

Hallo Gastronomen und Ernährungshandwerker,

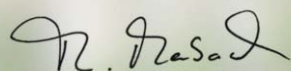
herzlich willkommen in der ISS GUT! Landhausküche.

Wir laden Sie ein, Bauern, Produzenten und Akteure aus der Region kennenzulernen und mehr über ihre Arbeit zu erfahren.

Auf dem Programm stehen Vorträge, Kennenlernrunden, Verkostungen und Mitmachaktionen. Es wird gerührt (Slow Baking) und geschüttelt (Buttern), Wein probiert, Senf gemacht und Käse hergestellt. Erleben Sie einen Fermentierworkshop und entdecken Sie die kleinsten Messegäste beim Milbenkäse-Spektakel unterm Mikroskop.

Wir wollen aufklären, beraten und ungetrübte Freude am Genuß versprühen. Sie werden sehen, dass das Herstellen, Zubereiten und Arbeiten mit „echten“ Lebensmitteln und natürlichen Ressourcen Sinn und Spaß macht. Lassen Sie uns Ihre Freude am bewussten Genießen (neu) wecken.

Treten Sie ein... Hände waschen und Schürze um!



Thomas Marbach
ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur

Erzeuger & Akteure



Nadja Harzer-Schiemann
Hofmolkerei Bennowitz
hofmolkerei-bennowitz.de



Marie Löffler
sweetpaleotreats.de



Tom Eßrich
Brot- und Feinbäckerei Eßrich
baeckerei-essrich.de



Richard Hagedorn
ernte-mich Biogemüse
erntemich.de



Matthias Schneider
Hereford Elbweiderind Graditz
hereford-graditz.de



Karsten Döbelt
Landgut Nemt
landgut-nemt.de



Christoph Lindner
Landesweingut Kloster Pforta
kloster-pforta.de



Hendrik Haase
Wurstsack
kumpelundkeule.de



Christian Schmelzer
Würchwitzter Milbenkäse
milbenkaese.de



Harald Reichel
Slow Food Leipzig-Halle
slowfood.de



Danilo Braun
Ölmanufaktur vom Huttenberg
oel-muehle.de



Carsten Wölffling
Functional Basics
functional-basics.de



Jörg Hündorf
Senfmühle Hündorf
georgsenf.de



Thomas Marbach
ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur
kochanstalt.de



Landhausküche

Gerührt und geschüttelt:
Küchenplan vom 5. – 7. November

ISS GUT! 2017
MARKTPLATZ REGIONALE PRODUKTE



Mit Unterstützung von:



Programm

Sonntag, 05. November

10:00 – 11:00

MITMACHEN: Slow Baking

Brötchen und Schnecken – Eine neue Generation
Bäckermeister und sächsische Mehle
mit Tom EBrich, Bäckerei EBrich, Leipzig

11:00 – 12:00

ENTDECKEN: Milbenkäse-Spektakel

Vom Mikroskop auf die Butterschnitte
mit Christian Schmelzer, Würchwitzer Milbenkäse

12:00 – 13:00

VERKOSTUNG: Kalt gepresst

Heimische Öle und Verarbeitungsmöglichkeiten
von Ölkuchen
mit Danilo Braun, Ölmanufaktur vom Huttenberg

13:00 – 15:00

WORKSHOP: Fermentation

Gemüse und Sauerteig
mit Richard Hagedorn, ernte-mich, Leipzig (Biogemüse)
Carsten Wölffling, Functional Basics (Pink Kimchi)
Marie Löffler, Sweet Paleo Treats (Sauerteig)

15:00 – 15:30

DISKURS: Vermarktungsansätze

Regionale Produkte bei Endverbrauchern in der
Gastronomie – Erfolgsfaktoren und Risiken
(Fallstudie: Hereford Elbweiderind Graditz)
mit Matthias Schneider, Hereford Elbweiderind Graditz

15:30 – 16:00

VERKOSTUNG: Die Kunst des Kellermeisters

Weinausbau: Traminer in drei Varianten
mit Benjamin Ohly, Landesweingut Klosterpforta

Montag, 06. November

10:00 – 12:00

WORKSHOP: Fermentation

Gemüse und Sauerteig
mit Richard Hagedorn, ernte-mich, Leipzig (Biogemüse)
Carsten Wölffling, Functional Basics (Pink Kimchi)
Marie Löffler, Sweet Paleo Treats (Sauerteig)

12:00 – 13:00

VERKOSTUNG: Sortenbestimmung

Heimische Apfelsorten Alt und Neu – Schutz, Anfor-
derungen in Theorie und Praxis
mit Stefan Eschke und Erik Schulte, Bundessortenamt

13:00 – 13:30

DISKURS: Vermarktungsansätze

Regionale Produkte bei Endverbrauchern in der
Gastronomie – Erfolgsfaktoren und Risiken
(Fallstudie: Hereford Elbweiderind Graditz)
mit Matthias Schneider, Hereford Elbweiderind Graditz

13:30 – 14:00

VERKOSTUNG: Die Kunst des Kellermeisters

Weinausbau: Traminer in drei Varianten
mit Benjamin Ohly, Landesweingut Klosterpforta

14:00 – 15:00

MITMACHEN: Buttern

Butterherstellung und Käseverkostung
mit Nadja Harzer-Schiemann, Hofmolkerei Bennewitz

15:00 – 18:00

MITMACHEN: Slow Baking

Leipziger Lerchen
mit Harald Reichel, Slow Food Leipzig-Halle und
Thomas Marbach, ANSTALT für Koch- und
Lebensmittelkultur

Dienstag, 07. November

10:00 – 11:30

MITMACHEN: Buttern

Butterherstellung und Käseverkostung
mit Nadja Harzer Schiemann, Hofmolkerei Bennewitz

11:30 – 13:00

LEHRLINGS-GESPRÄCH: Die neue Lust

Innovation & Tradition im Fleischerhandwerk
mit Wurstsack Hendrik Haase, Foodaktivist
Nora Seitz, Nationalmannschaft der Fleischer

13:00 – 14:00

MITMACHEN: Slow Baking

Brötchen und Schnecken – Eine neue Generation
Bäckermeister und sächsische Mehle
mit Tom EBrich, Bäckerei EBrich, Leipzig

14:00 – 16:00

ENTDECKEN: Schaukäsen

Handwerkliche Herstellung von Hirtenkäse und
Verkostung sächsischer Sorten
mit Karsten Döbelt, Landgut Nempt, Wurzen

15:00 – 15:30

DISKURS: Vermarktungsansätze

Regionale Produkte bei Endverbrauchern in der
Gastronomie – Erfolgsfaktoren und Risiken
(Fallstudie: Hereford Elbweiderind Graditz)
mit Matthias Schneider, Hereford Elbweiderind Graditz

15:30 – 16:00

VERKOSTUNG: Die Kunst des Kellermeisters

Weinausbau: Traminer in drei Varianten
mit Benjamin Ohly, Landesweingut Klosterpforta

