

Tourismusverband Erzgebirge e. V.



Die Qualitätsmarke Heimatgenuss Erzgebirge ist eine Kooperation zwischen dem Tourismusverband Erzgebirge e. V., Hotels und Gaststätten mit regionaler, erzgebirgischer Küche und regionalen Erzeugern/Produzenten. Betriebe und Produktionsstätten, die das Qualitätssiegel HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE tragen, produzieren für ihre Kunden hier in der Region Erzgebirge gewachsene, hergestellte und veredelte Produkte. Ziel der Kooperation ist es, eine spezielle Qualitätsmarke als Wertbegriff für regionale Produkte und Gastlichkeit zu etablieren, die regionalen Wertschöpfungsketten zu stärken sowie Einheimische und Besucher für die Besonderheiten des Erzgebirges zu sensibilisieren.

Kulinarisch durchs Jahr

Rund ums Jahr köstlich. Alle Gerichte, Rezeptideen, Veranstaltungen und kulinarische Touren, bringen die Partner des HEIMATGENUSSES ERZGEBIRGE in einen Kulinarischen Jahreskalender, der über den Tourismusverband Erzgebirge bestellt werden kann.

Januar/Februar - Wintergemüse & Bierküche

Die Erzgebirger haben geradezu eine leidenschaftliche Beziehung zum Bier. Doch es wird nicht nur sehr gern getrunken, auch das Kochen mit Bier hat im Erzgebirge eine lange Tradition. In der modernen, leichten Bier-Küche bildet zum Beispiel ein Schluck helles Bier die Soße für junges Gemüse, Fisch wird verfeinert mit einer Bier-Senf-Soße und auch Süßspeisen kommen nicht zu kurz. Probieren Sie die Bier-Plinsen mit Heidelbeeren. Wenn es draußen richtig kalt wird, ist es Zeit für Wintergemüse vom Kohl bis zu den Wurzeln. Rosenkohl,

Tourismusverband Erzgebirge e. V.

✉ Adam Ries Str. 16
09456 Annaberg-Buchholz

☎ Telefon: [03504614877](tel:03504614877)

☎ Telefax: 03504614878

🏠 Webseite:
www.erzgebirge-tourismus.de

Ansprechpartner

[Anke Eichler](#)

Regionale Vermarktung

Die Initiative betreibt eigene regionale Vermarktung.

www.erzgebirge-tourismus.de

Gastronomischer Service

Die Initiative verfügt über ein eigenes gastronomisches Angebot.

www.erzgebirge-tourismus.de

Veranstaltungen

Möhren oder Rote Bete ... sind die vitalstoffreichen Zutaten für unsere Rezepte der Saison. Daraus haben wir deftige Eintöpfe, leckere Aufläufe, cremige Suppen und köstliche Pfannengerichte mit Wintergemüse gezaubert.

März/April- Spezialitäten vom Lamm & in Nachbars Töpfe geschaut

Lammfleisch, Hammelfleisch und Schafffleisch bezeichnet das Fleisch von Schafen. Gewürzt wird neben Salz und Pfeffer zumeist mit Knoblauch, Wacholderbeeren, Rosmarin, Estragon auch Oregano .Im Erzgebirge wird es aber auch gern in Buttermilch eingelegt mariniert. Besonders um die Osterzeit wir gern Lamm gegessen

Tschechische Wochen

Die traditionelle Küche in Tschechien ist mit der österreichischen und süddeutschen Küche verwandt. Als Hauptspeise wird gern Lendenbraten (Svickova) oder Gulasch gekocht, als Beilage Knödel oder Kartoffelpuffer (Bramborak) serviert. Typisch für Tschechien sind Süßspeisen aus Hefeteig. Es gibt Kolatschen, Liwanzen, Vdoly (Dalken) oder auch Buchteln. Die Wochen der tschechischen Küche finden bereits seit mehr als 10 Jahren, vor allem im östlichen Teil des Erzgebirges statt. Lehrlinge der Hotelfachschule Teplice leben und arbeiten 3 Wochen lang in Hotelbetrieben des Erzgebirges und stellen Gerichte, Getränke und Lebensart aus dem tschechischen Nachbarland vor.

Mai/Juni Kräuterzeit mit Heu-, Wild-und Wiesenkräuterküche

Erzgebirgische Kräuter gehören seit jeher zur regionalen Küche. Seit Jahrhunderten von den Erzgebirgern als preisgünstige, dennoch unverzichtbare Zutat der regionalen Küche geschätzt, gibt die würzige Kräutervielfalt den regionalen Spezialitäten ihr besonderes Aroma. Auch für mancherlei Heilanwendung sind auf den artenreichen Bergwiesen des Erzgebirges heilsame Kräuter zu finden. Neben kulinarischen Leckerbissen erwarten die Gäste zur Kräuterzeit besondere Angebote rund um die Pflanzenwelt wie Massagen mit duftenden Kräuterölen, Schaudestillation und spannende Wanderungen mit kundigen Kräuterfrauen!

Juli/ August - Grillen mit Fleisch vom heimischen Viech & Beerenstarke Leckereien

Das Grillen ist eine der ältesten Zubereitungsarten überhaupt. Was gibt es Schöneres, als mit der Familie oder mit Freunden einen gemütlichen Grillabend mit köstlich gegrillten Steaks, Koteletts oder Würstchen zu verbringen? Die

Die Initiative führt eigene Veranstaltungen durch.

www.erzgebirge-tourismus.de

Bildungsangebote

Die Initiative bietet eigene Bildungsangebote an.

www.erzgebirge-tourismus.de

unsere Mitglieder

- [Rößler-Hof Rolf Seyffert GbR](#)
- [Ernst F. Ullmann e.K.](#)
[Destillation & Likörfabrik](#)
- [Fleischerei & Partyservice](#)
[Schaarschmidt](#)
- [Hofkäserei Fritzscher](#)
- [Schäferei und Spinnstube](#)
[Drutschmann](#)
- [Agrargenossenschaft](#)
[Bergland Clausnitz e.G.](#)
- [Hofmanufaktur vom](#)
[Huttenberg](#)

Partner HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE bieten dafür z. B. fertige Grillpakete nicht nur vom Schwein, auch Lamm, Ziege und Geflügel sind zunehmend im Trend. Zu einem perfekten Grillerlebnis gehören natürlich auch Saucen, Dips, Gemüse und Salat. Das erzgebirgische Bier wird dabei natürlich in erster Linie zum Löschen des Durstes, aber auch zum Beispiel zum Einlegen des Grillgutes verwendet.

September/Oktober -Frisches aus Wald, Feld und Flur - Wild-und Kartoffelspezialitäten

Erzgebirgische Spezialitäten, zubereitet aus regionalen Produkten, stehen im Oktober in besonderer Weise auf den Speisekarten unserer Heimat. Die Herbstmonate sind sozusagen die Hochzeit der Erzgebirgischen Küche. Denn die Natur bietet jetzt in Fülle alle Zutaten für die traditionellen Rezepturen. Kartoffeln, Pilze, Äpfel, Getreide und Wildfleisch aus heimischen Wäldern. Von den Köchen wohlbehütete und zum Teil über Generationen überlieferte Rezepte sind ein lukullischer Genuss, wie er ursprünglicher kaum sein kann. Bei den Spezialitätenwochen können Sie viele alte, aber auch neu und modern variierte regionale Gerichte probieren und genießen. Der Herbst ist auch die Zeit der Erntedankfeste, der Kirmes und der Naturmärkte. Zur Kirmes z. B. hat das Backen von Kartoffelkuchen im Erzgebirge eine weitverbreitete Tradition. Die Landschaften sind eingetaucht in gelbe bis rostrote Farbenspiele, besonders bei den Herbstwanderwochen wird eine Tour durch die Region ein Genuss für alle Sinne.

November/Dezember - Gans groß- Geflügelküche - Erzgebirgische Stollen und Weihnachtsgebäck

Gerade der kalte Winter hat in unsere Heimat eine besondere Bedeutung. Draußen wird es ruhiger, drinnen im Stübchen ist es warm und gemütlich. Eine vorweihnachtliche Tradition im Erzgebirge sind die Hutzen-Nachmittage oder Hutzen-Abende. Früher kamen die Menschen der Region zur Dämmerung in der kleinen Stube beim Nachbarn zusammen. Es wurde geschnitzt, geklöpelt, geplaudert, gegessen und getrunken. Noch heute wird in vielen kulturellen Einrichtungen und Gaststuben die Hutzen-Tradition mit geselligem Beisammensein gepflegt. Zeit zum Hutzen. Eingeläutet wird die kulinarische Winterzeit mit dem Martinstag und dem traditionellen Gänse-Essen. Wer eine frische Gans beim Bauern erstehen kann, schätzt sich besonders glücklich. Das Neunerlei oder Neinerlaa und der erzgebirgische Stollen sind die symbolträchtigsten Weihnachtsspeisen. Beim Neunerlei werden neun Speisen zu einem Festessen kombiniert, wobei jede ihre eigene Bedeutung hat. So stehen zum Beispiel Fleisch mit Klößen für Wohlstand und Linsen für Segen und

kleines Geld. Der Stollen symbolisiert das in weiße Tücher gewickelte Christkind.
Der Kuchen war in den ärmeren Zeiten eine gehaltvolle Nascherei und ist auch heute noch ein wunderbarer Weihnachtsgenuss.

Unsere Bilder

