



MEHR SCHARF GEHT NICHT: BAUTZEN FEIERT DIE SENFWOCHEN 2018

Die „Schärfste“ unter Deutschlands Städten freut sich auf ihre Gäste.

Unter dem Titel „**SO SCHMECKT HEIMAT**“ laden Bautzener Gastronomen vom 14. August bis 09. September zu den 13. Bautzener Senfwochen ein. 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, würzige Steaks oder traditionelle Gerichte rund um den Senf – die Bautzener Küchenchefs bieten den Gaumen ihrer Gäste eine unglaubliche Vielfalt an Speisen mit der beliebten Würzpaste.

Insgesamt 15 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 Tourismusverein Bautzen/Budyšin e.V., Organisator der Senfwochen.

Eröffnet werden die Senfwochen am Dienstag, dem 14. August 2018 traditionell im Bautz'ner Senfladen Manufaktur & Museum. Inmitten der historischen Altstadt gelegen, zeugen zahlreiche Exponate von der großen Vielfalt des Senfs und dessen Herstellung. Die Geschichte des wohl berühmtesten Bautzeners ist hier besonders anschaulich zu erleben.

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 mindestens sechs der teilnehmenden Restaurants und Bars ihr verzehrtes Senf-Gericht, Senf-Eis, ihren 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 10. September 2018 ausschließlich im Bautz'ner Senfladen – Manufaktur & Museum am Fleischmarkt erhältlich.



Unsere Events 2018

→ 13. Bautzener Senfwochen vom 14.08. bis 09.09. → Altstadtfestival am 01. & 02.09. → Erntedank Kneiperdank am 02.10.

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. Mit einer Steigerung der Marktanteile steigt auch der Bekanntheitsgrad unserer Stadt. Seit 2008 kann man sich über die Geschichte des Bautzener Senfs im „Bautz´ner Senfladen Manufaktur und Museum“ informieren. Die Bautzener Senfwochen gehen auf eine Initiative des Bautzener Altstadt-Tresen e.V. und der Bautz´ner Senf & Feinkost GmbH zurück. Sie haben sich seit der ersten Auflage im Jahr 2006 zu einem kulinarischen Höhepunkt in der Oberlausitz entwickelt. Der Tourismusverein Bautzen/Budyšin e.V. setzt mit freundlicher Unterstützung der Develey Senf & Feinkost GmbH diese Tradition fort. „Wir wollen einerseits die Marke stärken, andererseits die Qualitätsgastronomie in unserer Stadt weiterentwickeln“, sagt dessen Vorsitzender Dietmar Stange. Seiner Meinung nach ist das gelungenes Stadtmarketing.

15 Teilnehmende Restaurants und Bars

01. Alter Bierhof – Restaurant | Heringstraße 7 – 03591 / 326018
02. Bar Caracas | Schloßstraße 7 – 03591 / 530050
03. Bautzener Senfstube – 1. Bautzener Senfrestaurant | Schloßstraße 3 – 03591 / 598015
04. Bautz´ner Senfladen – Manufaktur & Museum | Fleischmarkt 5 – 03591 / 597118
05. Burghof | Ortenburg 6 – 03591 / 531336
06. Fleischerei Korch | Kornmarkt 7 – 03591 / 532342
07. Culinarium – Restaurant | Große Brüdergasse 10 – 03591 / 2704949
08. Zum Echten – Restaurant | Lauengraben 16 – 03591 / 42345
09. Mönchshof zu Bautzen – Restaurant | Burglehn 1 – 03591 / 490141
10. O´Connors – Your Irish Pub | Fleischmarkt 6-8 – 03591 / 389839
11. Sam´s Bar | Fleischmarkt 4 – 03591 / 490964
12. Wjelbik – Sorbisches Restaurant | Kornstraße 7 – 03591 / 42060
13. Zum Haseneck – Restaurant | Kurt-Pchalek-Straße 1 – 03591 / 47913
14. Zum Karasek – Restaurant | Hintere Reichenstraße 2 – 03591 / 45066
15. Wolfgang´s – Restaurant & Cafe | Goschwitzstraße 27 – 03591 / 2038700



Unsere Events 2018

→ 13. Bautzener Senfwochen vom 14.08. bis 09.09. → Altstadtfestival am 01. & 02.09. → Erntedank Kneiperdank am 02.10.