

14. Sächsisches Landeserntedankfest

16.-18. September 2011 in Wurzen



Kulinarische Verführung

An allen Schauplätzen ist Schlemmen angesagt

Wer sich kulinarisch leicht verführen lässt, hat schlechte Karten: Allein in der Jacobsgasse kann man sich durch Käsestangen, Fettbommen, Knoblauchbrot, Bratwurst-Doppeldecker, Baguette aller Schattierungen, durch frische Waffeln und Kuchen schlemmen, Katharinenbier, Freiburger, exotische Cocktails und vitaminreiche Wellnessdrinks genießen.

Im „Genusszelt“ auf dem Jacobsplatz beherrscht Leibkoch Francesco Riva aus der Wurzener Schuhgasse die Szene. Hier steht man an Bistrotischen in der ersten Reihe, um ihm beim Kochen auf die Finger zu schauen. In seine Gerichte wandern Zutaten von Direktvermarktern aus Nemt und Golzern. Da kann man leicht ein paar Kniffe mit nach Hause nehmen, sei es die Faltechnik für leckere Tiroler Mini-Strudel mit Äpfeln aus

Sachsen oder die Erkenntnis, dass „Pinienkerne Konsistenz bringen“. Auch Kürbissuppe, Spaghetti al Pesto und Straußenfilet stehen für Zuschauer auf dem Plan – alles Gerichte, die schnell nachzukochen sind.

Interessant für Genießer ist es

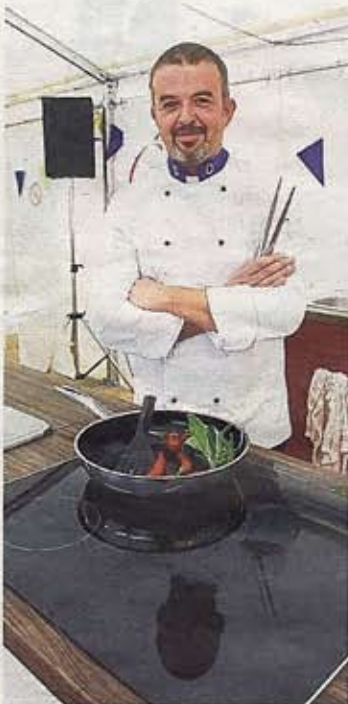
Francesco Riva: Der Tiroler Mini-Strudel geht ganz schnell und muss bei 180 Grad nur zehn Minuten in den Backofen.

auch am Stand eines vogtländischen Bauernhofes: Vom Bamberger Hörnchen bis zu La Bonnotte, der teuersten Kartoffelsorte der Welt, haben Gerald Tomat und seine Mitstreiter 70 verschiedene Erdäpfel nebst Steckbrief zur Orientierung für Hobbyköche mitgebracht. Entdeckungen sind

auch alte Kartoffelsorten von den Kanarischen Inseln.

Neugier auf ungewöhnliche Gaumenfreuden weckt in der Wenceslaigasse auch der verheißungsvolle Stand „Alles in Gärung“, wo in zwölf Glasballons Alkoholhaltiges aller Couleur offeriert wird. Hier ist unter anderem der Saft von Holunder, Schlehe, Schwarzer Johanna und Sauerkirsche zu großer Form aufgelaufen.

Regionale Spezialitäten aus Wurzener Partnerstädten sind im Rosental zu probieren. Aus Tamasi kommen Paprika, Palatschinken und Palinka, aus Brzeg Dolny – um nur einige Beispiele zu nennen – Schillerlocken, Apfelcharlotte und eine Unzahl anderer Kuchensorten, die alle guten Vorsätze ins Wanken bringen. Das freut die Landfrauen, zu deren Gunsten der Erlös gespendet wird. *il*



Meisterkoch: Von Francesco Riva kann man nur lernen.



Erdäpfel: An diesem Stand stellen Vogtländer 70 verschiedene Kartoffelsorten vor.



Biolandbau: Im „Genusszelt“ auf dem Jacobsplatz gibt es knackig-frisches Gemüse aus der Region.