



# KLAFFENBACHER GENUSS TAGE

SCHAUEN  
SCHMECKEN  
SHOPPEN



## PRESSEINFORMATION

06.02.2025 | C<sup>3</sup> Chemnitzer Veranstaltungszentren GmbH

### **Schauen, Schmecken & Shoppen bei den Klaffenbacher Genusstagen Vom 14. bis 16. Februar 2025 verwandelt sich das Wasserschloß Klaffenbach in ein Feinschmeckerparadies mit abwechslungsreichem Programm.**

Genießer erlesener Köstlichkeiten werden vom 14. bis 16. Februar im Wasserschloß Klaffenbach von ausgewählten Manufakturen und Erzeugern sowie kulinarischen Botschaftern aus nah und fern verwöhnt. Messebesucher sind an diesem Wochenende eingeladen, auf eine leckere Reise durch das Schloss zu gehen und die unterschiedlichsten Geschmäcke kennenzulernen: fruchtige Marmeladen aus der Region, naturreine Nussmuse, süßer Honig und würzige Senfspezialitäten, schmackhafte Olivenöle aus Andalusien, urige Wurst- und Käsekreationen, aber auch feinste italienische Gebäckspezialitäten, authentische Schokoladen in höchster Qualität und vieles andere mehr laden zum Schauen, Schmecken und Shoppen ein.

Viele bekannte und beliebte Produkte warten bei den Klaffenbacher Genusstagen ebenso auf, wie spannende Neuentdeckungen. In der Whiskylounge dürfen Kenner und solche, die es werden möchten, Raritäten mit und ohne Rauch verkosten. Im Rampenlicht stehen außerdem kleine Kraftpakete in Form von Hülsenfrüchten, die Gaumen und Muskeln verwöhnen. Käseliebhaber freuen sich auf regionale und überregionale Spezialitäten verschiedenen Geschmacks. Feinste andalusische Olivenöle geben zu Hause zubereiteten Gerichten den letzten Schliff. Kleine und große Schleckermäulchen lassen sich von Süßgebäck nach heimischer Rezeptur oder modernen Backkunstwerken verwöhnen, die zu ausgesuchten Kaffee- und Schokoladenkompositionen als Abschluss der kulinarischen Reise ebenfalls nicht fehlen dürfen.

Als einer von weltweit nur 279 Brotsommeliers – und dazu noch erster aus dem Erzgebirge – gastiert Toni Hager, Bäckermeister in der Bäckerei und Konditorei Nönnig. Er hält zu den Klaffenbacher Genusstagen Vorträge zur Entstehung der deutschen Brotkultur, um sein Wissen und die Traditionen rund ums Brot weiterzugeben und ein Bewusstsein für die Vielfalt und Bedeutung des Brotes zu schaffen. Ein Brotsommelier ist ein Experte für Brot, der über fundiertes Wissen in Bezug auf die Herstellung, Zutaten und die verschiedenen Brotarten verfügt. Ähnlich wie ein Sommelier für Wein berät er Menschen in Bezug auf die Auswahl und den Genuss von Brot, empfiehlt passende Brotarten zu verschiedenen Speisen und erklärt die Geschichte und Traditionen des Brotes.

Toni Hagers Vortrag "Unser täglich Brot", für den kein extra Eintritt zu zahlen ist, können Interessierte am Freitag, 11 und 14 Uhr, Samstag um 10:30 und 16 Uhr sowie am Sonntag, 10:30 und 15:30 Uhr lauschen.

Per Voranmeldung können Liebhaber des feinen Geschmacks selbst tätig werden und bei diversen Workshops und Verkostungen Hand anlegen: So kreieren Besucher am Samstag und Sonntag in einem Senf-Vortrag die beliebte Würzpaste nach eigenem Gusto selbst.



**WASSERSCHLOSS  
KLAFFENBACH**



**CHEMNITZER  
VERANSTALTUNGS  
ZENTREN**



# KLAFFENBACHER GENUSS TAGE

SCHAUEN  
SCHMECKEN  
SHOPPEN



Schwarzwälder Brennkunst erleben Fans von Obstbränden in einem Tasting am Sonntag. An allen drei Tagen lädt zudem ein Impulsvortrag inklusive Verkostung ein, der gesunden Wirkung von Ackerbohnen, Erbsen und Lupinen auf die Spur zu kommen.

Tickets für die Klaffenbacher Genussstage sind unter [www.c3-chemnitz.de](http://www.c3-chemnitz.de) erhältlich. Sie erfreuen sich jährlich großer Beliebtheit. Um lange Wartezeiten am Einlass zu vermeiden, empfehlen wir daher den Besuchern, im Vorverkauf ein "Zeitfenster-Ticket" im Webshop zu erwerben und bequem zu Hause auszudrucken. Mit diesem Online-Ticket können Besucher zur gebuchten Uhrzeit ohne Wartezeiten am Einlass auf Genussreise gehen. Darüber hinaus können diese Tickets kostenfrei im öffentlichen Nahverkehr im Verkehrsverbund Mittelsachsen (VMS) für eine entspannte An- und Abreise genutzt werden.

## Öffnungszeiten

Freitag, 14. Februar 2025: 10 bis 18 Uhr

Samstag, 15. Februar 2025: 10 bis 18 Uhr

Sonntag, 16. Februar 2025: 10 bis 17 Uhr

## Eintritt

7,50 €

Schüler & Studenten 5,00 €

Gruppen ab 10 Personen: 5,00 € p.P.

Familien (2 Erwachsene & eigene Kinder bis zum 15. Geburtstag): 18,00 €

Kinder bis 6 Jahre Eintritt frei

Tickets unter: [www.c3-chemnitz.de](http://www.c3-chemnitz.de)

Sichern Sie sich Ihr Ticket im Vorverkauf und nutzen Sie für Ihre An- und Abreise kostenfrei die Verkehrsmittel des Verkehrsverbundes Mittelsachsen. Tickets erhalten Sie unter [www.c3-chemnitz.de](http://www.c3-chemnitz.de) sowie im Wasserschloß Klaffenbach, Tel. 0371 26635-0.

Veranstalter

C<sup>3</sup> Chemnitzer Veranstaltungszentren GmbH

in Kooperation mit Zwahr Concept Office



**WASSERSCHLOSS  
KLAFFENBACH**



**CHEMNITZER  
VERANSTALTUNGS  
ZENTREN**



# KLAFFENBACHER GENUSS TAGE

SCHAUEN  
SCHMECKEN  
SHOPPEN



## Ausstellerverzeichnis

### Erdgeschoss

#### Kleine Kapelle

#### Whiskylounge

bar academy sachsen

Flöha

*Whisky, Rum, Gin & Tastings*

Zukunft LAND GmbH, TRILLER Manufaktur

Treben

*Spirituosen, Liköre, Slush, Cocktails*

Spirit of Oak Whisky Handels GmbH

Straßberg

*Whisky*

#### Salon Von Taube

Käse Fritz

Raguhn

*Schweizer Käse*

Dresdner Berle

Bischofswerda

*Dresdner Berle*

\*\*\*

### 1. Obergeschoss

#### Foyer

Holler-Hof

Jonaswalde

*Käse- und Wurstspezialitäten von der Ziege*

Privatbrauerei Fiedler GmbH

Scheibenberg

*Erzgebirgische Bierspezialitäten*



**WASSERSCHLOSS  
KLAFFENBACH**



**CHEMNITZER  
VERANSTALTUNGS  
ZENTREN**



# KLAFFENBACHER GENUSS TAGE

SCHAUEN  
SCHMECKEN  
SHOPPEN



## Steffis Blumen

Jahnsdorf

*Blumenschmuck für den Tisch u. a.*

## Viehweg Spezialitäten

Grimma

*Salamispezialitäten vom Wagyu-Rind*

## Grüner Salon

### Bäckerei und Konditorei Nönnig

Ehrenfriedersdorf

*Backwaren*

### Der gute Tropfen

Weine – Öle – Brände

Chemnitz

*Badische Weine & Brände, Olivenöl u. a.*

### Gurkentaxi

Oelsnitz

*Spreewälder Spezialitäten, Antipasti*

### Marktfleischerei Müller

Oschatz

*Sächsische Salami- & Schinkenspezialitäten*

### Sinenja Tee erleben

Freital

*Tee*

## Zwischenfoyer

### Marios Räucherhütte

Radebeul

*Fladenbrot, Antipasti, Räucherkäse u. a.*

## Salon Parkblick

### ARTUR'S GOURMET

Beverstedt

*Käse, Wild, Salami aus Südtirol, Schweiz & Norwegen*



**WASSERSCHLOSS  
KLAFFENBACH**



**CHEMNITZER  
VERANSTALTUNGS  
ZENTREN**



# KLAFFENBACHER GENUSS TAGE

SCHAUEN  
SCHMECKEN  
SHOPPEN



GenussManufaktur Erzgebirge  
Schlettau  
*Senf, Honig & BBQ-Saucen*

Mi Olivar GmbH  
Wackerow  
*Olivenöle und -seifen*

\*\*\*

## 2. Obergeschoss

### Foyer

edelsauer Inh. Andreas Vogel  
Leipzig  
*Fermentierte Feinkost*

Qio Food KG  
Dresden  
*Dauerbackwaren aus Hülsenfrüchten*

TKM UG, Royal Donuts  
Reichenbach  
*Donuts*

### Salon Auenblick

Andreas Vogel  
Trockenobst/Nüsse  
Monstab  
*Trockenobst, Nüsse, Schokoladen u. a.*

Holunder & Co. Melzer  
Hohenstein-Ernstthal  
*Marmeladen, Chutneys, Gewürzmischungen u. a.*

### Salon Landvogt

Choco del Sol  
Schokoladenmanufaktur  
Burgstädt  
*Bean to Bar-Schokolade, Schokoladenspezialitäten*



**WASSERSCHLOSS  
KLAFFENBACH**



**CHEMNITZER  
VERANSTALTUNGS  
ZENTREN**



# K L A F F E N B A C H E R G E N U S S T A G E

SCHAUEN  
SCHMECKEN  
SHOPPEN



Chocolate-in-a-bottle

Heidenheim

*Chardonnay mit Kakaobohnen*

Döll Confiserie & Spezialitäten

Chemnitz

*Schokolade, Trüffel, regionale Produkte u. a.*

Früchteverarbeitung Sohra

Sohra

*Säfte, Fruchtaufstriche, Fruchtgummis u. a.*

KREUZI GmbH

Frankfurt a. M.

*Confiserie aus Italien, Mandelprodukte u. a.*

Pièces d'Or

Plauen

*Macarons*

PURENUSS

Dresden

*Naturreine Nussmuse*

\*\*\*

## Bürgersaal

Bäckerei und Konditorei Seifert

Leukersdorf

*französische Törtchen, Tarteletts, Brot u. a.*

bar academy sachsen

Flöha

*Cocktails mit und ohne Alkohol*

Kaffeerösterei Wüstenbrand

Hohenstein-Ernstthal, OT Wüstenbrand

*Kaffeespezialitäten, Tee*

Klatt-Eis

Eismanufaktur Frankenau

Frankenau

*Eis aus eigener Herstellung*



**WASSERSCHLOSS  
KLAFFENBACH**



**CHEMNITZER  
VERANSTALTUNGS  
ZENTREN**



# K L A F F E N B A C H E R G E N U S S T A G E

SCHAUEN  
SCHMECKEN  
SHOPPEN



Weingut Herzer  
Naumburg  
*Saale-Unstrut-Wein*

- Änderungen vorbehalten -

## Vorträge, Workshops & Tastings

### „Unser täglich Brot“

*Vortrag mit Brotsommelier Toni Hager, Bäckerei und Konditorei Nönnig*

Freitag, 11 und 14 Uhr

Samstag, 10:30 und 16 Uhr

Sonntag, 10:30 und 15:30 Uhr

Toni Hager, Bäckermeister in der Bäckerei und Konditorei Nönnig, ist einer von 279 Brotsommeliere weltweit und der erste aus dem Erzgebirge. In seinem Vortrag zur Entstehung der deutschen Brotkultur gibt er sein Wissen und die Traditionen rund ums Brot weiter und schafft damit ein Bewusstsein für die Vielfalt und Bedeutung des Brotes. Ein Brotsommelier ist ein Experte für Brot, der über fundiertes Wissen in Bezug auf die Herstellung, Zutaten und die verschiedenen Brotarten verfügt. Ähnlich wie ein Sommelier für Wein berät er Menschen in Bezug auf die Auswahl und den Genuss von Brot, empfiehlt passende Brotarten zu verschiedenen Speisen und erklärt die Geschichte und Traditionen des Brotes.

Keine Anmeldung erforderlich  
Teilnahme kostenfrei  
Kostproben solange der Vorrat reicht

### Senf-Workshop

*GenussManufaktur Erzgebirge, Schlettau*

Samstag und Sonntag, 11 und 15 Uhr

Schon in vorchristlicher Zeit bauten die Menschen Senf und machten sich seine heilende Wirkung zu Nutze. Das erste überlieferte Rezept zur Senfzubereitung stammt aus dem 1. Jahrhundert nach Christus. Bis heute verleihen unzählige Senfsorten in verschiedenen Schärfegraden und Geschmacksrichtungen Gerichten die notwendige Würze.

Die GenussManufaktur Erzgebirge fertigt ihren Senf ausschließlich mit natürlichen Zutaten. In einem unterhaltsamen Workshop erfahren Besucher zunächst Wissenswertes rund um den Senfanbau, die Geschichte und die Herstellung der beliebten Würzpaste. Anschließend können sich die Teilnehmer unter fachkundiger Anleitung von Manufaktur-Inhaber René Weißbach ihren persönlichen Senf kreieren und mit nach Hause nehmen.



**WASSERSCHLOSS  
KLAFFENBACH**



**CHEMNITZER  
VERANSTALTUNGS  
ZENTREN**



# K L A F F E N B A C H E R G E N U S S T A G E

SCHAUEN  
SCHMECKEN  
SHOPPEN



Dauer: ca. 1 Stunde  
Preis p. P.: 5,00 €

Es wird um Voranmeldung gebeten:

E-Mail: [info@gallesbiene.de](mailto:info@gallesbiene.de)

Die Teilnehmerzahl ist auf 12 Personen je Workshop begrenzt.

## Wein-Tasting

„Der gute Tropfen“, Chemnitz

Samstag, 14 Uhr

Die Weinhandlung „Der gute Tropfen“ ist die Anlaufstelle für badische Weine in Chemnitz und mit rund 160 Sorten eine der größten Verkaufsstellen für badische Weine in Deutschland. Der badische Wein wächst an der Westflanke des Schwarzwaldes von der Rheinebene mit 110 Meter über NN bis hinauf auf 1100 Meter an den Süd und Westhängen des Südschwarzwaldes. Vom Markgräflerland über das Breisgau bis in die Ortenau und Baden Baden. Im Norden des Nordschwarzwaldes zwischen Karlsruhe und Pforzheim, dem Tor zum Schwarzwald wächst der herrliche Kelterwein. An der angesprochenen Westflanke so edle Weine wie Alte Gott, Oberkirch, Hex von Dasenstein, Affentaler, Auggener Schäf und einige mehr. Im Rahmen eines Tastings bekommen die Teilnehmer nicht nur die Möglichkeit, in diese Vielfalt einzutauchen, sondern auch feinerbe und trockene Weine zu unterscheiden.

Dauer: ca. 1 Stunde  
Preis p.P.: 10,00 €

Verkostet werden 2 Weißweine, 2 Roséweine und 2 Rotweine.

Es wird um Voranmeldung gebeten.

E-Mail: [info@dergutetropfen-chemnitz.de](mailto:info@dergutetropfen-chemnitz.de)

Die Teilnehmerzahl ist auf 12 Personen je Tasting begrenzt.

## Tasting Obstbrände

„Der gute Tropfen“, Chemnitz

Sonntag, 14 Uhr

Der Schwarzwald ist bekannt für seine hohe Brennkunst. Vielerorts entstehen aus leckersten heimischen Früchten edle Obstbrände. Im Rahmen des Tastings können Teilnehmer 6 Brände unterschiedlichster Art entdecken und genießen.

Dauer: ca. 1 Stunde  
Preis p.P.: 10,00 €  
Verkostet werden 6 Brände

Es wird um Voranmeldung gebeten.

E-Mail: [info@dergutetropfen-chemnitz.de](mailto:info@dergutetropfen-chemnitz.de)

Die Teilnehmerzahl ist auf 12 Personen je Tasting begrenzt.



**WASSERSCHLOSS  
KLAFFENBACH**



**CHEMNITZER  
VERANSTALTUNGS  
ZENTREN**





# K L A F F E N B A C H E R G E N U S S T A G E

SCHAUEN  
SCHMECKEN  
SHOPPEN



## Whisky-Tasting

*bar academy sachsen, Flöha*

Samstag, 16 Uhr

Sonntag, 15 Uhr

„Das Wasser des Lebens“ steht im Mittelpunkt dieser Tastings. Egal ob mit Rauch oder ohne – ausgewählte Raritäten überraschen Kenner und Laien gleichermaßen. In einer unterhaltsamen und informativen Einführung erfahren die Gäste darüber hinaus Wissenswertes rund um die verkosteten Whisky-Spezialitäten.

Samstag, 16 Uhr

Raritäten Torf & Rauch

- The Hearach, 46 % Vol.
- Ardnahoe, Islay, 50 % Vol.
- Glen Scotia Barolo Finish, 56,8 % Vol.
- Laphroaig Cardeas 2024, 52,4 % Vol.

Sonntag, 15 Uhr

Raritäten – ohne Rauch

- Nc`Nean Huntress, 48,5 % Vol.
- Auchentoshan Blood Oak, 46 % Vol.
- Burnside (The Balvenie) Sherry Cask, 59,2 % Vol.
- Dalmore, Sherry Hogshead, 54,7 % Vol.

Verkostet werden 4 Qualitäten à 1 cl

Dauer: ca. 20 Minuten

Preis pro Person: 20,00 €

Es wird um Voranmeldung gebeten: [hallo@bar-academy-sachsen.de](mailto:hallo@bar-academy-sachsen.de), Tel.: 0172 9997576

Teilnehmerzahl: mind. 4 Personen, max. 8 Personen

## Vortrag & Tasting Hülsenfrüchte

*Qio Hülsenfrucht Manufaktur Dresden*

Freitag, 16 Uhr

Samstag & Sonntag, 12 Uhr

Hülsenfrüchte sind kleine Superhelden auf unserem Teller. Ob Ackerbohne, Erbse oder Lupine – sie sind alle wahre Kraftpakete, die nicht nur für Muskeln und Fitness sorgen, sondern auch das Klima schonen. Heike Quendt, Gründerin der Qio Hülsenfrucht Manufaktur in Dresden rückt die Hülsenfrüchte in einem kleinen Vortrag ins Rampenlicht. Darüber hinaus heißt es natürlich auch Probieren und Kosten.

Dauer: ca. 30 Minuten

Preis pro Person: 5,00 €



**WASSERSCHLOSS  
KLAFFENBACH**



**CHEMNITZER  
VERANSTALTUNGS  
ZENTREN**



# KLAFFENBACHER GENUSS TAGE

SCHAUEN  
SCHMECKEN  
SHOPPEN



Es wird um Voranmeldung gebeten.

[heike.q@qiofood.de](mailto:heike.q@qiofood.de); Tel. 0351 85072000

Die Teilnehmerzahl ist auf 10 Personen beschränkt.

- Änderungen vorbehalten -



**WASSERSCHLOSS  
KLAFFENBACH**



**CHEMNITZER  
VERANSTALTUNGS  
ZENTREN**