

So schmeckt das Erzgebirge:

Ein Landstrich trägt sein Herz auf der Zunge

Feinschmecker bis in die Fingerspitzen

Wie schmeckt das Erzgebirge? Nach frischen Kräutern und Wiesenblumen. Nach gutem Fleisch von gescheckten Kühen, die auf den Weiden der Gebirgstäler grasen. Nach Buttermilchgetzen mit Heidelbeeren und kross gebratenem Karpfen aus dem Mühlteich nebenan. Nach sündhaft süßem Mandelstollen mit knackiger Butter-Zucker-Kruste.

Das Erzgebirge schmeckt nach Fantasie und Ideen. Omas Hausmannkost erlebt eine grandiose Renaissance. Überlieferte Rezepte werden mit Fingerspitzengefühl und besten Zutaten neu interpretiert – oder ganz klassisch auf den Tisch gebracht.

Eine geschmackliche Offenbarung für alle, die sich nach urwüchsigen Aromen und kulinarischen Impulsen sehnen. Dabei immer bodenständig. Mit Respekt für die Natur, die uns die guten Zutaten aus nächster Nähe schenkt. Voller Dankbarkeit für die Kochkultur unserer Vorfahren, aus der wir Wissen und Inspiration schöpfen. Dem hohen Anspruch verpflichtet, unsere Gäste mit dem Besten zu verwöhnen.

Ein Genussversprechen, das mit Hingabe und Kreativität am Kochtopf erfüllt wird. Mit Leben und Seele, mit Herz und Hand. Und mit hervorragenden Zutaten direkt hier aus der Region. Auf den Tisch kommt, was hier wächst.

Genuss mit Brief und Siegel

Das Siegel „Heimatgenuss Erzgebirge“ steht als Garant für erzgebirgische Gastlichkeit und regionalen Genuss. Unsere Genusspartner wissen, wie sie aus den besten Produkten der Region landestypische Köstlichkeiten zaubern. Immer im Einklang mit der Natur und dem Lauf der Jahreszeiten. Je nach

Saison wechselt die Speisekarte – von frischen Gemüsekreationen und eleganten Spargelvariationen im Frühjahr über leichte, ländliche Sommerküche bis hin zu Wild aus heimischen Wäldern im Herbst. Im Winter gipfelt der Genuss in den erzgebirgischen Weihnachtsbäckereien – wobei der berühmte Erzgebirgsstollen erst den Anfang der Genussreise bildet. Haben Sie schon einmal das erzgebirgische Neunerlei probiert? Zum Weihnachtsabend kommen neun besondere Gerichte auf den Tisch, von denen jedes eine Bedeutung für das Glück im neuen Jahr hat – von Gänsebraten mit Klößen über Bratwurst mit Sauerkraut bis hin zu Selleriesalat und Semmelmilch.

Appetit bekommen? Die erzgebirgischen Gastwirte empfangen Sie mit ursprünglicher Herzlichkeit. Lassen Sie es sich munden!