





Fotos: Felix Adler, Adobe Stock, Bumann, FSEID, Animaflores PicsStock, chrishoppe

Genussreise durch Leipzig

Viel mehr als Allerlei

Linke Seite: Plagwitz schick gemacht an der Weißen Elster (oben); »Saale-Wein-Meile« (Mitte li.); Johannaparkbrücke (Mitte re.); belegtes Brot (unten li.) vom und Café (unten re.) beim »Samstagsmarkt« in Plagwitz. Diese Seite: Käse vom »Samstagsmarkt« in Plagwitz (oben li.); Gründerzeithäuser im Waldstraßenviertel (oben re.); Augustusplatz (unten).



Für alle, die bei Leipziger Allerlei nur an Dosengemüse denken, ist ein Besuch der größten Stadt Sachsens an sich schon Pflicht – das echte Traditionsgericht muss man als Slowfoodie einfach mal an Ort und Stelle probiert haben!

Dominik Brähler vom Convivium Leipzig-Halle weiß nicht nur, wo es gut schmeckt, sondern auch, was es sonst noch Gutes für Leib und Magen in »Leipzsch« zu entdecken gibt.

Mein Leipzig lob ich mir – es ist ein Klein Paris« – ob diese Worte wirklich vom Dichturfürst Johann Wolfgang von Goethe stammen, ist bis heute nicht belegt, und ob sie sich direkt auf den Genuss beziehen, natürlich auch nicht. Man kann aber beim Genussmenschen Goethe schon davon ausgehen, dass auch das ein Grund war, viel Zeit in Leipzig zu verbringen.

Kaffeestadt Leipzig

Als Messestadt war Leipzig schon immer privilegiert, lag sie doch günstig an den beiden Handelsstraßen Via Regia und Via Emperii und war so ein Zentrum des internationalen Handels. Kein Wunder also, dass wir bei unserer Genussreise immer wieder auf das Thema Kaffee stoßen oder, wie der Sachse sagt: »Ä Scheelchen Heeßen«. Bereits 1694 wurde im »Schlaffschen Haus« am Markt der erste Kaffeeausschank eröffnet, der heute noch unter dem Namen »Zum arabischen Coffee Baum« existiert und ein Museum rund um das »Schwarze Gold« beherbergt. Die Gaststätte wird im Moment leider renoviert und wird wohl erst wieder 2021 öffnen. Das Museum ist aktuell nur im Rahmen von Führungen geöffnet.

Aber auch heute führen Häuser wie das »Café Grundmann« oder das »Café Maître« diese Tradition fort, Ihre persönliche Mischung können Sie mittlerweile aus einer Vielzahl von Röstereien wie der »Brühbar« oder »Ganos« wählen.

Das interessanteste Projekt im Moment ist aber »Café Chaval«, ein Kaffeeimporteur, der sich nicht nur dem fairen Handel, sondern auch dem Klimaschutz verschrieben hat. Unter dem Namen »Segelkaffee« bietet er klimaneutralen, auf einem Segelboot transportierten Kaffee direkt aus Nicaragua an. Das Ganze als Genossenschaft mit den Kaffeebauern vor



Ort, ein vorbildliches Projekt, das Ihnen Inhaber Jens Klein bei einem Besuch gern erklärt.

Im »Dankbar Kaffee« im Leipziger Waldstraßenviertel ist schon die Einrichtung einen Besuch wert. Ehemals eine alte Fleischerei, hängen noch die alten Fleischerhaken an der Wand und eine Kuh lächelt aus einem Art-déco-Himmel auf die Gäste herab. Dazu Kaffee in allen Variationen und Buchteln nach Omas Rezept.

Passend zum Kaffee finden sich im »Hart und Herzlich« Leckereien der besonderen Art. Mirko Klug und Niclas Wendler haben sich in der Georg-Schumann-Straße einen Traum von einer eigenen Patisserie erfüllt und bieten Konditor-Handwerk auf höchstem Niveau, paaren klassische mit modernen Elementen der Konditorei. Mit frischen Zutaten, ausgefallenen Designs und täglich frisch gebacken, setzen sie neue Maßstäbe in Sachen Genuss und Backhandwerk.

Gemüsegericht mit Tradition

Aber Leipzig steht ja auch für das Leipziger Allerlei, das als Dosengemüse eine große Bekanntheit, aber

Süppchen zur Stärkung auf dem »Samstagsmarkt« in Plagwitz (li.); traditionelles Leipziger Allerlei mit Morcheln und Flusskrebse (unten).



mit dem frisch zubereiteten Gericht nur wenig zu tun hat. Dafür mit Slow Food, denn unser Gründer Carlo Petrini konnte sich beim Katholikentag sehr genussvoll ein Bild von dem Gericht machen.

Einst war das traditionelle Gemüsegericht aus Erbsen, Möhren, Sellerie, Spargel, grünen Bohnen, Morcheln und Flusskrebse immer regional verfügbar. Heutzutage findet man in Leipzig leider keine Krebse mehr, und auch Morcheln sind nicht mehr wirklich vorhanden. Wer es einmal in hervorragender Qualität verkosten will, kann das z. B. im »Restaurant Max Enk« tun.

Wer sich selber daran versuchen möchte, für den ist der »Samstagsmarkt«, ein Regionalmarkt in Leipzig-Plagwitz, die richtige Adresse, Mekka für regionale, saisonale und vor allem sehr geschmackvolle Produkte. Organisiert wird er von den Caterern der »Heldenküche« zusammen mit Thilo und Julia Egenberger, von 9–14 Uhr ist dort eigentlich alles zu finden, was das Slow-Food-Herz begehrt – und das zum größten Teil verpackungsfrei und klimafreundlich. Um Leipziger Allerlei selbst zusammenzustellen, bei den nachhaltig arbeitenden Obst- und Gemüse-Experten wie »Erntemich« oder dem »Friedrichsgut« vorbeischaun.

Liebevoll gebacken

Samstags verkauft auf dem Markt auch unser Slow Food Unterstützer, die »Bäckerei Eßrich«, frische und mit Liebe erzeugte Backwaren. Tom Eßrich hat 2018 mit seinem Bruder Hans-Peter, der sich um die Konditorei kümmert, die Bäckerei in vierter Generation von seinem Großvater übernommen und beschlossen, die Ausrichtung auf die ursprüngliche und nachhaltige Bäckerei zurückzuführen. Saubere Backzutaten aus der Region, lange Teigführung und vor allem ein reiner natürlicher Geschmack sind die Markenzeichen der jungen Eßrichbrüder.

NATURATA
 > mehr als bio



PERFEKTES DUO
 FÜR GEBÄCK
 & CO.

> MEHR ALS KAKAO

Mit bestem Kakao und Puderzucker von Naturata in die Osterzeit starten!
 Dank myclimate und Fairtrade können Sie mit gutem Gewissen backen und genießen.

www.naturata.de



»Wir vermahlen einen Teil unseres Getreides selbst und können so sicher sein, ein sauberes Lebensmittel zu verarbeiten«, so Bäckermeister Tom Eßrich. Nun kümmert sich das junge Team um drei Geschäftsstellen, verkauft auf dem Frischemarkt seine Produkte und ist auch mit von der Partie, wenn es darum geht, den Stand von Slow Food Leipzig-Halle auf der jährlichen Messe »Haus-Garten-Freizeit« zu unterstützen.

Wer sicher sein will, dass sein Fleisch artgerecht und dem Tierwohl verpflichtet produziert wird, kann sich vertrauensvoll an Biobauer Dirk Barthel oder Philipp von Sahr von »Schlossrind« wenden. Von Sahr züchtet mit seiner Familie das Rote Höhenvieh, seit 2015 Arche-Passagier bei Slow Food, weil es vom Aussterben bedroht war. »Die Rasse ist bekannt dafür, zwar langsam zu wachsen, aber eben deswegen auch ein besonders geschmackvolles Fleisch zu haben. Wir halten die Tiere das ganze Jahr über draußen auf unseren Weiden und es gibt nur Gras, Heu und ein paar Mineralien als Futter.« Und das schmeckt man! Fleischfreunde können das entdecken, wenn sie im Hofladen in Oschatz einkaufen oder über die Website bestellen.

Schlendern durch Plagwitz

Nach dem Markt empfehlen wir einen Bummel durch Leipzigs ehemaliges Industriegebiet Plagwitz, das im Zuge der Expo 2000 zu einem wunderschönen Stadtteil entwickelt wurde. Sein postindustrieller Charme hat sehr viel kreative Menschen angelockt – und das auch im kulinarischen Bereich. Hier finden Sie ebenfalls das Spinnereigelände mit seinen weltbekannten Ateliers (u.a. von Neo Rauch und Rosa Loy).

Beginnen Sie vielleicht mit einem Cappuccino beim Slow Food Unterstützer Andrea Dipasquale in seinem schönen Ladengeschäft mit angeschlossenenem Bistro, schlendern Sie dann die Karl-Heine-Straße Richtung Innenstadt und besuchen Sie den »Salon Casablanca«, das Lokal unseres marokkanischen Kultmetzgers. Samstag bilden sich hier lange Schlangen die nach Köfte, Lamm und Koriander anstehen.

Nebenan finden Sie einen der drei »Biomare«-Märkte der Stadt. Hier wird alles dem Klimaschutz unterworfen und für den Kunden transparent gestaltet. Inhaber Malte Reupert und sein Team haben aber auch immer den Genuss im Blick und so gehört unter Kennern die Käsetheke zu den besten der Stadt. Im angeschlossenen Bistro kann man sich von der Qualität während der Öffnungszeiten überzeugen.

Fast schon ein Geheimtipp und dazu ein Lokal, wie Slow Food es sich wünscht, ist in Lindenau die »Pizzeria Pekar« von Manuel Rademacher und Jakob Ottlinger. Alles regional und saisonal, keine Kompromisse –



auch nicht in den Wintermonaten, denn im Sommer wird das Zuviel an Obst und Gemüse eingekocht, fermentiert oder auf andere Weise haltbar gemacht. Und dann gibt es als Starter z. B. Rote und gelbe Bete mit Bulgur, Frischkäse und Walnuss, oder »Cavolo Nero«, also Schwarzkohl, mit Parmesan und Trockenaprikose. Natürlich wird auch Pizza gebacken, z. B. belegt mit Paprika-Suçuk vom Bartel und frischem Gemüse je nach Saison. Das Mehl kommt aus der Mühle Engelsdorf. Kurz und knapp: eine echte Empfehlung – unbedingt reservieren!

In der City

Danach macht aber auch ein Blick in die Innenstadt Sinn, neben den kulturellen Besuchen von Thomaskirche, der Wirkungsstätte von Johann Sebastian Bach, der Nikolaikirche als geistigem Zentrum der friedlichen Revolution oder dem Museum der bildenden Künste sind auch noch ein paar andere Highlights zu entdecken. So findet jeden Freitag der große Leipziger Wochenmarkt vor dem alten Rathaus statt, hier trifft man auch die meisten regionalen Anbieter und Verarbeiter.

Ein Tipp für Gern- und Gutesser ist das gerade neu eröffnete »Macis«, ein Biorestaurant bester Qualität mit angeschlossenenem Biomarkt in der Innenstadt. Nachhaltig und sozial: der Feierabend-Kühlschrank, aus dem man abgelaufene oder nicht mehr ganz frische Lebensmittel kostenlos mitnehmen darf.



Rosenkohl auf der Pizza? Na klar, bei »Pekar« (li. oben); inzwischen ist die herbstliche Apfelernte von Streuobstwiesen in der Saftmanufaktur von Kerstin Lieber längst verarbeitet – zu oft sortenreinen Säften (oben).

Ausflugsziele außerhalb

Doch auch das Umland lädt zu Entdeckungsausflügen ein. Catherine Winter, Leiterin des Conviviums Leipzig-Halle: »Es hat sich in den letzten Jahren so viel entwickelt in unserer Region, es kommen immer mehr Produzenten und unser Netzwerk wird immer größer. Wir bieten viele Produzentenbesuche an, die meist restlos überbucht sind, und bringen die Anbieter auch mit der Gastronomie zusammen. Die vielen positiven Rückmeldungen unserer Mitglieder machen uns stolz, aber motivieren uns auch, auf dem Weg weiterzumachen, Genuss und Nachhaltigkeit in der Region Leipzig-Halle weiter nach vorn zu bringen.

Auf jeden Fall einen Halt wert ist die »Saftmanufaktur Kerstin Lieber«. Kerstin ist schon lange Slow Food Unterstützerin und widmet sich in Papsdorf bei Grimma neben den Säften aus Früchten regionaler Streuobstwiesen vor allem den alten Apfelsorten. Hier finden Sie u. a. Saft der Arche-Passagiere Jakob Fischer oder Lausitzer Nelkenapfel und noch einige andere interessante Apfel- und Birnensorten. Aber Sie können auch ihre eigenen Früchte dort pressen lassen.«

Für Weinfreunde

Ganz in der Nähe, südwestlich der Stadt und Slow Food Leipzig-Halle zugehörig finden sich sogar Weinberge – mit Steilterrassen, jahrhundertealten Trockenmauern und romantischen Weinbergshäuschen – willkommen im Weinanbaugebiet Saale-Unstrut. Die Weine zeichnen sich durch ein feingliedriges, fruchtiges Bukett und spritzigen Charakter aus und sind bereits in vielen

Nachhaltig Tagen in der Nähe von Fulda

D-36160 Dipperz · T +49 6657 981-0 · www.linden-gut.eu



Glücks-Momente am Hopfensee

- Bergblick und Bio-Küche
- Hallenbad und (Außen-)Saunen
- Wellness und Naturkosmetik

z. B. 3 Bio-Genießer-Tage ab € 434,-
5 Tage Wandern/Biken ab € 655,-
p. P. im DZ inkl. Bio-Verwöhn-HP, Behandlungspaket und FüßenCard

NEU Garten-SPA-Bereich

Biohotel Eggenberger **** · EGGENBERGER OHG · Enzensbergstr. 5
D-87629 Füssen/Hopfen am See · ☎ +49 (0)8362/91030 · www.eggenberger.de



Berghüs Schratt

D-87534 Oberstaufen · Tel. +49 8386 9801-0
einfach@biohotel-schratt.de · www.biohotel-schratt.de



Urlaub im Biosphärenreservat Rhön

+49 9776 818 00 · www.biohotel-sturm.de

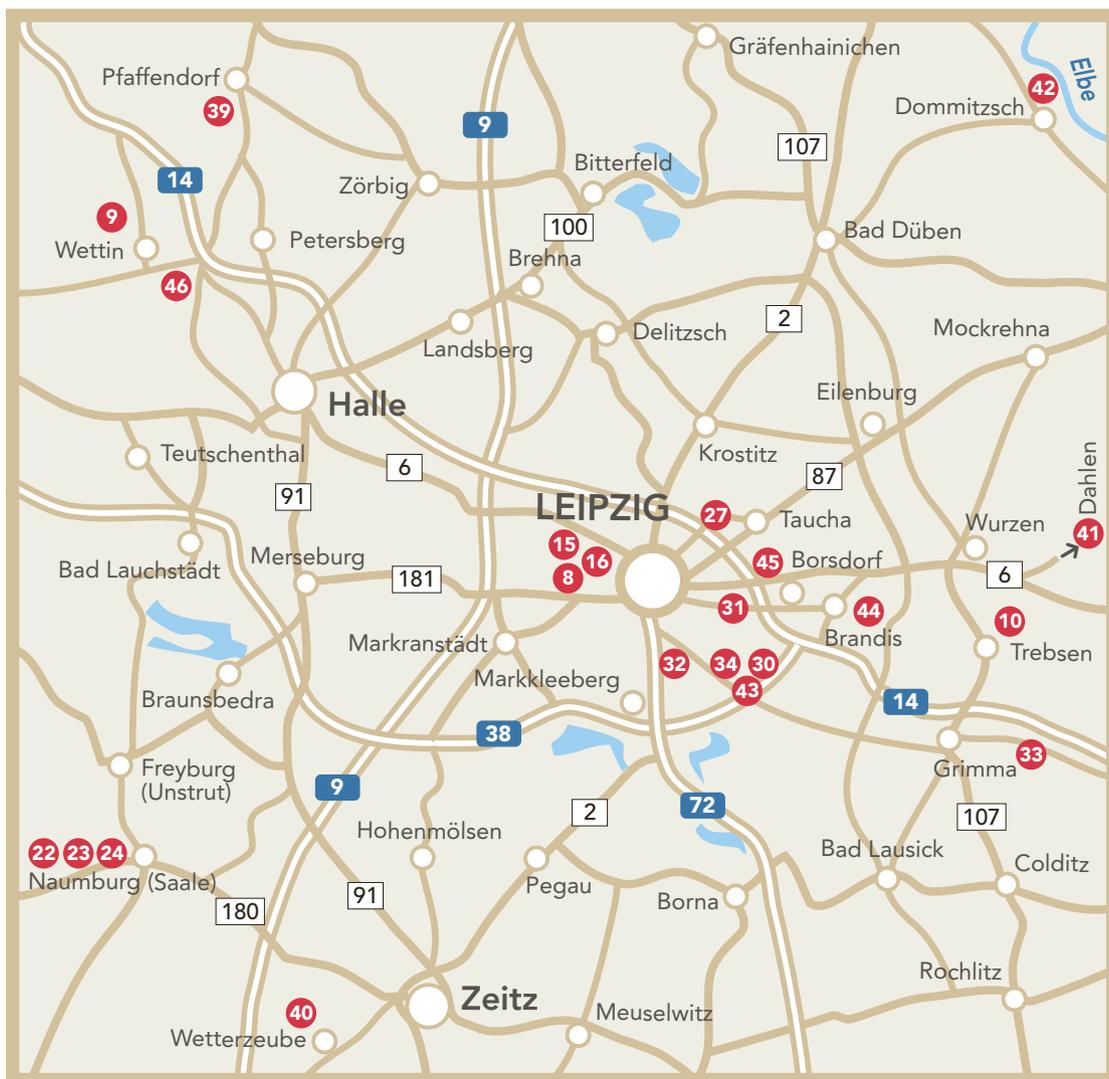
gastronomischen Adressen in Leipzig auf der Karte zu finden. Und so gibt es auf der »KarLi«, wie die Leipziger ihre Karl-Liebnecht-Straße nennen, und westlich der Thomaskirche in der Gottschedstraße die eine oder andere Weinbar zu entdecken.

Uns gefällt es immer wieder im »Renkli«. Das Konzept ist anders. Der Frage »auf welche Weinrichtung habt Ihr heute Lust« folgt eine Präsentation einer Auswahl von Weinen, die verkostet werden können, um dann den Tropfen für den Abend auszuwählen. Begleitet wird der Wein von einer Auswahl von Kleinigkeiten wie Antipasti, Pasta oder Käse zum nebenbei schnabulieren. Alles hausgemacht.

Ähnlich das »Chateau9« in der Dresdner Straße. Wein wählt man aus der Karte oder lässt sich kompetent beraten. Dazu gibt es ein Tagesgericht und eine kleine Auswahl von Speisen.

Eine exklusive Weinauswahl bietet das »Weinköner« in Plagwitz, spannend sind die Kombinationen von Weinen und Speisen.

Lust auf mehr Wein? Dann nichts wie los direkt ins Weinanbaugebiet, es sind ja nur ca. 60 Kilometer bis dahin. Eine kleine, feucht-fröhliche Übersicht in Qualität und Vielfalt gibt es ganz sicher auf der jährlichen »Saale-Weinmeile« zu Pfingsten. Auf ca. sechs Kilometern Wanderweg entlang der Saale präsentieren sich mehr als 60 Weingüter der Region. Die begleitenden – und sicher nötigen – »Unterlagen« werden an den Ständen natürlich auch angeboten, z. B. Brezeln, Grillwürste, Kartoffelpuffer, Käsespieße und Kuchen. »Ä Scheelchen Heeßen« darf dabei nicht fehlen. ●



ADRESSEN

Alle Adressen sind Empfehlungen des Conviviums Leipzig-Halle und deshalb nicht extra markiert. Slow Food Unterstützer sind ergänzt mit (SFU), Adressen aus dem Slow Food Genussführer erkennen Sie am +.

ESSEN & TRINKEN

- 1 Pan**
Regionales Restaurant im Theater der jungen Welt.
Lindenauer Markt 21, 04177 Leipzig,
Tel 0157. 372 256 90,
www.pan-leipzig.de
- 2 Max Enk**
Gute Adresse für traditionelles Leipziger Allerlei.
Neumarkt 9, 04109 Leipzig,
Tel 0341. 999 976 38,
www.max-enk.de
- 3 Pilot**
Kreative deutsche Küche im Restaurant mit Verbindungstür zum Theater.
Bosestr. 1, 04109 Leipzig,
Tel 0341. 962 895 50,
www.facebook.com/pilotleipzig
- 4 Fela**
Frische Küche, Sonntagsbrunch und Bar in der Südvorstadt.
Karl-Liebknecht-Str. 92, 04275 Leipzig,
Tel 0341. 225 35 09,
www.fela-in-leipzig.de
- 5 Pekar**
Pizza und mehr, regional-saisonale Zutaten.
Odermannstr. 11, 04177 Leipzig,
www.wir-sind-pekard.de
- 6 Macis**
Biorestaurant mit Biomarkt.
Markgrafenstr. 10, 04109 Leipzig,
Tel 0341. 222 875 20,
www.macis-leipzig.de
- 7 Zest**
Vegetarisches Restaurant.
Bornaische Str. 54, 04277 Leipzig,
Tel 0341. 231 91 26,
www.zest-leipzig.de

- 8 Drogerie**
Historisches Restaurant und Weinlokal.
Schillerweg 36, 04155 Leipzig,
Tel. 0341 222 864 66,
www.drogerie-leipzig.net
- 9 Jagdhütte Wettin (SFU) +**
Liebevoll inszenierte altdeutsche Küche.
Könnersche Str. 35,
06193 Wettin-Löbejün OT Wettin,
Tel 034607. 204 81,
www.jagdhuetten-wettin.de
- 10 Schloss Trebsen +**
Gutbürgerliche Küche im reizvollen Schloss.
Zum Schloss 1, 04687 Trebsen,
Tel 034382. 405 74,
www.schloss-trebsen.com

KAFFEE & KUCHEN

- 11 Café Maitre**
Café mit Pâtisserie und Bistro.
Karl-Liebknecht-Str. 62, 04275 Leipzig,
Tel 0341. 303 289 24,
www.cafe-maitre.de
- 12 Café Grundmann**
Mahlmannstr. 16, 04107 Leipzig,
Tel 0341. 222 89 62,
www.cafe-grundmann.de
- 13 Dankbar Kaffee Leipzig**
Jahnallee 23, 04109 Leipzig,
Tel 0341. 256 935 47,
www.instagram.com/dankbarleipzig
- 14 Café Süßwärts**
Zschochersche Str. 38, 04229 Leipzig,
Tel 0151. 233 038 10,
www.facebook.com/suesswaerts
- 15 Hart & Herzlich**
Pâtisserie-Handwerk auf höchstem Niveau – unplugged.
Georg-Schumann-Str. 130, 04155 Leipzig,
Tel 0341. 679 723 44,
www.hartundherzlich-patisserie.com
- 16 Café Chavalo**
Bio-Fairtrade »Segelkaffee«.
Theresienstr. 10, 04129 Leipzig,
Tel 0175. 949 05 62,
www.cafe-chavalo.de





ÖLMANUFAKTUR
vom Huttenberg

Hand in Hand mit den Bauern der Region.
kaltgepresst · Rohkostqualität · naturbelassen





WWW.OEL-MUEHLE.DE

**17 Ganos Kaffee-Kontor & Rösterei**

Dittrichring 6, 04109 Leipzig
Tel 0341. 212 73 10,
www.ganos.de

18 Kaffeerösterei Brühbar

Weißenfeler Str. 24, 04229 Leipzig,
Tel 0341. 223 87 07,
www.bruehbar.de

WEIN

19 Weinköner – Tasting Store

Köneritzstr. 8, 04229 Leipzig,
Tel 0341. 679 161 33,
www.facebook.com/weinkoener

20 Renkli – die Weinbar

Karl-Liebnecht-Str. 2, 04107 Leipzig,
www.facebook.com/renkli.weinundangst

21 Chateau9

Dresdner Str. 3-5, 04103 Leipzig,
Tel 0341. 993 838 62,
www.chateau9.de

22 Weingut Uwe Lützkendorf

Saalberge 31,
06628 Naumburg OT Bad Kösen,
Tel 034463. 610 00,
www.weingut-luetzkendorf.de

23 Landesweingut Kloster Pforta

Saalberge 73, 06628 Naumburg (Saale),
Tel 034463. 30 00,
www.kloster-pforta.de

24 Weingut Hey

Weinberge 1d, 06618 Naumburg,
Tel 03445. 677 41 65,
www.weinguthhey.de

EINKAUFEN

LEBENSMITTEL & FEINKOST

25 Egenberger Lebensmittel

Mitveranstalter des Samstagsmarkts.
Markranstädter Str. 8, 04229 Leipzig,
Tel 0341. 999 95 00,
www.egenberger-lebensmittel.de

26 Dipasquale (SFU)

Italienische Lebensmittel bei Andrea Dipasquale, mit Bistro.
Karl-Heine-Str. 63, 04229 Leipzig,
Tel 0341. 247 418 21,
www.dipasquale.de

27 Imkerei Beer (SFU)

Biohonig vom kleinen, regionalen Familienbetrieb.
Ligusterweg 2, 04349 Leipzig,
Tel 0177. 275 70 07,
www.imkerei-beer.de

28 Imkerei Anne Kathrin Mohr

Stadthonig aus der Bioland-Imkerei.
Holbeinstr. 61, 04229 Leipzig,
www.imkerei-mohr.de

29 Ölmühle Leipzig & leipspeis

Erste Ölmühle Leipzigs, außerdem Manufaktur für Biobrotaufstriche und regionales Salz.
Markranstädter Str. 8, 04229 Leipzig
Tel 0177. 234 23 48,
www.leipspeis.de

30 Ernte-mich Bio-Hof

Obst und Gemüse von Richard Hagedorn gibt's auf dem Samstagsmarkt.
Großpösnaer Str. 71, 04288 Leipzig,
Tel 0177. 327 32 78,
www.erntemich.de

31 Gartenbau Linke Hof

Gemüse, Kräuter (u.a. für den Baalsdorfer Kräutertee), Obst und Blumen vom Demeter-Hof.
Brandiser Str. 79, 04316 Leipzig OT Baalsdorf,
Tel 0341. 651 36 17

32 Gärtnerei Fuchs

Gemüse frisch vom Feld immer freitags von 11 – 19 Uhr.
An der Mühlpleiße 5, 04279 Leipzig

33 Saftmanufaktur Kerstin Lieber (SFU)

Äpfel aus der Slow-Food-Arche als Saft.
Papsdorfer Dorfstr. 5,
04668 Grimma OT Papsdorf,
Tel 0177. 267 96 49,
www.saftmanufaktur.de

BROT, BACKWAREN, MEHL

34 Bäckerei Eßrich (SFU)

In vierter Generation – und nachhaltig.
Teichmannstr. 31, 04288 Leipzig,
Tel 034297. 133 44,
www.baeckerei-essrich.de

35 Backstein

Die »Bäckerei für zeitgenössisches Brot« von Pascal Rubertus setzt auf Sauerteig geführte Teige, die lange reifen und durch Aromen glänzen.
Grassistr. 4, 04107 Leipzig,
Tel 0160. 946 738 58,
backstein.pm

36 Naturbackstube Connewitz

Handgemachte Backwaren aus regionalen und saisonalen Produkten von Meisterhand.
Wolfgang-Heinze-Str. 12, 04277 Leipzig,
Tel 0341. 591 640 56,
www.naturbackstube-connewitz.de

37 Biobäckerei Ricardo Fischer

Hinrichsenstr. 30, 04105 Leipzig,
Tel 0341. 993 889 44,
www.fischers-baeckerei.de

KÄSE, FLEISCH, WURST

38 Markthalle Plagwitz

Hier findet jede Woche von 9 – 14 Uhr der regionale »Samstagsmarkt« statt.
Markranstädter Str. 8, 04229 Leipzig

39 Hof Pfaffendorf Molkerei

Pfaffendorfer Str. 1d, 06388 Südliches Anhalt,
Tel 034976. 361 36,
www.hof-pfaffendorf-molkerei.de

40 Ziegenhof Schleckweda

Bio und handgemacht.
Elsterweg 4, 06722 Wetterzeube,
Tel 036693. 22 747,
www.ziegenhof-schleckweda.de

41 Schlossrind Sahr

Weiderindfleisch aus Mutterkuhhaltung.
Gartenstr. 7, 04774 Dahlen,
www.schlossrind.de

42 Biohof Dirk Barthel

Biorindfleisch von den Elbauen.
Am Spielplatz 1a,
04880 Domnitzsch OT Greudnitz,
Tel 034223. 415 06,
www.biohof-barthel.de

43 Hereford Elbweiderind Graditz

Hofladen in Leipzig.
Zum Rosengarten 1, 04288 Leipzig,
Tel 0151. 651 444 78,
www.hereford-graditz.de

44 Fleischerei Höhl

Leipziger Str. 4, 04821 Brandis,
Tel 034292. 732 50,
www.fleischerei-hoehl.de

45 Lindenwerkstätten WfbM

Soziale Landwirtschaft mit artgerechter Tierhaltung, Produkte im Hofladen.
An den Werkstätten 4, 04451 Borsdorf,
Tel 034291. 44 00,
www.lindenwerkstaetten.de

46 Gimritzer Glück

Zucht und Verarbeitung der vom Aussterben bedrohten alten DDR-Schweinerasse Leicoma in der Raunitzer Agrar UG.
Wettiner Landstr. 11,
06193 Wettin-Loebejuen OT Gimritz,
Tel 0173. 157 38 07,
www.leicoma.de

VERANSTALTUNGEN

Saale Weinmeile

Jedes Jahr zu Pfingsten präsentieren sich mehr als 60 Saale-Unstrut-Weingüter entlang eines sechs Kilometer langen Wanderweges.
www.saale-weinmeile.de

Bachfest Leipzig 2020

Immer im Juni ehrt die Stadt den berühmten Komponisten.
11.–21.06.20,
www.bachfestleipzig.de