



REGIONALBUFFET

Vielfalt von der Mittelelbe

Mit dem „**Biosphären – Buffet**“ wird erstmals zusammenfassend die enorme Vielfalt unserer Landschaft auch in kulinarischer Form gezeigt. Fast alle Rohstoffe werden in der Region erzeugt und verarbeitet. Charakteristische Produkte für die Region Mittelelbe sind:

1. **der Apfel** – von heimischen Streuobstwiesen
2. **das Elbelamm** – traditionelle Landschaftspflege auf Elbdeichen und Wiesen
3. **der Fisch**, welcher über Jahrhunderte Haupteinkommensquelle der hier lebenden Menschen war.

Neben den Elbeburgern, Heckrind- und Wildprodukten, Fischvariationen und verschiedenen Käseköstlichkeiten wird das Buffet auch durch saisonale Angebote bereichert.



WARUM REGIONALPRODUKTE?

Die Vielfalt einer Landschaft spiegelt sich immer auch in ihren Produkten wider. Beispiele, wie die Streuobstwiesenpflege oder verschiedene Beweidungsprojekte, zeigen wie eng die Verknüpfung zwischen Naturschutz und der Vermarktung von Regionalprodukten ist. Regionale Produkte sind echte Premiumlebensmittel und stellen etwas Besonderes dar, gerade auch deshalb, weil sie nicht dauerhaft und oft nur in kleineren Mengen verfügbar sind. An den Beispielen aus dem Biosphärenreservat Mittelelbe wird deutlich, wie mehrere Erzeuger aus der Region zusammen arbeiten und dabei ein echter Mehrwert für die Region entstehen kann.

KONTAKT

Förder- und Landschaftspflegeverein
Biosphärenreservat „Mittelelbe“ e.V.
Johannisstraße 18
06844 Dessau-Roßlau
Telefon 0340/2206141
Telefax 0340/2206143
foev-biores@t-online.de
www.mittelelbe-foererverein.de

KiekinPott GbR
Breite 52
39261 Zerbst / Anhalt
Telefon 0177/3932889
kiekinpott@web.de
www.kiekinpott.de

Mietkoch René Heilemann
Fichtenbreite 93
06846 Dessau-Roßlau
Telefon 0170/4167380
info@mietkoch-heilemann.de
www.mietkoch-heilemann.de

Herausgeber:
Förder- und Landschaftspflegeverein Biosphärenreservat „Mittelelbe“ e.V. (FÖLV)
Gestaltung: Designroyal | Werbeagentur und Fotostudio (www.designroyal.de)
Fotos: Borngräber-Kahl Grafikdesign, P. Patzak, B. Eichhorn,
Designroyal | Werbeagentur und Fotostudio
Projektkoordination: Piroska Patzak – PP Consult
1. Auflage 2011



Genuss am Fluss

Produkte aus dem Biosphärenreservat Mittelelbe



Biosphärenreservat
Mittelelbe





ELBEBURGER

Eine Spezialität aus dem Biosphärenreservat Mittelelbe

Der Elbeburger® wird in verschiedenen Varianten angeboten:

mit Lammfleisch, Wildfleisch, Fisch, Heckrindfleisch und als vegetarische Varianten, sowie mit unterschiedlichen Gewürzsaucen (z.B. Senfsauce, Meerrettichsauce oder einer fruchtigen Sauce auf Apfelbasis).

Alle Zutaten des Elbeburgers (Fleisch, Käse, Brötchen, Gemüse und Gewürzsauce) werden von Erzeugern aus dem Gebiet der mittleren Elbe produziert. So stammt das Fleisch und der Käse von Tieren aus verschiedenen Beweidungsprojekten, die zur nachhaltigen Erhaltung der Kulturlandschaft im Biosphärenreservat beitragen.

Durch die kulinarische Verwertung der Produkte wird die regionale Wirtschaft gestärkt und die Zusammenarbeit zwischen Produzenten und Anbietern gefördert.

Angeboten werden die leckeren Burger unter anderem auf regionalen Veranstaltungen im Elbeburger-Mobil, oder bei verschiedenen Gastro-nomen im Biosphärenreservat.



ELBEKISTE

Ein kulinarisches Präsent von der Mittelelbe

Verschiedene kulinarische Spezialitäten aus dem Gebiet der Mittelelbe, verpackt in einer kleinen Holzkiste.

Produkte der Elbekiste sind:

1. eine Flasche Wörlitzer Apfeltraum – naturtrüber Apfelsaft aus heimischen Streuobstbeständen
2. ein Glas Honig – ein Naturprodukt von unseren Elbwiesen
3. ein Glas Wildleberwurst – Wildspezialität aus der Anhaltischen Wildkammer
4. eine Flasche Bibergeil – edler Kräuterlikör
5. eine Packung Auenwiesentee - Tee mit Kräutern aus der Region
6. ein Glas Quittengelee – Vitamin – C- reiche Früchte aus dem Elbegebiet
7. eine Flasche Wörlitzer Bier – Premiumpils seit 1548 sowie
8. eine Tüte Wittenberger Kekse – Othelologebäck nach Originalrezept

Verpackt sind diese Produkte in einer Holzkiste, die an die Verpackungskisten auf den Elbeschiffen erinnert. Ein einfaches Fischernetz umhüllt das Ganze und stellt somit den Bezug zur Fischerei als traditionelles Handwerk in der Region her.

Die Kiste kann auch individuell zusammengestellt werden. Zudem wird es saisonale Variationen der Produkte geben. So z.B. für die Osterzeit Salami und Schinken vom Elbelamm oder verschiedene Fischspezialitäten.

BIBERPRALINE

Eine süße Überraschung von der Mittelelbe

Als süße Nascherei gibt es seit Dezember 2010 die Biberpraline, die in Kooperation mit verschiedenen Partnern aus der Mitteleberegion entstanden ist.

Natürlich hat die Biberpraline wenig mit dem echten Elbebiber als Symboltier des Biosphärenreservates zu tun. Diese mögen weder Schokolade noch dürfen diese gegessen werden. Die Biberpraline wird mit einer Apfelcremefüllung, die auf den regionalen Bezug zu den Streuobstwiesen des Biosphärenreservates hinweist, angeboten oder mit einer Füllung aus Wachteleierlikör.



BIBERKUCHEN

Nicht nur für kleine Leute

Für ganz kleine und auch große Biberfans gibt es die Möglichkeit, den Biber im „Ganzen“, als einen Biberkuchen, zu vernaschen. Eine speziell dafür angefertigte Backform bietet die Möglichkeit, einen ganzen Biber zu backen. Der von außen mit Schokolade überzogene und entsprechend verzierte Kuchen ist dem echten Biber ziemlich getreu nachempfunden. Der Teig kann auch mit regionalem Obst, z.B. Äpfel oder Rhabarber gefüllt sein.



Biosphärenreservat
Mittelelbe