

ANSTALT

für Koch- und Lebensmittelkultur



Landgut Neue Elbe
Pülswerda



Hereford Elbweiderind
Graditz

Elbweiderindkulinarium an der Elbe

Das Landgut-Kulinarium 2019

Nächste Termine:

30. August · 31. August

13. September · 14. September

Landgut Neue Elbe

AM SCHLOSSPARK 9, 04886 PÜLSWERDA

Tel. 0151-65144478 · info@hereford-graditz.de · www.hereford-graditz.de



1. Was ist das Elbweiderindkulinarium im Landgut Neue Elbe eigentlich?

Was ist das Elbweiderindkulinarium im Landgut Neue Elbe eigentlich? Das Elbweiderindkulinarium steht für regionale Qualität von Nahrungsmitteln, das ganz besondere Erlebnis und Informationen zum Elbweiderind und anderen Produkten aus der Region:

- ein Spitzenkoch mit vielen Erfahrungen aus Küchen – rund um die Welt – im August und September 2019 daher mit einem kulinarischen Ausflug nach nach Südamerika
- Regionalität und Qualität – gehören zusammen!
- Saisonales Gemüse, Kräuter und Weidefleisch – die perfekte Kombination
- 5 plus „x“ Gang Menü mit Überraschungen aus der regionalen Küche
- Saale-Unstrut Weine vom Jahrgang 2018 und andere Getränke
- Viele Mitmach-Möglichkeiten (nur wer möchte), Tipps vom Profikoch, Fragen erwünscht!
- aktuelle Informationen und Geschichten zum Elbweiderind
- tolle Natur im Naturschutzgebiet „Alte Elbe / Kathewitz“



Das Elbweiderindkulinarium beginnt um 17:30 Uhr und ist offiziell gegen 21.30 Uhr zu Ende.

Ab 17 Uhr kann man gern im Landgut Neue Elbe schon vor Ort sein und die Anlage nutzen.

2. Wo muss ich denn da hin?

Vor den besonderen Genuß hat der liebe Gott oft den Fleiß gesetzt. Beim Elbweiderindkulinarium ist es „nur“ eine überschaubare Anreise für Sie in den Norden von Sachsen.

Die Rinder stehen an der Elbe ca. 60 km nördlich von Leipzig. Um eine Hofstelle in der Nähe der Tiere zu haben, konnten im Frühjahr 2018 landwirtschaftliche Gebäude in Pülswerda erworben werden. Die große Scheune dient der Lagerung des Winterfutters und ist Unterstellmöglichkeit für Traktor und Hänger. In dem Gebäudekomplex waren noch eine kleine Futterhalle und ein Wirtschaftsgebäude dabei. Daraus entstand die Idee diese Gebäude in ein Landgut für Treffen, Kulinarien, Feiern und Ausgangspunkt für Elbewanderungen auszubauen. Zusätzlich konnten Fördermittel aus der „Leader-Förderung Sachsen“ genutzt werden (ca. 25% der Baukosten).

Die S-Bahn braucht von Leipzig Hauptbahnhof ca. 50 min und mit dem Auto ist es normalerweise eine gute Stunde. Wir haben für beide Varianten ein paar Vereinfachungen und Vorschläge.



A) Sie wollen bequem mit öffentlichen Verkehrsmitteln an- und abreisen?

In der Nähe von Pülswerda befindet sich der Bahnhof Beilrode. Bis hierher fährt die S-Bahn (S4) aus und nach Leipzig. Es gilt der MDV-Tarif 6 Zonen. (Beispiel: für 2 Personen Hin und zurück, 4 Fahrtenkarte Zone 6, 35.- Euro gesamt für 2 Personen) von und zum Bahnhof Beilrode/Pülswerda fahren wir Sie mit einem kostenfreien Shuttle (9 Sitzer). ca. 10 min Fahrzeit.



B) Sie wollen aus dem besonderen Kulinarium-Abend einen „besonderen Kurzurlaub an der Elbe“ machen?

Dann übernachten Sie doch mal in Ostelbien. Die besondere Ruhe in den Dörfern von Ostelbien merkt wirklich jeder Leipziger.... (der Weckruf durch einen Hahn ist manchmal inklusive).

(von und zum Hotel/Pension fahren wir Sie gern mit einem kostenfreien Shuttle)

Wir haben mehrere Hotel- und Pensionsangebote für Sie und übernehmen auch gern die Absprachen und Organisation für Sie:

Angebote – Schlafen in Ostelbien:

Hotel im Schloß Pülswerda, 150 m vom Landgut entfernt

Komplettpreis für das Doppelzimmer inkl. Frühstück 110.- Euro

Willkommen im Schlosshotel Pülswerda: Dort, wo die jungen Comtessen erste Liebesbriefe schrieben, schlafen nun Sie, die alte Türklinke zu Ihrem Zimmer tausende Male gedrückt, Ihre Hand reiht sich ein, die Geschichte geht weiter.



Hotel im Schloß Triestewitz, Ca. 2,5 km vom Landgut entfernt (Shuttle inkl.)

Komplettpreis für das Doppelzimmer inkl. Frühstück 86.- Euro

Hotel Brauhaus Alter Elbehof, Werdau, Ca. 5,5 km vom Landgut entfernt (Shuttle inkl.)

Komplettpreis für das Doppelzimmer inkl. Frühstück 76.- Euro

Weitere Alternativen/einfache Pensionen gern auf Anfrage.

C) Sie wollen lieber gefahren werden ?

Wir haben eine Sammelfahrt hin- und zurück mit einem Partnerunternehmen geplant.

Bitte fragen Sie uns dazu an.

3. Was gibt es denn nun konkret zu Essen? Was bereiten wir gemeinsam besonders zu?

Klassische Grillwurstherstellung / Elbweiderind-Cuts trifft Gemüse aus Ostelbien/ Exkurs nach Südamerika

1. je nach Wetter kürzerer oder längerer Besuch bei der Herde
2. Bratwurst selbst machen/ stopfen - klassische Grillwurstherstellung
3. Dips und anderes selbstgemacht – Sie können mitmachen, kein muß

Menüentwurf (Änderungen vorbehalten)

Zum Empfang: Hollerbeeren-Caipi

Neue Elbe Tapas + Brot und Bennewitzer Faßbutter

Elbweiderind Ceviche

Filetspitzen mit Limettensaft, Chili, Süßkartoffeln, geröstete Nüsse und Koriander

Salmorejo Andaluz

kalte Tomatensuppe mit Weidehuhnei

Mitmachen

Grillwurstherstellung à la Chorizo

Querverkostung am Grill

Hanging Tender, Flat Iron, Flank, Spyder und co.

Asado Querrippe und Slow Chorizo

Grillgemüse, Griollo Maisküchlein
Chimichurri, Gurkenjoghurt, Paprika-Tomatensalsa

Zwetschgenknödel von Welt

Leipziger Rübchen mit Bennewitzer Softeis



4. Wer kocht eigentlich?

Küchenchef und Initiator der ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur.

Die Wanderjahre als Koch und wilde Reiselust haben ihn zurück zum Ursprung geführt. Aus dem Topf dieser Erfahrungen, seiner Liebe zu Lebensmitteln, Naturverbundenheit und langjähriger Küchenpraxis ist eine Berufung geworden.

- #1996-99 Ausbildung zum Koch im familiär geführten Hotel Engel, Todtnauberg/ Schwarzwald
- #1999-03 Wanderjahre mit Stationen in der Schweiz, Australien, Japan, Südostasien und Südamerika
- #2003-09 Gourmet & Sterneküche mit Stationen im Romantikhotel Patis Dresden, Restaurant Delcanto Denzlingen, Widder Hotel Zürich, Wirtschaft zum Wiesengrund Uetikon am Zürisee
- #2009-12 Betriebs- und Küchenleiter der ENK Leipzig Filialen: Palermo Eventlounge, Grassi Museum, Museum der Bildenen Künste, Pilot, Stereobar, Seeterrasse Cospuden
- #2013-15 Küchenleiter Events & Catering bis 5200 Personen, ENK Leipzig
- #seit 2016 selbstständig mit der ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur mit dem Fokus auf regionale Produzenten und Erzeuger
Vorstandsmitglied beim Leipziger Ernährungsrat, Prüfungsausschuss IHK Leipzig, sowie Koch der SLOW FOOD Chef Alliance

5. Was kostet das Elbweiderinkulinarium an der Elbe - Das Landgut-Kulinarium 2019?

- 5 plus „x“ Gang-Menü mit Überraschungen aus der regionalen Küche, Verschiedene Saale-Unstrut Weine vom Jahrgang 2018 vom Steilhang neben der Neuenburg und andere Getränke (Bier, Wasser, Säfte usw.) zur freien Auswahl - Viele Mitmach-Möglichkeiten (nur wer möchte)

Im stilvoll hergerichteten Landgut Neue Elbe servieren wir Ihnen ein 5-Gänge-Menü vom Elbweiderind mit Überraschungen aus der regionalen Küche.
Der Preis inkl. aller Getränke beträgt 75€ pro Person.

Ihre Anmeldung bzw. Nachfragen zu freien Plätzen und Übernachtungen usw. gern via: E-Mail: info@hereford-graditz.de oder per Tel. 0151-65144478 (auch WhatsApp/SMS) Kommen Sie nach Ostelbien. Die Elbweiderinder und wir freuen uns über Ihren Besuch!

