

Genuss am Spreeradweg



Kulinarische Genüsse entlang der Spree per Rad entdecken



Foto: H. Schneider

Sie, als Aktivurlauber, möchten wir gern einladen, die Oberlausitz als Ferien- und Kulturregion, aber auch als Genussregion, entlang der Spree zu entdecken und zu erkunden. Wer den Namen Spree hört, der denkt wahrscheinlich zunächst an Berlin oder den Spreewald. Doch der Fluss entspringt in der Oberlausitz und fließt auf seinen ersten knapp 120 km durch Sachsen, ehe er kurz vor Spremberg ins Brandenburgische übertritt. Es erwartet Sie ein gut ausgeschilderter Radweg, der Ihnen mit Berggipfeln, sanften Höhenzügen, ausgedehnten Wäldern, stillen Teichen und Seen, sowie herrliche Aussichten und interessanten Städten mit Geschichte ein ganz besonderes, regionales Aktiv- und Genusserlebnis verspricht.

Die Route führt dabei vom Kottmar, der höchstgelegenen Spreequellen, durch das Oberlausitzer Bergland, nach Bautzen, durch die Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft bis hin zum Lausitzer Seenland.

Weitere Informationen zu "Radwandern in der Lausitz" erhalten Sie unter: www.radwandern-oberlausitz.de

Ihr regionaler Ansprechpartner zur Ferien-, Kultur- und Genussregion Oberlausitz: Marketing-Gesellschaft Oberlausitz-Niederschlesien mbH • Tzschirnerstraße 14 a • 02625 Bautzen Tel. +49 3591 48770 • E-Mail: info@oberlausitz.com • Internet: www.oberlausitz.com/geniessen

1 WALDDORF

In Walddorf, am Fuße des Kottmar, beginnt die Tour entlang der Spree. Hier befindet sich die höchstgelegene Spreequelle - eine von drei Stück. Der Kottmar lädt zum Wandern und Verweilen für Jung und Alt ein. Der Weg führt zunächst vorbei an traditionellen Umgebendhäusern, die vieler Orts das typische Ortsbild prägen. Zeugnisse des traditionellen Handwerk (z.B. Weberei), sind noch heute an vielen Stellen zu entdecken.

Touristinformation Ebersbach-Neugersdorf
www.ebersbach-neugersdorf.de

2 EIBAU

Entlang des Flusslaufes der Spree gelangen Sie nach einigen Kilometern nach Eibau. Die Gemeinde liegt im reizvollen oberen Landwassertal und ist weithin bekannt für sein urtypisches Eibauer Schwarzbier. Wissenwertes und Interessantes erfahren Sie im Faktorenhof Eibau, welcher die örtliche Touristinformationen beherbergt. Zum Ausruhen und Genießen lädt Sie der Berggasthof Beckenbergbaude mit seiner frischen und regionalen Küche ein.

Bergwirtschaft Beckenbergbaude
www.beckenbergbaude.de
Touristinformation Eibau
www.faktorenhof-eibau.de

3 NEUSALZA-SPREMBERG

In Neusalza-Spremberg können Sie zum Oberlausitzer Genussmarkt aller zwei Jahre Gaumen-Genuss sowie Kultur-Genuss erleben und somit die Oberlausitz auf ganz besondere Weise entdecken. Weiter führt die Route durch das Oberlausitzer Bergland bis hin vor die Tore der Stadt Bautzen. Im Landhotel "Zur guten Einkehr" können Sie sich auf ländliche Ruhe, gepflegte Gastlichkeit und kreative sorbisch-sächsische Küche freuen.

Landhotel "Zur guten Einkehr"
www.landhotel-grubschuetz.de
Oberlausitzer Genussmarkt
www.oberlausitzer-genussmarkt.de

Informationen zum Spreeradweg:



Länge gesamt: ca. 410 km
Länge Sachsen: ca. 120 km
Beschaffenheit: teilweise hügeliges Streckenprofil im südlichen Abschnitt, guter Streckenausbau

Kartenmaterial zum Spreeradweg.
www.oberlausitz.com/shop

4 BAUTZEN

Bautzen selbst beeindruckt mit seiner mittelalterlichen Befestigungsanlage, der historischen Altstadt, dem St. Petri-Dom, restaurierten Bürgerhäusern sowie Museen und lädt zum Verweilen ein. Hier genießen sie den bekannten Bautz'ner Senf in verschiedenen Variationen oder lassen sich bei einer Stadtführung von Bautzens Schönheit verzaubern. Nach dem Motto "Tafeln und Zechen wie im Mittelalter" empfängt man Sie im historischen Gasthaus Mönchshof zu Bautzen.

Mönchshof zu Bautzen
www.moenchshof.de
Touristinformation Bautzen
www.Bautzen.de

5 HEIDE- U. TEICHLANDSCHAFT

Weiter geht es durch flaches Land mit viel Wald und Wasser: die Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft als UNESCO-Biosphärenreservat. Hier genießen Sie eine atemberaubende Flora und Fauna, die Sie auf verschiedenen Naturlehrpfaden entdecken können, sowie Lausitzer Fisch zu den jährlichen Lausitzer Fischwochen. Für Ihr leibliches Wohl sorgt das Landhaus Rauden: mit hochwertigen Produkten von regionalen Erzeugern ist die saisonale Küche ein unverwechselbarer Genuss.

Landhaus Rauden
www.landhaus-rauden.de
Haus der Tausend Teiche
www.haus-der-tausend-teiche.de

6 SPREY

An die Heide- und Teichlandschaft schließt sich gleich ein weiteres Feriengebiet an: Europas größte von Menschenhand geschaffene Seenlandschaft - das Lausitzer Seenland. An der Grenze zu Brandenburg reihen sich zahlreiche Seen, die zu Wassersport und anderen Freizeitaktivitäten einladen. Die letzte Station auf dem Spreeradweg auf sächsischer Seite ist Sprey, wo Sie auf die bekannte Schrotholzkirche, die ohne einen Nagel gebaut wurde, treffen.

Gemeinde Boxberg/O.L.
www.boxberg-ol.de
TV Lausitzer Seenland e.V.
www.lausitzersenland.de

Kulinarischer Tipp "Sorbisches Restaurant Wjelbik"

"Im Herzen der tausendjährigen Stadt Bautzen liegt eines der schönsten und in vielerlei Hinsicht einmaliges Gasthaus - das Wjelbik. Genießen Sie die vielfältige sorbische Küche, die Ihnen mit Hochzeitssuppe, Quark mit Leinöl, Bautzener Schlachteplatte und vielen weiteren Gerichten einen unvergesslichen Abend bereitet.

Sorbisches Restaurant "Wjelbik"
Kornstraße 7, 02625 Bautzen
Tel. +49 3591 501330
info@wjelbik.de, www.wjelbik.de

Genuss am Spreeradweg



Buchbare Angebote in Bautzen's historischer Altstadt

Angebot 1 Sorbischer Genuss im Wjelbik

In der malerischen Altstadt von Bautzen liegt eines der schönsten und erlebnisreichsten Gasthäuser der Lausitz - das sorbische Restaurant Wjelbik, welches Sie mit kulinarisch verwöhnt. Gern werden Ihnen auch Stadtführungen und Reiseleitungen vermittelt. Hier profitieren Sie von langjähriger Erfahrung und Zuverlässigkeit bei der Betreuung von Resiegesellschaften.

Traditionen und Bräuche der Sorben entdecken und kulinarisch genießen:

Genießen Sie einen Abend mit den Köstlichkeiten der sorbischen Küche und während Ihnen die Wirtin von ihren sorbischen Trachten und Bräuchen mit viel Humor erzählt.

- sorbischer Abend mit festlichem Drei- oder Vier-Gänge-Hochzeitsmenü
- Kleine Mittagskarte mit Lausitzer Köstlichkeiten
- "Schwein geschlachtet"
- Begrüßung und Unterhaltung mit der Wirtin
- Kulturgruppe zubuchbar

Sorbisches Restaurant Wjelbik

Kornstraße 7
02625 Bautzen

Tel.: +49 (3591) 42060
Fax: +49 (3591) 42060
info@wjelbik.de
www.wjelbik.de



Angebot 2 "Historischer Genuss im Mönchshof"

In gemütlicher, rustikaler Atmosphäre, bei Kerzenschein werden Sie im Mönchshof zu Bautzen herzlich empfangen. Mittelalterlich gekleidete "Mägde und Knechte" bewirten Sie mit deftiger, regionaler Kost nach überlieferten Rezepturen.

Tafeln und Zechen wie im Mittelalter:

Gleich ob als "kulinarische Einlage" während eines geführten Stadtrundganges oder als abendfüllendes Programm mit einem mittelalterlichen Buffett und kultureller Umrahmung durch Gaukler und Spielleute - ein Besuch im Mönchshof wird zum unvergesslichen Erlebnis.

- kulinarische Einlage während Stadtrundgang mit hausgebackenem Brot und Liebestruck
- "Altbautzner Tafeleien"
- "Budussiner Schlemmerbuffett" - mittelalterliche Buffets: ab 13,70 EUR
- mittelalterliches Abendprogramm ab 350 EUR

Historisches Gasthaus Mönchshof zu Bautzen

Burglehn 1
02625 Bautzen

Tel.: +49 (3591) 490141
Fax: +49 (3591) 40342
info@moenchshof.de
www.moenchshof.de



Kulinarischer Tipp Bautz'ner Senfwochem 2014

Vom 27.08. bis 14.09.2014 zeigt sich die historische Altstadt von Bautzen mit ihren Gastronomen wieder von ihrer scharfen Seite.

Scharfe Sach(s)en - Bautzen lädt zu den 8. Senfwochen ein!

Zahlreiche Bautzener Restaurants und Bars laden zu kulinarischen Entdeckungen rund um die berühmte Würzpaste ein. Der „Mittelscharfe“ von der Spree zählt zu den bekanntesten Marken in den neuen Bundesländern und ist auch im Westteil der Republik zunehmend ein Begriff. In der achten Auflage der Bautz'ner Senfwochen werden in jeder der teilnehmenden Einrichtungen zusätzlich zum üblichen Menü mindestens drei Hauptgerichte mit oder um die Bautzener Köstlichkeit auf der Speisekarte stehen.

Und möchten Sie Ihren Liebsten ein echtes Bautz'ner Souvenir mit nach Hause bringen besuchen Sie die Bautzener Senfstube mit dem 1. Bautzener Senfrestaurant

Senfwochen

Bautzener Altstadt Tresen e.V.
c/o Bergmann.Propaganda
Siebergasse 1
02625 Bautzen

www.senfwochen.de



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.



www.eLER.sachsen.de



Diese Publikation wurde im Rahmen des „Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raum im Freistaat Sachsen 2007-2013“ unter Beteiligung der Europäischen Union und dem Freistaat Sachsen, vertreten durch das Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft, erstellt.