

weimarer land

Handgemachtes

Genussvolles im Weimarer Land





Pflaumenklöße mit Zucker und Zimt

Süße Klöße zum Kaffee, als Zwischenmahlzeit oder Dessert
Ein altes Rezept aus Omas Kochbuch

Zutaten für 4 - 5 Pflaumenklöße:

- 300 g gekochte Kartoffeln
- 100-150 g Kartoffelstärke
- 1 ganzes Ei und 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 6 Pflaumen und 6 Stück Würfelzucker
- zerlassene Butter, Zucker und Zimt zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, kochen und das Kochwasser abgießen, dann die Kartoffeln stampfen und abkühlen lassen. In die abgekühlte Masse Eier, Salz und zwei Drittel der Kartoffelstärke gut unterkneten. Je nach Stärkegehalt der Kartoffeln den Rest des Stärkemehls dazugeben. Die Pflaumen zur Hälfte einschneiden, entkernen und anstelle des Pflaumenkerns ein Stück Würfelzucker stecken. Dann die Pflaume mit dem Kloßteig umhüllen, in kochendes Wasser geben und bei geringer Hitze und geöffneten Deckel etwa 15 - 20 Minuten gar ziehen lassen.

Serviervorschlag:

Zum Servieren die Klöße in der Mitte aufreißen, mit zerlassener Butter, Zucker und Zimt bestreuen. Zusammen mit der weichen gezuckerten Pflaume in der Kloßmitte ergibt das dann eine fruchtig süße Soße.

Tipp:

Am besten eignen sich für die Klöße mehlig kochende Kartoffeln.

Kulinarisch steht das Weimarer Land für Tradition und Qualität

Alte Rezepte, kulinarische Familiengeschichten sowie die Lust am Essen gepaart mit dem Respekt vor der Natur und ihren Gaben - davon zeugt unsere Genussreise rund um das Thema Essen und Gastfreundschaft.

Alle hier vorgestellten Anbieter haben dabei eines gemeinsam: Sie kennen die Geschichte ihrer Speisen. Damit fördern sie das traditionelle Lebensmittelhandwerk und bewahren die regionalen Geschmacksvielfalt. Und ganz nebenbei halten sie damit auch die Kultur des Essens und Trinkens lebendig. Eine Kultur, die man als Besucher teilen und sich nach Hause holen kann, um sie vielleicht später selbst mit guten Freunden zu teilen.

22 Anbieter der Genusslandschaft Weimarer Land

Inhalt	Seite
Forsthaus Willrode	4
Ziegenhof Eichelborn	4
Fischerei Stedtener Mühle	5
Senfmühle Kleinhettstedt	5
Schlossimkerei Tonndorf	6
Tonndorfer Schlossmilch	6
Mosterei Bad Berka	7
Rittergut München	7
Mühlenladen Buchfart	8
Wiegand Manufactur Weimar	8
GRÜNE LIGA Thüringen	9
Freyer und Söhne Weinbau zu Weimar	9
Übersichtskarte Genusslandschaft Weimarer Land	10/11
Kulinarische Zeitreisen	12
Thüringer Kloß-Welt Heichelheim	12
Direktvermarktung Siegfried Hoffmann	13
Lohnmosterei Eckard Grau	13
Imkerei Karl Key	14
Hofladen Nr. 5	14
Historische Mühle Eberstedt	15
Reisdorfer Kellergeister	15
Thüringer Weingut Hartmut Zahn	16
Thüringer Weingut Bad Sulza	16
Vom Wald zum Wein mit dem Rad	17
Impressum	18



1 Forsthaus Willrode

„Wildgut – echt wild, direkt von Thüringen-Forst“ heißt der Slogan des einzigen Wildladens der Thüringer Landesforstverwaltung mit küchenfertigen Wildprodukten aus heimischen Wäldern. Das Konzept funktioniert so gut, dass der Laden in der Vergangenheit auch schon mal ausverkauft sein konnte. Vom Wald bis zum Verkauf bleibt hier alles in einer Hand. Neben frisch oder tiefgekühlt portioniertem Fleisch gibt es hier auch allerhand Wildspezialitäten zu kaufen, darunter Schinken- und Wurstsorten, regionale Spezialitäten und Begleitprodukte.

Öffnungszeiten:

01.05. bis 31.01.

Donnerstag bis Freitag: 13 bis 17 Uhr

Samstag: 10 bis 14 Uhr

Adresse und Kontakte:

Forsthaus Willrode

Forststraße 71, 99097 Erfurt

Telefon: 036209 430-20

forstamt.erfurt-willrode@forst.thueringen.de

www.thueringenforst.de

2 Ziegenhof Eichelborn

Im Märchen vom „Tischlein deck dich“ hat die Ziege ja bekanntlich nicht gerade den besten Stand – hinterhältig und verfressen, wird sie am Ende vom Hof gejagt. Im Ziegenhof Eichelborn sorgen dagegen die gehörnten Meckertiere selbst für reichlich gedeckte Tische. Auf dem kleinen Bauernhof von Stefanie Eberhardt leben die 40 Milchziegen der Marke „Weiße Deutsche Edelziege“.

Täglich verarbeitet sie hier 120 Liter der Milch zu süßen Ziegenkäseballchen, verschiedenen herzhaften Aufstrichen sowie in Öl, Gewürzen und Kräutern eingelegten Käsespezialitäten.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 16 bis 18 Uhr

Adresse und Kontakte:

Steffi Eberhardt

Dorfstr. 37, 99198 Eichelborn (an der A4)

Telefon: 036209-43440

Mobil: 0151-12808826

email@ziegenhof-eichelborn.de

www.ziegenhof-eichelborn.de

Fischerei Stedtener Mühle

3

Von der klappernden Mühle am rauschenden Bach spricht schon ein altes Volkslied. Heute wird die historische Mühle nicht mehr benötigt, um Korn zu mahlen, sondern dient mit einzigartiger Fischtreppe der biologischen Fischzucht. Neben einem breiten Angebot an frischen Fischen gibt es im hofeigenen Laden auch geräucherte und marinierte Varianten. Wer freitags kommt, kann den rauchfrischen Fisch sogar lauwarm in Empfang nehmen.

Öffnungszeiten:

Mittwoch und Freitag: 17 bis 19 Uhr
bzw. nach Absprache; an den Feiertagen:
Ostern, Weihnachten, Silvester sowie
23. und 30.12.: 17 bis 19 Uhr
24. und 31.12.: 09 bis 12 Uhr

Adresse und Kontakte:

Uwe Müller
In der Mühle 2, 99448 Stedten an der Ilm
Telefon: 036450-42002
www.stedtener-muehle.de



Kunst- und Senfmühle Kleinhetststedt

4

Wer überall seinen Senf dazu gibt, steht gesellschaftlich ja nicht gerade hoch im Kurs. Dabei stammt der Spruch aus einer Zeit, in der die Würzspeise bei nahezu jedem Gericht gereicht wurde. Hier eine Mühle zu besitzen, verpflichtet. Auch Senfmüller Friedrich Morgenroth gehört bereits der 8. Generation an. Die Mühle selbst zählt noch einige Jahre mehr. Dass sie nach der Wende wieder floriert, ist der Tatkraft der Familie zu verdanken. Während die alte Technik allorten bestenfalls in Museen überging, setzte man hier bewusst auf die antiken Mahlwerke. Diese hatten den hoch industrialisierten Betrieben eines voraus: Sie waren langsamer und zerstörten das wertvolle Senföl nicht durch Reibungshitze. Heute entstehen hier über 20 Sorten Senf.

Adresse und Kontakte:

Kunst- und Senfmühle Kleinhetststedt
Kleinhetststedt 44, 99326 Ilmtal
Telefon: 03629-3596, 03629-801037
senfmuehle@gmx.de
www.premiumsenf.de



5 Schlossimkerei Tonndorf



Täglich grüßt das Bienenvolk auf Schloss Tonndorf, dem mittelalterlichen Schlossgut, das heute über 60 Menschen ein Zuhause ist. Rund um das Schloss finden sich ideale Bedingungen für Bienen und Imker. Über 100 Völker gehen hier auf artenreichen Streuobstfeldern, Wäldern und Wildblumenwiesen auf ihre mühselige Suche und produzieren jährlich 12 Sorten Honig. Einige der Sorten werden vor Ort zu Honigwein, Likör, Senf, Schokolade und Stollen veredelt. Die zahlreichen Produkte kann man u. a. auf dem Honigschleuderfest oder beim Honigkulturmenü probieren.



Adresse und Kontakte:

Schlossimkerei Tonndorf
Das Schloss, 99438 Tonndorf

Telefon: 036450-446889
verkauf@schlossimkerei.de
www.schlossimkerei.de

6 Tonndorfer Schlossmilch



„Wie fruchtbar ist der kleinste Kreis, wenn man ihn wohl zu pflegen weiß.“ Goethe hätte hier wohl seine Freude gehabt, war er doch sowohl der Geselligkeit als auch gutem Essen nicht abgeneigt. Zu dem trägt auch ein kleinbäuerlicher Betrieb mit drei Kühen der seltenen Rasse Angler Rotvieh bei. Hier dürfen die Kälbchen noch aus dem Euter trinken und werden später nicht enthornt. Auch besitzt die (bewusst) nicht homogenisierte Milch noch ihren charakteristischen Sahnedeckel. Beste Voraussetzungen auch für guten Joghurt, Quark, Schmand, Frisch- und Hirtinnenkäse.



Öffnungszeiten:

Täglich: 14 bis 17 Uhr
Führung: 15 Uhr

Adresse und Kontakte:

Tonndorfer Schloßmilch
Das Schloss 156, 99438 Tonndorf

Telefon: 0160-3789831
milch@schloss-tonndorf.de
www.schloss-tonndorf.de

Mosterei Bad Berka

7

In Bad Berka (OT Tiefengruben) gibt es einen Saftladen. Im wahrsten Sinne des Wortes natürlich, denn hier gibt es Saft jeglicher Art: von heimischen Äpfeln, Birnen, Kirschen oder Beeren, tropischen Früchten oder Gemüsesorten. Teils von Vertragspartnern, teils in Eigenregie werden Marmeladen, Gelees und alkoholische Produkte verkauft. Die Palette reicht dabei von Holundergelee mit Honig, zu Kirsch-Pflaumenbrand und Bio-Apfelsaft.

Öffnungszeiten:

Montag, Donnerstag, Freitag: 11 bis 17 Uhr
(01.11. bis 31.08. 13 bis 17 Uhr)

Samstag: 9 bis 12 Uhr

Obstannahme: Juni bis November

Adresse und Kontakte:

Mosterei Bad Berka
Dorfstraße 41, 99438 Tiefengruben

Telefon: 036458-41419
udo.pfotenhauer@gmx.net
www.mosterei-badberka.de



Rittergut München

8

Am Eingangsschild des alten Rittergutes standen schon so einige Namen: Klosterstelle, Ackerbauschule, Lungenheilanstalt, „Volks-eigenes Gut“. Heute besinnt man sich wieder der ursprünglichen Funktion, als das Gut noch der Versorgung diene und verkauft hier hausgemachte Wurst- und Fleischspezialitäten sowie frisches Brot und Kuchen aus dem Holzbackofen. Besonders für Kinder ist das Gut, das auch familiengerechte Übernachtungen, Abenteuer-spielplatz, Feuerstellen und Streichelzoo anbietet, ein kleines Bullerbü.

Öffnungszeiten:

Saisonal bedingt,
Infos auf unserer Internetseite

Adresse und Kontakte:

Rittergut München
Tonndorfer Straße 3, 99438 Bad Berka
Telefon: 036458-47748
info@rittergut-muenchen.de
www.rittergut-muenchen.de





9 Mühlenladen Buchfart

Kaum ein Thema bietet soviel Gesprächspotential wie Brot, besonders da gutes, handgefertigtes Brot rar gesät ist und so Mancher seinem Lieblingsbäcker einiges an Weg und Zeit schenkt. Auch die Buchfarter Mühle hat diese Kundschaft. Der Mühlenladen gilt als Geheimtipp. In der historischen Wassermühle wird das Mehl selbst gemahlen und jeden Freitag frisch verbacken. Im Mühlenladen gibt es dann noch Kaffee & Kuchen sowie Bier aus der Dorfbrauerei.

Öffnungszeiten:

Freitag (Backtag): 10 bis 18 Uhr
Sa/So (Sommerzeit): 11 bis 18 Uhr
Sa/So (Winterzeit): 12 bis 18 Uhr
Jederzeit auch nach Vereinbarung

Adresse und Kontakte:

Mühle Jochen Köhler
Weimarische Straße 1, 99438 Buchfart
Telefon 03643-495935
info@buchfarter-muehle.de
www.buchfarter-muehle.de

10

Wiegand Manufactur Weimar

Ein Sprichwort sagt: „**Ein Mensch mit einer Idee kann ein Feuer entfachen – zwei Menschen mit einer Idee ein Feuerwerk.**“ So beschreiben die Gründer Lilit und Matthias Wiegand ihren Traum von der Herstellung hochwertiger alkoholischer Tropfen aus naturbelassenen Zutaten in Bioqualität. Zwei „Kinder“ hat diese Ehe bereits hervorgebracht: den Johann, ein Likör dessen Rezeptur auf Aufzeichnungen Goethes und alten Weimarer Rezepten basiert und den Lyonel – ein Premium Gin, hergestellt mit 13 Biokräutern wie Wacholder, Orangenschalen, Rosen, Wermut und Kümmel.

Adresse und Kontakte:

Wiegand Manufactur Weimar
Erfurter Straße 80, 99427 Weimar
Telefon: 03643-2510368
kontakt@wiegandweimar.de
www.wiegandweimar.de

GRÜNE LIGA Thüringen ObstNatur

11

„**Bio-Streuobst aus Mittelthüringen** aufzukaufen, in Betrieben vor Ort zu verarbeiten und die Produkte in der Region zu vermarkten, darin sehen wir den Mehrwert unserer Produkte“, so Björn Burmeister Geschäftsführer der Weimarer „ObstNatur UG“. Was recht trocken klingt, meint eigentlich frisch gepressten Apfelsaft von der Wiese nebenan. Neben eigenen Säften von zertifizierten Bio-Streuobstwiesen kann man im Herbst sein Obst auch selbst zur mobilen Mosterei bringen. Der eigene Saft ist dann rund ein Jahr haltbar – sollte er denn so lang reichen.

Öffnungszeiten:

Werktags 9 – 15 Uhr

Termine mobile Saftpresse auf der Homepage

Adresse und Kontakte:

GRÜNE LIGA Thüringen e.V.
Goetheplatz 9b, 99423 Weimar

Telefon: 03643-492796
obstnatur@grueneliga.de
www.obstnatur.de



Freyer und Söhne Weinbau zu Weimar

12

Weinanbau hat lange Tradition und unterliegt stetiger Entwicklung. Umso seltener ist es, dass sich ein Betrieb wie der von Freyer und Söhne der bürgerlichen Weingartentradition des 18. und 19. Jhd. verpflichtet fühlt, als man in den Weingärten noch im gemischten Rebsatz anbaute. Dabei werden mehrere Rebsorten zusammen gepflanzt und ausgebaut. Dieser Terroir-Wein „Eilfer“ hat den Vorteil unterschiedliche Reife- und Säuregrade auszugleichen, Jahrgangsschwankungen zu minimieren und besitzt deutlich erhöhte Komplexität und Vielschichtigkeit.



Verkauf Klosterladen Karmelitenkloster St. Teresa Weimar
Edith-Stein-Str. 1, 99427 Weimar

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 9 bis 12 Uhr / 14 bis 16 Uhr

Samstag nach Vereinbarung (Telefon: 03643-420074)

Sonntag nach der Eucharistiefeier ca. 30 min

Adresse und Kontakte:

Freyer und Söhne Weinbau zu Weimar
In der Brodkammer 8, 99439 Ettersburg, Telefon: 03643-204571
info@weinbau-zu-weimar.de, www.weinbau-zu-weimar.de

Genussvolles im Weimarer Land



1 Forsthaus Willrode



8 Rittergut München



11 GRÜNE LIGA Thüringen



2 Ziegenhof Eichelborn



9 Mühlenladen Buchfart



3 Fischerei Stedter Mühle



10 Wiegand Manufactur Weimar



4 Senfmühle Kleinhetstedt



5 Schlossbäckerei Tonndorf



6 Tonndorfer Schlossmilch



7 Mosterei Bad Berka





12 Freyer und Söhne Weinbau



13 Kulinarische Zeitreisen



18 Hofladen Nr. 5



14 Thüringer Kloß-Welt



19 Historische Mühle Eberstedt



15 Direktvermarktung Hoffmann



20 Reisdorfer Kellergelster



16 Löhmösterrei Grau



22 Thüringer Weingut Bad Sulza



21 Thüringer Weingut Zahn



17 Imkerei Karl Key



13 Kulinarische Zeitreisen

Margitta Braun kocht nicht nur Äpfel und Birnen ein, sie bietet ihren Gästen in Probierbuffets, Kochvorführungen und Seminaren Geschichte(n) im Glas. Die Natur- und Feinkost Manufaktur hat Rezepte und Herstellungsmethoden aus vergangenen Jahrhunderten wieder entdeckt und fertigt nun Feinkost für gesundes Genießen. Fast vergessene Früchte, Getreide, Kräuter und Gewürze sowie die Suche nach Küchengeschichte und Geschichten, liefern den Stoff für ihre Zeitreisen. Die Probierstube für Pomeranzen-Marmelade oder Luthers gewürzte Äpfel ist ein gemütlicher Manufakturladen a la Omas Wohnküche.

Öffnungszeiten:

ganzjährig nach Vereinbarung geöffnet

Adresse und Kontakte:

Natur- u. Feinkostmanufaktur Margitta Braun
Hauptstraße 1, 99439 Heichelheim

Telefon: 03643-773294

info@kulinarische-zeitreisen.com

www.kulinarische-zeitreisen.com



14

Thüringer Klob-Welt Heichelheim

Trotz kulinarischer Einflüsse aus aller Herren Länder ist in Thüringen der Kartoffelklob vielerorts ein sonntägliches Muss. Was früher jedoch in mühsamer Reibe- und Pressarbeit langer Vorbereitungszeit bedurfte, wird heute dank „Mama“ Heichelheim optimiert. Die Firma ist selbst Fertiggerichtsgegnern ein Begriff, da sich hier das Industrieprodukt mit dem eigenen, schwer erkämpften Ergebnis durchaus messen kann. Probieren kann man das im Klobimbiss mit angeschlossenem Klobmuseum – nebst begehbarem Riesenklob und Kinder-Klobwelt.

Öffnungszeiten und Anfahrt:

Montag bis Freitag: 9 bis 18 Uhr

Samstag: 9 bis 16 Uhr

Sonntag: 11 bis 16 Uhr

Adresse und Kontakte:

Thüringer Klob-Welt Heichelheim
Hauptstraße 3, 99439 Heichelheim

Telefon: 03643-4412223

dieter.fischer@ablig.de

www.thueringer-klobwelt.de



Direktvermarktung Siegfried Hoffmann

15

Der Dichter Jean Paul schrieb einst „**Wurst ist eine Götterspeise, denn nur Gott weiß was drin ist.**“ So gesehen, besitzt Siegfried Hoffmann zumindest in dieser Hinsicht göttliches Potential. Denn in seiner Direktvermarktung landwirtschaftlicher Fleischerprodukte findet sich ausschließlich selbst Erzeugtes. Von der Aufzucht der Schweine und Rinder, der Fütterung mit selbst angebautem Futter bis zur Schlachtung und Verarbeitung entsteht die Wurst noch in Eigenregie.

Öffnungszeiten (auch nach Absprache):

Montag: 9 bis 11 Uhr
Donnerstag und Freitag:
10 bis 12 Uhr und 15 bis 18 Uhr
Samstag: 9 bis 12 Uhr

Adresse und Kontakte:

Siegfried Hoffmann
Im Dorf 26, 99441 Kiliansroda
Telefon: 036453-80259
hoffmann.landwirt@t-online.de
www.hofladen-kiliansroda.de



Lohnmosterei Eckard Grau

16

Was dem Einen ein Ende ist des Anderen Anfang. So ging es Gisela und Eckhard Grau, die auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt keine Chance für sich sahen und sich stattdessen eine eigene kleine Lohnmosterei aufbauten, in der man aus handgepflücktem Obst seinen eigenen Saft herstellen lassen kann. Darüber hinaus werden auch eigene Produkte für den Verkauf angeboten, bieten doch die zahlreichen Streuobstwiesen in der Umgebung dafür ideale Bedingungen. Goldgelber Apfel-, Birnen- und Quittensaft sowie rosaroter Rhabarbernektar werden hier liebevoll in Flaschen und praktische Boxen abgefüllt sowie in Gelees verarbeitet. Im Herbst sind Besichtigungen und Kochworkshops möglich.

Öffnungszeiten:

nach telefonischer Absprache

Adresse und Kontakte:

Lohnmosterei Eckhardt Grau
Schulstraße 10, 99441 Magdala
Telefon: 036454-50605
grau.gisela@web.de





17

Imkerei Karl Key

August Ludwig, Vater der Bienezucht, schwelgte einst: „Willst du Gottes Wunder sehn, musst du zu den Bienen gehn“. Und der Wunder gibt es da viele. Karl Key, Imker in vierter Generation, stellt beispielsweise neben dem süßen Brotaufstrich auch Kerzen aus Bienenwachs, Honigbonbons, Kosmetik, Gelee Royal und Honigwein her. Die Vielfalt ist dabei eben so groß, wie die Blankenhain umgebende Natur. Blüten von Äpfeln und Linden, Rapsfelder und Thüringer Waldwiesen geben dem Honig ein einzigartiges Farbspektrum und unterschiedlichste Geschmäcker, durch die sich der Besucher kosten kann.

Öffnungszeiten:

ohne feste Verkaufszeiten, nach Absprache

Adresse und Kontakte:

Imkerei Karl Key, Weimarer Straße 12
99444 Blankenhain

Telefon: 036459-62128
karlkey@gmx.de

18

Hofladen Nr. 5

Ein altdeutscher Backofen aus alten Schamottsteinen ist das Herzstück des Hofladens Nr.5. Alle zwei Wochen wird dort gebacken – fern von Zusätzen und Fertigmischungen. Neben Mischbrot gibt es dann Sorten mit Kümmel, Walnuss, Knoblauch oder Röstzwiebeln. Eine Besonderheit ist aber das „Soldatenbrot“ – Kommissbrot. Dessen Laibe liegen im Ofen so eng beieinander, dass sich nur oben eine Kruste bildet. Zudem werden Senfe, fruchtige Aufstriche, Säfte, Liköre und Nudeln selbst hergestellt.

Öffnungszeiten:

Dienstag und Freitag: 14 bis 18 Uhr

Adresse und Kontakte:

H&R Spezialitäten + Dienstleistungen
Horst-Ingolf Herrleben
Magdelstieg 113
07745 Jena

Telefon: 03641-772198
Mobil: 0163-8288502
hofladen.nummer5@web.de
www.hofladennummer5.npage.de

Historische Mühle Eberstedt

19

Manchmal lohnt es sich eben doch, vom Wege abzukommen. Das gilt auch für das kleine Dorf Eberstedt, in dem eine Anlage entstanden ist, die Vorbeikommenden einen Zwischenstopp abringt. Das Herzstück des Areals, zu dem auch ein schwimmendes Hüttendorf, Tiergehege und Spielplatz gehören, ist die aufwendig sanierte Ölmühle. Hier werden hochwertige Öle produziert und im Mühlenladen zusammen mit Natur- und Mühlenprodukten verkauft. Schänke und Biergarten bieten neben Thüringer Küche auch eigenen fangfrischen Fisch.

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag: 11 bis 22 Uhr
Ruhetag: Dienstag

Adresse und Kontakte:

Historische Mühle Eberstedt
Dorfstr. 28-29, 99518 Eberstedt

Telefon: 036461-87463
info@oelmuehle-eberstedt.de
www.oelmuehle-eberstedt.de



Reisdorfer Kellergeister 20

Die Geschäftsidee von der Tochter, die Rezepte teilweise noch vom Opa – Leane Hausdorff führt mit ihren „Kellergeistern“ tatsächlich ein Stück Familiengeschichte. Abgefüllt in Gläser und Flaschen werden hier ausschließlich natürliche Rohstoffe aus der Region, eigens gesammelt, verarbeitet, abgefüllt, etikettiert und vermarktet. Und da es an Natur in Reisdorf nicht mangelt, ist auch die Palette der Kellergeister entsprechend groß und stetig am wachsen. Handgefertigte Fruchtaufstriche, Liköre, Tees, Säfte und Sirup aus Wildfrüchten und Kräutern – alles ist es Wert, verarbeitet und probiert zu werden - auch Kreationen wie Zwiebelmarmelade und Gurkenlikör.

Adresse und Kontakte:

Reisdorfer Kellergeister
Thomas-Müntzer-Straße 41, 99518 Reisdorf

Telefon: 036436-40645
reisdorfer-kellergeister@web.de
www.reisdorfer-kellergeister.com





21

Thüringer Weingut Hartmut Zahn

Seit Jahren hat der Wein um Saale und Unstrut neben den großen aus- und inländischen Nachbarn seinen Platz gefunden. Familie Zahn tut das ihre dazu und produziert hier frische und elegante Weißweine sowie vollmundige und gehaltvolle Rotweine. Ihrem Charakter entsprechend werden die Trauben im Holzfass, Edelstahl tanks und Barriques ausgebaut. Probieren kann man das Ergebnis im hauseigenen Restaurant oder gleich bei einem Picknick im Weinberg.

Öffnungszeiten von April bis Oktober:

Freitag und Samstag: 11 bis 22 Uhr

Sonntag: 11 bis 18 Uhr

Mittwoch und Donnerstag: 11 bis 18 Uhr

Freitag: Frische Forelle vom Grill

Adresse und Kontakte:

Thüringer Weingut Zahn

Weinbergstr. 16, 99518 Großheringen

Telefon: 034466-20356

info@weingut-zahn.de

www.weingut-zahn.de

22

Thüringer Weingut Bad Sulza

Längst sind die Zeiten vorbei in denen der Wein um Saale und Unstrut, wie Luther meinte, eher saurem Essig glich als einem edlen Tropfen. Selbst der größte Deutsche Weinführer Gault & Millau empfiehlt das Weingut Bad Sulza als Tipp. In der modern eingerichteten Weinkellerei reifen hier die Weine in Edelstahlbehältern und Holzfässern heran. Ihr Ausbau ist traditionell trocken, gelagert auf der Feinhefe, um die Rebsorten- und Aromenstilistik herauszuarbeiten.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 10 bis 18 Uhr

Samstag: 10 bis 16 Uhr

Sonn- und Feiertage: 10 bis 13 Uhr

Adresse und Kontakte:

Thüringer Weingut Bad Sulza GmbH

Sonnendorf Nr.17,

99518 Bad Sulza/ OT Sonnendorf

Telefon: 036461-20600

info@thueringer-wein.de

www.thueringer-wein.de

Vom Wald zum Wein

Der Ilmtal-Radweg, führt vom Wald zum Wein quer durch das Weimarer Land. Die Route bietet bezaubernde Landschaft und Sehenswürdigkeiten. Das Wichtigste aber ist die Thüringer Gastlichkeit, die zum Bleiben verführt und durch die man weit mehr als ein Souvenir mit nach Hause nimmt.
Senfmühle Kleinhettstedt – Mühle in Buchfart – Rittergut München – Weingut Freyer und Söhne zu Weimar – Ölmühle Eberstedt – Thüringer Weingut Zahn in Großheringen – Thüringer Weingut Bad Sulza.

www.ilmtal-radweg.de



ILMENAU - WEIMAR - BAD SULZA



Impressum:

Herausgeber und Kontakt

Fremdenverkehrsverband Weimarer Land e.V.

Bahnhofstraße 28

99510 Apolda

Telefon/Fax: 036 44 - 54 06 76

info@weimarer-land.de

www.weimarer-land.de

Redaktion:

Katy Kasten-Wutzler

Fotos

Uwe Germar

Katy Kasten-Wutzler

Texte

Nancy Droese

Rezepte

Kulinarische Zeitreisen

Layout und Gestaltung

Uwe Germar - www.m4medien.eu

Wir danken allen Anbietern und Unterstützern für die Mithilfe bei der Realisierung dieses Projektes.

weimarer land



Hier investieren Europa und der Freistaat Thüringen in die ländlichen Gebiete



Aronia Kräuterquark

Herzhaft-pikant zu Pellkartoffeln, als Füllung für Omeletts, Einkornfladen oder einfach auf 's Brot.

Aroniabeere oder auch Apfelbeere genannt, ist eine Wildfrucht. Sie stammt aus Nordamerika und kam in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts nach Skandinavien und später nach Osteuropa. In Deutschland werden Aroniabeeren seit den 70er Jahren kultiviert. Die Beeren sind stark basisch und herb im Geschmack. Daher eignen sie sich gut für herzhafte und pikante Speisen. Ihr hoher Anteil an sekundären Pflanzenstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen macht sie besonders wertvoll.

Zutaten für 4 Personen:

500 g Magerquark
3 EL Aroniabeeren,
3 EL Olivenöl
3 EL Joghurt
1 kleine Zwiebel in dünne Ringe geschnitten
½ Bd. Schnittlauch
½ Bd. Dill
½ Bd. Petersilie
oder Wildkräuter der Saison
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Quark mit Olivenöl und Joghurt cremig rühren, dann die Gewürze und Kräuter dazu geben. Die Aroniabeeren mit einer Gabel zerdrücken und zum Schluss unterheben. Mit Zwiebelringen und Kräutern anrichten und servieren.

Serviervorschlag:

Aronia Kräuterquark, angerichtet auf Pellkartoffelscheiben, eignet sich als Vorspeise oder als Fingerfood-Häppchen.

Tipp:

Frisch geerntete Aroniabeeren lassen sich sehr gut einfrieren. Sie behalten nach dem Auftauen ihre Form, können vielseitig verarbeitet werden und sind eine echte Bereicherung unseres Speisezettels, besonders im Winter.



Denkmaltag & Regionale Genussmesse

Jedes Jahr am
zweiten Septemberwochenende auf dem
Gelände der Diakonie Landgut Holzdorf gGmbH

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!