu berichten. Damit das Lauschen und Erzählen nicht ermüdet, halten wir hier und da bei Dippser Genusswerkern und schauen und kosten uns durch Dippser Leckereien.

Anreise mit Bus oder Weißeritztalbahn möglich.

Anmeldung:

Anja Graul · 01744 Dippoldiswalde
Tel. 03504 6292778 · www.anjagraul-erzgebirge.de

Dauer ca.
2,5 bis 3 h

Wandern und genießen - Picknick-Spass im Erzgebirge

Der Duft von Heu und blühenden Bergwiesen liegt in der Luft und zieht uns raus ins Grüne. Weitläufige Wiesen, fließendes Wasser und entspannende Blicke übers weite Land sind eine Wohltat für die Seele. Neben vielen kleinen und großen Erkundungen entlang der Strecke spielt bei einer Picknicktour die Suche nach einem optimalen Platz zum Ausbreiten der Decke eine ganz wichtige Rolle. Deshalb bieten wir Ihnen Wanderempfehlungen mit eingezeichneten Picknickplätzen, fertig gepackte Genuss-Tüten oder sogar ein komplett aufgebautes Picknick als große Überraschung in der Natur.

„PicknickSpass“ ist ein Serviceangebot für die, die das Erzgebirge gern individuell erkunden möchten und dabei nicht auf wertvolles Insiderwissen und den Service von regionalen Partnern verzichten möchten. Das Picknick-Paket, das von unseren Partnern liebevoll mit regionalen Produkten zusammengestellt wird, macht den Wandertag zu einem besonderen kulinarischen Genuss.



Erlebnisschmiede Erzgebirge · Tel. 037209 703715 · www.picknickspass.de

Touren mit Genuss

Ein Rucksack voll mit Köstlichkeiten könnt ihr euch füllen, bei einer Genusstour durch das Erzgebirge. In den Hofläden unserer Heimatgenuss-Partner findet Ihr frische Fleisch, Fisch und Wurstwaren, besondere Käsesorten, Kartoffeln vom eigenen Acker, Backspezialitäten, Öle und Senfe, Honig und Fruchtaufstriche, genauso wie leckere Biere unserer Brauhäuser und hochwertige Kräuter- und Fruchtliköre.

Lasst euch durch die Betriebe führen, schaut den Handwerkern über die Schulter, kostet und schmeckt das Erzgebirge.

Genießt zu Fuß oder per Rad die Natur, atmet tief durch, blickt auf die Dörfer und die Panorama-Landschaft, entdeckt das Erzgebirge ganz ohne Stress.

Weitere Touren findet ihr unter
www.erggebirge-tourismus.de



Wanderung ins Suppenland

weitere Infos



Tourentipp 6 h

Gut gestärkt mit einem deftigen erzgebirgischen Mittagessen in der Gaststube „De Schachtelbud“ in Oberwiesenthal startet die etwa 8 km lange Wandertour nach Neudorf. Immer bergan durch die Stadt am Fichtelberg geht es bis zur Waldeckbaude. Von dort aus führt die Vierenstraße durch den Wald hinab ins Sehmatal – ein Wanderweg, der sich übrigens im Winter ideal für eine Schlittenpartie eignet. Am Bahnhof Vierenstraße angekommen, läuft man einen Kilometer in das Ortszentrum des Suppenlandes: das Zuhause des Wehrichkarzls. Hier kann man nicht nur zuschauen, sondern Räucherkerzchen auch in eigener Handarbeit selbst herstellen oder in der Leffelstube einkehren. Gleich gegenüber begibt man sich in das Suppenmuseum. Dort wird auch verraten, wie das Suppenland eigentlich zu seinem Namen kam. Anschließend empfiehlt sich die Probe eines „Suppendreierleis“ im Gasthaus Kaiserhof In Neudorf. Die Rückreise hinauf nach Kurort Oberwiesenthal erfolgt dampfend mit der schmalspurigen Fichtelbergbahn.

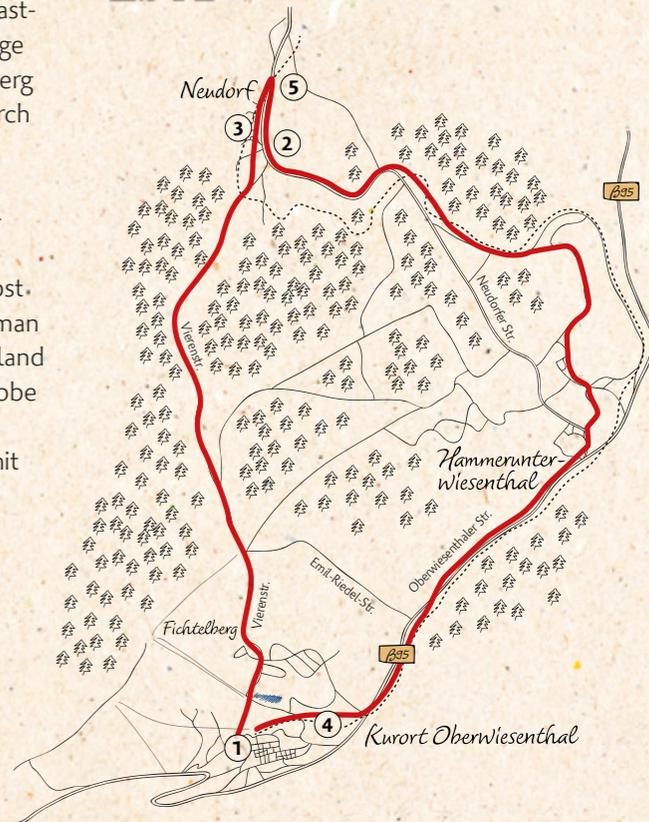
① Gasthaus Herberger
„Zur Schachtelbud“
www.schachtelbud.de

② Schauwerkstatt
„Zum Wehrichkarzl“
www.wehrichkarzl.de

③ Suppenmuseum Neudorf
www.suppenmuseum-neudorf.de

④ Fichtelbergbahn
www.fichtelbergbahn.de

⑤ Kaiserhof Neudorf
www.kaiserhof-neudorf.com



Bierführung ca. 2h

Hopfen und Malz - Freiberg erhalt' s!

Bei dieser humorvollen Erlebnisführung können Sie die Silberstadt und ihre alkoholischen Köstlichkeiten kennenlernen. Man erfährt Interessantes zur traditionsreichen Geschichte des Freiburger Bieres, das seit dem 13. Jahrhundert in Freiberg hergestellt wird. Damals durfte auf allen gewinnbringenden Zechen Sachsens nur „freibergisches Bier“ verkauft werden. Heitere Erlebnisse und amüsante Trinksprüche, welche sich nach dem Genuss von echtem Freiburger Bockbierbrand leicht merken lassen, machen diesen Stadtrundgang zu einem einmaligen Erlebnis. Die Freiburger Bierführung endet schließlich in einer Freiburger Gastwirtschaft, wo ein original Freiburger Kellerbier und ein leckeres Mühlenbrot mit Schmalz bereits warten.

mehr zur
Bierführung



Anmeldung erforderlich unter



Tourist-Information
Silberstadt® Freiberg

Schlossplatz 6 · 09599 Freiberg

Tel. 03731 273664 · Fax 03731 273665

tourist-info@freiberg.de · www.freiberg.de



Rechenberger Biertour

Bierwanderung

Gestartet wird am Sächsischen Brauereimuseum der Rechenberger Brauerei. Während der Führung gerät man wie in eine Erlebniswelt rund um's Bier im Allgemeinen und das Rechenberger Bier im Besonderen. Von der Braukunst, die hier seit mehr als vier Jahrhunderten ausgeübt wird, von der Entwicklung des Ortes, der besonderen Architektur der Brauerei bis hin zur Familiengeschichte wird berichtet, erklärt, gezeigt und verkostet. Über den Kräuterpfad nach Holzhau besuchen wir ein noch ganz junges Brauhaus, das Rumpelbräu, eine kleine Erzgebirgsbrauerei, in der die Biere handwerklich in überschaubaren Mengen und in hoher Qualität gebraut werden. Von hier aus geht es nach einer Stärkung entweder an den nächsten Haltepunkt der Freiburger Eisenbahn oder durch Holzhau zurück zum Ausgangspunkt.

Erlebnisswerte
Punkte

Sächsisches Brauereimuseum
Rechenberg

www.rechenberger.com

Rumpelbräu

www.rumpelbraeu.de

Bäckerei und Café Schramm

www.baeckerei-schramm.de

Anreise:

Bus, Bahn, Auto oder Rad

Infos
zur Tour



Tourentipp min. 1,5 h

Reichstädter Landerlebnisse

Nach einer nostalgisch dampfenden Fahrt mit der Weißeritztalbahn von Freital über den romantischen Rabenauer Grund erreichen Sie die Stadt Dippoldiswalde. Unsere Wanderung führt Sie vom Bahnhof aus in das ländliche Reichstädt, eines der längsten Dörfer Sachsens. Der Ort verläuft im Tal des Reichstädter Baches und bietet links und rechts viel handwerkliche und historische Besonderheiten.

Landtour nach Reichstädt

Stadt und Land waren früher auf das engste miteinander verbunden. Auf den Spuren der Landfrauen gibt es von Dippoldiswalde zurück nach Reichstädt erstaunliche Geschichten zu erzählen. Im Dorf angekommen stärken wir uns bei einem herzhaften Schmaus in der Scheune unserer Schäferin.

Anmeldung unter:

Landtour nach Reichstädt,
www.anjagraul-erzgebirge.de

① *Weißeritztalbahn - täglich unter Dampf*

www.weisseritztalbahn.com

② *Schäferei Drutschmann*

www.schaeferei-drutschmann.de

③ *Steinzeugkeramik*

Tel. 03504 610910

④ *Schloss & Park Reichstädt*

www.schloss-reichstaedt.de

⑤ *Schafstall der Schäferei Drutschmann*

www.schaeferei-drutschmann.de

⑥ *Einkehr: Niederer Gasthof Reichstädt*

www.gasthof-reichstaedt-online.de

⑦ *Bahnhof Weißeritztalbahn*

Reichstädter Str. 1, Dippoldiswalde



Trebnitzgrund zum Genießen

Der Trebnitzgrund zieht naturliebende Wanderer magisch an. Eine Wandertour in idyllischer, ländlicher Abgeschiedenheit, eine unzerstörte, ruhige Talschönheit. Ein schmaler Fußpfad schlängelt sich durch seine blumigen Wiesengründe. Interessante Informationstafeln entlang der Strecke geben Aufschluss über die Natur und die Historie der Region. Zwischenrast – ob im Biergarten oder der Gaststube – im Landgasthof Börnchen erleben Sie osterzgebirgsche Gemütlichkeit bei einem kühlen Bierchen und regionaler Küche.

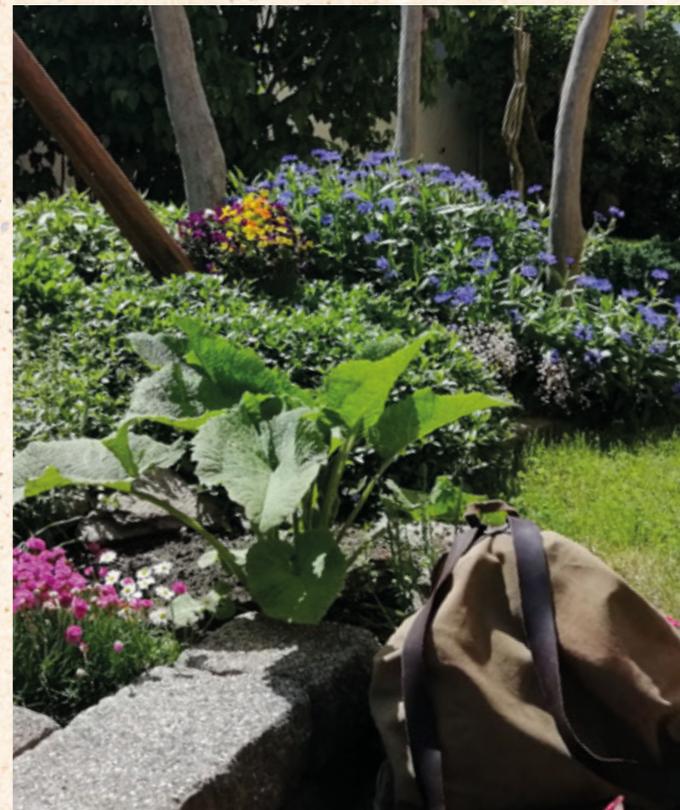
Landgasthof Börnchen

Vorreservierung empfehlenswert: 035054 25704
www.landgasthof-boernchen.de

Infos zur Tour



Tourentipp 4 h



Tourentipp ca. 20 km



Crottendorfer Genussstour

Landhaus Bienentau
www.bientau.de

Hofkäserei Fritsch
www.hofkaeserei-fritsch.de

Grenzwald-Destillation
www.grenzwald.de

Crottendorfer
Räucherkerzenland
www.crottendorfer-raeucherkerzen.de

Gruppentipp
Ab 10 Personen können Sie die Tour als Führungs- und Verkostungstour buchen. An allen Stationen erhalten Sie dann eine fachkundige Führung und können die Produkte anschließend auch verkosten.

Anmeldung unter:
Tel. 037344 138686



Losradeln und den Rucksack voll mit Leckereien regionaler Hersteller packen – so wird aus einer 20 km Tour ein tagfüllendes Erlebnis für die ganze Familie. Start der Tour ist Walthersdorf am alten Bahnhof, der ein kleines Eisenbahnmuseum beherbergt. Entlang des Zschopautalradweges radelt man Richtung Crottendorf bis zur Imkerei Landhaus Bienentau. Malerisch gelegen zwischen Wiesen lohnt sich eine Pause, um im Hofladen zu stöbern. Immer weiter auf dem Radweg gelangen Sie zur Familie Fritsch, die eine klassische Hofkäserei betreibt. Nächste Station: ist die Grenzwald-Destillation mit Schnapsmuseum. An der Kreuzung „Gasthof zur Glashütte“ ist ein Abstecher nach rechts zum Crottendorfer Räucherkerzenland ein absolutes Muss. Abgesehen von den Duftkegeln, die man dort selbst herstellen kann, lockt der Laden mit allerlei erlesenen erzgebirgischen Waren und das Café Annabella mit selbstgebackenen Kuchen und Torten. Gut gestärkt geht es zurück zum Ausgangspunkt.



Tourentipp ca. 23 km

Mountainbike-Tour zur Neunzehnhainer Talsperre

Vom Lauterbacher Spirituosen-Stammhaus fahren wir bis zum Kalkwerk Lengefeld, am Kalkwerk vorbei biegen wir nach 165 m rechts ab. Eine kulinarische Pause empfehlen wir, mit wunderbarer Aussicht, im Hotel Waldesruh. Weiter geht es durch den Bornwald bis zur Staumauer der Talsperre Neunzehnhain Nr. I. Die Sperre liegt mitten im Wald. Weiter über Börnichen auf dem Försterweg Richtung Talsperre Neunzehnhain Nr. II durch den Bornwald zurück nach Lauterbach. Hier können Sie nun bei der Ernst F. Ullmann Destillation & Likörfabrik einen Stopp einlegen, ein Schnäpschen probieren oder auch Spirituosen für zu Hause kaufen.

Lauterbacher Spirituosen
Stammhaus mit Ladengeschäft
www.lauterbacher-tropfen.de

Wehrkirche Lauterbach
Tel. 03735-23103

Technisches Museum Kalkwerk
Lengefeld mit Gaststätte
www.kalkwerk-lengefeld.de

Hotel Waldesruh
www.hotel-waldesruh.eu

Bierfabrik Erzgebirge
Terminvereinbarung
www.bierfabrik-erzgebirge.de

Die Tour ist bis auf zwei kurze Wegstücke auch für das Trekkingrad geeignet. Für die Navigation empfiehlt sich das GPS-Gerät oder die kostenlose APP „Erzgebirge erleben“.

Infos
zur Tour





Genusswanderung „Durchs Hohe Holz“

Eintauchen in die Natur und Spezialitäten des Erzgebirges genießen.

Kein Problem, denn in Bad Schlema geht beides hervorragend. Heimatgenuss und Bewegung werden hier in Einklang gebracht.

Die klassische Terrainkur ist ein spezielles kurörtliches Angebot für die Bewegungstherapie. Diese wirkt sich positiv auf den Organismus aus. Auch das Genießerherz kommt nicht zu kurz, neben dem Kräutergarten und der radonhaltigen Gleesbergquelle bietet das Gasthaus „Zum Füllort“ bergmännische Gerichte im urigen Ambiente.

Nehmen Sie sich Zeit und genießen Sie die Ausblicke und die Ruhe des Waldes.



Infos zur Tour

*Gaststätte Zum Füllort
im KulturhausAKTIVIST*

www.kulturhaus-aktivist.de

Gästeinformation Bad Schlema



Bad Schlemaer Marktpassage

www.kurort-schlema.de

Museum für Uranbergbau

www.uranerzbergbau.de

Gleesbergquelle

frisches, radonhaltiges Quellwasser, wirkt schmerzlindernd und heilend

Reformhaus Bad Schlema

Gesundheit, Genuss und Regionales

www.reformhaus-schlema.de

Kräutergarten Bad Schlema



Genusstouren mit Freunden



Bergmannsabend „Glück auf“

Begrüßung mit rustikalem Bergmanns-Brett & Erzgebirgs-Bockbier, dazu eine kleine Heimatgeschichte, Lichtl-Wanderung zum nahen Gipfel des Schwarzenberges, Baumstamm-Wettnageln im Fackelschein, heißer Kesselgulasch und ein deftiges Bergmanns-Bufferet.



Hotel Dachsbaude & Kammbaude,

09544 Neuhausen, www.hotel-dachsbaude.de

November
bis März
ab 6 Personen
buchbar

Erzgebirgischer Hutzenabend

Erzgebirgsvesper mit Stollen, Speckfettbemme, Kaffee und Tee, Lichtl-Wanderung zum Schwarzenberg, Feuerzangenbowle, Schnitzkurs sowie das erzgebirgische Neunerlei als Buffet.



Hotel Dachsbaude & Kammbaude,

09544 Neuhausen, www.hotel-dachsbaude.de

Nachtwächtertour durch Annaberg-Buchholz

„Hört Ihr Leute, lasst Euch sagen ...“ Freuen Sie sich auf einen vergnüglichen und stimmungsvollen Abend mit den Annaberger Nachtwächtern. Die Tour endet im Bistro „De Hutzenstub“, wo Sie sich bei einem warmen Getränk und Gänsebraten wieder stärken können.

Fleischerei Schaarschmidt „De Hutzenstub“,

09456 Annaberg-Buchholz, www.fleischerei-schaarschmidt.de

Kochkurse

Erzgebirgische Kochkurse – modern, raffiniert oder traditionell

Wussten Sie schon, dass man junge Brennnesseln wie Spinat zubereiten kann? Dass man Petersilie erst nach dem Kochen hinzugeben sollte, weil sie sonst ihren Geschmack verliert? Und dass die Maitriebe der Fichte in Schokolade getaucht eine höchst raffinierte Beilage ergeben?

All das und noch vieles mehr lernt man – sofern man es nicht von Mutti oder Oma mit auf den Weg bekam – in einem Kochkurs. Statt unter den strengen Augen der Großmutter darf man sich hier ganz nach Lust und Laune der Freude am Topfgucken hingeben. Neugierig sein ist erlaubt, kosten natürlich auch, und ja, man darf sogar mal die Finger abschlecken.

Der wahre Sinn eines Kochkurses ist weniger, dass das Essen fertig wird, sondern der gemeinsame Genuss. Aus der großen Küche dringt Gelächter, um den Meister am Topf hat sich eine staunende Traube von Menschen gebildet, die ihm andächtig über die Schulter schauen.

Wie schneidet man eine Zwiebel im Zeitraffertempo? Wie bleibt der Rehrücken rosa? Wie karamellisiert man eine Kumquat?

Fragen über Fragen, die der Koch oder die Köchin mit großer Geduld und einem schier unerschöpflichen Fundus an Wissen beantwortet.

Ist das große Werk vollbracht, kommt der schönste Teil des Abends. In gemeinsamer Runde verzehren die Köche am großen, liebevoll gedeckten Tisch den Lohn ihrer Mühen.

Termine unter: www.erzgebirge-tourismus.de/heimatgenuss/



Kochkurs buchen

Kräuterseminare und Kräuterbackkurse

Hotel Forstmeister
08304 Schönheide
Tel. 037755 630
www.forstmeister.de

Küche mieten für ein gemeinsames Kochevents

Dreiseithof Sohra
09627 Sohra
Tel. 037325 249435
www.dsh-sohra.de

Küchenatelier Viva Culinaria,
Villa Gückelsberg
09557 Flöha
Tel. 03726 7929190
www.viva-culinaria.com

Kochen mit Kräutern

Wiesenbader Kräuter-Kochstudio
09488 Thermalbad Wiesenbad
Tel. 03733 5041607
kraeuterkochstudio@wiesenbad.de

Traditionell & Gourmet oder Rustikal

Profikochkurs von traditionell bis
Gourmet im Kochstudio oder ganz
rustikal in der Waldhütte auf
offenem Feuer.

Landhotel Trakehnerhof
09575 Großwaltersdorf
Tel.: 037293 329
www.trakehnerhof.de

Zeit für Genuss

Gaststätten und regionale Produzenten mit dem Siegel Heimatgenuss heißen Sie im Erzgebirge mit typischen Köstlichkeiten willkommen. Ihre Gastgeber in Hotels und Gasthäusern verwöhnen Sie, immer der Jahreszeit entsprechend, mit schmackhaften Gerichten aus heimischen Produkten. Viele der Leckereien können Sie auch mit nach Hause nehmen, um Ihren Besuch kulinarisch nachhallen zu lassen. Dafür sorgen Landwirtschaftsbetriebe und Lebensmittelproduzenten aus der Region, die im Erzgebirge gewachsene, hergestellte und verfeinerte Lebensmittel anbieten. Freuen Sie sich auf Genuss mit Tradition!

Erzgebirgische Küche genießen

- 1 Hotel Forstmeister
- 3 Gaststätte ZUM FÜLLORT
- 8 Hotel Köhlerhütte
- 12 Gasthaus & Pension Herberger
- 16 Rastkeller „Zum Neinerlaa“

- 17 Gasthof & Pension Brettmühle
- 20 Hotel Waldesruh
- 23 Kaiserhof Neudorf
- 25 Landhotel Trakehnerhof
- 27 Gasthof Dittmannsdorf
- 30 Hotel Goldener Stern
- 31 Altsächsischer Gasthof Kleines Vorwerk
- 32 Waldhotel Kreuztanne GmbH
- 33 Hotel Dachsbaude & Kammbaude
- 36 Naturhotel Gasthof Bärenfels
- 38 Sauberg-Klause
- 39 Landgasthof Börnchen

Regionale Produkte kaufen

- 2 Bäckerei Schönfelder
- 4 Harfesigg
- 5 Lautergold Paul Schubert GmbH
- 6 Erlebnishof Nestler
- 7 Brauerei Gasthof Zwönitz
- 9 Rößler Hof

- 10 Landhaus Bienentau
- 11 Crottendorfer Räucherkerzenland
- 13 Schauwerkstatt „Zum Weihrichkarzl“ und „Leffelstub“
- 14 Annaberger Backwaren
- 15 Fleischerei Schaarschmidt
- 18 Fisch Manufaktur Kaden
- 19 Ernst F. Ullmann e.K. Destillation & Likörfabrik
- 21 Ölmanufaktur von Huttenberg
- 22 Richter Erzgebirge Fleischwaren GmbH & Co KG
- 24 Freiburger Brauhaus
- 26 Essig-Schneider
- 28 Früchteverarbeitung Sohra
- 29 Agrargenossenschaft Bergland
- 34 Schäferei Drutschmann
- 35 Aroniapflanzanlage Rasehorn
- 37 Stollenverband Erzgebirge e.V.
- 40 Rumpelbräu



Weitere Informationen:

www.erzgebirge-tourismus/heimatgenuss/

Wildkräutersalat
Holunderbeersuppe



① Hotel Forstmeister

Die Maxime unserer Küche ist es, frische Produkte aus unserer unmittelbaren Umgebung zu verwenden. Unser oberstes Gebot ist hohe Qualität – und diese beginnt bereits beim Einkauf. Die Verwendung von heimischem Wildfleisch sowie regional-typischer Wildkräuter hat, auch aus gesundheitlichen Aspekten, die Priorität in unserer Hotelküche. Wildfrüchte und -beeren für die Herstellung verschiedener Sorten von Marmeladen, Säften und „Aufgesetzten“ werden von uns selbst gesammelt und verarbeitet. Entdecken Sie die wohlschmeckende, regionale Küche des Erzgebirges im Restaurant Forstmeister in Schönheide. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Inhaber: Seidel & Göpel Hotelbetriebsgesellschaft GmbH & Co. KG · Auerbacher Str. 15
08304 Schönheide · Tel. 037755 630 · rezeption@forstmeister.de · www.forstmeister.de

② Bäckerei Schönfelder

Im Bandoniondorf Carlsfeld am Erzgebirgskamm heißen wir Sie in unserer Bäckerei herzlich willkommen. Unser Sauerteigbrot, verschiedene Brötchen, Kuchen nach traditionellen Rezepten, Torten und bunte Platten für verschiedene Anlässe und den guten erzgebirgischen Weihnachtsstollen backen wir mit unserem Team.

Carlsfelder Osterkranz



Hefeaschkuchen nach Familienrezeptur, erlesene Zutaten in Kranzform gebacken.

Carlsfelder Viererlaa:



Inhaber: Mario Schönfelder · Carlsfelder Hauptstr. 39 · 08309 Eibenstock
Tel. 037752 2163 · info@baeckerei-schoenfelder.de · www.carlsfelder-stollenshop.de
www.baeckerei-schoenfelder.de

③ Gaststätte zum Füllort

Erleben Sie eine neue Art der Erlebnisgastronomie in einem originalgetreu ausgebauten Bergbaustollen. Viele Mitbringsel ehemaliger Bergleute aus der Region sorgen für das authentische Flair des Füllorts, der Platz für 70 Personen bietet. Da auch die Bergleute die Sonne genossen haben, gehört zum Füllort auch ein Biergarten mit 36 Plätzen. Lassen Sie sich traditionelle und hausgemachte Küche wie den Hutzenburger oder die Steigerplatte schmecken!

Bergmännisch genießen im wigen Ambiente



Dor original Hutzenburger® saftige, gerupfte Sau in Glück-auf-Bier-Marinade gegart, mit hausgemachtem Schieböcker und Kräutersenfsoße überbacken, gefüllt mit Gewürzgurke und Röstzwiebel im Roggenhandbrot von unserer Hausbäckerei

im Kulturhaus AKTIVIST · Bergstraße 22 · 08301 Bad Schlema
Tel. 03771 290221 · kulturhaus-aktivist@bad-schlema.de · www.kulturhaus-aktivist.de

④ Harfesigg

Lecker und hausgemacht



Harfesigg - hausgemachte Nudeln aus weitestgehend regionalen Rohstoffen. Am Anfang waren die Nudeln nur für den eigenen Genuss gedacht. Doch schnell hat sich über Freunde und Bekannte der gute Geschmack und die handwerkliche Qualität weiter verbreitet. Quasi von Mund zu Mund. Mit der Zeit kamen immer mehr Geschmacksrichtungen sowie verschiedene Nudelformen hinzu.

Spezialitäten des Hauses:
Erzgebirgsnudel
Schlägel & Eisen
Bandnudeln mit Steinpilzen

Jens Kaltofen · Untere Hauptstraße 56 · 09385 Lugau
Tel. 037295 5492321 · info@harfesigg.de · www.harfesigg.de

⑤ Lautergold Paul Schubert GmbH

Die Tradition des Unternehmens Lautergold reicht bis auf das Jahr 1734 zurück. Aus einer Manufaktur für Heil- und Hausmittel entwickelte sich bis zum heutigen Tage ein namhafter Spirituosenhersteller. Grundlage für die Produkte des Unternehmens sind seit jeher die in der Region wachsenden Kräuter, Wurzeln und Wildfrüchte. Aus diesen Naturrohstoffen werden auch aktuell noch über 50 hochwertige Kräuter- und Fruchtliköre hergestellt.

*Spirituosenmuseum mit Verkostungsmöglichkeit,
Gläserner Brennerei und Werksverkauf*



Inhaber: Jörg Haupt · August-Bebel-Straße 5 · 08315 Lauter-Bernsbach OT Lauter
Tel. 03771 256391 · contact@lautergold.de · www.lautergold.de

⑥ Landwirtschaftsbetrieb - Erlebnishof mit Hofladen



„Hier begeistert der Genuss“ – über 350 Nutz- und Haustiere leben auf dem Hof der Familie Nestler. Da schlägt das Herz eines jeden Landlebenliebhabers höher. Im kleinen Hofladen findet man neben einer thematisch wöchentlich wechselnden Fleisch- und Wursttheke und einer Käseauswahl von Camembert über Schnittkäse bis hin zum Mozzarella aus der eigenen Bio-Heumilch, aber auch Manufakturprodukte von anderen regionalen Erzeugern. Bei einer Käse-Kräuterwanderung lernt der Bauernhofbesucher allerlei Kräutlein und Blüten kennen, die gleich vor Ort zu Kräuterquark oder einem bunt gewürzten Mozzarella zueinander finden.

Inhaber: Birgit und Jörg Nestler · Thomas-Müntzer-Weg 1 · 08359 Breitenbrunn
OT Rittersgrün · Tel. 037757 7978 · info@eiei-nestler.de · www.eiei-nestler.de

*Erzjäger:
Rinderrohbrust
Neuerei im Glas:
das erzgebirgische Gericht
fertig für zu Hause*

⑦ Brauerei Gasthof Zwönitz



Biersortiment



Mit einem herzlichen „Glück Auf“ begrüßen wir Sie im 1. Brauerei Gasthof im Erzgebirge. Seien Sie unser Gast und genießen Sie deftige, erzgebirgische Speisen in gemütlicher Atmosphäre. In den Sommermonaten freuen wir uns über Gäste in unserem wunderschönen Biergarten, der zum Verweilen einlädt. Unser edles Markenzeichen sind die frischen, selbstgebräuten Bierspezialitäten und zahlreiche Produkte aus unserer Manufaktur, die das Gemüt des Erzgebirges in sich tragen.



*Zwönitzer
Bierlikör*

Inh. Dominik Naumann · Grünhainer Straße 15, 08297 Zwönitz · Tel. 037754.59905
kontakt@brauerei-zwoenitz.de · www.brauerei-zwoenitz.de · www.shop-brauerei-zwoenitz.de

⑧ Hotel und Restaurant Köhlerhütte

Das Hotel ist eine familiengeführte geschichtsträchtige Einkehrstätte seit 1839. Eingebettet in die herrliche Landschaft des westlichen Erzgebirges liegt das Hotel direkt am Waldesrand. Hier ist ein idealer Ausgangspunkt für Wanderungen und Ausflüge in die nähere und weitere Umgebung zu den vielen Sehenswürdigkeiten. In der historischen und urigen Köhlerstube, der Jagdstube, im idyllischen Biergarten oder im Prinzensaal können Sie regionale und internationale Spezialitäten genießen. Wir laden Sie dazu ein, hier bei uns herzliche, erzgebirgische Gastlichkeit zu erleben, Ruhe zu genießen und sich von den Strapazen des Alltags zu erholen. Mit einem herzlichen Glück Auf! Familie Heiko Schmidt



*Schiebhöcker
Harzerkäse mit Land-
bier gekocht, dazu
Zwiebeln, Gewürzgurke,
Butter und Brot*

*erzgebirgische
Spezialität
aus unserem
Hause*

Inhaber: Heiko Schmidt · Am Fürstenberg 7 · 08344 Grünhain-Beierfeld OT Waschleithe
Tel. 03774 1598-0 · info@koehlerhuetten.com · www.koehlerhuetten.com

9 Rößler-Hof

Wir sind ein Landwirtschaftsbetrieb mit eigener Hoffleischerei und Hofmolkerei. Wir schlachten und verwursten unsere eigenen Schweine, Rinder und Kälber. Unsere Spezialität ist Salami aus 100 % Rind. In unserer Hofmolkerei stellen wir stichfesten Joghurt, würzigen Rohmilchschnittkäse, Quark, Butter und Eis her. Von unserem Hofladen aus haben Sie die Möglichkeit in den Kälberstall zu schauen. Im Hofcafé gibt's im Sommer leckeres Hofeis. Falls Sie selbst die Kunst des Käseherstellens erlernen möchten, können Sie das in unserer Käseschule.

Rößler-Hof-Salami ^{100% Rind}

Hefkäse und Lausbubenkäse



Inhaber: Rolf Seyffert · Obere Hauptstraße 61 · 09235 Burkhardtsdorf
Tel. 03721 23283 · roessler-hof@t-online.de · www.roessler-hof.de

10 Landhaus Bienentau Honighofladen mit Schauproduktion



Die Erlebnisimkerei

Von der Besichtigung der Imkerei in den Sommermonaten, über romantische Fackelwanderungen mit selbst hergestellten Bienenwachsfackeln, dem Bienenlehrpfad oder Vorträge über die Vitalität mit Bienenprodukten – bei uns können Sie was erleben! In den warmen Monaten bieten wir Ihnen unter dem Motto „Atme Dich gesund“ eine Atemwegstherapie mit Bienenstockluft an. In unseren beiden Honigläden in Annaberg-Buchholz und Crottendorf bieten wir Ihnen neben einer großen Auswahl an köstlichstem Honig, Naturkosmetik, Bienenwachskerzen aus eigener Herstellung und alkoholischem mit Honig noch vieles mehr von der Biene.

APIPRO:
Apitherapiecocktail

Oxymel:
Urtinktur aus Honig
und Apfelessig

Glühbiene:
feiner Merlotwein mit
einer Gewürzmischung
und unserem leckeren
Honig



Inhaber: Kai & Susan Schulze · Hauptstraße 5 · 09474 Crottendorf OT Walthersdorf
Tel. 03733 6736067 · info@bienentau.de · www.bienentau.de

besten Kaffee im Erzgebirge
sowie hausgemachte Torten
und Kuchen



11 Crottendorfer Räucherkerzenland

Das Crottendorfer Räucherkerzenland lädt zum Erleben und Verweilen ein. In der 15m hohen Räucherkerze befindet sich ein kleines Museum, in dem Sie alles über die Geschichte der Räucherkerzen, ihren Ursprung und die Herstellung erfahren. Der liebevoll gestaltete Marktbereich bietet ein abwechslungsreiches Verkaufsangebot für Groß und Klein, sowie eine Spielecke für „Zwerge“. Die 3 Kreativwerkstätten laden zum Räucherkerzen selbst herstellen ein. Den wahrscheinlich besten Kaffee im Erzgebirge sowie hausgemachte Torten und Kuchen servieren wir Ihnen in unserem Café AnnaBella, mit einer herrlichen Außenterrasse. Unser großer Outdoor-Erlebnisspielplatz lässt für Kinder keine Wünsche offen.

Geschäftsführer: Mirko Paul · Am Gewerbegebiet 1 · 09474 Crottendorf
Tel. 037344 138686 · termine@crottendorfer-raeucherkerzen.de
www.crottendorfer-raeucherkerzen.de

12 Gasthaus und Pension Herberger

Dort, wo man sich heute ein frisch gezapftes „Oberwiesenthaler Bürgerbräu“ mit einem erzgebirgischen Flammkuchen am grünen Kachelofen schmecken lässt, wurden bis 1990 Schachteln produziert. Daher der Name „Zur Schachtelbud“, unter dem das Gasthaus und die Pension von Thomas Herberger vor allem bei den Einheimischen bekannt ist. Typisch erzgebirgische Gemütlichkeit und viel Holz empfängt den Hungrigen in der Gaststube. Ein vermerktes „hmm erzgebirgisch“ auf der Speisekarte an diversen Gerichten zeigt dem Gast, mit welcher Auswahl er echten Heimatgenuss erlebt.

Spezialität
des Hauses



Inhaber: Thomas Herberger · Karlsbader Str. 24 · 09484 Kurort Oberwiesenthal
Tel. 037348 8691 · info@schachtelbud.de · www.schachtelbud.de

Karzl-Brattl
bestehend aus Wild-
knacker, Wildsalami,
zweierlei Käse,
Speckfett und Brot

Spezialität
des Hauses



13 Schauwerkstatt „Zum Wehrichkarzl“ und „Leffelstüb“

Zu einem Kleinod hat sich die Schauwerkstatt „Zum Wehrichkarzl“ in Sehmatal-Neudorf entwickelt. Fester Bestandteil des Dreiseitenhofs ist die für bis 60 Personen Platz bietende „Leffelstüb“. In dieser sind alle Speisen mit dem von Räucherkerzenhersteller Jürgen Huß entwickelten „Karzl-Löffel“ zu verzehren. Das Motto der Speisekarte: „Weniger ist mehr, dafür schmackhaft und frisch.“ Gekocht wird saisonal und dies überwiegend mit erzgebirgischen bzw. sächsischen Produkten. Darf es im Herbst und Winter etwas deftiger sein, halten im Frühling und Sommer frische Kräuter Einzug. Neu im Angebot ist das Karzl-Frühstück mit ebenso regionalen Produkten. Natürlich darf ein Besuch in der Schauwerkstatt nicht fehlen, in der Wehrichkarzle – selbstverständlich aus natürlichen Rohstoffen – selbst hergestellt werden können. Ein uriger Spaß für Alt und Jung.

Inhaber: Jürgen Huß · Karlsbader Straße 187/189 · 09465 Sehmatal-Neudorf · Tel. 037342 149390 · laden@juergen-huss.de · www.wehrichkarzl.de

14 Schokogusch'l der Annaberger Backwaren GmbH

Mit Liebe gebacken!
Seit 60 Jahren ist dies der Grundsatz nach dem wir unsere Produkte fertigen, die wir täglich an unsere großen und kleinen Kunden weitergeben. Besonders stolz sind wir dabei auf unseren Original Erzgebirgischen Butterstollen und unsere Natursauerteigbrote. Besucher unserer Backstube können unter fachlicher Anleitung ausgebildeter Bäcker und Bäckermeister das traditionelle Backen von Stollen und Natursauerteigbrot erlernen.

Das „Schokogusch'l“ im Herzen von Annaberg-Buchholz besticht durch hervorragende, moderne Konditorei und feinste hausgemachte Patisserie in bezauberndem Flair und lassen Ihren Besuch zu einem besonderen Erlebnis werden.



Wir bieten Ihnen nicht nur die Möglichkeit das Konditorenhandwerk zu genießen, sondern auch hautnah selbst zu erleben. Unser Sortiment aus edlen Konditorei- und Schokoladenprodukten reicht von alten Rezepten des „Café Central“ bis hin zu neuen Kreationen.

Backstube Geyersdorf · Alte Königswalder Str. 1 · 09456 Annaberg-Buchholz
Standort Schokogusch'l · Museumsgasse 1 · 09456 Annaberg-Buchholz
Tel. 03733 502-0 · info@annaberger-backwaren.de · www.annaberger-backwaren.de

15 Fleischerei und Partyservice Schaarschmidt mit Bistro und Café „De Hutzenstüb“

Qualität hat bei uns Familientradition. Die regionale Herkunft unserer Tiere, ein hoher Anspruch an beste Qualität und Frische in Verbindung mit einer meisterlichen und handwerklichen Herstellung in der hauseigenen Produktion sind die Grundlagen für unsere guten Produkte.



Spezialitäten des Hauses

Dry aged beef und pork aus der großen Schatzkammer, Annaberger Brettl Salami und Walnuss-Salami, handgewickelter Lachsschinken nach alter Tradition

Weihnachten

Inhaber: Rölf Schaarschmidt · Lindenstraße 55 – 57 · 09456 Annaberg-Buchholz
Tel. 03733 5060690 · info@fleischerei-schaarschmidt.de · www.fleischerei-schaarschmidt.de

16 Ratskeller „Zum Neinerlaa“

Frische, regionale und saisonale Zutaten schmecken besser und sind gesünder. Deshalb setzen wir in unserem Neinerlaa auf Frisches aus der Nähe! Wir bringen unseren Gästen natürlichen Geschmack auf den Teller – das schont die Umwelt und schmeckt einfach besser. Wie zu alten Zeiten bedient sie „de Mutt“ und „dr Gung“, während Oma Liesl die Speisen in der Küche liebevoll zubereitet. Alt hergebracht im Erzgebirge ist das so genannte „Hutzen“. Man besucht sich in der guten Stube des Hauses, singt, lacht und erzählt sich Geschichten. Erleben Sie diese einmalige Form der Gastlichkeit.

Das erzgebirgische Neinerlaa



Inhaber: Matthias Singer · Markt 1 · 09456 Annaberg-Buchholz
Tel. 03733 679409 · info@zum-neinerlaa.de · www.zum-neinerlaa.de

17 Gasthof und Pension Brettmühle

Im reizvollen Ausflugsgebiet des Pöhlaltals – zwischen Annaberg-Buchholz und Oberwiesenthal gelegen – erwartet Sie Iris Sellke und ihr Team vom Gasthof & Pension Brettmühle Königswalde.

Egal ob Wanderfreund, Aktivurlauber oder mit der ganzen Familie, in der Umgebung ist für jeden etwas dabei. Das Restaurant serviert täglich frische Gerichte, von erzgebirgischen Spezialitäten über deftige Hausmannskost bis hin zu trendigen Leckereien: Im Außenbereich machen eine Spielwiese und ein Spielplatz die Kinderherzen glücklich.



Sägepänekuchen



Kaninchensülze

Inhaber: Iris Sellke · Brettmühle 5 · 09471 Königswalde
Tel. 03733 429639 · info@brettmuehle.com · www.brettmuehle.com



hausgemachter
Brathering

18 Fisch-Manufaktur Kaden

Frischer Fisch für jede Gelegenheit. Ob für die einfache Fischmahlzeit unter der Woche, das Gourmet-Rezept zum Sonntagsmahl oder die exklusive Fisch- oder Meeresfrüchte-Spezialität für ihre Festlichkeit. Tino Kaden, als zertifizierter Fischsommelier, und sein Team beraten Sie gern und freuen sich auf Ihren Besuch! Im Erzgebirge sehr beliebt sind Forelle blau oder Schellfisch in Senfsoße. Für beide Gerichte bieten wir täglich frische Forellen und frischen Schellfisch. Auch hausgemachter Brathering (Brotharich), Ölhering (Ölhaarich) oder Heringssalat (Haarichsalat) sind eine erzgebirgische Spezialität.

Inhaber: Tino Kaden · Wolkensteiner Straße 1 · 09496 Marienberg
Tel. 03735 62944 · info@fisch-manufaktur.de · www.fisch-manufaktur.de

19 Ernst F. Ullmann e. K. Destillation und Likörfabrik

Dass selbst Chemiker dem Geheimnis des 40-prozentigen ungesüßten Magenbitters nicht auf die Spur kommen, liegt an der Kunst des Destillateurs und daran, dass Inhaltsstoffe verschiedener Kräuter miteinander verschmelzen. Natürlich dürfen Sie selbst rätseln, welche Kräuter und Wurzeln dem „Lauterbacher“ seinen Geschmack und Wirkung verleihen! Der „Grüne“ war über alle Zeiten hinweg beliebt – jenseits aller Trends und Moden und wird als das erzgebirgische „Nationalgetränk“ bezeichnet.

„Grasbeisser“ mit
Orangenlimonade



Lauterbacher Tropfen®

Hergestellt nach einem alten Familienrezept erhält dieser ungewöhnliche Magenbitter (40 % vol) seinen kraftvollen und würzigen Geschmack, insbesondere durch die mit Sachkenntnis und glücklicher Hand ausgewählten Kräuter und Wurzeln, die auch in der Naturkunde verwendet werden. Seine Wirkung ist unbestritten. Zu einem guten Essen darf er nicht fehlen.

Firmenmuseum & Groß- und Einzelhandel · Äußerer Hofring 1 · 09429 Wolkenstein
Stammhaus mit Verkauf & Produktion · Oberdorf 45 · 09496 Marienberg OT Lauterbach
Tel. 03735 66960 · info@lauterbacher-tropfen.de · www.lauterbacher-tropfen.de

20 Hotel Waldesruh

Unser Restaurant im Erzgebirge steht für typische, regionale Küche, ergänzt von phantasievollen und kreativen Variationen. Je nach Jahreszeit arrangieren wir für Sie Produkte der Saison zu leckeren Gerichten, die in stetig wechselnden Speisekarten zusammengefasst werden. Außerdem ist unser hausgebackener Kuchen sehr empfehlenswert. Die Restaurantteile „Landhaus“, „Bergmannskaue“ und „Gute Stube“ sind urig eingerichtet und bieten viele kleine Details, welche typisch für die Region sind. Im Panoramarestaurant mit angrenzender Sommerterrasse genießen Sie einen einmaligen Weitblick über das Erzgebirge.



genießen mit
Panoramablick

Wildpertschmaus
Erzgebirgischer Butter-
milchgetzen mit
deftigem Wildgulasch
und Waldbeeren

Inhaber: Jörg Nieschalk · Obervorwerk 1 · 09514 Pockau-Lengefeld
Tel. 037367 3090 · hotel.w@ldesruh.eu · www.hotel-waldesruh.eu

21 Ölmanufaktur vom Huttenberg

Die Ölmanufaktur vom Huttenberg wurde 2016 mit dem Anspruch gegründet, erstklassige Speiseöle von höchster Bio-Qualität zu produzieren. Der regionale und ökologische Anbau der Rohstoffe ist dafür eine Grundvoraussetzung. Mit ihren frisch gepressten Speiseölen, Mehlen und Saaten möchten die Danilo und Katja Braun nicht nur das Produkt, sondern auch den Erzeuger und in gewisser Weise die Heimat erlebbar machen. In der Schaumanufaktur mit einem hauseigenen Dorfladen können sich Interessierte nicht nur die Ölproduktion anschauen und erklären lassen, sondern auch die Produkte probieren und erwerben.



Leinöl "vom Huttenberg"
Das Leinöl „vom Huttenberg“ wird mehrmals wöchentlich frisch aus sächsischer Bio-Lein-saat gepresst. So garantieren wir, dass in jeder Flasche all unsere Leidenschaft für hochwertige, ursprüngliche und unbelastete LEBENS-Mittel steckt.

Inhaber: Danilo Braun · Ziegeleiweg 9 · 09600 Oberschöna OT Langhennersdorf
Tel. 01577 3987764 · dieoelmanufaktur@gmail.com · www.oel-muehle.de

22 Richter Fleischwaren GmbH & Co. KG



Wir von „Richter Erzgebirge“ produzieren seit nunmehr 50 Jahren Fleisch- und Wurstwaren. Mit unserem Slogan „Heimisch im guten Geschmack“ stehen wir für regionale, traditionelle Rezepturen aus unserer Heimat, dem Erzgebirge. In unseren Filialen bieten wir ebenso traditionelle Gerichte für den schnellen Mittagstisch an. Das ist die erzgebirgische Alternative zu herkömmlichem Fast Food. Wir freuen uns auf Ihren Besuch oder bestellen Sie online im Shop: www.shop-richter-erzgebirge.de Wir versenden deutschlandweit.

Rostbratwurst

Eine ehrliche Bratwurst aus dem Erzgebirge. Der beliebte Klassiker nach traditioneller Rezeptur.

Inhaber: Dieter Richter, Marco Richter, Dennis Richter · 09569 Oederan · Tel. 037292 6990
info@richter-fleischwaren.de · www.RichterErzgebirge.de · www.shop-richter-erzgebirge.de

23 Kaiserhof Neudorf

Engagiert, kreativ und flexibel verwöhnt Sie unser Team mit traditioneller erzgebirgischer Küche in unserer Gaststube, großen Biergarten über 3 Etagen oder im großen Festsaal. Das Traditionelle soll bewahrt bleiben, doch dem Modernen darf sich nicht verschlossen werden. Unsere Philosophie „frische regionale Küche“ steht im Mittelpunkt unserer Karte.

Inh. Ronny Lauterbach · Karlsbader Str. 171 · 09465 Sehmatal Ot Neudorf
Tel. 037342 141446 · info@kaiserhof-neudorf.com · www.kaiserhof-neudorf.com



24 Freiburger Brauhaus

Tradition trifft moderne Braukunst. Das Brauen hat in Freiberg eine lange Tradition. Die Silberfunde auf Freiberg Flur ließen den Ort rasch zur Stadt wachsen. Bergarbeit machte durstig und der Bierausschank entwickelte sich zu einem einträglichen Geschäft. Heute – nach mehr als 170 Jahren – steht für die Tradition der Freiberg Braukunst das Freiberg Pils. Im 1995 neu errichteten Freiberg Brauhaus, das die alte Braustätte im Herzen der Bergstadt ablöste, sorgen gegenwärtig über 145 Mitarbeiter dafür, dass die Quelle sächsischer Braukunst nie versiegt.



Freiburger Bierspezialitäten

Neben der Hauptmarke Freiberg Pils hat sich die Brauerei auf die Geschmäcker-Vielfalt eingestellt und trägt dieser Vielfalt mit seinen Bierspezialitäten (Bockbier, Export, Festbier, Schwarzbier, 1863, Schankbier, Grape, Radler, Radler 0,0% und Freiberg ALKOHOLFREI 0,0%) Rechnung.

Freiberg Brauhaus GmbH · Am Fürstenwald · 09599 Freiberg
Tel. 03731 363150 · info@freiberg-brauhaus.de · www.freiberg-pils.de

25 Landhotel Trakehnerhof

Wir sind ein Familienunternehmen mit Herz und Seele, unser Team gehört zur Familie und bei uns arbeiten Menschen, die liebe Freunde sind.

Wahrscheinlich ist genau das unser Geheimrezept, warum Gäste zu Freunden werden und das Gefühl haben, uns schon ewig zu kennen.

Das Herzstück des Trakehnerhofes ist seine Küche. Hier wird mit viel Liebe und Hingabe gekocht.

Was unsere Art zu Kochen vor allem ausmacht, ist die Kombination aus Tradition und Moderne, die sich zu einer perfekten und ganz speziellen Harmonie verbinden und den Trakehnerhof so einzigartig machen.



Wir haben noch
Zeit für Eure
Wünsche!

Mittelsaidaer Straße 25 · 09575 Großwaltersdorf · Tel. 037293 329
E-Mail: info@trakehnerhof.de · www.trakehnerhof.de · www.shop.trakehnerhof.de

26 Essig Schneider

„Essig Schneider“ – ein traditionelles Familienunternehmen, geprägt durch Fleiß, Elan, Zuverlässigkeit und Qualität seiner Produkte. Eine große Auswahl an Essig- und Senf-Spezialitäten bieten wir in unserem Hofladen oder senden Ihnen diese über unseren Internetversand direkt nach Hause.

Essigsorten: Früchte- und Kräuternessige

Senfsorten: von scharf über fruchtig bis süß ist alles dabei



Inhaberin: Ulrike Schneider · Am Bahnhof 2 · 01774 Klingenberg OT Colmnitz
Tel. 035202 2040 · info@essig-schneider.de · www.essig-schneider.de



Spezialität des Hauses:
Hausgemachte
Wildkräuter-bratwurst
auf frischem Gartensalat
und Kartoffelchips

27 Gasthof Dittmannsdorf

Unser Motto: sich wohlfühlen, ausspannen und gut essen in familiärer Atmosphäre.

Wir laden ein in unseren gemütlichen Gasthof der zwischen Olbernhau und Sayda liegt. Genießen Sie einige schöne Stunden oder einen erholsamen Urlaub. Wir haben zwar keinen Michelinster, dafür aber eine gute erzgebirgische Küche mit saisonalen, frischen Zutaten. Lassen Sie sich entführen in die „Wilde Weiber Kräuterküche“, wir laden regelmäßig zu Veranstaltungen mit kulinarischen Spezialitäten ein. Auf Ihren Besuch freut sich Familie Martin und das Team vom Gasthof Dittmannsdorf.

Inhaber: Roberto Martin · Dresdner Straße 105 · 09526 Olbernhau OT Dittmannsdorf
Tel. 037360 6349 · info@gasthof-dittmannsdorf.de · www.gasthof-dittmannsdorf.de

28 Früchteverarbeitung Sohra GmbH

Am Fuße des Erzgebirges wachsen auf den Plantagen zu unserer Mosterei die Früchte für die Bio-Direktsäfte und Bio-Fruchtaufstriche. Dadurch können wir die Qualität unserer Früchte überwachen, den optimalen Erntezeitpunkt bestimmen und die Früchte sofort nach der Ernte rasch und schonend verarbeiten.

Über 40 Bienenvölker, Naturhecken, Anbau unterschiedlicher Beerensorten und Streuobstwiesen sorgen für optimale ökologische Lebensräume für das Wachstum unserer Früchte. Auch unser cremiger Honig erfreut sich enormer Beliebtheit. Besuchen Sie unseren Hofladen!



Inhaber: Dr. Claudia Scharff · Ortsstraße 28 · 09627 Bobritzsch-Hilbersdorf OT Sohra
Tel. 037325 249435 · info@fruechte-sohra.de · www.fruechte-sohra.de

29 Agrargenossenschaft „Bergland“
Clausnitz eG



Wir bieten viele erzgebirgische Spezialitäten an, unter anderem Speisekartoffeln, Leinöl und Leindotteröl.

Wir sind ein vielseitiger Landwirtschaftsbetrieb mit Pflanzen- und Tierproduktion, Erzeugung erneuerbarer Energien, Forstwirtschaft, Vermietung und Direktvermarktung. In unserem Hofladen finden Sie Produkte aus eigener Erzeugung sowie weitere ausgewählte Spezialitäten der Region.

Mit dem Hofladen verbunden ist die Schauölpresse, in der die Raps-, Lein-, Leindotter- und Senfsaaten aus dem eigenen Anbau zu wertvollen Speiseölen verpresst werden sowie Hanföl aus regionalem Anbau.

Weitere Produkte der eigenen Erzeugung sind Kartoffeln, Käse, Fleisch und Wurstwaren vom Rind sowie Frischmilch.

Vorsitzender: Christoph Hänel · Hauptstraße 13 · 09623 Rechenberg-Bienenmühle OT Clausnitz · Tel. 037327 83930 · info@agrar-bergland-clausnitz.de
www.agrar-bergland-clausnitz.de

Gegratete Blutwurst mit Röstzwiebeln, Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf

Grüne Klitscher mit Apfelmus oder Kräuterrahm und Salat



30 Hotel Goldener Stern

Sie finden in unserem Hause die wohl spannendste Gastlichkeit der Region. Hier dreht es sich nicht nur um gute Speisen, sondern auch am runden Tisch.

Lassen Sie sich von unserem Deckenrelief für Ihren nächsten Ausflug inspirieren, bestaunen Sie echte Frauensteiner Originale und unseren Heimatort im Wandel der Zeit, als noch die Bimmelbahn bergauf schnaufte. Oder machen Sie es sich im Brunnenstübchen mit „tiefgründigem Einblick“ gemütlich. In neuem Ambiente, mit viel Liebe zum Detail, erwartet Sie erzgebirgische Gemütlichkeit.

Wir freuen uns darauf, Sie mit der Vielfalt und Qualität der regionalen, erzgebirgischen Küche und unserer Gastfreundschaft verwöhnen zu dürfen.

Wir garantieren kulinarische Genüsse, Gaumenfreuden und Augenweide zugleich.

Inhaber: Familie Härtig · Markt 22 · 09623 Frauenstein / Erzgebirge · Tel. 037326 1221
info@goldener-stern-frauenstein.de · www.goldener-stern-frauenstein.de

31 Altsächsischer Gasthof
Kleines Vorwerk



Regional, saisonal & frisch. Viele Köstlichkeiten werden direkt hier erzeugt: von Bergkräutern aus dem Kräutergarten und Honig der hauseigenen Imkerei, bis hin zu Lammfleisch und saftigem Steak vom Hochland-Weiderind. Nach dem Credo „Alte Werte neu entdecken“ bietet das Areal des Kleinen Vorwerks einen umwerfenden Blick über Wiesen und Wälder des Erzgebirges.

Erzgebirgs-Bauernplatte

vom Fleisch aus eigener Zucht sowie Spezialitäten unseres Hausfleischers André Köhler: Salami vom Hochlandrind, Landfleischer-Sülze, Blut- und Leberwurst sowie Knacker und Gewürzgurke, Karsdorfer Sauermilchkäse, Butter und Vorwerksbrot



Tipps:

In der „VORWERK-Genusshütte – das kleinste Restaurant Sachsens“ zaubert der Chefkoch direkt neben dem Tisch am holzbefeuerten Herd ein hochwertiges 5-Gänge-Menü.

Betreiber: Robert Scharf · Mühlholzweg 12 · 09619 Sayda
Tel. 037365 99910 · info@kleines-vorwerk.de · www.kleines-vorwerk.de

32 Waldhotel Kreuztanne GmbH

Vor gut 180 Jahren beginnt die Hotelgeschichte mit der Postkutschen-Haltestelle an der „Kreuztanne“. Heute begrüßen wir Sie in einem Hotel mit Wohlühl-Atmosphäre, mitten in der Natur und wunderschönem Panoramablick. Ein Platz, um neue Energie zu tanken. Kulinarisch verwöhnen wir unsere Gäste mit saisonalen und regionalen Speisen. Unser Biergarten lädt bei einem guten Glas Wein oder ein einem frisch gezapften einheimischen Pils zum Verweilen ein.



Gänsebrust-Schinken
geräuchert von der
Fleischerei Köhler

Hähnchen-Röllchen
gefüllt mit heimischen Schinken
von der Fleischerei Köhler, Käse
vom Ziegenhof Wokurka

Inhaber: Brivec B.V. · Kreuztannenstraße 10 · 09619 Sayda OT Friedebach
Tel. 037365 1760 · info@kreuztanne.de · www.kreuztanne.de

33 Hotel Dachsbaude und Kammbaude

Herzlich willkommen in unserem gemütlichen, familiengeführten Landhotel am Rande des Spielzeugdorfes Seiffen. In ruhiger Lage auf 761 m Höhe bieten wir Erholung pur in 30 modernen Zimmern mit 61 Betten. Unsere 4 Gasträume mit insgesamt 110 Plätzen und die beiden sonnigen Terrassen mit 50 Plätzen laden zum Verweilen ein. Sie genießen regionale und saisonale Küche mit sächsischen Bieren und Weinen.

Für aktive Urlauber ist der Einstieg in Kammweg, E3 und Seiffner Rundwanderweg sowie in 40 km gespurte Loipen direkt ab Hotel möglich. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Heidelbacher Bauernplatte

Sächsisches Käbber im Klitscherteig

Deftiges Schnitzel nach böhmischer Art

Inhaber: Sigmund Hunger · Heidelbach 3 · 09544 Neuhausen
Tel. 037361 1469-0 · info@hotel-dachsbaude.de · www.hotel-dachsbaude.de

34 Bio-Schäferei und Spinnstube

Schafsalami und Hirtenkrafftfleisch, Strickwolle und dicke Socken – alle Spezialitäten vom Schäfer finden Sie neben anderen Produkten in unserem Hofladen in Reichstädt. Neben Merinolandschafen und Suffolks züchten wir auch die kleinste, deutsche Schafrasse, die vom Aussterben bedrohten Skudden. Alle Tiere weiden artgerecht auf den Bergwiesen des Osterzgebirges.



In der Spinnstube werden Kurse zur Wollverarbeitung wie Spinnen, Weben, Filzen, Färben und Flechten angeboten, die sowohl Einzelpersonen, als auch kleine Gruppen buchen können.

Für Wanderer und kleine Reisegruppen bietet sich ein Zwischenstopp mit Schäfers kulinarischen Spezialitäten in der Wollscheune an.

Teamevents: auch für Mädels-Abende, Familiennachmittage oder Kindergeburtstage

Inhaberin: Manja Drutschmann · Am Dorfbach 10, 01744 Dippoldiswalde / OT Reichstädt
Tel. 03504 613973 · www.schaeferei-drutschmann.de · info@schaeferei-drutschmann.de



35 Aroniaplantage und Café Rasehorn

Aronia Pralinen

In unserer Ferienanlage betreiben wir ein kleines Aronia Café. Zu unseren Spezialitäten aus eigener Produktion und Herstellung gehören Aronia-Tee, Aronia-Kuchen, Aronia-Brotaufstriche oder Aronia-Pralinen. Wir gehören zu den ersten, die Aroniabeeren in dieser Vielfalt verarbeiten. Wohlschmeckende Leckereien, die auch gern als kleines Urlaubsmitbringsel gekauft werden. Sie können aber auch selbst in einem Pralinenworkshop zartschmelzende Schokolade mit fruchtigen Aromen zu einzigartigen Pralinen komponieren. Im Workshop stellen Sie bis zu 50 Pralinen in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen her. Voranmeldung erforderlich.

Inhaber: Monika Rasehorn · Grenzstraße 7 · 01773 Altenberg OT Neurehefeld
Tel. 035057 50386 · MRasehorn@t-online.de · www.fewo-rasehorn.de

36 Naturhotel Gasthof Bärenfels

Begrüßen Sie den Tag mit einem Lächeln... Im Erzgebirge aufgewachsen und eng mit der Natur unserer wunderbaren Region verbunden, genau das möchten wir im Naturhotel Gasthof Bärenfels, einem der ältesten Gasthäuser im Erzgebirge, erlebbar machen. Die Schönheit und die Kraft unserer einzigartigen Umgebung mit den Annehmlichkeiten eines weltoffenen Naturhotels zu verbinden, den Erhalt unserer erzgebirgischen Traditionen, darum geht es uns. Im Einklang mit der Natur zu leben, regionale Wertschöpfung zu fördern, Gütigkeit und unsere Leidenschaft für unsere Heimat sind uns wichtig. Wir glauben, dass unser Haus ein Ort mit eigener Kraft und eigener Aura ist. Gern überzeugen wir Sie davon!



Erzgebirgs-Doppelburger geschichtete Wildburger mit Buttermilchgetzen, gegrillten Apfelscheiben und mit Preiselbeeren auf Salatbett serviert

doppelt lecker

Inhaber: Jan Kempe · Alte Böhmische Straße 1 · 01773 Altenberg OT Bärenfels
Tel. 035052 2280 · info@naturhotel-baerenfels.de · www.naturhotel-baerenfels.de

37 Stollenverband Erzgebirge e. V.

Die Mitglieder des Stollenverbandes Erzgebirge e. V. sind 19 familiengeführte Handwerksbetriebe, welche ihren Stollen nach bewährten Familienrezepturen in handwerklicher Herstellung backen. Sie richten sich nach den strengen Vorgaben des Stollenverbandes (www.originalstollen.de).

Achten Sie auf das Siegel „Erzgebirgischer Weihnachtsstollen – Traditionelle Handwerkskunst“.



Zschopenthal 15 · 09579 Grünhainichen
Tel. 03725 347336 · info@originalstollen.de · www.originalstollen.de

38 Sauberg-Klause

Herzlich willkommen und Glück Auf im Haus der Lauterer Vogelbeerkaiserin!

Wir, das Team der Sauberg-Klause, sind mit viel Herzblut, Engagement und Leidenschaft Ihre Gastgeber.

Der Sauberg zu Ehrenfriedersdorf ist ein idealer Ort, um ein paar unbeschwerte Stunden – sei es „unter Tage“ in der ehemaligen Zinngrube, einfach auf Schusters Rappen, als Ausgangs- oder Endpunkt für wunderschöne Wanderungen und Spaziergänge oder um z.B. bei einer guten Tasse Kaffee und hausgebackenem Kuchen die Seele baumeln zu lassen und den herrlichen Ausblick zu genießen. Es sind ausreichend kostenfreie Parkplätze (auch für Busse) in unmittelbarer Nähe vorhanden.



Inhaberin: Constance Brosell · Am Sauberg 1A · 09427 Ehrenfriedersdorf
Tel. 037341 493964 · post@sau-berg.de · www.sau-berg.de

Sauberg-Getzen

3 β - Börmchener Bauern Bizza
Bratkartoffeln mit Schinken, Rührei, Champignons
und mit Tomate, Käse überbacken

Spezialität des Hauses

Sauerbraten Dresdener Art

mit Apfelrotkohl
und hausgemachten
Kartoffelklößen



39 Landgasthof Börmchen

Unser Landgasthof liegt auf der Gebirgshöhe zwischen den Tälern der Müglitz und Seidewitz. Nehmen Sie bitte Platz in unserem kleinen Familiengasthof! Genießen nach Herzenslust ist hier das ganze Jahr über Programm. Zum Federnschleifen, zum Martinsgans-Essen oder beim „Es ist zum Rindern“ – fröhliche Unterhaltung kombiniert mit regionalen Köstlichkeiten ist unser Rezept.

Inhaber: Ulrich Burkhard · Börmchen Nr. 32 · 01768 Glashütte OT Börmchen
Tel. 035054 25704 · info@landgasthof-boernchen.de · www.landgasthof-boernchen.de

40 Rumpelbräu

Herzlich willkommen in unserem Back- und Brauhaus RUMPELBRÄU! Das Rumpelbräu ist eine kleine Erzgebirgsbrauerei, in der die Biere handwerklich in überschaubaren Mengen und in hoher Qualität gebraut werden. Frische Vielfalt ist uns wichtig. Wir können nicht Stroh zu Gold spinnen, aber dafür Gerste, Weizen und Roggen zu frischem Bier brauen und zu knusprigem Brot backen! Sie können Bier nach vorheriger Absprache in Holzhau abholen. Folgende Abfüllungen sind erhältlich: Geschenkflaschen (ca. 2 l) oder Fässer mit KEG-Flachfitting Anschluss (10 l, 15 l, 30 l und 50 l).



Das hausgemachte Rumpelbräu ist in verschiedenen Sorten z. B. Rumpelbrotbier (dunkles, obergäriges Bier) oder Rumpelrübzahl (nach Pilsner Art) erhältlich. Auf unserer Homepage finden Sie das aktuelle Bierangebot. Da immer wieder neue Biersorten entstehen, sind nicht alle Biere das ganze Jahr verfügbar.

Bergstraße 10a · 09623 Rechenberg-Bienenmühle OT Holzhau · Tel. 037327 838403
0162 7431962 (Herr Jungnickel) · info@rumpelbraeu.de · www.rumpelbraeu.de



HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

Unser Haamit-Kist`l

Zwei Kistln voller regionaler Köstlichkeiten, ein Gruß oder Geschenk aus dem Erzgebirge:



Regionales Bier, erzgebirgische Schnäpse, Wurst & Käse von heimischen Höfen, Kräutersenf, Nudeln oder süße Aronia-Fruchtgummis ... das alles und noch viel mehr finden Genießer von Oktober bis Ostern im „Haamit- Kist`l“ des Tourismusverbandes Erzgebirge e.V.

Die Produkte stammen alle von Partnern der Marke „HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE“ – damit ist Qualität und Regionalität garantiert.

Und so einfach geht`s!

Unter www.erzgebirge-tourismus.de/heimatgenuss-shop Bestellung aufgeben und mitteilen, bis wann Sie das „Haamit- Kist`l“ abholen oder zugesandt haben möchten.

Das „Haamit- Kist`l“ ist ein Projekt des Tourismusverbandes Erzgebirge und der HEIMATGENUSS-Partner.

www.erzgebirge-tourismus.de
HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

Bienenwachstücher

Frisch gewachst - selbst gemachte Bienenwachstücher sind ein absoluter Trend, frisch, wiederverwendbar und ganz ohne Plastik

Bienenwachs wirkt wasserabweisend und antibakteriell, deshalb sind Bienenwachstücher hervorragend geeignet um zum Beispiel die Brote für die Schule oder die nächste Wanderung einzupacken, Käse aufzubewahren oder um Lebensmittel in Schüsseln sehr gut und dicht abzudecken.

Material für 1 Tuch

- Baumwollstoff / Stoffrest: gewaschen und gebügelt, ca. 28 x 40 cm eckig oder 27 x 27 rund (Größe Backblech beachten)
- ca. 50 g Bienenwachs (Pastillen oder Block vom Imker oder Apotheker)
- Backpapier
- Küchenreibe für den Block
- Bogen- oder Zackenschere



TIPP
Wachsböcke oder auch fertige Wachstücher gibt es hier

Basteltipp

So Wird`s gemacht:

- Stoff zuschneiden
- Backblech mit Backpapier belegen und den Stoff ausbreiten
- den Stoff gleichmäßig mit Wachs belegen, entweder mit den Pastillen oder den Wachs vom Block darüber hobeln
- Backofen auf 100 °C vorheizen und das Blech mit dem Wachstuch auf die oberste Schiene schieben, das Wachs schmelzen lassen, bis die Oberfläche gleichmäßig glänzt
- das Blech herausnehmen, das Tuch gleich abheben und etwas trocken wedeln
- Die Ränder des abgekühlten Tuches könnt ihr nun mit einer Zackenschere bearbeiten

Landhaus Bientau
09474 Crottendorf OT Walthersdorf
Tel. 037336736067
www.bientau.de

Regional einkaufen ist gut – saisonal noch besser!

Genießen Sie die Frische und den Geschmack Ihrer Region. Ob bei unseren Heimatgenuss-Erzgebirge Partnern, auf den Wochenmärkten oder im nächsten Hofladen – mit dem Einkauf regionaler Produkte unterstützen Sie lokale Betriebe und Bauern.

Noch mehr Produkte aus der Region finden Sie hier:



Impressum

Herausgeber

Tourismusverband Erzgebirge e. V.
Geschäftsstelle Adam-Ries-Straße 16
09456 Annaberg-Buchholz
Telefon: 03733 188000
Fax: 03733 1880020
info@erzgebirge-tourismus.de
www.erzgebirge-tourismus.de

Gestaltung

Jagdfieber GmbH & Co. KG, Dresden



Aktuell geprüft barrierefrei
zugänglich – weitere Angaben
unter: www.sachsen-barrierefrei.de



Familienurlaub in Sachsen

Freudige Nachricht für Familien: In Sachsen erkennen Sie familienfreundliche Betriebe auf den ersten Blick - anhand ihrer gut sichtbaren „Familienplaketten“ am Haus. Die gibt es unter anderem für kindgerechte Freizeitangebote, Platz zum Spielen im Hotel oder für leckere Kindergerichte im Restaurant. Ein Zeichen für geprüfte Qualität und ausgezeichneten Familienurlaub in Sachsen. www.sachsen-familienurlaub.de



Diese Maßnahme wird mitfinanziert mit Steuermitteln auf Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtages beschlossenen Haushalts.

Bildnachweise ©

Detlev Müller: Titel, S. 44
Marcel Drechsler: S. 4/5/14/15/16/19/38
AdobeS: S. 7/11/20/57
Stock: S. 48
Lukas Ullmann: S. 10
Uwe Neubert: S. 21/47
Thomas Kruse: S. 22/23
Ronny Küttner: S. 2
Michael Bader: S. 24
Uwe Meinhold: S. 25/37
Dirk Rückschloss: S. 27/31/35/54/56/74
Menzel Ralf: S. 40

Wir bedanken uns für die Bereitstellung der Fotos bei allen beteiligten Unternehmen.

Rechtshinweise

Der Tourismusverband Erzgebirge e. V. / Herausgeber übernimmt keine Garantie für die inhaltliche Richtigkeit und Vollständigkeit. Bitte informieren Sie sich bei konkreten Anfragen direkt bei den angegebenen Adressen. Für allgemeine Auskunft steht Ihnen der Tourismusverband Erzgebirge e. V. gern zur Verfügung.

Die Inhalte, Veranstaltungen, Termine usw. sind von den Partnern HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE und dem Tourismusverband Erzgebirge e. V. thematisch passend ausgewählt worden. Sie umfassen keine Vollständigkeit.

TOURISMUSVERBAND ERZGEBIRGE E.V.

Adam Ries-Straße 16 · 09456 Annaberg-Buchholz
Telefon 03733 188000 · Fax 03733 1880020
info@erzgebirge-tourismus.de · www.erzgebirge-tourismus.de