SENFKÖNIGIN UND SENFLOTTERIE

Bautzens schärfster Botschafter ist nun einmal der Senf.

Foto Norman Paeth

Das unterstreicht seit einem Jahr auch eine Senfkönigin. Ihre Majestät, mit Namen Vivien Lenz, repräsentiert die Stadt bei vielen Gelegenheiten. In ihrem königlichen Kleid mit bestickter Schärpe und Diadem ist sie eine beeindruckende Botschafterin unserer Stadt. Bei der Abschlussveranstaltung der 20. Senfwochen wird sie – inmitten von zahlreichen Hoheiten – hautnah erlebbar sein.

Diese findet am **Sonntag, den 31.08.2025, um 16:00 Uhr, auf dem Hauptmarkt** während des Altstadtfestivals statt. Neben einer rustikalen Senfverkostung erfolgt hier die Auslosung der **Senflotterie**.

Die Teilnahme ist ganz einfach. Man lässt sich in der ausgewählten Gaststätte die Bestellung eines Senfgerichtes nach Ausfüllen des u. a. Abschnittes bestätigen. Die Gaststätte leitet die Daten an uns weiter und man ist dann bei der Auslosung automatisch dabei. Es winken tolle Preise. Guten Appetit und viel Glück bei der Senflotterie!

Teilnehmer an der großen Preisverlosung

Name ..... Vorname .....

Anschrift .....

Telefon/Mail ..... (freiwillig)

Tag .....

Stempel Gaststätte

WIR BEDANKEN UNS FÜR DIE UNTERSTÜTZUNG UNSERER SPONSOREN:

Bautz'ner

Original Dresdner Braukunst Feldschlößchen

Freu Dich drauf.

HUBAUER Getreide · Logistik

Lausitzer

OPPACHER Mineralquellen

Kreissparkasse Bautzen

BBB

HIER FINDEN SIE UNS:

TEILNEHMENDE GASTSTÄTTEN UND EINRICHTUNGEN:

1. **Mönchshof zu Bautzen** Restaurant
   Burglehn 1 — 03591/490141
2. **Burghof** Restaurant
   Ortenburg 6 — 03591/531336
3. **Alter Bierhof** Restaurant
   Heringstraße 7 — 03591/326018
4. **Bautz'ner Senfladen** Manufaktur & Museum
   Fleischmarkt 5 — 03591/5282898
5. **Bautzener Senfstube** 1. Bautzener Senfrestaurant
   Schloßstraße 3 — 03591/5282898
6. **Zum Karasek** Restaurant
   Hintere Reichenstraße 2 — 03591/45066
7. **Wjelbik** Sorbisches Restaurant
   Kornstraße 7 — 03591/42060
8. **Bautz'ner Senfladen**
   Heringstraße 13 — 03591/5282898
9. **Best Western Plus** Hotel & Restaurant
   Wendischer Graben 20 — 03591/4920
10. **Spreeblick Restaurant & Brauhaus**
    Fischergasse 6 — 03591/48960
11. **Gasthaus Lusatia** Restaurant
    Löbauer Straße 26 — 03591/42244
12. **Heinke & Sohn Hammermühle Bautzen e.K.**
    Seidauer Straße 2 — 03591/301011
13. **Landhotel & Spreetal Grubschütz**
    Techritzer Straße 2, 02692 Grubschütz — 03591/270409

Bautz'ner

20 JAHRE SENFWOCHEN

Bautzen – wo Senf mehr ist als nur ein Würzmittel.

In der traditionsreichen Heimat des berühmten Bautz'ner Senfs steht der Sommer 2025 ganz im Zeichen des Geschmacks. Die Bautzener Senfwochen feiern ihr 20. Jubiläum – 20 Jahre voller kulinarischer Kreativität, Gastfreundschaft und natürlich Senfliebe!

Ein ganzes Stadtfest zu Ehren der mittelscharfen Ikone – mit fantasievollen Gerichten, überraschenden Senf-Kompositionen und jeder Menge Genuss. Von traditionellen Klassikern bis zu modernen Neuinterpretationen mit Aha-Effekt – die Bautzener Gastroszene hat sich zum runden Geburtstag ganz besonders ins Zeug gelegt.

Doch das ist längst nicht alles: Ein buntes Rahmenprogramm mit Musik, Mitmachaktionen und Familienhighlights sorgt für Stimmung auf den Straßen – und für jede Menge gute Laune bei kleinen wie großen Senf-Fans.

Würzig, herzlich, typisch Bautzen!

Ein Muss für Genießer: ein Besuch in der Bautz'ner Senfmanufaktur. Taucht ein in die Welt des Senfs und kostet euch durch eine Vielfalt einzigartiger Sorten. Zur Jubiläumsausgabe gibt es dort wieder eine limitierte Sonderedition im Steinguttopf – ein echtes Sammlerstück für Senfliebhaber!

Also: Kommt vorbei, schlemmt euch durch Bautzen und entdeckt die Stadt von ihrer würzigsten Seite.

20 Jahre Senfwochen – das wird unvergesslich!

Hier mehr erfahren

WO SONST NOCH BAUTZ'NER SCHMECKT – VERANSTALTUNGSHÖHEPUNKTE 2025:

- 22. – 24. August
  21. Flugtage Bautzen
  Sachsens größte Flugshow
  www.flugtage-bautzen.de
- 23. – 24. August
  28. Oberlausitzer Leinentage im Barockschloss Rammenau
  Für Liebhaber edlen Leinens und hochwertiger Naturprodukte
  www.barockschloss-rammenau.com
- 29. – 31. August
  7. Altstadtfestival „Wasser, Kunst, Licht"
  Die Bautzener Altstadt in einer besonderen Inszenierung
  www.altstadtfestivalbautzen.de
- 14. September
  Tag des offenen Denkmals
  Geheimnisse der Tausendjährigen erkunden
- 2. Oktober
  Erntedank-Kneiperdankfest
  Bautzens Wirte laden ein
  www.tourismusvereinbautzen.de
- 4. Oktober
  Herbstfest in der Bautzener Innenstadt
  Shoppen, Bummeln, Entdecken, Verweilen
- 8. November
  Romantica-Einkaufsnacht
  Ein bezaubernder Einkaufsabend
- 28. November – 22. Dezember
  642. Bautzener Wenzelsmarkt
  Der älteste Weihnachtsmarkt Deutschlands lädt ein
  www.wenzelsmarkt.de

VERANSTALTER:

BAUTZEN
BUDYŠIN

www.bautzen.de/senfwochen

Tourismusverein Bautzen e.V.
Turistiske towarstwo Budyšin z.t.

Pastrami Sandwich

20 MIN — 4 PORTIONEN

Zutaten

200g Weißkohl
eine Prise Salz
1 Möhre
1 Apfel
1/2 Bund Schnittlauch
180g **Bautz'ner Sandwich Sauce**
4 Blätter Blattsalat
8 Scheiben Sandwichbrot
200g Pastrami

Zubereitung

1.Schritt: Für den Salat den Weißkohl putzen und sehr fein hobeln, dann mit etwas Salz kräftig verkneten und 10 Minuten ziehen lassen.

2.Schritt: Inzwischen Möhre sowie Apfel schälen und grob raspeln. Schnittlauch fein schneiden. Kohlstreifen trocken ausdrücken und mit Möhren, Apfel sowie zwei Drittel der Bautz'ner Sandwich Sauce vermengen.

3.Schritt: Blattsalat waschen und trockenschleudern.

4.Schritt: Sandwichbrot toasten oder grillen, dann vier Brotscheiben mit Cole Slaw, Pastrami sowie Blattsalat belegen. Die anderen vier Brotscheiben mit der restlichen Bautz'ner Sandwichsauce bestreichen und die Sandwiches fertigstellen.