Medieninformation

Sächsische Staatsministerin für Kultur und Tourismus

Ihr Ansprechpartner
Jörg Förster

Durchwahl
Telefon +49 351 564 60620

presse.kt@smwk.sachsen.de*

15.01.2026

Start der Initiative »So schmeckt Sachsen« als gemeinsames Dach für Kulinarik und Gastronomie in Sachsen

Showküche präsentiert Sachsens Kulinarik auf der Internationalen Grünen Woche Berlin 2026

Die Sächsische Staatsministerin für Kultur und Tourismus Barbara Klepsch hat heute (Donnerstag, 15. Januar 2026) gemeinsam mit der Geschäftsführerin der Tourismus Marketing Gesellschaft Sachsen mbh Veronika Hiebl und dem Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Sachsen e.V. Axel Klein Module der neu mit **»So schmeckt Sachsen«** gebrandeten Showküche in Radebeul präsentiert.

Die Showküche kommt in der kommenden Woche auf der Internationalen Grünen Woche Berlin 2026 zum Einsatz und wirbt für die große kulinarische Vielfalt und eine lange handwerkliche Tradition in Sachsen. Mit **»So schmeckt Sachsen«** möchten die beteiligten Partner gezielt Lust auf den Freistaat machen. Der Messeauftritt soll Gäste kulinarisch nach Sachsen (ver)führen – mit authentischen Produkten, ehrlichem Handwerk und persönlichen Begegnungen mit Köchinnen, Köchen und Produzenten. Wer Sachsen auf der Grünen Woche schmeckt, soll neugierig werden auf die Regionen, die Menschen und die kulinarische Vielfalt, die vor Ort erlebt werden kann. Auch die technische Umsetzung des Standes ist regional verankert: Die modularen Küchenelemente sind besonders leicht, kommen aus Radebeul und werden von der AUMO GmbH bereitgestellt.

Mit der Initiative **»So schmeckt Sachsen«** sollen Kulinarik, Gastronomie bis hin zur Gourmetküche zu einem weiteren Markenzeichen für Sachsen werden und so stärker mit dem Tourismus verbunden werden. Die Initiative ist als gemeinsames Dach gedacht, unter dem sich viele Akteure wiederfinden können. **»So schmeckt Sachsen«** wird zum Beispiel auf Messen, bei Veranstaltungen, in der Öffentlichkeitsarbeit, in digitalen Kanälen und bei touristischen Anlässen sichtbar werden.

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.

»Mit **»So schmeckt Sachsen«** schaffen wir eine gemeinsame Plattform, die sächsischen Genuss, regionale Identität und Gemeinschaft sichtbar zusammenführt. Unser Ziel ist es, Wertschätzung und Stolz auf das kulinarische Können in Sachsen zu stärken: Vom ländlichen Gasthof bis zur Sternegastronomie. Vor allem bei den Menschen hier im Land, aber auch bei den Gästen Sachsens. Kulinarik ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für Tourismus, regionale Wertschöpfung und Beschäftigung. Eine starke, einheitliche Kommunikation unterstützt Unternehmen, Regionen und den Tourismusstandort Sachsen insgesamt«, **sagt Sachsens Tourismusministerin Barbara Klepsch.**

»Kulinarik ist integraler Bestandteil jeder Urlaubsreise. Immer mehr Menschen legen im Urlaub Wert darauf, regionale Produkte und typisch regionale Speisen zu verkosten«, **so Veronika Hiebl, Geschäftsführerin der Tourismus Marketing Gesellschaft Sachsen mbH (TMGS)**. In allen sächsischen Tourismusregionen gibt es wunderbare regionale Spezialitäten und tolle Gastronomieangebote: vom traditionellen Dorfgasthof bis zur modernen Sternegastronomie, von Qualitätsinitiativen, wie z.B. dem »Heimatgenuss Erzgebirge« bis hin zu saisonalen kulinarischen Highlights, wie z.B. dem Christstollen. »Die TMGS bindet diese vielfältigen Angebote gezielt in ihre Werbekampagnen ein und schafft damit authentische und genussreiche Erlebnisangebote für Sachsen«, so Veronika Hiebl.

Axel Klein, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Sachsen, erklärt:

»Auf unserer kulinarischen Reise nach Berlin begleiten uns nicht nur aktuelle Produkte und moderne Küche, sondern auch echte Schätze aus dem Deutschen Archiv der Kulinarik. Rezepte, Produkte und Handwerk, die über Generationen gewachsen sind, bilden die Grundlage dessen, was Sachsen heute kulinarisch ausmacht. Diese Verbindung von Tradition und zeitgemäßer Gastronomie möchten wir auf der Grünen Woche erlebbar machen.«

Das Programm der Showküche »So schmeckt Sachsen« auf der Internationalen Grünen Woche Berlin 2026

Der Tag beginnt regional – mit Tannenberger Müsli

Am Morgen startet der Sachsen-Stand mit einem festen kulinarischen Ritual. Verkostet werden zwei hofeigene Bio-Müslimischungen vom Landgut Tannenberger in Olbernhau:

• »Schubis Monteursfrühstück« – eine kräftige Flockenmischung aus hofeigenem Getreide, gedacht als nahrhafter Start in den Tag

• »Taffes Mädel Frühstück« – eine fein abgestimmte Müslimischung mit Erdbeerstücken, ebenfalls aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft

Beide Müslis werden aus eigenem Getreideanbau hergestellt und stehen exemplarisch für regionale Wertschöpfung, ökologische Landwirtschaft und handwerkliche Verarbeitung im Erzgebirge.

Serviert werden sie mit frischer Milch aus den Krabat-Milchwerken und bilden damit täglich den kulinarischen Auftakt am Stand – ganz im Sinne des Mottos »So schmeckt Sachsen«.

Mit dabei sind unter anderem:

• Sternekoch Benjamin Unger, vom Hotel Blauer Engel in Aue-Bad Schlema

• Annett Jagiela vom Erlichthof in Rietschen, die mit Fish & Chips vom regionalen Oberlausitzer Karpfen zeigt, wie Klassiker konsequent regional neu gedacht werden können.

• Enrico Scholz vom Erbgericht Tautewalde, der für handwerklich geprägte Küche mit klarem Fokus auf regionale Produkte steht.

• Sandro Reichel aus dem Best Western Plus Hotel Bautzen, der regionale Küche auf hohem gastronomischem Niveau präsentiert.

• Philipp Stöckel von Stöckels Genussmomente aus Tannenberg im Erzgebirge, der mit seinen regional inspirierten Gerichten kulinarische Akzente setzt.

• Christina Leipnitz, Küchenchefin der Europa Miniköche bei DEHOGA Sachsen, die den Blick auf Nachwuchsförderung, Ernährungsbildung und frühe Begeisterung für regionale Produkte lenkt.

• Tina Wessollek vom Auberge Gutshof in Bischofswerda, zeigt wo die Oberlausitz nach Elsass schmeckt

Gemeinsam machen die Köchinnen und Köche erlebbar, wie eng Landwirtschaft, Produzenten und Gastronomie in Sachsen zusammenarbeiten – vom Erzeuger bis auf den Teller.

Regionale Produzenten als Herzstück

Ergänzt wird das kulinarische Programm durch sächsische Produzenten, die ihre Erzeugnisse präsentieren und in die Menüs einfließen lassen. Dazu zählen unter anderem die Krabat-Milchwerke, vertreten durch Tobias Kochert von der Krabat Milchwelt, die für hochwertige Milchprodukte aus der Oberlausitz stehen und zugleich ein touristisches Erlebnisangebot repräsentieren.

Ebenso beteiligt sind die Genießergenossenschaft Sachsen e.G., die unter anderem Fleisch vom Omega-3-Schwein präsentiert, sowie regionale Fischproduzenten wie die Fischzucht Ermisch. Sie alle zeigen, wie Qualität, Tierwohl und regionale Herkunft zusammengehören.

Weiter geht es mit Frischer Spirulina vom Algenwerk Dresden – den Mikroalgen Pionieren aus Dresden

Genussreisen nach Sachsen – Kulinarik als Reiseanlass

Über die Messe hinaus werden auf der Grünen Woche Kennenlernangebote für Genussreisen nach Sachsen vorgestellt. Besucherinnen und Besucher erhalten Inspiration für kulinarisch geprägte Aufenthalte, etwa zum Besuch der Kochsternstunden, bei denen Spitzenrestaurants aus ganz Sachsen ihre Menüs präsentieren.

Auch die Sächsische Schweiz spielt dabei eine besondere Rolle. Die Region ist seit Jahren mit einem eigenen DEHOGA-Stand auf der Grünen Woche vertreten und zeigt, wie sich beeindruckende Landschaft, Gastfreundschaft und Kulinarik miteinander verbinden lassen.