Medieninformation

Sächsische Staatsministerin für Kultur und Tourismus

Ihr Ansprechpartner
Jörg Förster

Durchwahl
Telefon +49 351 564 60620

presse.kt@smwk.sachsen.de*

27.10.2025

Gastronomie und Kulinarik sollen zu einem weiteren Markenzeichen des Reiselandes Sachsen werden

Gemeinsame Veranstaltung zu Gastronomie, Kulinarik und Tourismus in Sachsen würdigt Sterneküche im Freistaat

Die Gastronomie und die Gourmetküche sollen zu einem weiteren Markenzeichen für Sachsen werden und so stärker mit dem Tourismus verbunden werden. Dies hat die Sächsische Staatsministerin für Kultur und Tourismus Barbara Klepsch heute (27. Oktober 2025) im Rahmen einer Veranstaltung zu Gastronomie, Kulinarik und Tourismus in Sachsen betont.

Die Veranstaltung fand in Kooperation mit dem Deutschen Archiv der Kulinarik statt, der im deutschsprachigen Raum größten Sammlung von Menükarten, kulinarischen Handschriften und Kochbüchern, vertreten durch die Leitungen der beiden Trägereinrichtungen, die Generaldirektorin der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden Katrin Stump und die Rektorin der Technischen Universität Dresden Prof. Dr. Ursula M. Staudinger.

Kultur- und Tourismusministerin Barbara Klepsch betont: »Unser Ziel ist es, die Besonderheiten in allen Facetten sichtbar zu machen, die Vielfalt der Geschmäcker, die Kreativität der sächsischen Gastronomie sowie der ausgezeichneten Gourmetküche und vor allem die Menschen, die dahinterstehen. So soll ein authentisches Bild sächsischer Genusskultur entstehen, das sowohl Einheimische als auch Gäste begeistert. Sachsen besitzt in Dresden und Leipzig, aber auch auf dem Land, in Aue und Kirschau, Leuchttürme der exquisiten Küche. Gerade im ländlichen Raum ist Gastronomie häufig ein Herzstück der touristischen Infrastruktur und ein Ort, an dem Heimat, Handwerk und Herzlichkeit zusammenkommen. Gastronomie und Kulinarik sind weit mehr als ein begleitendes Angebot, sie sind ein zentraler Bestandteil des touristischen Erlebnisses und ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für viele Regionen. Mit dem Masterplan Tourismus wollen wir auf eine nachhaltige Weiterentwicklung setzen,

Hausanschrift:
Sächsische Staatsministerin für Kultur und Tourismus
St. Petersburger Str. 2
01069 Dresden

https://www.smwk.sachsen.de/

* Kein Zugang für verschlüsselte elektronische Dokumente. Zugang für qualifiziert elektronisch signierte Dokumente nur unter den auf www.lsf.sachsen.de/eSignatur.html vermerkten Voraussetzungen.

auf Qualität, Regionalität und Erlebnis und die Gastronomie mit ihrer handwerklich hochwertigen Kulinarik zu einem Markenzeichen des Reiselandes Sachsen entwickeln.«

Auf der Veranstaltung im Sächsischen Staatsweingut Schloss Wackerbarth würdigte die Ministerin die sächsische Sterneküche und sprach mit der Sterneköchin und den Sterneköchen sowie dem DEHOGA Sachsen und dem Landestourismusverband über die kulinarische Qualität und Vielfalt im Freistaat und ihre Bedeutung für den Tourismus. Eine Köchin und acht Köche in Sachsen wurden in diesem Jahr mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet – eine handwerklich und kulinarisch-ästhetische Leistung, die bedeutsam ist für die Weiterentwicklung von Kulinarik, Gastronomie und Tourismus im Freistaat.

Katrin Stump, Generaldirektorin der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek (SLUB) Dresden, sagt: »Die deutschlandweit einzigartige Sammlung des Deutschen Archivs der Kulinarik ist nicht nur für die Forschung von herausragender Bedeutung, sondern auch Inspirationsquelle für Köchinnen und Köche. So enthält zum Beispiel die in der SLUB für alle zugängliche Bibliothek von Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann einige der besten Kochbücher unserer Zeit. Die Bewahrung der Kochkunst der heute gewürdigten Sterneköchin und Sterneköche für die Zukunft ist uns ein wichtiges Anliegen. Daher freuen wir uns, dass wir nun ihre Speise- und Menükarten in das Deutsche Archiv der Kulinarik aufnehmen können.«

Professorin Ursula Staudinger, Rektorin der TU Dresden: »Dass die Spitzengastronomie im Freistaat künftig eine profilbildende Rolle einnimmt, freut uns sehr. Mit dem Aufbau des Deutschen Archivs der Kulinarik vor drei Jahren haben wir gemeinsam mit der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden den Grundstein dafür gelegt, die Bedeutung der Kulinarik für Forschung, Lehre sowie für das kulturelle und historische Gedächtnis zu erschließen und der Öffentlichkeit zugänglich zu machen. So ist eine bundesweit einzigartige Plattform entstanden, die kulinarische Geschichte, Kultur und Forschung miteinander verbindet – und damit auch einen Beitrag zur Sichtbarkeit und Bewahrung der Entwicklungen in der Spitzenkulinarik in Sachsen und darüber hinaus leistet. Nun wird dieser Erfolgsgeschichte ein weiteres Kapitel hinzugefügt.«

Aktuelle Sterneköchinnen und Sterneköche Sachsen 2025

- Lisa Angermann – Restaurant Frieda in Leipzig
- Marcus Blonkowski – Restaurant Genuss-Atelier in Dresden
- Stephan Mießner – Restaurant elements in Dresden
- Detlef Schlegel – Restaurant Stadtpfeiffer in Leipzig (Stern seit 2002)
- Klaus Schunack – Restaurant Kuultivo in Leipzig
- Benjamin Unger – Restaurant St. Andreas (Blauer Engel) in Aue-Bad Schlema
- Martin Walther – Restaurant Heiderand in Dresden
- Sven Evers – Restaurant Atelier Sanssouci in Radebeul

• Robert Hauptvogel – Restaurant Juwel in Kirschau

Diese neun Persönlichkeiten prägen heute die sächsische Gourmetlandschaft. Sie verbinden handwerkliche Exzellenz mit regionaler Identität, moderner Kochkunst und internationaler Inspiration. Viele von ihnen haben ihre Wurzeln in Sachsen, andere haben die Region bewusst als kulinarische Heimat gewählt.

Restaurant Ranglisten https://www.restaurant-ranglisten.de/who-is-who/details/benjamin-unger/

Hintergrundinformationen zur Kulinarischen Landschaft Sachsen

Kulinarische Landschaft Sachsen

Sachsen steht seit Jahrhunderten für Hochkultur – mit Bauten wie dem Dresdner Zwinger, Künstlern wie Lucas Cranach der Ältere und Komponisten wie Johann Sebastian Bach. Auch Kochkunst und Tafelkultur haben eine lange Tradition. Bereits 1611 erschien in Leipzig das erste sächsische Kochbuch von Johann Deckhardt. Seine Rezepte zeugen von einer luxuriösen Hofküche mit edlen Produkten aus aller Welt. Im 19. Jahrhundert prägten Franz Walcha und Carl Friedrich von Rumohr die moderne Kochästhetik Europas. Um 1900 glänzten der Dresdner Königshof und Grandhotels in Leipzig, Dresden und Bad Schandau mit exquisiter Küche. Kriege und DDR-Zeit schränkten diesen Möglichkeiten von kulinarischer Kunst als hochkarätigem Handwerk erheblich ein. Erst nach der Wiedervereinigung entstand wieder Raum für Spitzenküche.

Entwicklung seit dem ersten Stern (Mario Pattis)

1994 erhielt Mario Pattis den ersten Michelin-Stern in den neuen Bundesländern – ein Wendepunkt. Seither gingen mehr Michelin-Sterne nach Sachsen als in jedes andere ostdeutsche Bundesland. Zwischen 2008 und 2023 befand sich hier sogar das einzige Zwei-Sterne-Restaurant Ostdeutschlands. Heute sind neun Restaurants in Sachsen mit einem Stern ausgezeichnet. Zu den prägenden Persönlichkeiten zählen neben Pattis auch Detlef Schlegel, Peter-Maria Schnurr, Ralf Kutzner oder Stefan Hermann.

Gourmetküche in Sachsen

Sternerestaurants sind kulturelle und touristische Leuchttürme. Sie stehen für Qualität, Nachhaltigkeit und regionale Produkte. Spitzenküche stärkt damit nicht nur das kulinarische Image, sondern auch die ländlichen Räume, weil dort die Produktion von hochwertigen Nahrungsmitteln ein touristisch wertvolles Landschaftsbild hervorbringt. Seit den 2010er Jahren wächst das Bewusstsein für Genuss und Herkunft. Damit verbreitet sich die Gourmetkultur auch auf dem Land – etwa in Kirschau und Aue. Sachsens Gourmetküche verbindet heute Tradition und Innovation und ist ein lebendiger Teil seiner kulturellen Identität.