



Genussreise Magdeburg und Umgebung

# Stadt mit Über



Auch wenn Magdeburg zu einer der ältesten deutschen Städte zählt, also eine lange und interessante Geschichte hat, steht sie als Ziel bei der Planung eines Citytrips eher selten an erster Stelle. Das weiß auch Roman Stutzki, Convivienleiter der Landeshauptstadt Sachsen-Anhalts an der Elbe. Er ist jedoch überzeugt, dass Magdeburg trotzdem das Zeug dazu hat, seine Gäste immer wieder positiv zu überraschen. **Martina Tschirner** hat sich mit ihm getroffen, viel erfahren, Produzierende in der Umgebung besucht – und sich begeistern lassen.

**O**ttostadt« wird Magdeburg auch genannt, denn zwei berühmte Ottos sind untrennbar mit der Geschichte der Stadt verbunden: Otto I. (912-973), der sein Lieblingspfalz Magdeburg zum Erzbistum und zur ersten Hauptstadt des Heiligen Römischen Reiches machte, von dort ab 962 als römisch-deutscher Kaiser regierte, den Dom bauen ließ und auch dort beerdigt ist. Auch die Stadt selbst ließ er während der 36 Jahre seiner Regentschaft neu errichten. Ein »drittes Rom« soll entstanden sein, wie genau es jedoch ausgesehen hat, ist kaum bekannt, da Magdeburg über die Jahrhunderte zweimal völlig zerstört wurde. Der »Goldene Reiter« auf dem »Alten Markt« erinnert an Otto den Großen.

Sein berühmter Namensvetter ist Otto von Guericke (1602-1686), der den meisten von uns vor allem als Physiker bekannt ist, berühmt für sein Halbkugel-Experiment und als Erfinder der »Elektrifiziermaschine« und Luftpumpe. Der Magdeburger Sohn war jedoch auch ein bedeutender Politiker. Als Bürgermeister der

Fotos: Hotel am Braehel, Adobe Stock, Rudi 1976



# raschungen

Viel Grünes, auch Veganes, kommt im Genussführer-Restaurant »Hoflieferant« auf die Teller.



Stadt hat er den Westfälischen Frieden zur Beendigung des Dreißigjährigen Krieges mitverhandelt und Magdeburg nach seiner ersten Zerstörung 1631 wiederaufgebaut. Von Guericke ist nicht nur Namenspate der Universität in der Ottostadt, er läuft einem zudem quasi ständig über den Weg, u.a. neben dem Rathaus, in der Johanniskirche oder im Otto-von-Guericke-Museum in der »Lukasklausur«.

## Besuch beim »Hoflieferant«

Zurück ins Hier und Heute, wo es aktuell gar nicht so einfach ist, von der Autobahn in die Stadt zu gelangen, weil eine Umleitung die andere ablöst. Zum Glück hilft der Navi. Unser erstes Date in der Stadt ist jedoch noch nicht mit einem der Ottos oder Roman Stutzki, dem Convivienleiter von Slow Food Magdeburg, sondern mit Josephine Clemens, Chefin vom »Hoflieferant«. Das wunderschön und romantisch gelegene Restaurant, ganz in der Nähe des Doms und der Elbe, ist schon fast allein einen Magdeburgbesuch wert – und bereits seit 2017 feste Adresse im Slow Food Genussführer, zu Recht! Nicht nur, dass die Auflistung ihrer Lieferanten und Lieferantinnen in der Region eine wahre Fundgrube für mich ist, Essen und Trinken schmecken einfach großartig. Vom veganen Vorspeisensüppchen »Zweierlei Gazpacho von heimischen Radieschen und feinwürzigem Grünzeug« bis zur Genthiner Wildbratwurst mit geschmorter Gurke und sommerlichem Kartoffelsalat, vom Lemon Sprizz als Aperitif über regionales Bier, bis zu einem der sorgsam ausgewählten Weine, davon 12 offenen.

»Was in der Küche passiert, ist Handarbeit«, erklärt die sympathische Geschäftsführerin stolz. Das dürfen wir mit einem »Gruß aus der Küche« auch gleich probieren: eine kleine Portion der Gazpacho vom Radieschen. »Die hat sich unser Azubi ausgedacht! In der Küche darf sich jeder einbringen«, erklärt sie das Restaurantkonzept. Dazu gehört ebenfalls eine gute vegane Küche, »die auch Fleischesser mal probieren«, freut sich Josephine Clemens.

Natürlich interessiert mich auch, wie sie die Pandemie überstanden hat. »Während Corona haben wir Picknickkörbe, Gewürzgläser, Gläser mit Eingemachtem, auch Oster- und Weihnachtsmenüs angeboten, so kamen wir wirtschaftlich durch, unsere Stammgäste haben uns dabei unterstützt«, erzählt sie. Ihr Team habe es natürlich trotzdem gebeutelt, einige hätten die Branche gewechselt. Und weil während der Lockdowns der Tipp beim Bezahlen fehlte, hat sie sich die Aktion »Trinkgeldlose« ausgedacht. Die Abholenden konnten diese Lose kaufen, es winkten Gewinne aus der Hoflieferanten-Küche und das eingenommene Geld bekam das Personal.

Ob ihre Gäste nur aus Magdeburg kämen, frage ich die Gastronomin. »Viele auch von außerhalb, z.B. aus Barleben oder dem etwas weiter entfernten Burg«, antwortet sie. So wie ihre regionalen Versorger\*innen, die auch auf Märkte gehen und ihr Obst und Gemüse, Käse und mehr ebenfalls dort verkaufen. Nach ihren Plänen für die Zukunft befragt schwärmt die junge Wirtin: »Foodtrucks auf die Räder bringen!«

## Ein Herz für Magdeburg

Bei unserem nächstes Date treffen wir Roman Stutzki. Weil im »Hoflieferant« an diesem Abend ein Konzert stattfindet, bei dem



Im Biergarten »Schweizer Milchkuranstalt« an der Elbe steht eines der historischen Rayonhäuser (li.); anlässlich der BUGA 1999 in Magdeburg wurde der Jahrtausendturm errichtet, auch ein Wahrzeichen der Stadt (unten).



es sich weniger gut reden ließe, holt er uns dort ab – mit ein paar Exemplaren des letzten Slow Food Magazins für Josephine Clemens unterm Arm. Am Dom entlang und hin zum Elbufer führt er uns zu einem seiner Lieblingsitaliener. Auf dem kurzen Weg dorthin kommen wir an der »Schweizer Milchkuranstalt«, dem schönsten Biergarten Magdeburgs, vorbei. Empfehlenswert sei das dort ausgeschenkte Bier von der regionalen Brauerei Eckart, zu essen gebe es Kleinigkeiten vom Grill.

Auf der Terrasse vom »Culinaria« oder der neuen Rooftop Bar könnte der Blick auf die Elbe nicht besser sein. Wir erfreuen uns an sehr guter italienischer Küche und hören dabei Roman zu. Über seine Stadt hat der Zahnarzt viel zu erzählen, z.B. über die Rayonhäuser hier – spezielle Fachwerkhäuser, die aus der Besatzungszeit Napoleons stammen. Gebaut wurden sie vor der Festung der Stadt nach dem Prinzip von »Steckhäusern«, die innerhalb von 24 Stunden wieder abbaubar sein mussten, um gute Sicht auf mögliche Angreifer zu haben. Auch das kurz zuvor gesehene Biergartenhäuschen ist so gebaut. Insgesamt stehen heute noch etwa 40 gut erhaltene Rayonhäuser in Magdeburg, viele davon unter Denkmalschutz.

Großen Erholungswert hier hat natürlich die Elbe, endlich wieder sauber und mit vielen idyllischen Plätzen am Ufer zum

Picknicken, für Cafés und Standbars oder einfach zum Spazierengehen. Auch Deutschlands beliebtester Radweg führt hier entlang, der Elberadweg. Und auf dem Wasser? Dampfer der »Weißen Flotte« laden zum Ausflug Richtung Wasserkreuz ein, »aber nur, wenn es funktioniert bzw. der Wasserstand nicht zu niedrig ist«, schränkt der Convivienleiter ein.

Sein Herz schlägt für seine Stadt, und er freut sich sowohl darüber, dass Magdeburg mit Simone Borris eine Oberbürgermeisterin hat, als auch darüber, dass der SC Magdeburg die Deutsche Meisterschaft 2022 im Handball gewonnen hat.

Natürlich hat Roman Stutzki auch slowe Tipps für uns. Dienstags bis freitags sei der »Alte Markt Magdeburg« einen Besuch wert, donnerstags mit Bauernmarkt. Eine Empfehlung auch »Völckes Hofladen«, ein Familienbetrieb in fünfter Generation mit Landwirtschaft und Schweinezucht. Im Laden lässt sich per Liveschaltel in den Schweinestall schauen. Marie Völcke bietet viel Regionales an, zum Beispiel auch Käse vom Glinger Ziegenhof, den wir am folgenden Tag besuchen wollen.

Wohin abends in Magdeburg? Eine Empfehlung ist das elegante, aber keinesfalls steife »Landhaus Hadrys« im Südwesten der Stadt, ausgezeichnet mit einem Bib Gourmand. Eine andere die »Weinzeit« in der Himmelreichstraße (Altstadt), eine kleine Weinbar, mit der sich Besitzerin Birgit Thumm einen Traum erfüllt hat. Wer es etwas trubeliger mag, der ist im »Basta« richtig. Neben Pizza und vielfältiger Weinauswahl gibt es oft Konzerte, auch ohne ist immer was los. Wer Bier, auch Craft Bier bevorzugt, ist im »Brauhaus Brewckau« richtig, einer regionalen, handwerklich arbeitenden Brauerei mit angeschlossener kleiner Kneipe und Braukursen im Angebot. Allerdings ist die Aussprache des Namens etwas schwierig, was nach ein paar Schlucken Bier vielleicht besser gelingt.

Fotos: Martina Tschirner, NKE GmbH, Andreas Lander

DER LECKERE  
BERGKÄSE  
AUS DEM  
**JURA**  
MASSIV

## Bördeziegen

Nach einem guten Frühstück im »arhotel Magdeburg«, der inspirierenden »Grünen Zitadelle« und dem letzten und größten Architekturprojekt von Friedensreich Hundertwasser, geht's ins Umland. Genauer gesagt zum Glinder Ziegenhof in der Magdeburger Börde, empfohlen sowohl von Roman Stutzki als auch von Josephine Clemens. Die Region ist für ihre vielfach gute Bodenqualität bekannt, sie wird genutzt für den Anbau von Kartoffeln und Spargel, Rüben und Getreide.

Hier in Glinde, einem 300-Seelen-Ort, bewirtschaften Gitte und Steffen Kutschbach seit 1998 ihren Biohof, züchten Ziegen, stellen Ziegenkäse her. Allerdings nicht aus der Milch irgendwelcher Ziegen, das Ehepaar hatte sich damals für ein alte, vom Aussterben bedrohte Rasse entschieden: »Von Anfang an haben wir uns der Zucht der selten gewordenen Braunen Harzer Ziege zugewandt. Damit wollen wir unseren Beitrag zur Erhaltung dieser alten regionalen Ziegenrasse leisten. Die etwas geringeren Milchleistungen macht die Harzziege durch ihre Robustheit wieder gut.«

Zu sehen bekommen wir die ca. 70 Tiere nicht, sie sind draußen unterwegs, dort wird auch gemolken. Aus der Milch stellt Gitte Kutschbach verschiedene Weichkäsesorten her, darauf hat sie sich spezialisiert. Sie heißen z.B. »Scharfer Glinder«, ein junger Käse mit Chili, »Elbröwer« (Elbräuber), der geräuchert wird, oder »Petito«, den sie mit Rosmarin und Honig verfeinert. Auf einem Tischchen im schattigen Hof stehen für uns schon Kostproben von all ihren Sorten bereit – ein wunderbares zweites Frühstück!

Natürlich muss ich das Paar fragen, wie sie es mit den männlichen Ziegenlämmern im Frühjahr handhaben, ob es Interessen dafür gibt. »Der Verkauf von ganzen oder halben Lämmern geht gut heutzutage«, kommt die Antwort. »Aus Fleisch von alten Ziegen machen wir Ziegensalami ohne Schweinefleisch und auch Leberwurst, unser »Zickleintöpfchen«, die mit Schweine«, ergänzt die Landwirtin. Im Verbund Ökohöfe e.V., einem kleinen, regionalen Bio-Anbauverband in Sachsen-Anhalt fühlen sich beide gut aufgehoben. Das Futter für die Ziegen bauen sie selbst an, die Molke bekommen die Schweine, Kreislaufwirtschaft eben.

Neben den Ziegen, die manchmal auch als »Hüteziegen« für Schafherden einspringen, halten Kutschbachs auch langsam wachsende Zweinutzungshühner (Bresse-Hühner), die erst mit einem Gewicht von 3 Kilo geschlachtet werden, und vermarkten die Eier der Hennen. Ein Mitarbeiter hilft ihnen 25 Stunden pro Woche, dazu kommen immer mal wieder junge Leute, die ihr freiwilliges ökologisches Jahr auf dem Glinder Ziegenhof machen.

Und wie kommt der Käse an die Frau, an den Mann? »Wir verkaufen nur als Direktvermarkter, an Hofläden und Abokisten – gehen jedoch nicht auf Wochenmärkte, nur z.B. mal ein Wochenende auf einen Weihnachtsmarkt«, erklärt Gitte Kutschbach, »und auf dem Frühstücksbuffet vom »Herrenkrug Parkhotel« steht Glinder Ziegenkäse!«



ROTE-BETE-CARPACCIO  
MIT COMTÉ

## Komm genießen-Comté

Ob am Stück, als Käsewürfel, geraspelt, gerieben oder überbacken: Es gibt unzählige Möglichkeiten, den COMTÉ zu genießen. Tolle Rezeptideen finden sich unter [www.comte.de/rezepte](http://www.comte.de/rezepte). Wie wäre es zum Beispiel mit Käsehäppchen mit Birnensalsa, Käse-Wein-Suppe mit Roter Beete oder Flammkuchen mit

COMTÉ und Rucola? Viele weitere Rezepte, die die Aromenvielfalt des erlesenen Bergkäses hervorbringen, enthält auch das COMTÉ-Kochbuch – von Fingerfood und Kleinigkeiten über Suppen und Salate bis hin zu speziellen Anregungen zum Kochen und (Über-)Backen. Neben den Rezepten finden sich in dem handlichen Kochbuch wertvolle Informationen über die Herkunft, Herstellung, Reifung und Lagerung des Premium-Hartkäses. Weitere Infos: [www.comte.de/rezepte/kochbuch](http://www.comte.de/rezepte/kochbuch). Gutes Gelingen und „Bon appétit!“



[www.comte.de](http://www.comte.de)  
[www.comte.de/facebook](https://www.facebook.com/comte)  
[www.instagram.com/comte\\_kaese](https://www.instagram.com/comte_kaese)



**Kartoffeln, Quark und frisch gepresstes Leinöl – Einfaches kann so gut sein (li.)! Gitte und Steffen Kutschbach betreiben einen Ziegenhof in der Magdeburger Börde (unten).**



### Leinölmühle Parchen

Nächstes Date östlich von Magdeburg im Jerichower Land ist die Leinölmühle von Ernst Adolf Kampe. Roman Stutzki hatte uns vorab schon angemeldet und geschwärmt, »Kampe ist ein Original!« Und sehr sympathisch, können wir nach dem persönlichen Kennenlernen des Ölmüllers und Landwirts bestätigen. Der Tisch im Haupthaus ist noch gedeckt, als wir mit etwas Verspätung auf dem Hof eintrudeln. Donnerstags veranstaltet Kampe immer ein Leinöl-mit-Quark-und-Kartoffeln-Essen zur Mittagszeit an einer großen Tafel. Jeder kann kommen und für kleines Geld mitessen, wir sind netterweise eingeladen.

Das täglich frisch gepresste Leinöl schmeckt großartig zu den neuen Pellkartoffeln aus eigenem Anbau, dazu Quark mit Frühlingzwiebeln und einige gut abgeschmeckte Gemüsesalate, z.B. aus eingemachten Schwarzwurzeln. Der »Speiseraum« ist gleichzeitig Verkaufsraum, nicht nur für frischstes Leinöl, das gibt es im 250-Milliliter-Fläschchen für 6 Euro. »Im Kühlschrank hält es sich 6 Monate«, so Ernst Adolf Kampe. Aber er verschickt auch, wenn es nicht zu warm ist, verkauft es auf Märkten, z.B. am Nauener Tor in Potsdam und dem Töpfermarkt in Rheinsberg.

Seine Landwirtschaft betreibt er seit 1992, baut auf seinen 80 Hektar Land Kartoffeln, Buchweizen und Einkorn an. Keinen Leinsamen, den bekommt er vom Nachbarbetrieb, dem Agrarhof Grade. »An sich hat Leinöl in Sachsen-Anhalt keine Tradition, so wie z.B.

im Spreewald, aber durch die EU-Subventionen fiel die Entscheidung vor 30 Jahren für die Mühle«, erklärt er. Und sein Betrieb läuft.

Stolz ist er darauf, dass 67 Prozent der im Betrieb verbrauchten Energie ökologischer Solarstrom sind, auch seine Kleintransporter fahren elektrisch. Und auf den neuen Anbau von Lupinen für Lupinenkaffee. Eine Kostprobe überzeugt uns, zuvor hatte ich noch keinen Lupinenkaffee probiert. Geröstet werde der in einer Freyburger Kaffeerösterei in Saale-Unstrut.

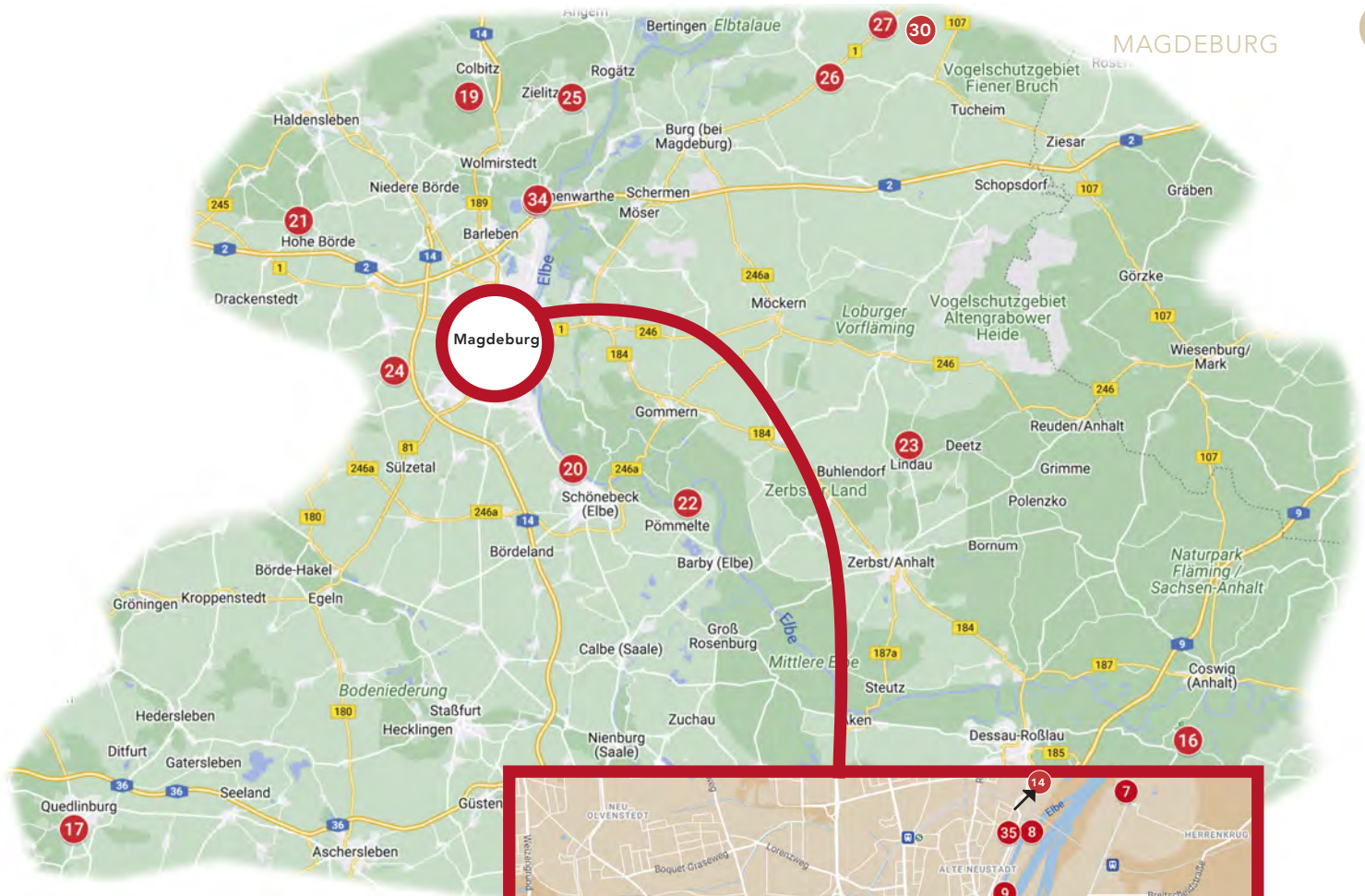
Zum Abschluss bekommen wir ein Töpfchen selbst gemachtes und sehr leckeres Leinölschmalz und dazu dunkles Baguette mit auf den Weg. »Das gibt es auch in der Brauereigaststätte ›Brewckau‹ zum Brot« erzählt Kampe. Dass es wunderbar zu einem Bier passt, können wir uns sehr gut vorstellen! ●

#### BUCHTIPP VON ROMAN STUTZKI:

»In the Middle of Nüsch. Die östliche Altmark entdecken. Entschleunigungsbuch« von Sibylle Sperling, Omnino 2018, 344 Seiten, gebunden, 22,99 Euro. Die Altmark ist eine Region im Norden von Sachsen-Anhalt.

#### ADRESSEN

Empfehlungen des Conviviums Magdeburg sind mit einem Sternchen \* gekennzeichnet, Slow Food Unterstützer erkennen Sie an der Ergänzung (SFU), Empfehlungen aus dem Genussführer am +. Aktuelle Öffnungszeiten auf den Websites der Betriebe – oder einfach anrufen.



## ESSEN, TRINKEN, ÜBERNACHTEN

### 1 Restaurant Hoflieferant \* +

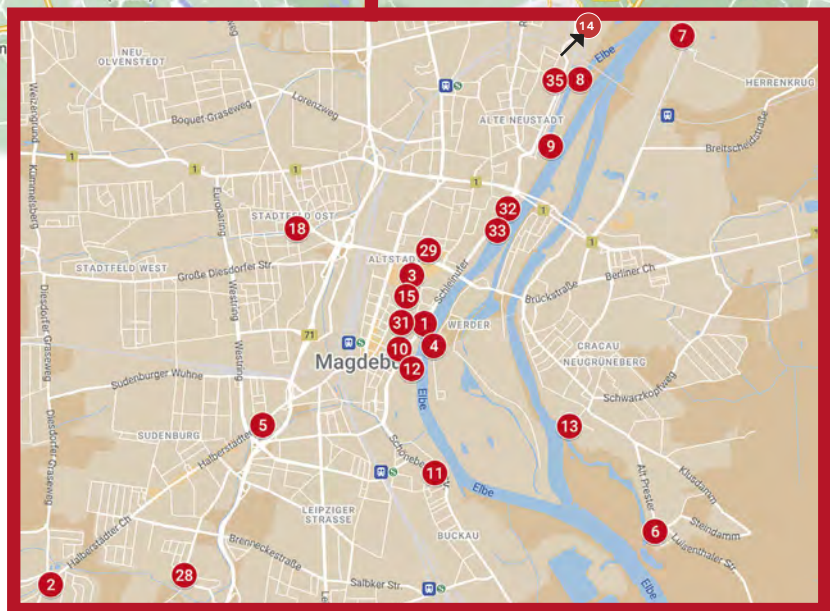
Experimentierfreudige Küche von vegan bis Blutwurst im Genussführer-Lokal, romantisch versteckt gelegen in der Nähe vom Domplatz. Fürstenwall 3b, 39104 Magdeburg, Tel 0391. 582 824 41, [www.restaurant-hoflieferant.de](http://www.restaurant-hoflieferant.de)

### 2 Landhaus Hadrys \*

Jahreszeitlich orientierte, anspruchsvolle Küche bietet Sebastian Hadrys in eleganter, aber nicht steifer Atmosphäre – dafür gab es einen Bib Gourmand für bestes Preis-Leistungs-Verhältnis. Hübsche Terrasse, auch Kochkurse im Angebot. An der Halberstädter Chaussee 1, 39116 Magdeburg, Tel 0391. 662 66 80, [www.landhaus-hadrys.de](http://www.landhaus-hadrys.de)

### 3 Weinzeit Magdeburg \*

Nach Reisen in die Weinregionen der Welt hat Birgit Thumm ihren Traum von der eigenen Weinbar wahr



werden lassen. Außerdem herzhafte Kleinigkeiten und saisonale Tagesgerichte, Kaffee und selbstgebackene Kuchen.

Himmelreichstr. 2, 39104 Magdeburg, Tel 0391. 598 422 90, [www.weinzeitmagdeburg.de](http://www.weinzeitmagdeburg.de)

### 4 Culinaria \*

Sehr gute italienische und internationale Küche in schöner Lage direkt an der Elbe und in der Nähe des Doms. Schleinufer 52, 39104 Magdeburg, Tel 0391. 555 797 45, [www.culinariarestaurant.de](http://www.culinariarestaurant.de)

### 5 Basta \*

Kommunikative Location mit Konzerten, vielfältige Weinauswahl und neapolitanische Pizza als gastronomisches Angebot. Außerdem Wein- und Spirituosenhandel mit lokalen Spezialitäten.

Halberstädter Str. 51-53, 39112 Magdeburg, Tel 152. 072 329 36, [www.basta.rocks](http://www.basta.rocks)



**6 Restaurant »Die Kirche«**

Besonderes Ambiente bietet dieses erste Restaurant in einem Kirchenschiff. Frische, saisonale Küche im Kirchenschiff bei Kerzenlicht oder im Sommergarten mit Blick über die Elbauen. Spielplatz für kleine Gäste. Alt Prester 86, 39114 Magdeburg, Tel 0391. 535 33 52, [www.kirche-prester.de](http://www.kirche-prester.de)

**7 Parkrestaurant »Die Saison«**

Bereits seit 1887 wird im Restaurant des »Parkhotel Herrenkrug« aufgetischt, damals wie heute in schönem Jugendstil-Ambiente. Aus der Küche kommen heute regionale und internationale Speisen, zubereitet mit frischen, saisonalen Zutaten. Übernachtungsmöglichkeit im Hotel. Herrenkrug 3, 39114 Magdeburg, Tel 0391. 850 87 30, [hotel-magdeburg.dorint.com/de](http://hotel-magdeburg.dorint.com/de)

**8 Café Treibgut**

Schicke Strandbar mit großer, sonniger Terrasse in Elbnähe, umgeben von restaurierten Schiffen und alten Speichern; Kaffee, Kuchen und mehr, im Sommer »Live-Hut-Konzerte«. Werner-Heisenberg-Str. 45, 39106 Magdeburg, Tel 0391. 556 022 17, [treibgut-magdeburg.de](http://treibgut-magdeburg.de)

**9 Daniels**

Deutsche und mediterrane Küche im Restaurant und Eventlocation an der Elbe mit tollem Ausblick. Nicht alle Gerichte den Kriterien von Slow Food entsprechend, aber jeder findet was Passendes. Werner-Heisenberg-Str. 1 und 3, 39106 Magdeburg, Tel 0391. 597 790 50, [www.daniels-md.de](http://www.daniels-md.de)

**10 Schweizer Milchuranstalt Fürstenwall \***

Schönster Biergarten Magdeburgs, Bier von Brauerei Eckart, Kleinigkeiten vom Grill. Nur am Wochenende geöffnet, Freitag ab 14 Uhr. Schleinufer 8, 39104 Magdeburg, Tel 0160. 703 50 75, [www.milchkuranstalt.de](http://www.milchkuranstalt.de)

**11 Brauhaus Brewckau \***

Regionale Brauerei mit angeschlossener kleiner Kneipe, »Freitag ist Brot- und Biertag!«. Robert Kellermann war Zahntechniker und braut jetzt originelle Biere, ohne Aromen! Außerdem regelmäßiger Stammtisch für Hobbybrauer\*innen. Schönebecker Str. 16, 39104 Magdeburg, Tel 0391. 408 219 49, [www.brewckau.de](http://www.brewckau.de)

**12 Cafe am Domfelsen**

Belgische Waffeln, Eisspezialitäten, Kuchen, kleine Frühstücks- und Mittagskarte an der Elbe mit Blick auf die Hubbrücke und den Magdeburger Stadtpark. Zum Domfelsen 1, 39104 Magdeburg, Tel 0391. 563 903 13, [www.cafe-am-domfelsen.de](http://www.cafe-am-domfelsen.de)

**13 Cafe Seestrasse**

Kaffeehausspezialitäten – Kaffee aus hauseigener Röstung –, hochwertige Tees und Schokoladen, selbst gebackene Kuchen genießen im historischen Charme der in den 30er-Jahren errichteten Villa. Jeden ersten Sonntag im Monat »Café-Seestraßen-Brunch«. Übernachtung in romantischen Zimmern im ersten Stock möglich. Seestr. 24, 39114 Magdeburg, Tel 0391. 504 52 34, [cafe-seestrasse.de](http://cafe-seestrasse.de)

**14 Zum Anker**

Deftiges wie Soljanka, Klopse und Matjes erwartet Ausflügler in der Gaststätte am größten Wasserstraßenkreuz Europas, direkt an der Abfahrt der Autobahn A2 Magdeburg Rothensee. Tipp für 2023, denn aktuell wird umgebaut. Schiffshebewerk, 39126 Magdeburg, Tel 0391. 251 63 35, [zum-anker-schiffshebewerk-rothensee.de](http://zum-anker-schiffshebewerk-rothensee.de)

**15 arthOTEL Magdeburg**

Schlafen in »Hundertwassers Grüner Zitadelle« von Magdeburg – oder sich einfach nur sattsehen an diesem schönen, zentral gelegenen Hotel mit buntem Innenhof. Breiter Weg 9, 39104 Magdeburg, Tel 0391. 620 07 80, [www.arthotel-magdeburg.de](http://www.arthotel-magdeburg.de)

**UMGEBUNG**

**16 Hotel zum Stein \* +**

Leichte, regionale Küche mitten im Wörlitzer Gartenreich im Hotelrestaurant mit Weinstube; knackiges Gemüse aus der Elbaue, Spargel aus dem Zerbster Umland, Wild aus dem Wörlitzer Forst, Fisch vom Forellenhof in Thießen. Zimmer. Erdmannsdorfstr. 288, 06785 Oranienbaum-Wörlitz, Tel 034905. 500, [www.hotel-zum-stein.de/restaurant](http://www.hotel-zum-stein.de/restaurant)

**17 Weinstube am Brühl**

Die junge, frische und kreative Küche von Sebastian Lorenz und seinem Küchenteam – mit möglichst regionalen und saisonalen Zutaten – war dem Michelin Guide einen Bib Gourmand wert. Zimmer im »Hotel am Brühl«. Billungstr. 11, 06484 Quedlinburg, Tel 03946. 96 18-0 / -290, [www.hotelambruehl.de/de/weinstube-am-bruhl](http://www.hotelambruehl.de/de/weinstube-am-bruhl)

**FLÜSSIGES**

**18 Ginger & Du - Schöne Getränke**

Handgemachte Liköre aus Magdeburg von Julia Duczmal und Katharina Ehle, z.B. Ingwerlikör oder ein fruchtiger Erdbeerlikör »Die Liebe in Zeiten der Isolation«, der als Antwort auf die Kontaktbeschränkungen während der Pandemie kreiert wurde. Auf einen Probierschluck und Kleinigkeiten zu essen wird in der Bar eingeladen. Goethestr. 4, 39108 Magdeburg, Tel 152. 299 107 16, [www.gingerunddu.de](http://www.gingerunddu.de)



### 19 Spezialitäten Brauerei & Brennerei Eckart \*

In ihrer kleinen Brauerei stellen Christian und Jürgen Eckart ausschließlich naturbelassene, ungefilterte Biere her, die in Magdeburg u.a. im »Hoflieferant« und der »Schweizer Milchkuranstalt« ausgeschenkt werden. Dazu kommen Whisky, Obstbrände, Gin sowie Liköre – alles aus eigener Herstellung. Besondere Angebote: Braukurse und Lohnbrennerei. Am Diek 12, 39326 Colbitz, Tel 039207. 954 20, [www.brauerei-eckart.de](http://www.brauerei-eckart.de)

### 20 Elbbrauerei Frohse\*

Fünf Jahre ist es her, dass Stefan Henning aus einem Wohnhaus eine Brauerei gemacht hat. Hier ist jeder Arbeitsschritt reine Handarbeit, vom Schrot über die Gärung bis hin zum fertigen Bier, alle Arbeitsschritte unter

einem Dach. »Treibgut« heißt das Frohser Originalbier, »Elbröwer« z.B. ein Dunkles mit Karamellmalz. Kleiner Steinklump 18, 39218 Schönebeck (Elbe), Tel 0176. 703 538 44, [www.elbbrauerei.com](http://www.elbbrauerei.com)

### 21 Handwerksbrauerei Schütte Rottmersleben \*

Erst 2021 hat Andreas Schütte seine Brauerei gegründet. Sein Bier nach eigenen Rezepturen begeistert nicht nur die Region, z.B. ein »perfektes Helles mit interessanter Hopfenfruchtigkeit«, so ein Biersommelier. Nur am Freitag geöffnet. Zum Siekweg 2, 39343 Hohe Börde, Tel 0152 227 805 64, [handwerksbrauerei-schuetterottmersleben.business.site](http://handwerksbrauerei-schuetterottmersleben.business.site)

## PRODUZENTEN

### 22 Glinder Ziegenhof \*

»Scharfer Glinder« oder auch »Elbröwer« sind nur zwei der Ziegenkäsesorten, die Gitte und Steffen Kutschbach aus Milch der selten gewordenen Harzziège produzieren und anbieten – im Hofladen, Abokisten und auf besonderen Märkten. Übernachtungsgäste im »Parkhotel Herrenkrug« finden Glinder Ziegenkäse auch auf dem Frühstücksbuffet. Zusammenarbeit mit dem Restaurant »Hoflieferant«. Hofladen geöffnet Di und Sa 14-16 Uhr, Do 18-20 Uhr und nach Absprache. Dorfstr. 80, 39249 Glinde, Tel 039298. 39 30, [www.glinder-ziegenhof.de](http://www.glinder-ziegenhof.de)

Die einen nennen es

# ZEITVERSCHWENDUNG,

wir

# Sorgfalt.

Man braucht viel, ganz viel Geduld, um Bio-Kaffee anzubauen. Ihn von Hand zu pflücken, zu verlesen. Und ganz sanft 11 Minuten zu rösten. Aber es lohnt sich: feinste Arabicas, Espressi oder Single Origins – unverschämt lecker und in Demeter-Qualität.

**MOUNT HAGEN.**  
Kaffee für Fortgeschrittene.



AB SOFORT







**23 Schafmilchkäserei Jaare**  
 Antonius und Anett de Vries bieten ihren Joghurt, Frischkäse, Käsetaler sowie verschiedene Schnitt- und Weichkäsesorten im Hofladen und im Webshop an. Zusammenarbeit mit dem Restaurant »Hoflieferant«. Hofladen geöffnet Do 15-17.30, Fr 16-19, Sa 9-12 Uhr und nach Absprache.  
 Wiesenweg 1, 39264 Lindau,  
 Tel 39246. 65 99 27, 160. 905 225 98,  
[www.jaare.eu](http://www.jaare.eu)

**24 Gemüsebau Martin Weißmeyer \***  
 Demeter Familienbetrieb mit Tradition in der Börde, der sowohl Biokisten als auch im Hofladen Gemüse aus eigenem Anbau sowie Obst und Gemüse aus Zukauf anbietet. Hofladen geöffnet Fr 10-12 Uhr.  
 Langenwedding Str. 6, 3  
 9164 Stadt Wanzleben-Börde OT Hohendodeleben,  
 Tel 039204. 82 71 97,  
[www.biokiste-weissmeyer.de](http://www.biokiste-weissmeyer.de)

**25 Öko-Gartenbau**  
 Hanna Pirke bietet Gemüse- und Obstbalkisten zum Bestellen an, auch das gute Brot von der »Apenburger Landbäckerei« kann mitbestellt werden. Do von 9-17 und Sa von 9-13 Uhr ist sie mit ihren Produkten auf dem Wochenmarkt in Magdeburg anzutreffen. Auch der »Hoflieferant« bezieht sein Gemüse und Salat von dort. Die Felder können mit Voranmeldung angeschaut werden.  
 Alte Ziegelei 2,  
 39326 Loitsche-Heinrichsberg,  
 Tel 039208. 231 23,  
[www.oeko-gartenbau.com](http://www.oeko-gartenbau.com)

**26 Agrargenossenschaft Hohenseeden / Parchen \***  
 Der Spargel hat die Genossenschaft auch überregional bekannt gemacht; später im Frühjahr und Sommer ergänzen Erd- und Heidelbeeren das Angebot, auch zum Selbstpflücken.  
 Brandensteiner Weg 3,  
 39307 Elbe-Parey OT Hohenseeden,  
 Tel 039344. 33 98 46,  
[www.aghopa.de](http://www.aghopa.de)

**27 Leinölmühle Parchen \***  
 Täglich frisches, kaltgepresstes Leinöl und andere Produkte wie Leinölschmalz oder Leinölseife und mehr – z.B. Lupinenkaffee und ganz neu Buchweizenprodukte. Jeden Donnerstagsmittag Leinöl mit Quark und Kartoffeln an der Großen Tafel. Geöffnet Do, Fr 10-18 Uhr, Sa 10-13 Uhr (Kartenzahlung ist nicht möglich).  
 Burger Str. 18,  
 39307 Genthin OT Parchen,  
 Tel 0172. 347 85 19,  
[www.leinoelmuehle-parchen.de](http://www.leinoelmuehle-parchen.de)

## EINKAUFEN

**28 Völckes Hofladen \***  
 Familienbetrieb mit Landwirtschaft und Schweinezucht in fünfter Generation. Im Laden visuelle Liveschaltung in den Schweinestall. Bei Marie Völcke gibt es auch Glinder Ziegenkäse. Geöffnet Do bis 16 Uhr, Fr 9-18 Uhr.  
 Wernigeröder Str. 61,  
 39118 Magdeburg,  
 Tel 0391. 620 06 30,  
[www.voelckes-hofladen.eu](http://www.voelckes-hofladen.eu)

**29 Alter Markt Magdeburg**  
 Alter Markt 1, 39104 Magdeburg,  
 Di, Mi, Do (mit Bauernmarkt),  
 Fr 9-17 Uhr  
 Sa 9-13 Uhr mit Grünem Markt

**30 Wild vom Feinsten**  
 Wildfleischmanufaktur in Genthin, seine frischen Produkte bietet Mario Venker z.B. auf Märkten und über die Marktschwärmer an. Im Angebot Teilstücke wie Rücken, Nacken, Blatt oder Keule, außerdem Wurstspezialitäten und Halbkonserven. Empfehlung vom Restaurant »Hoflieferant«.  
 Straße der Opfer des Faschismus 55,  
 39307 Genthin,  
 Tel 03933. 37 65,  
[wild-vom-feinsten.business.site](http://wild-vom-feinsten.business.site)

## Bio-Einkaufsführer

Empfehlungen für die Region  
 »Elbe – Börde – Heide«  
[www.bio-einkaufsfuehrer.de](http://www.bio-einkaufsfuehrer.de)

## TOURISTISCHE ZIELE

**Infos für Magdeburg-Besucher**  
[www.magdeburg-tourist.de](http://www.magdeburg-tourist.de)  
[www.magdeburg.de](http://www.magdeburg.de)

**31 Magdeburger Dom – Dom St. Mauritius und Katharina**  
 Am Dom 1, 39104 Magdeburg,  
[www.magdeburgerdom.de](http://www.magdeburgerdom.de)

**32 Otto-von-Guericke-Museum**  
 Schleinufer 1, 39104 Magdeburg,  
 Tel 0391. 563 909 80,  
[www.ovgg.ovgu.de](http://www.ovgg.ovgu.de)

**33 Weiße Flotte**  
 Mit dem Dampfer unterwegs auf der Elbe.  
 Petriförder 1, 39104 Magdeburg,  
 Tel 0391. 532 88 90,  
[www.weisseflotte-magdeburg.de](http://www.weisseflotte-magdeburg.de)

**34 Wasserstraßenkreuz Magdeburg**  
 Die imposante Technik der weltweit größten Trogrbrücke und der Hebewerks- und Schleusen-Konstruktionen lassen sich sehr gut bei einer Führung erfahren. Oder man staunt einfach bei einer Dampferfahrt – allerdings nur, wenn der Wasserstand der Elbe hoch genug ist.  
 Schiffshebewerk 8, 39126 Magdeburg,  
 Tel 0391. 662 84 82,  
[www.wasserstrassenkreuz-magdeburg.de](http://www.wasserstrassenkreuz-magdeburg.de)

**35 Biosphärenreservat Mittelelbe**  
 Die neue Informationsstelle des Biosphärenreservats in Magdeburg befindet sich direkt am Elberadweg, dort kann auch eine Ausstellung zur geschützten Landschaft besichtigt werden.  
 Werner-Heisenberg-Str. 45,  
 39106 Magdeburg,  
[www.flusslandschaft-elbe.de](http://www.flusslandschaft-elbe.de)