

Slow Food Leipzig Halle Merseburg, Geyerstraße 3, 04317 Leipzig

**Kulinarische Slow Food Weinwanderung  
in und um Höhnstedt - 14. Juni 2008**

Ausgangspunkt unserer Wanderung war die Wein- und Touristikinformation in Höhnstedt. Herr Krüger führte uns auf Luthers Wegen durch den Ort und dann gleich hinein in die Obst- und Weinanbauflächen.



Wasserhäuschen im Weinberghüttenstil aus dem Jahr 1878

Slow Food  
Leipzig Halle Merseburg

*Convivienleitung*

Mandy Kreisl  
Geyerstraße 3  
04317 Leipzig  
fon 01 71/7 98 15 56

[leipzig-halle@slowfood.de](mailto:leipzig-halle@slowfood.de)

**Ein Convivium von  
Slow Food Deutschland e.V.**

*Vereinsregister*  
Münster VR 4429

Slow Food Leipzig Halle Merseburg, Geyerstraße 3, 04317 Leipzig



Slow Food  
Leipzig Halle Merseburg

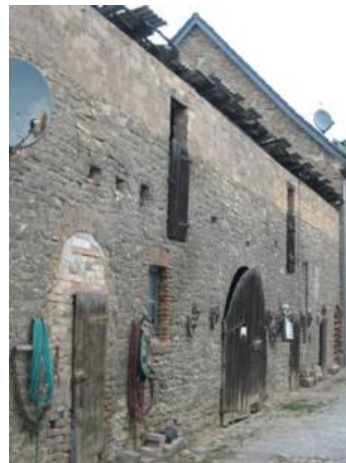
*Convivialleitung*

Mandy Kreisl  
Geyerstraße 3  
04317 Leipzig  
fon 01 71/7 98 15 56

[leipzig-halle@slowfood.de](mailto:leipzig-halle@slowfood.de)

**Ein Convivium von  
Slow Food Deutschland e.V.**

*Vereinsregister*  
Münster VR 4429



Erste Einkehr und Besichtigung des Weinkellers: Straußwirtschaft des Weingutes  
Rollsdorfer Mühle - [www.weingut-rollsdorfer-muehle.de](http://www.weingut-rollsdorfer-muehle.de)



Slow Food Leipzig Halle Merseburg, Geyerstraße 3, 04317 Leipzig

Zweite Einkehr Straußwirtschaft des Weingutes Born - [www.weingut-born.de](http://www.weingut-born.de)



Slow Food  
Leipzig Halle Merseburg

*Convivialleitung*

Mandy Kreisl  
Geyerstraße 3  
04317 Leipzig  
fon 01 71/7 98 15 56

[leipzig-halle@slowfood.de](mailto:leipzig-halle@slowfood.de)

**Ein Convivium von  
Slow Food Deutschland e.V.**

*Vereinsregister*  
Münster VR 4429



Slow Food Leipzig Halle Merseburg, Geyerstraße 3, 04317 Leipzig



Nach der dreistündigen Weinwanderung erwartete uns dieses leckere Menü.

Menü

*Terrine von der Maispoularde an marinierten Blattsalaten in Balsamicodressing,  
dazu wird ein Portugieser Weißherbst „Höhnstedter Kelterberg“ serviert,*

*Rahmsuppe von Kohlrabi mit gebackenen Strudelsäckchen und natürlich  
einen Bacchus von der Winzervereinigung Freyburg,*

*in Thymianbutter gebratenes Rotbarbenfilet auf Safranrisotto,  
Weißburgunder vom Weingut Born,*

*Variation von Rind & Schwein in Dornfeldersauce mit Gemüse vom Markt  
und gratinierten Kartoffeln, dazu einen Dornfelder „Höhnstedter Kelterberg“,*

*zum Abschluss genießen wir ein hausgemachtes Kokos-Limonenparfait  
an marinierten Erdbeeren und lassen uns dazu eine  
Faber Auslese schmecken.*

Slow Food  
Leipzig Halle Merseburg

*Convivienleitung*

Mandy Kreisl  
Geyerstraße 3  
04317 Leipzig  
fon 01 71/7 98 15 56

[leipzig-halle@slowfood.de](mailto:leipzig-halle@slowfood.de)

**Ein Convivium von  
Slow Food Deutschland e.V.**

*Vereinsregister  
Münster VR 4429*



Restaurant „Zur Weintraube“ - Inhaber: Steffen Kleiber  
Hauptstraße 38 - 06179 Höhnstedt  
Telefon 034601 30786  
[www.weintraube-hoehnstedt.de](http://www.weintraube-hoehnstedt.de)



Slow Food Leipzig Halle Merseburg, Geyerstraße 3, 04317 Leipzig

Wir danken ganz herzlich unseren Mitgliedern Frau und Herrn Haase für die tolle Organisation dieser Wanderung, Frau und Herrn Krüger von der VINO INFO für die wunderschöne und informative Führung durch das Weinanbaugebiet Höhnstedt und Herrn Kleiber für das köstliche Menü mit Weindegustation.

VINO INFO  
Wein- & Touristikinformation  
Marion Krüger  
Hauptstraße 38  
06179 Höhnstedt  
Tel. 034601 20242  
[kontakt@vino-info.com](mailto:kontakt@vino-info.com)  
[www.vino-info.com](http://www.vino-info.com)

Slow Food  
Leipzig Halle Merseburg

*Convivialleitung*

Mandy Kreisl  
Geyerstraße 3  
04317 Leipzig  
fon 01 71/7 98 15 56

[leipzig-halle@slowfood.de](mailto:leipzig-halle@slowfood.de)

**Ein Convivium von  
Slow Food Deutschland e.V.**

*Vereinsregister*  
Münster VR 4429