

KOCHSTERNSTUNDEN
LEIPZIG
* * *

Wir suchen das beste Menü.



Seien Sie **Restauranttester**
und gewinnen Sie eine
10-tägige Safari in Kenia
mit DIAMIR Erlebnisreisen!

Auszug aus dem Menü: Restaurant Max Enk, gekocht von Torsten Hempel



08. Februar bis 17. März 2019

Stellen Sie die Top-Köche auf die Geschmacksprobe.

statt träumen selbst erleben...



Settlers Drift im Kariaga-Wildschutzgebiet, Südafrika

Besuchen Sie uns in unserem Büro in Leipzig. Nutzen Sie die
Beratungskompetenz von über 20 Reiseexperten.

Paul-Gruner-Str. 63 HH · 04107 Leipzig · leipzig@diamir.de · Mo–Fr 10 – 18 Uhr

☎ 0341 96251738 **www.diamir.de**

Inhaltsverzeichnis

Vorwort Marlen Buder und Clemens Lutz	5
Vorwort Daniela Heimann	7

Teilnehmende Restaurants in Leipzig

★☆☆☆☆ Beefers Premium Grill & Bar	10
★☆☆☆☆ Brasserie Le Grand im Steigenberger Grandhotel Handelshof	11
★☆☆☆☆ Campus Restaurant & Bistro Michaelis GmbH	12
★☆☆☆☆ Restaurant Genussreich Restaurant & Bar	13
★☆☆☆☆ Gourmétagé Mädler-Passage Leipzig	14
★☆☆☆☆ Restaurant Gusto im Hotel The Westin Leipzig	15
★☆☆☆☆ Inside by Meliá Leipzig	16
★☆☆☆☆ Max Enk	18
★☆☆☆☆ Michaelis Restaurant Hotel Michaelis GmbH	19
★☆☆☆☆ Mondschein Dunkelrestaurant	21
★☆☆☆☆ Restaurant Seensucht	22
★☆☆☆☆ Senses im Parkhotel Diani	23
★☆☆☆☆ Renkli	24

Teilnehmende Restaurants in Chemnitz

Vorwort Annegret Föllner	29
--------------------------------	----

★☆☆☆☆ Heck Art	30
★☆☆☆☆ Max Louis	31
★☆☆☆☆ Restaurant „Schwanefeld“	32
★☆☆☆☆ Schönburger Palais	33
★☆☆☆☆ Der Feengarten Romantik Hotel Jagdhaus Waldidyll	34

Ihre Gourmetbewertung	37
Gewinnspiel	39
Veranstaltungen 2019	45
Impressum	48
Partner der Kochsternstunden	48

Hinweise

Um Reservierung wird gebeten!

Ob mittags, abends, vegetarisch oder vegan, die teilnehmenden Köche und Kellner freuen sich, wenn Sie reservieren! Erstens garantiert Ihnen das Ihren Platz und Sie machen sich nicht vergebens auf den Weg – und zweitens kann das Team im Restaurant besser planen und sich auf Ihren Besuch besser vorbereiten. Eine klassische win-win-Situation, sozusagen!

Hinweise für Vegetarier und Veganer

Viele Restaurants bieten zum Standardmenü auf Vorbestellung eine vegetarische/vegane Alternative an.

Ganz wichtig: Bitte geben Sie schon bei Ihrer Reservierung im Vorfeld an, wenn Sie vegetarisch/vegan essen wollen!



SCHULUNG | TAGUNG | EVENT | HOCHZEIT

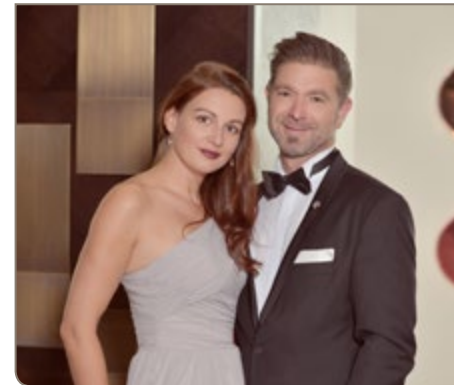


WWW.SCHLOSS-BRANDIS.DE

Ihr Ansprechpartner: Rico Schück | Tel.: 0151.12306630 | E-Mail: info@schloss-brandis.de



UND WO LIEGT
IHRE STÄRKE?



*„Authentisch
ist das neue Cool.“*

Sternstunden des Genusses

So verschieden Restaurants sein können, so vielfältig sind ihre Küchen. Elf Jahre Kochsternstunden in Dresden und zwei in Leipzig! Wir können es selbst kaum fassen, wie schnell die Zeit vergangen ist – und was für eine großartige Entwicklung die Kochsternstunden genommen haben!

Wir sind sehr dankbar, dass Sie, unsere Gäste, diesen Weg mit uns gegangen sind und die Kochsternstunden zu dem gemacht haben, was sie sind: eine Institution in der sächsischen Genusslandschaft.

Besonders toll finden wir, dass sich mit den Kochsternstunden die Gastronomie in diesem Jahr mit einem eigenständigen Wettbewerb in der Messestadt Leipzig und Umland zeigen kann.

„Authentisch ist das neue Cool“ – so ist es uns besonders wichtig, dass sich unsere Restaurants im Wettbewerb ganz nach ihrem Gusto präsentieren. Ob Sterneküche oder Landgasthof, was zählt ist die Begeisterung, Gäste mit außergewöhnlichem Service und einem individuellen Menü zu verwöhnen.

Wir laden Sie ein, auch in diesem Jahr die Restaurants zu testen. Ob allein oder mit Freunden, nehmen Sie sich Zeit und genießen Sie die Kochsternstunden – das Original.

Wir wünschen Ihnen schon jetzt einen guten Appetit!

Ihr Kochsternstundenteam
Marlen Buder und Clemens Lutz



**KOMPETENZ
SEIT
18 JAHREN**



*„Gutes Essen ist die Grundlage
echten Glücks.“*

Auguste Escoffier

Liebe Freunde des Genusses,

die Vorfreude auf die Leipziger Kochsternstunden ist groß! Nach einem erfolgreichen Vorstoß 2018 starten wir 2019 mit wirklich wunderbaren Restaurants und interessanten Partnern in einen spannenden Wettbewerb.

Als sächsische Weinkönigin 2015/2016 steht Genuss für mich an höchster Stelle. Gepaart mit meinem Beruf, der in der gehobenen Gastronomie fest verankert ist, erlebe ich fast täglich, wieviel Leidenschaft die Restaurants aufbringen, um ihren Gästen ein einmaliges Erlebnis zu verschaffen.

Sie werden auf Ihrer Tour als Restauranttester eine Vielzahl spannender Restaurants entdecken, die mit regionaler Küche oder internationalen Einflüssen aufwarten. In der Vorbereitung auf die Kochsternstunden 2019 stellte ich fest, mit wie viel Herzblut die hiesigen Gastronomen täglich ans Werk gehen. Ich freue mich, wenn auch Sie diese Erfahrung sammeln werden!

Mein persönlicher Tipp: In Gesellschaft macht das Testen und Genießen noch mehr Spaß. Ob unter Freunden oder Geschäftspartnern – gutes Essen verbindet!

Auf den Netzwerken Facebook und Instagram halte ich Sie auf dem Laufenden und Sorge dafür, dass Sie kein Highlight verpassen werden.

Ich wünsche Ihnen eine genussvolle Entdeckungsreise!

Herzliche Grüße

Daniela Heimann



Breuninger Leipzig Markt 12

B breuninger
breuninger.com

Die schönen Dinge des Lebens



KOCHSTERNSTUNDEN
LEIPZIG
* * *

*Restaurants
in Leipzig*



Beefers

Premium Grill & Bar

Eigens für die Kochsternstunden kreieren wir ein Menü mit regionalen Produkten, welches für Fleischliebhaber „fast“ keine Wünsche offen lässt.

An sechs ausgewählten Tagen können Sie unser Menü genießen.



Kontakt & Reservierung

Beefers
Premium Grill & Bar
Martin-Luther-Ring 2 | 04109 Leipzig
Tel. 0341.9607127
www.beefers-leipzig.de

Öffnungszeiten

täglich 17:00 – 22:00 Uhr
Menü 18:00 – 21:30 Uhr
Menü nur am 10., 19. und 26. Februar, sowie am 01., 08. und 17. März 2019.
Begrenzte Platzmöglichkeiten! Vorbestellung notwendig.

Unser Menü

- ★ Entenbrust | Austernpilze | Rote Bete | Feldsalat
- ★ Forelle | Fenchel | Kürbis | Limette
- ★ Dry Aged Beef | Süßkartoffel | Sellerie | Rosenkohl | Brombeere
- ★ Ziegenkäse | Himbeere | Vanille | Birne

Weinbegleitung

- ★ Unsere Begleitweine werden Ihnen an den ausgewählten Tagen präsentiert.

Menü-Preis

- | | |
|---------------------------------|---------|
| ★ 4-Gänge-Menü | 65,00 € |
| inkl. Aperitif & Weinbegleitung | 89,00 € |



Brasserie Le Grand

im Steigenberger Grandhotel Handelshof

„Essen sollte mit Liebe und Kreativität gekocht werden.“
Culinary Director Sandy Bohm

Die Küche der Brasserie Le Grand gilt als besonderes Kleinod in Leipzigs kulinarischer Landschaft. Freuen Sie sich auf die frischen internationalen Gerichte unseres Küchenchefs Kay Becker und die dazu passenden Weine aus unserer Vinothek. Ob für ein Geschäftsessen, ein romantisches Dinner oder einen festlichen Anlass – wir bieten das passende Ambiente.

Brasserie
Le Grand

Kontakt & Reservierung

Brasserie Le Grand
im Steigenberger Grandhotel Handelshof
Salzgäßchen 6 | 04109 Leipzig
Tel. 0341.350581842
www.leipzig.steigenberger.de

Öffnungszeiten

täglich 17:00 – 23:30 Uhr
Küchenschluss 22:30 Uhr



Unser Menü

- ★ Hausgebeizter Asiatischer Lachs | süß-saurer Quinoa-Salat | Edamame
- ★ Petersilienschaumsüppchen | Chorizo | Ziegenkäse-Arancini
- ★ Dreierlei vom Milchkalb:
Filet, Backe und Bries | Stielmus-Bacon-Püree | Kräuterseitlinge | Himbeer-Rote Bete | Pflaumenwein-Sauce
- ★ Crêpe Suzette | Tahiti-Vanille-Eis

Getränkebegleitung

- ★ Mineralwasser
- ★ Weingut Brogitter | 2016 Riesling | feinherb | BIO
- ★ Bodegas Conde Valdemar | 2011 Tempranillo, Graciano, Mazuelo | Reserva
- ★ Kaffee und Tee

Menü-Preis

- | | |
|--------------------------|---------|
| ★ 3-Gänge-Menü | 45,00 € |
| Getränkebegleitung zzgl. | 18,00 € |
| ★ 4-Gänge-Menü | 55,00 € |
| Getränkebegleitung zzgl. | 22,00 € |



Campus

Campus Restaurant & Bistro | Michaelis GmbH

Das CAMPUS Restaurant & Bistro auf dem Mediocampus Villa Ida zeichnet sich durch seine unkonventionelle und moderne Art aus.

Das Szenerestaurant, betrieben von Michaelis, wartet mit exzellenter und ambitionierter Küche auf Sie.



Kontakt & Reservierung

Campus Restaurant & Bistro
Schlösschenweg 2 | 04155 Leipzig
Tel. 0341.56296750

<https://www.michaelis-leipzig.de/de/wir-betreiben/campus-restaurant>

Öffnungszeiten

Mo – Sa 18:00 – 24:00 Uhr

So Ruhetag

Küchenschluss 22:00 Uhr

Wir freuen uns über Ihre Reservierung.

Unser Menü

- ★ REGIONALE LÖFFEL-TAPAS
- ★ HOT DOG
Garnele, Merguez und Brioche
- ★ EI BENEDIKT
Lachsforelle, Apfel und Coppa
- ★ US RIND
Rippchen, Soja und Pomelo
- ★ CRÈME BRÛLÉE
Birne, dunkle Schokolade und roter Most

Vegetarische und vegane Menüs benötigen eine Bestellung.

Weinbegleitung

- ★ Die korrespondierenden Weine werden vor Ort von unserem Serviceteam empfohlen.

Menü-Preis

- | | |
|----------------------|---------|
| ★ 3-Gänge-Menü | 35,00 € |
| inkl. Weinbegleitung | 55,00 € |
| ★ 5-Gänge-Menü | 50,00 € |
| inkl. Weinbegleitung | 70,00 € |



Genussreich

Restaurant & Bar

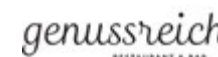
Genussreich begrüßen wir Sie in Lindenau. Es erwartet Sie ein gemütliches Restaurant zum Verweilen mit gutbürgerlicher Küche, gepimpt mit dem gewissen jungen Know-how.

Desweiteren verwöhnen wir Sie auf Hochzeiten, Geburtstagen und Familienfeiern im Lehmhaus am Anger, einem wunderschönen Vierseitenhof im Norden von Leipzig.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Kulinarische Grüße.

Kontakt & Reservierung

Restaurant Genussreich
Nathanaelstrasse 1 | 04177 Leipzig
Tel. 0341.97579571
www.genussreich-leipzig.de



Öffnungszeiten

Mi – Fr 17:00 – 24:00 Uhr

Sa – So 14:00 – 24:00 Uhr

Mo – Di Ruhetag

Unser Menü

- ★ Windbeutel | karamellisierte Ziegenkäse | Sesamkrokant | Thymian-Chili-Honig
- ★ Hecht | Karotte | Pastinake | Kartoffel
oder
- ★ Ochsenroastbeef | Ochsenchwanzravioli | Mohnbutter | Wurzelgemüse | Graupenrisotto
- ★ Himbeere | Rote Bete | Honig

Ein vegetarisches Menü ist auf Nachfrage möglich!

Getränkebegleitung

- ★ Eine Getränkebegleitung erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.

Menü-Preis

- | | |
|----------------|---------|
| ★ 3-Gänge-Menü | 49,90 € |
| ★ 4-Gänge-Menü | 57,70 € |



Unsere Gastropartner



Gourmetage

Mädler-Passage Leipzig

Wir sind mit Leib und Seele Fachhändler für Weine, Spirituosen und Feinkost und arbeiten mit einem Sortiment von über 3.000 Positionen.

Wir pflegen eine herausragende, großteils regionale Wein- auswahl und handeln mit Feinkost aus aller Welt. Darüber hinaus bieten wir unseren Kunden eine kleine Karte wechselnder klassischer Gerichte: Essen ohne Rüschen mit hoher Qualität und Leidenschaft zubereitet. Eine große Auswahl offener Weine lässt kaum Wünsche offen. Unsere exklusiven Verkostungsabende sind aus Platzgründen auf 24 Personen limitiert.

GOURMÉTAGE
FEINKOST · WEINE · SPIRITUOSEN

Kontakt & Reservierung

Gourmetage
Grimmaische Straße 2-4 | 04109 Leipzig
Tel. 0341.9611090
www.website.gourmetage.com/veranstaltungen.html

Öffnungszeiten

Mo – Fr 09:30 – 20:00 Uhr

EIN MENÜ INSPIRIERT VON GOETHE'S ITALIENREISE!

Jeweils dienstags 12., 19. und 26. Februar 2019 und
05. März 2019 | Beginn 20:30 Uhr

- ★ Orangencarpaccio | Limettenvinaigrette | eingelegte rote Zwiebeln mit Ferrari Perlé
- ★ Gegrilltes Steinbeißerfilet | Tomatenconcasé | Basilikum mit Lugana Ottella
- ★ Saltimbocca vom Filet | Birne | Aceto Balsamico mit „Castello di Brolio“
- ★ Johannisbeersorbet | Parmaschinken | Dunkle Schokolade mit Lambrusco Otello (Ja, das meinen wir ernst!)
- ★ Ossobuco | Risotto all'Amarone | Parmesan mit Amarone Paolo Cottini
- ★ Cantuccini mit Vin Santo

DARÜBER HINAUS BIETEN WIR EIN „KOCHSTERNCHEN“ AN!

Mit diesem kleinen Menü lernen Sie uns kennen...
Montag bis Samstag, vom 08. Februar bis 17. März 2019
von 16:00 bis 19:00 Uhr:

- ★ Wir sind berühmt für unsere Antipastiteller, mit einem solchen Tellerchen starten wir dieses Menü
- ★ Ochsenbäckchen mit Kartoffeln und Rosmarin
- ★ Cantuccini mit Vin Santo

Menü-Preise

- | | |
|--|----------|
| ★ 6-Gänge-Menü | 129,00 € |
| Ein Menü inspiriert von Goethes Italienreise! | |
| ★ unser „Kochsternchen“ | 39,00 € |
| inkl. 0,1 l Weinbegleitung aus unserer offenen Weinkarte zu den ersten beiden Gängen | |



Restaurant Gusto

im Hotel The Westin Leipzig

Unser Restaurant „Gusto“ überzeugt durch eine junge, internationale Küche – nach dem Motto: EINFACH GUT ESSEN. Das Team von Küchenchef Sebastian Zange begeistert dabei mit außergewöhnlichen und innovativen Kreationen – wobei auch vegetarische und vegane Gaumen verwöhnt werden.

Die Kombination aus Restaurant und Lounge schaffen eine entspannte und unkomplizierte Wohlfühl-Atmosphäre. Mit einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis und dem Anspruch einer außergewöhnlich guten Präsentation der Speisen werden wir Sie begeistern!



Kontakt & Reservierung

Restaurant Gusto
Gerberstraße 15 | 04105 Leipzig
Tel. 0341.9880
www.westin-leipzig.de/restaurant-gusto

Öffnungszeiten

Mo – Sa 18:30 – 22:30 Uhr

So Ruhetag

Wir freuen uns über Ihre Reservierung.



Unsere Gastropartner

Unser Menü

- ★ HEILBUTT „CEVICHE“
Gebeizter Heilbutt | Tigermilch | Avocado-Eis | marinierte Garnelen | Kürbis | Ringelbete | Koriander Chiliöl | Kerbel | Röstbrot
- ★ STEINBEIßER & KARTOFFEL
Steinbeißer | Kartoffelschaum | Safransud | Gemüse ragout | Kräutercrunch
- ★ RINDERFILET & MORCHELN
Rosa Rinderfilet im Tramezzini-Mantel mit Kalbsbäckchen und Morcheln | konfierte Karotte | Schwarzwurzel
- ★ PASSIONSFRUCHT & HIBISKUS
Kuppel von Maracuja und Erdnuss | Marshmallow | Hibiskusgel | Thaimango | Knusperreis | Holunderblüten-Eis

Vegetarische und vegane Menüs benötigen eine Bestellung.

Weinbegleitung

- ★ Gelber Muskateller „Ried Steinriegel“
Weingut Wohlmuth Steiermark | Österreich
- ★ Riesling „La Roche“ QbA | trocken
Weingut Bäder Rheinhessen | Deutschland
- ★ Blaufränkisch „Kalkstein“
Weingut Claus Preisinger Burgenland | Österreich
- ★ Sauternes Mouton Cadet Réserve | AOC Baron
Philippe de Rothschild Bordeaux | Frankreich

Menü-Preis

- | | |
|--------------------------------|---------|
| ★ 3-Gänge-Menü | 42,00 € |
| ohne Steinbeißer und Kartoffel | |
| inkl. Weinbegleitung | 65,00 € |
| ★ 4-Gänge-Menü | 49,00 € |
| inkl. Weinbegleitung | 78,00 € |



Inside

by Meliá Leipzig

Unsere Küche greift regionale Gerichte und Produkte auf, interpretiert sie modern, frisch und kreativ. Gesunde, schonende Zubereitung, vegetarische und vegane Gerichte stehen im Vordergrund.

Regional – trendbewusst, frisch und gesund – probieren, mixen und teilen – ungezwungen und locker.



Kontakt & Reservierung

Inside
by Meliá Leipzig
Gottschedstraße 1 | 04838 Leipzig
Tel. 0341.3937670
www.syndeo-leipzig.de

Öffnungszeiten

täglich – 18:00 – 22:00 Uhr
Wir freuen uns über Ihre Reservierung.



Unsere Gastpartner

Unser Menü

- ★ Kaninchenragout | Pfefferkirschen | Mürbteig | Champignon
- ★ Sauerkraut-Mangosuppe
- ★ Garnele | Salatherzen | Erdbeere | Aioli
- ★ Kalbswange | Pastinake | Stangensellerie | Ingwer-Aprikose

Vegetarische und vegane Menüs benötigen eine Bestellung.

Weinbegleitung

- ★ GRAUBURGUNDER | Saale-Unstrut | Prädikatswein
- ★ LA MALDITA GARNACHA | Rioja DOC
- ★ ESPRESSO MARTINI
Vodka | Espresso | Kahlua | Zuckersirup

Menü-Preis

- | | |
|----------------------|---------|
| ★ 3-Gänge-Menü | 19,00 € |
| zzgl. Weinbegleitung | 16,00 € |
| ★ 6-Gänge-Menü | 34,00 € |
| ★ 9-Gänge-Menü | 49,00 € |

Andere Getränkebegleitungen sind möglich.

Seit 37 Jahren

feine adressen



Präsentieren Sie Ihre feine Adresse in unserem Premium-Lifestyle-Magazin »feine adressen – finest« einer deutsch- und englischsprachigen Leserschaft der Kaufkraftklasse I und II.

Ewald Schwarzer Verlag

Mielestraße 2 · 14542 Werder (Havel)
Tel. 03327.57 21-0 · info@schwarzer-verlag.de

www.feineadressen.com





Max Enk

„Qualität ist kein Luxus, sondern die Basis.“

Unter diesem Motto bietet das MAX ENK einfach gute Gastronomie durch herzliche Gastgeberschaft, klassische Speisen und die Verwendung regionaler Produkte.

Max Enk
Restaurant mit Bar

Kontakt & Reservierung

Max Enk
Neumarkt 9-19 | 04109 Leipzig
Tel. 0341.99997638
www.max-enk.de

Öffnungszeiten

Mo – Sa 12:00 – 24:00 Uhr
So 11:30 – 16:00 Uhr
Mo – Do Küchenschluss 22:00 Uhr
Fr – Sa Küchenschluss 23:00 Uhr
So Küchenschluss 15:00 Uhr
Wir freuen uns über Ihre Reservierung.



Unsere Gastropartner

Unser Menü

- ★ Trilogie vom Thunfisch
mit grünem Tomatenchutney und Sancho Pfeffer
- ★ Leipziger Allerlei
mit Zuckerschoten, Karotten, grünem Spargel,
Blumenkohl, Morcheln und Flusskrebse
- ★ Filet und Backe vom Kalb
dazu wilder Brokkoli, Parmesansoufflé, eingeweckte
Kirschen und Schmorjus
- ★ Valrhona Schokolade | Mango | Joghurt
Mango-Vanilleessenz, Praline, Macaron und Tarte

Weinbegleitung

- ★ 2016 Weißburgunder | Weingut Groh | Rheinhessen
- ★ 2016 Riesling Win Win | Weingut von Winning | Pfalz
- ★ 2014 Zartbitter | Weingut Andreas Schäffer | Pfalz
- ★ Riesling Sekt brut | Andreas R. Kretschko | Sachsen

Menü-Preis

- | | |
|--------------------------------------|---------|
| ★ 3-Gänge-Menü | 45,00 € |
| inkl. Weinbegleitung (je 0,1 l Glas) | 20,00 € |
| ★ 4-Gänge-Menü | 54,00 € |
| inkl. Weinbegleitung (je 0,1 l Glas) | 26,00 € |



Michaelis Restaurant

Hotel Michaelis GmbH

Inspiziert von regionalen Delikatessen und saisonalen Spezialitäten, kreieren unsere Küchenchefs ständig neue, überraschende Kompositionen.

Genießen Sie die exquisiten Gaumenfreuden der Gourmetküche im gediegenen, eleganten Restaurant des Hotel Michaelis.



Kontakt & Reservierung

Michaelis Restaurant
Paul-Gruner-Straße 44 | 04107 Leipzig
Tel. 0341.26780
www.michaelis-leipzig.de

Öffnungszeiten

Mo – Sa 18:00 – 24:00 Uhr
So Ruhetag
Küchenschluss 22:00 Uhr
Wir freuen uns über Ihre Reservierung.

Unser Menü

- ★ RÜBEN
Fjordforelle, Eigelb und Salatherzen
- ★ PERLUHN
Kokos, Topinambur und Blumenkohl
- ★ RAVIOLI
Dreimal Kalb, Aubergine und Ziegenkäse
- ★ LAMMHÜFTE
Schwarzwurzel, Feige und Erdnuss
- ★ LEIPZIGER LERCHE
Nougat, Whiskey und Quitte

Weinbegleitung

- ★ Die korrespondierenden Weine werden vor Ort von unserem Sommelier empfohlen.

Menü-Preis

- | | |
|----------------------|---------|
| ★ 3-Gänge-Menü | 40,00 € |
| inkl. Weinbegleitung | 60,00 € |
| ★ 5-Gänge-Menü | 55,00 € |
| inkl. Weinbegleitung | 75,00 € |



Bio, Leidenschaft & feinster Genuss



www.bioplanete.com



*Mondschein
Dunkelrestaurant*

Schmecken – Riechen – Hören – Fühlen

... mit diesen vier Sinnen genießen Sie bei uns in völliger Dunkelheit. Sie werden die Hand vor Augen nicht erkennen können, aber dafür Ihre Wahrnehmung durch exzellente Menüs, Getränke, Kultur und Kommunikation schärfen.

Jedes Geräusch, jede Bewegung und jeder Geruch wird Sie fesseln und lässt Sie „Schmecken“ neu erleben. Fühlen Sie sich geborgen, lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie eine völlig neue Sinneserfahrung.

Kontakt & Reservierung

Mondschein
Dunkelrestaurant
Pfaffendorferstrasse, 1 | 04105 Leipzig
Tel. 0341.26453030
www.leipzig-dunkelrestaurant.de

Öffnungszeiten

Di – So 17:00 – 01:00 Uhr

Unser Menü

- ★ Ein Hauch vom Waldboden trifft auf Omas verrückten Kräutergarten
- ★ Dieser uralte Allekönner schmeckt lecker, bringt dich in Schwung und besticht durch etwas Besonderes
- ★ Kaum aufgewacht, zurechtgemacht, auf dem Felde die Arbeit vollbracht
- ★ Nach diesem aufregenden Menü genießen Sie das Labkraut unter dem Baum

Gern kreieren wir auch ein vegetarisches oder veganes Menü für Sie.

Unser Menü ist an folgenden Tagen buchbar:

10., 20., 22., 24. und 28. Februar, 03., 07., 08., 13., 17. März 2019

im Zeitraum von 17:00 – 21:30 Uhr

Menü-Preis

- | | |
|----------------------|---------|
| ★ 4 Gänge- Menü | 49,00 € |
| inkl. Weinbegleitung | 69,00 € |



Restaurant Seensucht

Raus aus dem Stress – rein in die Seensucht!

Paradiesisch am Yachthafen vom Goitzschensee gelegen überzeugen wir mit Herzlichkeit, Wärme und Lifestyle!

Entdecken und erleben Sie mit allen Sinnen.
Ankommen, genießen, die Seensucht spüren!



Kontakt & Reservierung

Restaurant Seensucht
Sunshine GmbH & Co. KG
Seepromenade 6 | Bitterfeld-Wolfen | 06749 OT Bitterfeld
Tel. 03493.5158460
www.meine-seensucht.de

Öffnungszeiten

Mo – Mi 12:00 – 22:00 Uhr
Fr – So 12:00 – 22:00 Uhr
Do Ruhetag

GOURMÉTAGE
FEINKOST · WEINE · SPIRITUOSEN



Unsere Gastpartner

Unser Menü

- ★ Geflämmt Miso Lachs | Dashi Sud | knuspriger Ingwer | Mango Gel
- ★ Geschmortes Kalbsbäckchen | Sellerie und Petersilienwurzel | Portweinschalotten | Wintertrüffel
- ★ Leipziger Aller „Thai“ | Blaukrabbe | knackiges Gemüse | Tom Yam Curry
- ★ Entenbrust aus dem Jospier Grill | Rote Bete | Rosenkohl-Herzen | Orangen Jus mit Szechuan
- ★ Bircher Müsli Frozen Yoghurt | Apfel-Gel mit Kokos | gepufftes Getreide | Akazienhonig-Pistazien

Menü ausschließlich nach vorheriger Bestellung möglich.

Weinbegleitung

- ★ Weißburgunder | Meißner Kapitelberg | Weingut Ricco Hänsch | Meissen-Sachsen
- ★ Carmenere | Colchagua Valley | Vina Siegel | Chile
- ★ Riesling | Zeltinger Sonnenuhr | Spätlese | Weingut Markus Molitor | Mosel
- ★ Camins del Priorat DOC | Alvaro Palacios | Spanien
- ★ Sherry Medium Dry Amontillado

Menü-Preis

- ★ 3-Gänge-Menü 36,00 €
- ★ 4-Gänge-Menü 45,00 €
- ★ 5-Gänge-Menü 54,00 €
- ★ Getränke nach Verbrauch



Senses

im Parkhotel Diani

SENSES – mit allen Sinnen genießen.

Nach 23 Jahren Parkhotel Diani vollziehen wir den Stilwechsel, sowohl beim Interieur, als auch beim Essen. Es erwartet Sie eine kreative, moderne Küche mit kompromissloser Frische, stilvoll in Szene gesetzt.



Kontakt & Reservierung

Senses
im Parkhotel Diani
Connewitzer Strasse 19 | 04289 Leipzig
Tel. 0341.8674275
www.parkhotel-diani.de

Öffnungszeiten

Di – Sa 18:00 – 22:00 Uhr
So – Mo geschlossen



Unsere Gastpartner

Unser Menü

- ★ Petersilienwurzelesenz | Ingwer | Lotuswurzel | Fermentierter Kampot-Pfeffer
- ★ Rotlachstarter „Irland“ | dreierlei Gemüse | Orangen-Popcorn | Lavendel-Chips
- ★ Macadamia-Himbeersorbet | Thai Basilikum | gegrillte Carabao Mango | Lavendelblüten
- ★ Keule von der Wachtel | Skitake-Pilzragout | Wurzelgemüse | Kerbel | Rotwein-Honig-Emulsion
- ★ Tranchen vom Charolais Entrecote | Portwein-Zwiebel-Chutney | geb. Süßkartoffeln | Wacholder-Jus
- ★ Capuccino-Schokoladen-Pralinen | Aprikosen-karamell | Holundergel | Passionsfrucht

Weinbegleitung

- ★ Markus Molitor Graacher Domprobst Riesling Kabinett | trocken | 2015
- ★ Hess Collection Chardonnay 2013 | Napa Valley
- ★ Spätburgunder QbA 2014 | Weingut Johner | Baden
- ★ Cumulus Shiraz 2010 | New South Wales | Australien
- ★ Niepoort Late Bottled Vintage Port 2013

Menü-Preis

- ★ 4-Gänge-Menü 49,00 €
- ★ inkl. Weinbegleitung 73,00 €
- ★ 6-Gänge-Menü 69,00 €
- ★ inkl. Weinbegleitung (5 Weine) 99,00 €



Renkli

Das Renkli im Leipziger Süden kann man nicht beschreiben, das muss jeder selbst erlebt haben. Mit den Worten: „Du siehst verdammt gut aus. Ein Gläschen geht noch!“ beginnt hier der Abend.

Spontan auf einen Absacker vorbeischaun, nur einen Wein an der Bar trinken oder den ganzen Abend lang liebevoll ausgewählte Weine testen? Du verrätst nur, worauf du Lust hast. Alles ist möglich. Nicht nur die herzliche Begrüßung an der Tür von Fatih und seiner Crew ist jeden Besuch wert, sondern auch die unvergleichlich gemütliche Atmosphäre im Kerzenschein und die Küche des Hauses. Das Renkli schafft es, dass die Gäste am Abend nie wieder gehen wollen.

Kontakt & Reservierung

Renkli
Karl-Liebknecht-Straße 2 | 04107 Leipzig
www.facebook.com/renkli.weinundangst
www.instagram.com/renklileipzig

Öffnungszeiten

Mo – Sa ab 18:00 Uhr
Sonntag ist Katerpflege



Unser Menü

★ 4-Gänge-Menü á la Renkli

Seid spontan!

Wir servieren unser Menü am 14. und 28. Februar und am 14. März 2019.

Menü-Preis

★ 4-Gänge-Menü	40,00 €
Weinbegleitung und Wasser	15,00 €



Original SELTERS
– als idealer Weinbegleiter
empfohlen



Der Ursprung guten Geschmacks

Wissenschaftliche Studie der Hochschule Geisenheim University im Vergleich von europäischen Premium-Mineralwässern bestätigt Original SELTERS eine ideal harmonische Mineralisierung, die den Genuss von Wein perfekt ergänzt.



Original SELTERS – ist exklusiver Partner des Deutschen Weininstituts und der Sommelier Union Deutschland

Service-Qualität zählt.

Wissen Sie...?

...ob man Sie weiterempfiehlt?

...wie zufrieden Ihre Kunden sind?

...was Ihre Mitarbeiter denken?

...wo sich Ineffizienzen in Prozessen verstecken?

...wie Ihre Service-Qualität wahrgenommen wird?

Ihre relevanten Kennzahlen im Blick –
in Echtzeit, jederzeit und überall



Schon das Menü bewertet? Auch die Kochsternstunden werden mit unserem Tool **Feedbackstr™** by Spectos unterstützt.

www.spectos.com



KOCHSTERNSTUNDEN
* * *

*Chemnitz
Spezial*



Maßanzüge ab 399 €

#jederdarfgutaussehen



„Kochen ist Handwerk, kochen ist Liebe... Love is in the air“

Liebe Freunde des Genusses,

sollten wir nicht alle lieben, was wir machen? Von der Menükreation über die Zubereitung bis hin zum Anrichten auf dem Teller – ich bin überzeugt, unsere Restaurants lieben ihr Handwerk.

Besonders freue ich mich, dass 2019 die Genussfamilie um ein Kochsternstunden Spezial gewachsen ist. Das Chemnitz Spezial ergänzt mit fünf spannenden Restaurants die 11. Kochsternstunden in Dresden und die 2. Kochsternstunden in Leipzig.

Ich freue mich persönlich auf viele neue Geschmackseindrücke aus ganz verschiedenen Küchen. Kreativität steht da ganz oben. Ausgewählte Zutaten, beste Fähigkeiten und eine Prise Liebe runden ein Kochsternstunden-Menü ab.

Wir laden Sie herzlich ein, die Menüs mit Freunden und Familie zu testen und freuen uns auf ihre Aktivitäten in sozialen Netzwerken. #kochsternstunden, #kss

Annegret Föllner
Marketing der Kochsternstunden



Heck Art

KochKUNST und KunstGENUSS seit 1997

Neben dem traditionsreichen Restaurant Heck-ART mit mehrfach ausgezeichneter Küche (Gault Millau, Feinschmecker, Varta) befindet sich im Haus eine Galerie mit moderner und zeitgenössischer Kunst. Gastgeber Gernot Roßner und Küchenchef Tennessee Junghaenel laden Sie recht herzlich ein.



Kontakt & Reservierung

Heck Art
Mühlenstraße 2 | 09111 Chemnitz
Tel. 0371.6946818
www.restaurant-heck-art.de

Öffnungszeiten

Di – Sa 11:00 – 23:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr



Unsere Gastpartner

Unser Menü

- ★ Hummercarpaccio, Kartoffel, geräucherte Paprika und Safransud
- ★ Orecchiette mit Hummer, filetierten Tomaten, Lauch in leichter Bisque
- ★ Olivenölsorbet auf getrüffltem Rote Bete Tatar
- ★ Halber glasierter Hummer, Babyspinat und Risotto Milanese
- ★ Apfeltarte, Zitronencreme, Karamelleis, Fleur de Sel

Menü ausschließlich nach vorheriger Bestellung möglich.

Weinbegleitung

- ★ Champagne Deutz Rosé
- ★ 2016 Contacto Avarinho Vinho Verde Anselmo Mendes
- ★ 2014 Riesling „Terra Montosa“ Weingut Breuer
- ★ 2015/16 Chardonnay Lafôret Doamine Joseph Drouhin
- ★ Tokaji Aszu 3 Bütte

Menü-Preis

- ★ 5-Gänge-Menü 99,00 €
inkl. Weinbegleitung



Max Louis

Ihr Essen wird live zubereitet!

In unserem Restaurant mischen sich das historische Ambiente der Sächsischen Webstuhlfabrik von Louis Schönherr und moderne Architektur. Traditionelle Kochkunst trifft auf frische, regionale und fantasievolle Küche.

Seien Sie dabei und schauen unseren Köchen auf die Finger und in die Töpfe.



Kontakt & Reservierung

Max Louis
Schönherr Strasse 8 | 09113 Chemnitz
Tel. 0371.46402433
www.max-louis.de

Öffnungszeiten

Mo – So 17:00 – 23:00 Uhr



Unsere Gastpartner



Unser Menü

- ★ Brust und Keule von der Wachtel | Brombeere | Haferwurzel | Korn und Honig
- ★ Bouillabaisse | Safranmayonnaise | Zitrone | Kräuter-Tramezzini
- ★ Unser Dry Aged Rind | Fermentierter Knoblauch | Heusalmöhre | Apfel und Kamille
- ★ Pina Colada Nitro | Mango | Pistazie

Weinbegleitung

- ★ Weinbegleitung von Janek Schumann

Menü-Preis

- ★ 3-Gänge-Menü 45,00 €
- ★ 4-Gänge-Menü 55,00 €
- ★ 3er Weinbegleitung 21,00 €



Restaurant „Schwanefeld“

Tradition und Veränderung

Egal ob man in Sachsen oder Thüringen Platz genommen hat, hier kümmert sich unser Service liebevoll und das Küchenteam verwöhnt mit ausgezeichneter, anspruchsvoller Küche, regional geprägt und immer frisch zubereitet.

Herzlich Willkommen!

Ihre Familie Barth und Team Schwanefeld



Kontakt & Reservierung

Restaurant "Schwanefeld"

Schwanefelder Straße 22 | 08393 Meerane

Tel. 03764.4050

www.schwanefeld.de

Öffnungszeiten

täglich 06:00 – 24:00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Reservierung wird empfohlen.

Unser Menü

- ★ Warmer Ziegenkäse aus Jonaswalde
Honig | Walnuss | Pumpnickelerde | winterlicher Salat | Karottenhobeln
- ★ Boullabaisse von Winterkabeljau
Forelle | Saibling | Sauce Rouille | hausgebackene Knoblauchcrostini
- ★ Hirschrücken im Wiesenheu gegart
Holundersaft | Wirsing | zweierlei Möhrenpüree
- ★ Variation von Rüebli und Zitrusfrüchten in drei Aggregatzuständen

Vegetarische und vegane Menüs benötigen eine Bestellung.

Weinbegleitung

- ★ 2016 | Grauburgunder Qualitätswein | trocken | Deutschland-Sachsen-Matyas
- ★ 2017 | Chardonnay Qualitätswein | trocken | Deutschland-Rhein Hessen-Dreissigacker
- ★ 2015 | Marchese Antinori Chianti Classico DCG Riserva | Italien-Toskana-Antinori - Tenuta Tignanello
- ★ 2017 | Kanzemer Altenberg Riesling Kabinett | Deutschland-Mosel-von Othegraven

Menü-Preis

- ★ Eine Möhre für zwei 4-Gänge-Menü
inkl. Weinbegleitung 56,00 € 84,00 €
- ★ Eine Möhre für zwei 3-Gänge-Menü
inkl. Weinbegleitung 47,00 € 69,00 €



Schönbürger Palais

Feinste Küche mit Leidenschaft und Eleganz

Am Fuße der um 1200 als Wahrzeichen der Stadt Lichtenstein entstandenen Schlossanlage finden Sie unser Haus – das Schönbürger Palais.

Feinste kulinarische Details bescheren Gaumenfreunden für Freunde und Kenner des kulinarischen Genusses, edle Tropfen, aber auch sehr gute machmal fast einfache Weine runden unsere Gerichte ab.

Unser Team empfängt Sie herzlich im historischen Kreuzgewölbe, dem Salon und der Rauchfangküche.

Kontakt & Reservierung

Schönbürger Palais

Schlossberg 19 | 09350 Lichtenstein

Tel. 037204.601010

www.schoenburger-palais.de



Öffnungszeiten

Di – Fr 11:30 – 22:00 Uhr

Sa – So 11:00 – 23:00 Uhr

Montag: Ruhetag

Wir freuen uns über Ihre Reservierung.

Unser Menü

- ★ gebeizter Hirschrücken | Kardamom-Senf-Eis | Zitrusfrüchte
- ★ Tom Kha Gai
- ★ Kingfish | Meeresvariation | Olive
- ★ Wagyu-Tafelspitz | Meerrettich | Wurzelgemüse | Kartoffel
- ★ Karottenvariation | Ingwer | Birne

Vegetarische Menüs benötigen eine Bestellung.

Weinbegleitung

- ★ Cuvée Rot & Wild | trocken | Privatkellerei Hirsch | Württemberg
- ★ Goldriesling | trocken | VDP.Gutswein | Weingut Schloss Proschwitz
- ★ Kremser Goldberg | trocken | Kellermeister Privat Kremstal
- ★ Banyuls | süß | AOC | M. Chapoutier, Languedoc Roussillon | Frankreich

Menü-Preis

- ★ 3-Gänge-Menü
inkl. Weinbegleitung 38,00 € 55,00 €
- ★ 4-Gänge-Menü
inkl. Weinbegleitung 45,00 € 65,00 €
- ★ 5-Gänge-Menü
inkl. Weinbegleitung 55,00 € 72,00 €



Unsere Gastpartner



Unsere Gastpartner



Der Feengarten

Romantik Hotel Jagdhaus Waldidyll

Regional und modern im Erzgebirge
„Der Feengarten“ als perfekter Ausgangspunkt für ausgezeichnete Küche. Die traumhafte Einzellige im gepflegten Waldpark bietet zudem ausgewählte Weine und charman-ten Service.
Und: Übernachten in edlen Landhaus- und Neu-England- stil-Zimmern.



Kontakt & Reservierung

Der Feengarten
Romantik Hotel Jagdhaus Waldidyll
Talstraße 1 | 08118 Hartenstein i. E.
Tel. 037605.840
<https://www.romantikrestaurants.com/kueche-der-region/restaurant-der-feengarten-hartenstein>

Öffnungszeiten

Di – So 18:00 – 21:30 Uhr
Fr – So 12:00 – 14:00 Uhr
Fr – So 14:00 – 17:00 Uhr
Mo Ruhetag
Di – Do kein Mittag
Menü 12:00 bis 13:30 Uhr | 18:00 bis 21:00 Uhr
Begrenzte Platzmöglichkeiten! Vorbestellung notwendig.

Unser Menü

- ★ Amuse-Bouche
- ★ Tagliata von der Barbarie Ente
Dünne Scheiben von geräucherter Entenbrust | kleiner Salat von Rucola und Rapunzel | geröstete Kürbiskerne | alter Parmesan
- ★ Schwarzwurzel-Pastinaken-Crèmesuppe
Balsamicocrème | Arganöl | schwarzer Pfeffer
- ★ Erzgebirge vom Feinsten
Rosa gebratener Rehrücken | Lautergold-Vogelbeer-Punsch-Sauce | Waldpilze | Romanesco | Kartoffelbaumkuchen | selbstgemachtes Lauterer Vogelbeer-Chutney
- ★ Variation von Maracuja, Mango und Kokos
Marinierte Mango auf leichtem Maracuja-Joghurt | selbstgemachtes Maracujasorbet | geröstete Kokoschips | fruchtiger Kokosbaiser

Vegetarische und vegane Menüs benötigen eine Bestellung.

Weinbegleitung

- ★ Crémant de Loire | Louis Despas | Loire | Frankreich
- ★ 2016 Westhofener Chardonnay Qualitätswein | trocken Weingut Dreissigacker | Rheinhessen
- ★ 2016 AN/2 Anima Negra Mallorca | Spanien
- ★ 2016 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese | Weingut Josef Rosch | Mosel

Menü-Preis

- | | |
|---|--------------------|
| ★ 3-Gänge-Menü
(Suppe / Hauptgericht / Dessert)
zuzgl. 3er Weinbegleitung | 43,00 €
21,00 € |
| ★ 4-Gänge-Menü
(Vorspeise / Suppe / Hauptgericht / Dessert)
zuzgl. 4er Weinbegleitung | 56,00 €
28,00 € |



Unsere Gastpartner

andres partner

RECHTSANWÄLTE - STEUERBERATER
INSOLVENZVERWALTUNG - RESTRUKTURIERUNG
Partnerschaft mbB



HANDELN STATT HOFFEN!

- Restrukturierung
- Sanierung
- Insolvenzrechtliche Beratung
- Arbeitsrecht

WIR UNTERSTÜTZEN SIE!

Leitung Niederlassungen Dresden & Leipzig

Nicole Scholze
Rechtsanwältin
Fachanwältin für Insolvenzrecht

0351 - 40 76 45-20
NScholze@andrespartner.de
www.andrespartner.de

Unser Menü-Vorschlag:
Diamant-Gratin auf
Platin-Spiegel



LEIDENSCHAFT IN PERFEKTION

Nikolaistraße 23 • 04109 Leipzig
lieblingsring.de

*Ihre
Gourmetbewertung*

Restaurants und Service bewerten

Ihre Restaurantbewertung geben Sie bitte online ab. So entstehen keine Fehler und die Auswertung geht schneller vonstatten. Ob Sie direkt nach Ihrem Besuch bewerten oder erst, nachdem Sie mehrere Restaurants besucht haben, obliegt voll und ganz Ihnen. Wir empfehlen Ihnen, spontan und aus der Emotion heraus zu bewerten.

Die Auslosung findet öffentlich statt. Wir laden alle Interessenten am **Samstag, den 23. März 2019 um 11:00 Uhr** in unser Kochsternstunden-Büro ein. Vielleicht haben Sie Glück und nehmen Ihren Preis direkt mit nach Hause!

Wir werden sowohl die Restaurant-Gewinner als auch die Gewinner des Kochsternstunden-Gewinnspiels bereits in der Woche nach den Kochsternstunden veröffentlichen.

So wird es gemacht...

1. Kochsternstunden-Restaurant auswählen
2. Menü und Tisch reservieren
3. Kochsternstunden-Menüs genießen
4. Online bewerten: Nutzen Sie dazu Ihr Smartphone, Ihr Tablet, oder Ihren Computer. Die meisten Restaurants halten hierfür zusätzlich ein eigenes Tablet bereit.
5. Anmelden und bewerten (Selbstverständlich werden Ihre Daten vertraulich behandelt.)
6. Bewertung bequem per Klicks in den verschiedenen Kategorien abgeben und Servicekraft namentlich eintragen
7. Weitere Anmerkungen, Kritik oder Lob eintragen
8. Bewertung versenden und am Gewinnspiel teilnehmen
9. Nachdem Sie Ihre Bewertung abgegeben haben erhalten Sie eine Bestätigungs-E-Mail.

QR-Code scannen oder
www.kochsternstunden.de
aufrufen



Ihre Bewertungen können bis zum **18. März 2019, 12:00 Uhr** abgegeben werden.

Unter allen Gästen, die online auf **www.kochsternstunden.de** bewerten, verlosen wir einen Schmuckring aus dem Haus LIEBLINGSRING im Wert von 2.500 €.



Gewinnspiel

Gewinnspiel

Unter allen Gästen, die online auf www.kochsternstunden.de bewerten, verlosen wir:

- 1 Einen Schmuckring in 585er Weißgold mit einem Diamanten in einer Steingröße von 0.33 Karat. Fein eingfasst in eine Krappen-Fassung funkelt der Diamant auf wundervolle Weise. Das Schmuckstück hat einen Wert von 2.500 €.



„Leidenschaft in Perfektion“ Ihr LIEBLINGSRING ist für uns eine Herzensangelegenheit und wird in einer deutschen Manufaktur – Handmade in Germany – gefertigt. LIEBLINGSRING steht für höchste Qualität, edelste Materialien und der individuellen Beratung unserer Kunden. Das Team um Dirk Sowinski verwirklicht sich seit 15 Jahren als Juwelier (Spezialist für Schmuckringe, Trauringe und Verlobungsringe).

„Normal ist heute wohl die Ausnahme, da die ‚Wohlfühlatmosphäre‘ nur dort entstehen kann, wo sich alle, die Kunden genauso wie die Kundenberater, wohlfühlen. Das hat in erster Linie selbstverständlich damit zu tun, dass es bei LIEBLINGSRING ausschließlich hochwertig verarbeitete Ringmodelle im Originalmetall in einem angenehmen, entspannten Ambiente zu entdecken gibt. Da dieser hohe Qualitätsanspruch bei LIEBLINGSRING jedem Kundenberater bewusst ist, fällt es auch deutlich leichter, voller Überzeugung und zielgerichtet im allerbesten Kundeninteresse zu beraten. Da kennen wir auch keinerlei Kompromisse.“

Zitat „Dirk Sowinski“ Geschäftsführer – LIEBLINGSRING



Gewinnen Sie eine 10-tägige Safari in Kenia mit DIAMIR und Turkish Airlines



Natur- und Kulturreisen, Trekking, Safaris, Fotoreisen, Familienreisen, Expeditionen und Kreuzfahrten in mehr als 120 Länder weltweit

DIAMIR Erlebnisreisen GmbH · Paul-Gruner-Str. 63 HH · 04107 Leipzig · E-Mail: leipzig@diamir.de

☎ 0341 96251738 www.diamir.de



Gewinnspiel

Exklusiv-Gewinn

Wer 5 verschiedene Online-Bewertungen abgibt, wird als Dankeschön zur Eröffnungsveranstaltung 2020 eingeladen und nimmt automatisch an der Sonderverlosung teil (Bitte achten Sie auf die Bestätigungs-E-Mail Ihrer Bewertung!):



10 TAGE SAFARI IN KENIA

- 2 Gutschein im Wert von 500,00 € bereitgestellt von Optic by Morrison
- 3 2 Nächte für 2 Personen zu einem Schlemmerwochenende im Hotel Schwanefeld
- 4 feine adressen – finest Leipzig schickt Sie für 2 Übernachtungen in ein 5-Sterne-Überschuhshotel inkl. Frühstück für 2 Personen
- 5 Ihr persönlicher Weinvorrat und Einstieg in die wunderbare Welt der deutschen Rebsortenweine. Jeweils 6 Flaschen Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Spätburgunder und Dornfelder Qualitätswein aus Rheinhessen... Zum Wohl!

- 6 2 Übernachtungen im Hotel „INNSIDE Hamburg Hafen“ im Doppelzimmer inkl. Frühstück.
- 7-11 5 x 1 maßgeschneidertes Hemd von „von Edelmann“
- 12-16 5 x 1 hochwertiges, zweiteiliges Bräterset aus dem Hause AMT Gastroguss
- 17-21 5 x 2 Eintrittskarten zum 7. Radebeuler Weinfrühling im Kulturbahnhof am 04. und 05. Mai 2019
- 22-26 5 x 1 Kochsternstunden Latzschürze von Kochshop-Online.de
- 27-31 5 x 1 Parfümgutschein über 50,00 € für Parfüm der Parfümerie Thiemann
- 32-36 5 x 1 Flasche 2017er Weißburgunder vom Weingut Kastler Friedland
- 37-41 5 x 1 Schokolade & Gin aus der limitierten Edition „The Independent Spirit of JUNIPER JACK® London Dry Gin“
- 42-46 5 x 1 Flasche exquisiter Wein vom Weingut Marienberg
- 47-51 5 x 1 exklusiver Geschenkkorb gefüllt mit Ölen von Bio Planète

- 52-56 5 x 1 „Fette Beute“ Teeauswahl und 1 Teebecher „Taucher“ der Marke TRINKMEERTEE (Hanseatic Tea Export GmbH)
- 57-61 5 x 1 Gläserset von Stölzle Lausitz mit je sechs hochwertigen Bordeaux-, Weißwein- und Champagnerkelchen
- 62-66 5 x 1 Flasche „Der kleine Schwarz“ 2017 vom Weingut Martin Schwarz
- 67-71 5 x 2 Eintrittskarten zum 7. Radebeuler Weinfrühling im Kulturbahnhof am 04. und 05. Mai 2019
- 72-76 5 x 1 exquisites Weinpräsent von der Gourmètagé
- 77-81 5 x 2 Plätze in der „Gin Tonic Werkstatt“ bei Getränkefeinkost. Tasting und alles zur Geschichte des Gins.
- 82-91 10 x 2 Eintrittskarten zur Kochsternstunden Weinparty am 06. April 2019
- 92-101 10 x 1 „Stadtschwärmer Leipzig“. 300 Seiten Shopping, Kulinarik, Kunst und Kultur für alle Gäste und Liebhaber der Stadt.
- 102-111 10 x 1 Gutschein für das Vapiano Leipzig im Wert von 30,00 €

OPTIC BY
MORRISON



feine
adressen



Parfümerie
Thiemann

kastler friedland
WEINE

GOURMÉTAGE
FEINKOST · WEINE · SPIRITUOSEN



Getränkefeinkost



STADTSCHWÄRMER



FÊTE DU CHAMPAGNE



présenté par:

R9 - Die Weinboutique &
KOCHSTERNSTUNDEN

FREITAG, 10.05.2019

AB 19:00 UHR

STADTMUSEUM DRESDEN

EINTRITT: 190,-



DÎNER

FINESSE - CANAPÉS
BEEFCLUB - STEAK
MARIO PATTIS - AUSTERN

VORVERKAUF

R9- DIE WEINBOUTIQUE / www.r9-dieweinboutique.de
FINESSE / www.restaurant-finesse.de
ESTANCIA BEEFCLUB / www.estancia-dresden.de



KOCHSTERNSTUNDEN
LEIPZIG
* * *

Veranstaltungen
2019

02

Januar
bis 17. März

Heck-Art

HUMMERWOCHEN!

Wir kochen für Sie eine großartige Auswahl an verschiedenen Gerichten. Von der Suppe über die Vorspeise bis zum Hauptgericht. Genießen Sie das exklusivste aller Krustentiere: den Hummer.

18

Januar

18:00 Uhr | e-VITRUM (Dresden)

GALADINNER**ZU DEN ZU DEN 11. KOCHSTERNSTUNDEN**

Sternkoch Mario Pattis präsentiert zusammen mit dem Weingut Martin Schwarz ein 5-Gänge-Menü zum großen Auftakt der 11. Kochsternstunden. Genießen Sie ein Galadinner der Extra-Klasse, umrahmt von schönster Dinnermusik.

19

Januar

Restaurant Seensucht

KITCHEN-PUNKROCK MIT STERNEKUCH STEFAN MARQUARD

Preis: Menü zzgl. Getränke 119,00 € p.P.

31

Januar

Steigenberger Grandhotel Handelshof

GIN & JAZZ

07

Februar

Steigenberger Grandhotel Handelshof

GIN & JAZZ

08

Februar

BEGINN DER 2. KOCHSTERNSTUNDEN

Wir wünschen 5 Wochen voller Genuss!

09

Februar
bis 17. März

Mo – Sa | 16:00 – 19:00 Uhr | Gourmétagé

MIT DIESEM KLEINEN MENÜ LERNEN SIE UNS KENNEN...

- 1 – Wir sind berühmt für unsere Antipastiteller
- 2 – Ochsenbäckchen mit Kartoffeln und Rosmarin
- 3 – Cantuccini mit Vin Santo

Preis: 39.00 € p.P. inkl. 2x 0,1 l Weinbegleitung

12

Februar

jeden Dienstag | Beefers Premium Grill & Bar

BLUE MONDAY AM DIENSTAG

Genießen Sie unser Kochsternstunden-Menü und im Anschluss – wie jeden Dienstag – Live Musik an der Bar.

12

Februar

20:30 Uhr | Gourmétagé

GOETHE'S ITALIENREISE

Siehe Seite 14

14

Februar

Steigenberger Grandhotel Handelshof

GIN & JAZZ

Genießen Sie unser Kochsternstunden-Menü und im Anschluss besten Gin & Jazz.

14

Februar

ab 17:00 Uhr | Max Louis

KOCHSTERNSTUNDEN CANDLE LIGHT DINER ZUM VALENTINSTAG

Preis: 4-Gänge-Menü inkl. Aperitif für 55,00 € p.P.

19

Februar

20:30 Uhr | Gourmétagé

GOETHE'S ITALIENREISE

Siehe Seite 14

19

Februar

jeden Dienstag | Beefers Premium Grill & Bar

BLUE MONDAY AM DIENSTAG

Genießen Sie unser Kochsternstunden-Menü und im Anschluss – wie jeden Dienstag – Live Musik an unsere Bar.

21

Februar

Steigenberger Grandhotel Handelshof

GIN & JAZZ

Genießen Sie unser Kochsternstunden-Menü und im Anschluss besten Gin & Jazz.

25

Februar

Steigenberger Grandhotel Handelshof

7. KÜCHENPARTY IM HANDELSHOF

An die Töpfe, fertig, los...! Freuen Sie sich neben den Kreationen unserer Hauptakteure auf ausgesuchte Weine, tolle Drinks, interessante Gespräche und Live-Musik.

Unsere Gaumenakrobaten:

Sandy Bohm | Steigenberger Grandhotel

Handelshof | Leipzig | Deutschland

Pierre Nippkow | Ostseelounge | Strandbad

Dierhagen | Deutschland

José & Úsula Bellido | Restaurante Mandala |

Orient | Mallorca

Steffen Mutzberg | Steigenberger Bellerive au Lac |

Zürich | Schweiz

Preis: 189,00 €

26

Februar

20:30 Uhr | Gourmétagé

GOETHE'S ITALIENREISE

Siehe Seite 14

26

Februar

jeden Dienstag | Beefers Premium Grill & Bar

BLUE MONDAY AM DIENSTAG

Genießen Sie unser Kochsternstunden-Menü und im Anschluss – wie jeden Dienstag – Live Musik an unsere Bar.

05

März

20:30 Uhr | Gourmétagé

GOETHE'S ITALIENREISE

Siehe Seite 14

13

März

ab 16:30 Uhr | Max Louis

SCHÖNHERR MENÜ MIT FÜHRUNG DURCH DIE SCHÖNHERRFABRIK

16:30 Historische Führung

18:00 Uhr kulinarischer Teil

Preis: 40,00 € p.P. 3-Gänge Menü inkl. Aperitif

19

März

jeden Dienstag | Beefers Premium Grill & Bar

BLUE MONDAY AM DIENSTAG

Jeden Dienstag spielt bei uns in der Bar eine Band live.

23

März

11:00 Uhr | Kochsternstunden-Büro (Dresden)

ÖFFENTLICHE AUSLOSUNG

... aller Kochsternstunden-Preise (Wer gewinnt darf seinen Preis direkt mitnehmen!)

13

April

ab 12:00 Uhr | Getränke Feinkost

4 JAHRE GETRÄNKEFEINKOST

mit Craft Bier vom Hahn und Longdrinks ab 18:00 Uhr



27

Juni

19:00 Uhr | Alte Essig Manufactur

WINE & DINE

Ein genussreicher Sommerabend – 4-Gänge-Menü, Weinmoderation vom Winzer
Preis: 79,00 € p.P.

03

Juli

LEIPZIGER WEINFEST

13

Juli

18:00 Uhr | Elbschlösser (Dresden)

10. DRESDNER SCHLÖSSERNACHT

Kunst und Kultur von Klassik bis Rock in den Parks der 3 Elbschlösser

26

Juli
bis 18. Aug.

Chemnitzer Neumarkt

WEINDORF CHEMNITZ

24

August

Radebeul

TAG DES OFFENEN WEINGUTS

01

September
bis 31. Okt.

Heck-Art

TRÜFFELWOCHEN

... im September und Oktober 2019
Unsere Köche verfeinern ihre Gerichte mit frischem schwarzen Trüffel.

27

September

Radebeul

RADEBEULER WEINFEST

27

September

Meissen

MEISSENER WEINFEST

04

Oktober

18:00 Uhr | Eventgewölbe (Dresden)

„WIESN 2.0“

Das Genuss Oktoberfest mit der Life Band die Kalbacher

26

Oktober

18:00 Uhr | Leipziger Oper

DER LEIPZIGER OPERNBALL

feiert sein 25. Jubiläum

Impressum

Redaktion / Herausgeber

Kochsternstunden Büro
Messering 8c | 01067 Dresden
Tel. 0351.501930250
E-Mail mail@kochsternstunden.de
Web www.kochsternstunden.de

Projektteam

Marlen Buder | Clemens Lutz | Annegret Föllner |
Daniela Heimann | Katrin Kastell | Cindy Bretschneider |
Elisa Neubert

Bildnachweis

Titelbild: Fotografiert von Vincent Grätsch (Fotograf) |
Gekocht von Torsten Hempel, Restaurant Max Enk
Restaurantfotos: Bildmaterial wurde jeweils von den
Restaurants gestellt.

Gestaltung / Marketing

NARCISS & TAURUS | cross media store GmbH
Messering 8c | 01067 Dresden
Tel. 0351.50193010
E-Mail info@narciss-taurus.de
Web www.narciss-taurus.de

GRAFIK- UND WEBDESIGN Elisa Neubert
www.freelancer-dresden.de

Partner der Kochsternstunden

NARCISS & TAURUS

Design und Marketing durch
die Agentur NARCISS & TAURUS

SEIT 1903 DRUCKEREI THIEME

Druck durch
Druckerei Thieme Meißen GmbH
www.druckereithieme.de

spectos

Kochsternstunden App
mit FEEDBACKSTR



Ulrich van Stipriaan
Journalist DJV
www.stipvisiten.de



Heimann



Reisepartner
www.diamir.de



Genuss Tippgeber



Event-Ausstatter
www.partyrent.com

KÜCHEN, DIE FREUDE BEREITEN



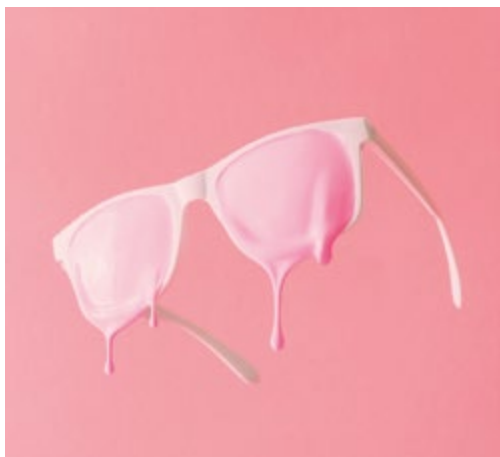
DIE PERFEKTE KÜCHE FÜR IHR ZUHAUSE

Einer der schönsten Lebensbereiche: Die Küche. Geben Sie diesem Raum,
gemeinsam mit uns, genau die Gestalt, die zu Ihnen und Ihrem Leben passt.
Besuchen Sie unsere Ausstellung – wir freuen uns auf Sie!

SieMatic

IM BARFUSSGÄSSCHEN

Barfußgäßchen 15 | D-04109 Leipzig | Telefon +49 (0) 341.961 7730
www.besondere-art.de



DAS
AUGE
ISST



MIT.

OPTIC BY
MORRISON

