

MEHR SCHARF GEHT NICHT: BAUTZEN FEIERT DIE SENFWOCHEN 2017

Die Bautzener Senfwochen werden am 15. August 2017 eröffnet

Die schärfste unter Deutschlands Städten lädt ein: Unter dem Titel „Einfach unwiderstehlich gut“ feiern die Gastronomen in Bautzen ab 15. August 2017 die 12. Bautzener Senfwochen. Wenn gestandenen Herren Tränen in den Augen stehen und scharfe Damen ins Schwitzen geraten – dann können sich die Freunde des Bautz'ner Senfs wieder auf kreative Senfgerichte in den Restaurants und Bars der Stadt freuen. Ob mittelscharf oder extrascharf, scharfe Eintöpfe oder Senf-Cocktails, sorbische Senfkreationen, scharfe Hasenbraten oder traditionelle Gerichte rund um den Senf – die Bautzener Küchenchefs bieten den Gaumen ihrer Gäste eine unglaubliche Vielfalt an Speisen rund um die beliebte Würzpaste.

Insgesamt 14 Lokalitäten servieren zu den Senfwochen ihren Gästen Tellerentdeckungen rund um den Senf, der als „Mittelscharfer“ Kultstatus weit über Sachsen hinaus genießt. „Unsere Senfwochen sind ein Original und sicher die schärfste Zeit im ganzen Land“, meint Frank Haase vom Verein „Bautzener Altstadt Tresen e.V.“, in dem sich die Bautzener Gastronomen zusammengeschlossen haben.

Eröffnet werden die Senfwochen am Dienstag, dem 15. August 2017, am traditionellen Platz: dem Bautz'ner Senfladen Manufaktur & Museum. Dieser liegt inmitten der historischen Altstadt und zeigt nicht nur zahlreiche Exponate rund um den Senf und dessen Herstellung. Hier lässt sich auch die Geschichte des wohl berühmtesten Bautzeners 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. „Senfi“ ist nur bis zum 11. September 2017 ausschließlich im Bautz'ner Senfladen - Manufaktur & Museum am Fleischmarkt erhältlich.



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-Marktanteil 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 Manufaktur und Museum“ 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.

14 Teilnehmende Restaurants und Bars

- Alter Bierhof, Heringstraße 7
- 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

