

BAUTZEN FEIERT DEUTSCHLANDS SCHÄRFSTE WOCHEN

Die Bautzener Senfwochen werden am 16. August 2016 eröffnet

So scharf is(s)t es sich an der Spree: Zu den 11. Bautzener Senfwochen laden die Restaurants und Bars der Stadt vom 16. August bis 11. September 2016 ein. Ob Senfsüppchen, „mittelscharfe“ Cocktails, senfige Eisbecher, sorbische Senfkreationen, scharfe Hasenbraten oder traditionelle Gerichte rund um den Senf – in der Spreestadt laufen die Gastronomen mit ihren kreativen Ideen zur Hochform auf. Zudem wird es den extra für die Senfwochen komponierten Kapern-Senf im streng limitierten Auflage geben.

Insgesamt rund 15 Lokalitäten servieren ihren Gästen fast einen ganzen Monat lang Gaumenfreunden rund um die goldgelbe Würzpaste, die als „Mittelscharfer“ Kultstatus weit über die neuen Bundesländer hinaus genießt. „Die Bautzener Senfwochen sind einmalig in ganz Deutschland – und sicher die schärfste Zeit im Land“, meint Frank Haase vom Verein „Bautzener Altstadt Tresen e.V.“. Der Verein, in dem sich die Bautzener Gastronomen zusammengeschlossen haben, organisiert die Veranstaltung. Eröffnet wird das diesjährigen Senffestival am Dienstag, dem 16. August 2016, am traditionellen Platz: dem Bautz'ner Senfladen Manufaktur & Museum. Dieser liegt inmitten der historischen Altstadt und zeigt nicht zahlreiche Exponate rund um den Senf und dessen Herstellung. Hier lässt sich auch die Geschichte des wohl berühmtesten „Bautzners“ nachvollziehen.

Der berühmte Bautz'ner Senf, der 1953 im VEB Lebensmittelbetriebe Bautzen das erste Mal mittelscharf abgefüllt wurde, wird während der Senfwochen in den teilnehmenden Restaurants und Kneipen mit mindestens drei Sondersenfgerichten gewürdigt. Haase: „Damit wollen wir unser bekanntestes Produkt auch mitten in der Stadt erleb- und genießbar machen.“

Mit scharfen Speisen ein Senfmaskottchen gewinnen

Besucher, die sich in sechs der teilnehmenden Restaurants und Bars ihr verzehrtes Senf-Gericht, Senf-Eis, Senf-Cocktail oder einen erworbenen Senfartikel aus dem Bautz'ner Senfladen Manufaktur & Museum auf der Senfwochen-Sammelkarte abstempeln lassen, können diese Karte im Senfladen gegen das Original Bautz'ner Senfmaskottchen „Senfi“ eintauschen.



Stichwort: Bautz´ner Senf

Der „Mittelscharfe“ von der Spree zählt zu den bekanntesten Marken in den neuen Bundesländern und ist auch im Westteil der Republik zunehmend ein Begriff. In den neuen Bundesländern ist Bautz´ner Senf mit rund 70 Prozent Absatz-Markanteil der beliebteste Senf. Auch im gesamtdeutschen Vergleich steht der Bautz´ner Senf mit mehr als 20 Prozent an der Spitze der mittelscharfen Würzpasten. Seit 2008 kann man sich über die Geschichte des Bautzener Senfs im „Bautz´ner Senfladen Museum und Manufaktur“ informieren. Die Bautzener Senfwochen, die auf eine Initiative des Bautzener Altstadt-Tresen e.V. und der Bautz´ner Senf & Feinkost GmbH zurückgehen, haben sich seit der ersten Auflage im Jahr 2006 zu einem kulinarischen Höhepunkt in der Oberlausitz entwickelt.

Teilnehmende Restaurants und Bars

- Alter Bierhof, Heringstraße 7
- Baguetteria Zum Kornmarkt, Kornmarkt 3
- Bar Caracas, Schloßstraße 7
- Bautzener Senfstube – 1. Bautzener Senfrestaurant, Schloßstraße 3
- Bautz´ner Senfladen – Manufaktur & Museum, Fleischmarkt 5
- Burghof, Ortenburg 6
- Hotel Best Western Plus – Restaurant „Lubin“, Wendischer Graben 20
- Culinarium, Große Brüdergasse 10
- Eisdealer Bautzen, Seminarstraße 25
- Mönchshof zu Bautzen, Burglehn 1
- O´Connors –Your Irish Pub, Fleischmarkt 6-8
- Sam´s Bar, Fleischmarkt 4
- Wjelbik – Sorbisches Restaurant, Kornstraße 7
- Zum Haseneck, Kurt-Pchalek-Straße 1
- Zum Karasek, Hintere Reichenstraße 2

Pressekontakt

Frank Haase, Restaurant Haseneck
Telefon: 03591 47913
Mobil: 0178 4984347
Email: zum-haseneck@gmx.de

Mehr Informationen gibt es unter

www.senfwochen.de
www.feiern-in-bautzen.de | www.facebook.com/getfib
www.bautzner.de | www.facebook.com/bautznerfreunde
www.senf-stube.de | www.facebook.com/senfstube

