

Pressemitteilung

Chemnitz, 22.05.2024

12 kulinarische Einreichungen im Wettbewerb „So schmeckt Kulturregion“ prämiert

Schokolade mit Stadtteilgeschichten, Kochkunst mit Theater und Erzgebirgskäse mit Weinreise durch Europa

Eine siebenköpfige Jury hat das Label „So schmeckt Kulturregion“ an insgesamt 12 kulinarische Produkte und Events vergeben. Die prämierten Unternehmer:innen dürfen ihre Einreichungen ab sofort damit bewerben. Im Herbst 2023 hatten das Team des Kulturhauptstadt-Projekts Makers, Business & Arts in Kooperation mit der Handwerkskammer und der IHK Chemnitz zu diesem Wettbewerb um kulinarische Produkte und Events für Chemnitz 2025 eingeladen.

Zu den drei Beiträgen mit der höchsten Bewertung gehören Chemnitzer Stadtteil-Schokoladen, die das Burgstädter Unternehmen „Choco del Sol“ in Zusammenarbeit mit Edition Wannenbuch & Paperento Verlag kreiert hat. Mit einer kleinen Geschichte über den jeweiligen Stadtteil und lokal inspirierten Zutaten wird jede Schokolade als „SchokoHeimat“ zu einem kulinarischen Stadtteilfehrer.

Die Köchin und Inhaberin der Sportgaststätte Leukersdorf, Claudia Lappöhn, hat sich mit dem Kulinarik-Event „Miriquidi Meltingpot“ am Wettbewerb beteiligt. Weil sich gesellschaftliche Entwicklung immer auch in Speisen und Esskultur spiegelt, möchte sie zusammen mit verschiedenen Partner:innen Kochkunst mit professionellem Theater zusammenbringen, um so die Geschichte der Region und die vielen europäischen Ei auf besondere Art erlebbar zu machen.

Zum Mitmachen lädt der Landwirtschaftsbetrieb Rößler-Hof in Burkhardtsdorf mit seinem Wettbewerbsbeitrag ein: Im Kulturhauptstadtjahr können Interessierte auf dem Hof selbst Käse herstellen und im Workshop gleichzeitig eine „Weinreise“ durch Europa erleben. Die Milch für den „Erzgebirgstaler“ kommt aus der Hofproduktion, beigemischt werden Vogelbeeren und heimische Kräuter.

Regionalität war eins der sechs Kriterien, nach denen die Einreichungen von der Expert:innen-Jury bewertet wurden. Außerdem wurden Punkte für Nachhaltigkeit, Verpackung, gesellschaftliche Relevanz, Originalität und den Bezug zu Europa vergeben. Für die Vergabe des Labels musste eine Mindestpunktzahl erreicht werden.

Das Label „So schmeckt Kulturregion“ bietet regionalen Unternehmerinnen und Unternehmern die Möglichkeit, ihren innovativen Produkten oder Events im Rahmen von Chemnitz 2025 eine besondere Sichtbarkeit zu geben und die Gäste der Kulturhauptstadt Europas im wörtlichen Sinne auf den Geschmack zu bringen.

Ab Juni 2024 beginnt eine zweite Runde des Wettbewerbs um das Label „So schmeckt Kulturregion“. Bis zum 16. August 2024 können Produkte oder Events digital über ein Bewerbungsformular eingereicht werden:

→ chemnitz2025.de/so-schmeckt-kulturregion

Folgende Produkte und Events erhalten das Label „So schmeckt Kulturregion“

SchokoHeimat – Chemnitzer Stadtteil-Schokoladen

Peggy Walter vom Burgstädter „Choco del Sol“ wird in Zusammenarbeit mit Edition Wannenburg & Paperento Verlag sogenannte Stadtteil-Schokoladen kreieren - Ein literarisch-kulinarischer Spaziergang durch Chemnitz - zartschmelzend und köstlich. Die fair gehandelten Bio-Kakaobohnen kommen aus Belize. Die Zutaten und Geschmacksrichtungen für die Schokoladen sind jeweils inspiriert von den Chemnitzer Stadtteilen. Von Bernsdorf bis Zentrum treffen Schokoladen auf Nüsse auf Johannisbeeren, Lavendel oder Berberitze. Die Verpackung besteht aus Papier und vereint Schokolade und Buch zu einem kleinen kulinarischen Stadteiführer.

→ chocodelsol.com

Miriquidi Meltingpot (Teil 1 bis 4)

Chemnitz, das Erzgebirge und Europa verbunden in einem Historik-Kulinarik-Event: In einer Zeitreise aus professionellem Theater und feinsten Kochkunst, präsentieren Claudia Lappöhn und ihre Partner:innen einen einmaligen Mix aus europäischer Geschichte, politischer Bildung und kulinarischen Gaumenfreuden und schaffen mit dem Projekt ein touristisches Alleinstellungsmerkmal für die Region. Sie schreiben in ihrer Bewerbung selbst dazu: „Jede Tradition, die wir pflegen, war irgendwann einmal Innovation. Die Stadt Chemnitz, das Erzgebirge und das Umland sind ohne Europa nicht denkbar. Denn als ab dem Jahr 1168 zum ersten und ab 1470 zum zweiten Berggeschrey Heerscharen von Menschen aus aller Herren Länder ins Erzgebirge strömten, um die reichen Silbererzvorkommen aus dem Berg zu holen, wurde das gesamte Umland zum Schmelztiegel der Kulturen. Dies wirkte sich natürlich auch auf die Speisen- und Esskultur aus.“ Die sächsische und europäische Geschichte wird mit allen Sinnen erlebbar: Vermittlung von Geschichtswissen, alten Zutaten aus der Region und dem Alltagsleben der Menschen, die vor uns hier gelebt haben.

→ sportgaststaette-leukersdorf.de

Erzgebirgstaler – Käse selber herstellen

Der Landwirtschaftsbetrieb Rössler-Hof in Burkhardtsdorf rund um Katrin Seyffert lädt im Kulturhauptstadtjahr dazu ein, Erzgebirgstaler selbst herzustellen. Aus vier Litern Milch wird in einem Kupferkessel ein kleiner Schnittkäse hergestellt, der Erzgebirgstaler. In den Schnittkäse kommen Vogelbeeren und Kräuter aus dem heimischen Garten. Die Milch liefern die Kühe im Stall hinter dem Haus. Die Herstellung des Talers begleitet eine „Weinreise“ durch Europa. Die Workshopteilnehmenden probieren verschiedene europäische Weine. Nach einer Reifezeit von vier Wochen kann der eigenhändig hergestellte Käse bei Katrin Seyffert abgeholt werden.

→ roessler-hof.de

Eierlikörz – Eierlikör-Edition 2025 „Berry Jane“

Heidelbeeren aus regionalem Anbau werden 2025 den Eierlikör von Eierlikörz veredeln. Die Sonderedition kommt wie gewohnt regional, nachhaltig und umweltschonend in den Verkauf. Das Team rund um Felix Adler ist sich sicher: „Eierlikör ist Kulturgut, gerade innerhalb der Kulturhauptstadtregion, darüber hinaus ist es ein Genussmittel. Wie bringt man Menschen einfacher zusammen als durch Genuss oder gemeinsames Genießen? Darüber hinaus zählt Eierlikör eher zur Kategorie einfache, nicht sehr ausgefallene, bodenständige Spirituose, findet der Hersteller. Attribute, die durchaus auch mit Chemnitz assoziiert werden - aber sicher ebenfalls nicht 100 Prozent zutreffend seien. Hier sieht das Team von Eierlikörz eine Gemeinsamkeit und will mit dem Produkt dazu beitragen, dass auch das Feine, das Überraschende in einer gewissen Einfachheit oder Bodenständigkeit liegt.

→ eierlikoerz.de

Suppe & Mugge: Hofmarkt Peter Ziegs

Das Miteinander ist Peter Ziegs und den Jahnsdorfer:innen besonders wichtig. Sie haben den Verein "Jahnsdorf trifft sich" gegründet und möchten damit Menschen verbinden und wieder mehr gemeinsam auf die Beine stellen. "Suppe & Mugge - das Jahnsdorfer Suppenfest" soll dabei die verschiedenen Gruppen des Ortes von der Organisation bis zur Umsetzung mit einbeziehen. Die Idee für 2025 ist, Vereine, Privatpersonen, Gaststätten, Partnergemeinden und Migrant:innen mit ihrer Lieblingsuppe nach Jahnsdorf einzuladen. Alle Suppen werden dann verkostet und die Beliebteste von den Besucher:innen ausgewählt und prämiert. Handgemachte Musik begleitet das bunte Fest rund um die Suppe. → hofmarkt-ziegs.de

CRUSTBICA - eine geschmackliche Sinfonie aus Heimat und Europa

Alina Tomisch und Dorette Möller von der Früchteverarbeitung Sohra GmbH haben für das Kulturhauptstadtjahr eine besondere Kreation gewagt. Auf den eigenen Streuobstwiesen angebaute Stachelbeeren und Birnen treffen auf geröstete Ackerbohnen und daraus entsteht ein Fruchtaufstrich, der ein völlig neues Genusserlebnis verschafft. Die Macherinnen sind sich sicher: „Essen bringt Menschen zusammenbringt und schafft kulturelle Verbindungen. Unser Fruchtaufstrich ist ein Produkt, das Generationen verbindet und die traditionelle Küche unterstützt. Durch die Verwendung von Calvados, einem traditionellen französischen Apfelbranntwein, und Vanillezucker, einem beliebten europäischen Süßungsmittel, möchten wir die Vielfalt und die gemeinsamen kulturellen Wurzeln Europas hervorheben.“ → fruechte-sohra.de

Das Würzfleischkombinat

Norbert Hohmann möchte Besucher:innen und Einheimische im Kulturhauptstadtjahr mit einem echten Alleskönner verköstigen. Würzfleisch, so weiß er, ist eine Konstante in unserer Region, es ist beliebt und bekannt. Gleichzeitig aber unterscheidet sich Würzfleisch von Region zu Region und ist wandelbar in vielen Variationen. Im Brotkörbchen auf die Hand oder im Glas zum Mitnehmen, möchte Hohmann Gäste und auch Veranstaltungsteilnehmer:innen nicht nur satt, sondern auch glücklich machen. Er achtet dabei streng auf Regionalität und Nachhaltigkeit seiner Produkte.

→ schmiedelandhaus.de

BackUp-Pils

Was tun mit übrig gebliebenem Brot und Brötchen? In der Bäckerei von Michael Eichler kümmert sich Brauerin Lisa Goldmann auf besondere Art um diese Reste. Sie werden von ihr unter dem Label „Die Biermacher“ zu Bier verarbeitet. Schon seit November 2022 wird so eigenes Bioland-Bier hergestellt. Hopfen, Malze, Gerste – wird ausschließlich in Bioland-Qualität eingekauft und dann mit den Backresten zu einem Pils mit typisch floralen Noten von Geranie verarbeitet. → gesundeshandwerk.de

Bierfest Zschopau

Bier ist regionales Kulturgut – und es verbindet Generationen und Nationen. Der Gewerbeverein Unser Zschopau e.V. möchte 2025 ein internationales Bierfest ausrichten. Die Besucherinnen und Besucher erwartet Streetculture, gepaart mit Braukultur in der historischen Altstadt der Motorradstadt Zschopau. Zahlreiche Kleinst- & Mikrobrauereien aus Deutschland und der EU säumen, durchsetzt mit Angeboten der lokalen Gewerbetreibenden und lokaler Vereine, die Straßen und Gassen der Zschopauer Innenstadt und schaffen ein ganzes Wochenende lang ein spannendes Ambiente für Gäste aller Altersklassen. → unser-zschopau.de

HOODzn: Ein bisschen Event, ein bisschen Produkt – aber auf alle Fälle Gefühl

Event? Produkt? Christin Popella aus Aue umschreibt es so: „Es ist ein Gefühl, ein Blick auf die Welt, genussvoller Lifestyle mit einem Hauch New World Spirit. Made in Kulturregion Chemnitz 2025.“ Was sie damit meint, sind ihre kulinarischen Kreationen, die die gelernte Fleischermeisterin mit viel Liebe in die Region trägt. Ob Familienfeier, Jahresempfang oder Firmenevent – Genussmomente ohne Ende sind immer mitgebucht. Für 2025 erwarten die Kundinnen und Kunden ausgefallene Food-Ideen, bei denen sich Popella rund um die Welt bei kulinarischen Köstlichkeiten bedient und mit viel Liebe, Handwerk und einem ordentlichen Schuss Heimat ein HOODzn-Gefühl kreiert. Muss man kosten, um es zu fühlen! → popella-genusshandwerk.de

Peacefood - vegan und unverpackt

Ina Hoyer hat sich gleich mit ihrer ganzen Speisekarte beworben. Aus gutem Grund. Sie kocht ausschließlich vegan – und das mit regionalen und saisonalen Zutaten. Außerdem verarbeitet sie auch Überschüsse der solidarischen Landwirtschaft „Hof zur bunten Kuh“. Ihr Team von Peacefood kocht nicht nur für die Kund:innen, die ins Bistro kommen, sondern auch für einen Bioladen in Chemnitz und für einen Kindergarten sowie Tagesmütter. Hoyer: „Wir zeigen mit unseren Speisen, dass die vegane Ernährung nicht nur nachhaltig ist, sondern auch sehr gut schmeckt und durchaus sättigt. In vielen öffentlichen Veranstaltungen wird - Dank zunehmender gesellschaftlicher Veränderung hinsichtlich einer klimaneutralen Lebensweise - die vegane Variante zum kleinsten gemeinsamen und daher immer bedeutsamer werden den Nenner. Wichtig ist uns, dass die Menschen erfahrenen, dass es auch ohne tierische Zutaten schmecken kann.“ → peacefood-chemnitz.de

Jurymitglieder des Wettbewerbs „So schmeckt Kulturregion“

Lucas Baumann

Fleischer in der Fleischerei Seifert in Eppendorf
Mitglied und Botschafter für die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks

Pepe Riedel

Schüler, Mitglied einer Schülerfirma

Silvio Sabrowski

Küchenmeister und Referent Gastgewerbe/Tourismus der IHK Chemnitz

Steffi Schönherr

Abteilungsleiterin Umwelt und Technologie an der Handwerkskammer Chemnitz,
Beauftragte für Innovation und Technologie

Kay Schroth

Konditormeister
Ausbilder an der Handwerkskammer für die Gesellen- und Meisterausbildung

Sylvia Stölzel

Geschäftsbereich Wirtschaft der Stadt Chemnitz
Unternehmensservice Handel und Gastronomie sowie Initiative ChemnitzCity

Andrea Wagner

Volunteer im Freiwilligenprogramm der Chemnitz 2025 gGmbH

Pressekontakte:

Chemnitz 2025 gGmbH

Mareike Holfeld
Presse & Kommunikation
Tel: 0371 33563110
Mareike.holfeld@chemnitz2025.de

Handwerkskammer Chemnitz

Romy Weisbach
Medien & Öffentlichkeitsarbeit
Tel: 0371 5364238
r.weisbach@hwk-chemnitz.de