



Text-Bildband

Eine Bäckerreise durch das Erzgebirge

Tradition • Landschaft • Genuss

Werner Katzschner

Die Reise durch das Erzgebirge beginnt in Freiberg und führt über das Seiffener Spielzeugland und das Böhmisches nach Chemnitz. In die Beschreibung der vorgestellten Landschaften sind zahlreiche Rezepturen von regionalen Spezialitäten eingebettet.

Format 19,5 x 21 cm, 128 Seiten, 325 Farbfotos

19,80 €

ISBN 978-3-937496-77-1



9 783937 496771

Mittlerweile gibt es auf dem Buchmarkt mehrere Bücher mit regionalen Kochrezepten aus dem Erzgebirge. Dieser Band von Bäckermeister Werner Katzschner stellt nun regionale Backspezialitäten vor und regt mit reich bebilderten Anleitungen zum Selbstbacken und Ausprobieren an. Begleitet werden die Backrezepte von einer informativen Reise durch das mittlere und westliche Erzgebirge. Vom Ausgangspunkt Freiberg geht es über das Spielzeugland um Olbernhau und dem Kurort Seiffen zur höchstgelegenen Stadt Deutschlands, dem Kurort Oberwiesenthal. Besucht werden auch Schwarzenberg, Schneeberg und Aue bevor die Tour durch das Zwönitztal nach Chemnitz führt. Erhältlich ist diese Publikation zum Preis von 19,80 Euro im Handel.

Die Gebirger sind natürlich auch Sachsen, und somit haben sie eine besondere Affinität zu Kaffee und Kuchen. Die Aussage von König August's Gardesoldaten lautete schon damals: „Ohne Gaffee kömmer nich kämpfen!“ Und so ist es noch heute, nicht nur bei den Soldaten. Selbstverständlich kann auch der Erzgebirger, wie jeder Sachse, den Kaffee nicht trocken „herunterwürgen“ – Kuchen und Gebäck gehören immer dazu. Also wird gern und viel gebacken. Sowohl im ansässigen Handwerk als auch im Haushalt. Die hier übliche Hausbäckerei während der Obst- und vor allem Weihnachtszeit verbindet beides. Die Kunden bringen Zutaten oder ungebackenes zum Profi, der dann fachlich richtig den Rest erledigt. So freuen sich Bäcker und Hausfrau über gelungene Werke. Immer öfter treffen sich auch Backenthusiasten in Vereinen oder bei besagten Hutzenabenden zum gemeinsamen Werkeln. Das Interesse und die Lust am Backen ist groß und reicht bis zu organisierten Backvereinen mit eigenen Räumen, in denen für's Hobby selbst gemauerte Steinöfen zu finden sind. Tradition ist alles. Ob Kartoffelkuchen, Eierschecke, Freiburger Bauerhase, Blechkuchen oder Stollen.

Empfehlenswert für Touristen und Hobbybäcker

Inhaltsverzeichnis

Prolog	3	Gewürzlebkuchen	65
Freiberg	4	Kurort Oberwiesenthal	66
Freiberger Eierschecke	7	Faschings-Pfannkuchen	67
Sayda	8	Fichtelberg	70
Bäuerliche Makronen	9	Jáchymov	73
Dörnthal	10	Gipfeltorte	74
Buttermilchgetzen	11	Boží Dar	76
Forchheim	12	Gebildgebäck	77
Holunderkuchen	13	Pöhla	78
Olbernhau	14	Karottenkuchen	79
Hausgebackener Pflaumenkuchen	17	Schwarzenberg	80
Neuhausen	18	Mohnstriezel	83
Nussecken	20	Spiegelwaldturm	84
Schwartenberg	21	Rosettenkuchen aus Plunderteig	85
Erzgebirgischer Kartoffelkuchen	23	Grünhain-Beierfeld	86
Kurort Seiffen	24	Waschleithe	87
Leipziger Lerchen	27	Mandeltorte	88
Kupferhammer Grünthal (Olbernhau)	28	Waschleithe „Herkules-Frisch-Glück“	89
Sächsische Brötchen	30	Gefüllter Bienenstich	90
Stockhausen	31	Aue	92
Kinderlandkuchen	31	Schokoladenkuchen	94
Rübenau	32	Bad Schlema	95
Winterpunschkuchen	33	Apfel-Sahne-Torte	96
Grenzregion	34	Backhaus Schlema e. V.	98
Mohntorte mit Äpfeln, böhm. Art	35	Schneeberg	99
Schwarzwassertal	37	Kalter Hund	103
Früchtekuchen	39	Filzteich	104
Lauterbach	40	Altenburger Platzkuchen	105
Grüner Graben	41	Hartenstein	106
Künhaide	42	Zwönitz	107
Geburtstags-Hefekranz mit Preiselbeeren	43	Prasselkuchen	108
Reitzenhain/Hirtstein	44	Niederzwönitz	110
Ochsenaugen	45	Dorfchemnitz	112
Preßnitztal	46	Bratapfelkuchen	114
Quarkstollen	49	Zwönitztal	115
Mauersberg	49	Quarktorte	116
Kirmeskuchen	51	Chemnitz	117
Annaberg-Buchholz	52	Liebesknochen	122
Erzgebirgischer Weihnachtsstollen	55	Epilog	124
Frohnau	56	Inhaltsverzeichnis	126
Stollenteigkuchen	59	Danksagung	127
Sehmatal	60	Bildnachweis	127
Bäbe mit Ebereschelikör	63	Aus unserem Verlagsortiment	128
Cranzahl/Neudorf	64		