

## Vielfältiger Genuss in allen Regionen: eine kulinarische Reise durch Sachsen-Anhalt

**Von der Altmark bis in die Weinberge von Saale-Unstrut, zwischen Harz und Magdeburg lässt sich Sachsen-Anhalt auch kulinarisch wunderbar erkunden. Regionale Zutaten, Kreativität und starke Partnerschaften zwischen Erzeugern und Restaurants prägen die Küche – mal traditionell, mal überraschend modern. Fünf Betriebe zeigen, wie vielfältig Genuss in Sachsen-Anhalt schmeckt. „Das beste Wild Norddeutschlands“**

Im Norden Sachsen-Anhalts, an der Landesgrenze zu Niedersachsen, liegt der idyllische Arendsee, eines der beliebtesten Urlaubsziele der Region Altmark. Am Ostufer befindet sich das Wellness- und Sporthotel „Haus am See“ mit dem Restaurant „Gustaf“. Es gehört der Familie Döpelheuer, Sohn Christian wuchs hier auf und half schon als kleiner Junge mit. Dann zog es ihn hinaus in die Welt der Sternegastronomie zog – vom Ausbildungsbetrieb „Maritim“ in Magdeburg ging er zu Österreichs Spitzenköchin Johanna Maier nach Österreich, dann weiter zu Sven Elverfeld ins „Aqua“ Wolfsburg und schließlich zu Thomas Bühner ins „La Vie“ in Osnabrück.

Als zu Hause in Arendsee ein Koch fehlte, wollte er eigentlich nur kurz einspringen – doch er ist geblieben. Und lebt sehr gerne hier, wie er betont. Ebenso gerne verwendet er Produkte und Erzeugnisse aus der Altmark. „Wir haben hier das beste Wild Norddeutschlands“. Hecht oder Kleine Maräne aus dem Arendsee, Lamm von den Elbwiesen, Spargel und Erdbeeren aus der Altmark – Christian Döpelheuer kocht mit der Saison und verbindet Tradition mit Moderne: Der Fisch wird als Sushi serviert, das Reh als Praline. Das Kultgericht Ei in Senfsoße wird hier in Panko gebacken und mit Möhren, Erbsen und Kapern gereicht, die traditionelle altmärkische Hochzeitssuppe aus der Saucière am Tisch. Das Siebengang-Menü gibt es auf Vorbestellung auch vegan. „Wir verbinden Regionalität mit Weltoffenheit“, erklärt Döpelheuer. Und das kommt bei den Gästen am Arendsee sehr gut an.

### Genussvoller Erhalt der Artenvielfalt im Harz

Von der Altmark hinauf in den Harz. Im kleinen Ort Tanne in der Nähe des Brockens wird Großes für Arterhaltung, Biodiversität und Genuss geleistet: Familie Thielecke züchtet hier das Rote Höhenvieh. Jahrhundertlang wurde es im Harz gehalten, doch es musste wirtschaftlicheren Rassen weichen, sodass es auszusterben drohte. Was nach der Wende mit einem halben Dutzend Tieren begann, die nach Tanne gebracht wurden, ist heute ein Betrieb mit fast 200 Tieren. Und eine wahre Erlebniswelt: Der „Brockenbauer“ ist ein Bio-Bauernhof zum Anfassen, auf dem Urlauber wie Schulklassen die Welt der „Harzkuh“, wie das Rote Höhenvieh hier genannt wird, entdecken.

Zwischenzeitlich sind auch die beiden Töchter in den Betrieb eingestiegen, die Familie betreibt neben einem Hofladen mit eigenen und weiteren regionalen Erzeugnissen auch eine Gaststätte, genauer: ein Steakhaus. Das Fleisch kommt natürlich nicht aus Übersee. Sondern aus hofeigener Schlachtung, vom Zungenragout über Gulasch bis zum Porterhouse-Steak arbeitet man nach Nose-to-Tail-Prinzip. Das Fleisch reift mehrere Wochen in der Reifezelle und entwickelt so seine volle Aromatik. „Unsere Gäste schwärmen immer wieder, wie zart das Fleisch ist“, berichtet Susann Thielecke. Ihr glückliches Leben dürfen die Tiere, bestens an das raue Harzklima angepasst, fast ganzjährig auf Wiesen und Weiden verbringen, bis der erste Schnee fällt. Auf diese Weise werden auch die Bergwiesen rekultiviert. Pflanzen und Insekten kehren zurück, die Biodiversität steigt. Angestrebtes Ziel der Thieleckes ist, das Rote Höhenvieh als Kulturerbe anerkennen zu lassen – und so noch mehr zu schützen.

### „Unglaublich facettenreich“: Saale-Unstrut

Das Weinanbaugebiet Saale-Unstrut im Süden Sachsen-Anhalts ist heute über Deutschlands Grenzen hinaus bekannt und doch immer noch ein Geheimtipp. Wer in den Genuss der feinwürzigen Weine, die auf mineralischen Böden gedeihen, kommen möchte, kann dies besonders stilvoll in der Weinbar „51°“ tun. Sie liegt im Kellergewölbe des historischen Getreidespeichers von Freyburg, dem Zentrum von Saale-Unstrut, heute das Hotel „Freylich Zahn“. Der Name „51°“ ist Verweis auf den Breitengrad des Weinanbaugebiets, das zu den nördlichsten des Kontinents zählt, das Interior-Design erinnert an Metropolenbars. „Wir bieten Großstadtfair und unkomplizierten Genuss“, erklärt Elvira Zahn-General, Geschäftsführerin des Unternehmens „Ursprung Saale-Unstrut“, das Hotel und Weinbar betreibt. Radtouristen, Weinfans, Nachbarn – alle sind willkommen. Zu Herzhaftem wie Flammkuchen mit Kräuterschmand, Filet von der Regenbogenforelle oder der hauseigenen Burger-Kreation können Gäste glasweise die Wein- und Traubenvielfalt von Saale-Unstrut entdecken – von der Hauptrebe Müller-Thurgau bis zur regionalen Tradition Gutedel, die noch auf kleinen Flächen angebaut wird. „Saale-Unstrut ist unglaublich facettenreich, das wollen wir unseren Gästen zeigen“, so Elvira Zahn-General. Wer mag, genießt die Vielfalt auch auf dem Hotelzimmer: In kleinen Weinklimaschränken stehen acht Produkte regionaler Weinbetriebe bereit.

## Gastronomie mit Haltung und einem Lächeln

Wer hat schon mal von Milchreis mit Bratwurst gehört? Wer nicht: auf nach Dessau. Hier entstand nicht nur das weltberühmte Bauhaus-Design, das in diesen Tagen sein hundertjähriges Jubiläum feiert, sondern auch diese eigentümliche Speise. „Die hat hier Tradition“, erklärt Koch und Gastronom Tobias Felger, Besitzer des „Tobi ornot ToBe“. Ob Guatemala oder Singapur – Felger hat schon an vielen Orten gelebt und gearbeitet. Bei seiner Rückkehr nach Deutschland 2016 entschied er sich gegen Sylt, Hamburg oder Berlin und für seine Heimatstadt Dessau. Auch, weil er seinen Beruf als Auftrag versteht: Ostdeutschland brauche mehr kreative Köche, die kulinarischen Kontakt zu den Menschen fortführen, findet er: „Wir müssen mit Haltung und mit einem Lächeln nach vorne gehen.“ Möglich macht er es im kleinen, dreiköpfigen Team, mit erschwinglichen à-la-carte-Speisen und Menüs, montags gibt es fünf Gänge schon für 35 Euro. Sein „Tobi ornot ToBe“ wird von Bauhaus-Besuchern ebenso angesteuert, wie es eine lokale Fangemeinde aufgebaut hat.

Felger verwendet Kräuter und Gemüse von der „Urbanen Farm Dessau“, Fleisch und Innereien vom zu DDR-Zeiten viel, heute selten gezüchteten Leicoma-Schwein aus Gimritz sowie Saibling vom Forellenhof in Thießen bei Coswig – daraus entstehen Gerichte wie das „Feine Sahne Fischfilet“, ein „Bauhaus-Klassiker“, wie in der Karte notiert wird. Und auch den Milchreis mit Bratwurst – der in der mitteldeutschen Küche tatsächlich Tradition hat – will man nun wieder groß herausbringen.

## Genuss wie bei Hofe

In der Landeshauptstadt Magdeburg befindet sich der „Hoflieferant“. Das 2015 eröffnete Restaurant liegt zentral zwischen Domplatz und Elbe – und trotzdem ein wenig versteckt. Wer das historische Gebäude mit dem wunderschönen Garten findet, darf sich auf großen Genuss freuen. Denn so, als würde man wirklich einen fürstlichen Hof beliefern, legen Gastgeberin Josephine Clemens und ihr Team viel Wert auf beste Produkte aus der Region, die ihre Gäste in Form frisch zubereiteter Speisen genießen. Die Karte geht mit der Saison, sie wechselt alle sechs bis acht Wochen. Im Spätsommer gibt es zum Beispiel Mangold-Quiche mit Altmarker Käse oder gebratene Hackbällchen vom Genthiner Wild mit Erxleber Eichblattsalat. Ob Obst oder Gemüse, Fleisch oder Fisch: Aus einem Umkreis von nur 30 bis 40 Kilometern könne der „Hoflieferant“ einen Großteil seiner Zutaten beziehen, erklärt Josephine Clemens. Zu den Partnern zählen der Bauer Freigeist für Milchprodukte, die Börde-Gärtnerei in Erxleben für Gemüse, der Hof an der Eiche in Belsdorf für ökologisch erzeugtes Fleisch sowie die Wildfleisch-Manufaktur in Genthin. Als Geschenk oder kulinarisches Souvenir verkauft man auch eine „HeimatLiebe-Box“ mit regionalen Genussprodukten vom hausgemachten Zwiebelsalz über Honig aus Magdeburger Gärten bis zu Hochprozentigem aus der Brennerei Eckart in Colbitz.

Das eigene Netzwerk ist groß, doch der Wunsch von Josephine Clemens ist, dass ein noch viel größeres Netzwerk aus regionaler Gastronomie und Erzeugerbetrieben entsteht. Es würde die kulinarische Vielfalt und Qualität, die Sachsen-Anhalt zu bieten hat, noch viel bekannter und zugänglicher machen.

**Autor: Jan-Peter Wulf**

### Adressen:

**Gustaf im Wellness-Hotel Haus am See**, Lindenstraße 28, 39619 Arendsee, [www.wellnesshotel-arendsee.de](http://www.wellnesshotel-arendsee.de)

**Brockenbauer Thielecke**, Schierker Weg 13, 38875 Tanne, [www.brockenbauer.de](http://www.brockenbauer.de)

**51° Eat & Weinbar**, Schützenstraße 9, 06632 Freyburg, [www.51grad.ursprung.de](http://www.51grad.ursprung.de)

**ToBi ornot ToBe**, Johannisstraße 14, 06844 Dessau, [www.tobiornotto.be](http://www.tobiornotto.be)

**Hoflieferant – Restaurant und Garten**, Fürstenwall 3b, 39104 Magdeburg, [www.restaurant-hoflieferant.de](http://www.restaurant-hoflieferant.de)

---

Additional assets available online: [Photos \(4\)](#)

<https://presse.investieren-in-sachsen-anhalt.de/2025-10-09-Vielf-Itiger-Genuss-in-allen-Regionen-eine-kulinarische-Reise-durch-Sachsen-Anhalt>