



Zum 850-jährigen Weinbaujubiläum: An der Sächsischen Weinstraße gibt es nun die „Benno-Winzerplatte“

Riesling, Landschinken und Schwarzbrot bilden kulinarischen Höhepunkt im Jubiläumsjahr

Bilder können unter <http://www.medienkontor.net/index.php?id=123> heruntergeladen werden

Als kulinarischen Höhepunkt im Jubiläumsjahr haben findige Gastwirte an der Sächsischen Weinstraße gemeinsam mit dem Weinbauverband Sachsen e.V. jetzt die „Benno-Winzerplatte“ kreiert. Ganz wie es vielleicht zu Bischof Bennos Zeiten üblich war, gibt es hierbei zu einem sächsischen Riesling frisch gebackenes Schwarzbrot mit deftigem Landschinken, welcher natürlich ebenfalls aus Sachsen stammt.

Die Winzerplatte hätte Bischof Benno gefallen: Der Sage nach soll er den Wein Mitte des 11. Jahrhunderts nach Sachsen gebracht haben. Urkundlich belegt ist jedoch, dass Otto der Reiche im Jahr 1161 einen schon gut im Ertrag stehenden Weinberg an die Kapelle Sankt Egidien übereignet hat. In diesem Jahr feiert ganz Sachsen daher das 850-jährige Weinbaujubiläum. Wer auch immer den Wein nach Sachsen geholt haben mag, die Gastronomen der Gaststätten mit dem Prädikat „Besonders empfohlen an der Sächsischen Weinstraße“ kehren nun auf köstliche Weise zu ursprünglichen weinbegleitenden Speisen zurück. Heute präsentierte die amtierende Sächsische Weinkönigin Juliane Kremtz gemeinsam mit Dr. Bernd Kastler, dem Vorsitzenden des Weinbauverbandes Sachsen e.V., Maria Pushkareva, Geschäftsführerin des Tourismusverbandes Elbland e.V. sowie drei teilnehmenden Gastronomen die neue „Benno-Winzerplatte“ im Walhalla im Weinböhlauer Ratsweinberg.

Die kalte Platte, die für 15 Euro zusammen mit einem Glas sächsischen Riesling (0,2l) in den teilnehmenden Restaurants gereicht wird, besteht aus einer rot-weißen Salatkomposition, einem Käse-Obst-Spieß, sächsischem Landschinken mit Schwarzbrot und einheimischen Kräutern sowie gerösteten Baguettescheiben mit einer Creme aus Frischkäse, Walnüssen und Trauben. „Zudem gibt es für 25 Euro auch eine warme Variante mit einer 3-er Weinprobe sowie ‚Dreierlei vom Sächsischen Bauernhof aus der Pfanne mit Rieser Bandnudeln und einem Gemüsefächer‘“, erläutert Dr. Bernd Kastler, Vorsitzender des Weinbauverbandes Sachsen e.V.

13 Teilnehmer-Restaurants bieten die Benno-Winzerplatte an. „Die Platten haben überall die gleichen Zutaten, nur die jeweiligen Interpretationen der einzelnen Gastronomen sehen anders aus“, verrät Maria Pushkareva, Geschäftsführerin Tourismusverband Sächsisches Elbland e.V. Gemeinsam mit dem Weinbauverband hat der Tourismusverband Sächsisches Elbland die Benno-Winzerplatte kreiert. Der Tourismusverband Sächsisches Elbland zertifiziert zudem jährlich die Restaurants mit dem Prädikat „Besonders empfohlen an der Sächsischen Weinstraße“. „Die Benno-Winzerplatte ist nur ein Anfang. Wir hoffen, dass in naher Zukunft noch mehr Gastronomen sich entscheiden, gemeinsam mit uns regionale Spezialitäten zu entwickeln und den Gästen anzubieten“, so Maria Pushkareva.

Die Winzerplatte gibt es in folgenden Restaurants: Romantik Hotel „Deutsches Haus“ in Pirna, Dittrichs Erben in Radebeul, Restaurant Zentralgasthof Weinböhl „Künstlerstube“, Bauernhäus'l in Meißen, Welcome Parkhotel Meissen, Restaurant „Weinstube“ im Hotel „Goldener Löwe“ in Meißen, Restaurant Waldschlößchen in Meißen, Winzerkeller-Restaurant-Meißen, Restaurant „Böttgerstube“ im Hotel Burgkeller, Hotel „Knorre“, Domkeller in Meißen, Gasthaus Meißner Groschen, ELBKlause Niederlommatsch.

Weitere Infos und alle Termine des Jubiläumsjahres: www.weinbauverband-sachsen.de

Bei Rückfragen: Weinbauverband Sachsen, Telefon 03521 / 76 35 30