

## BAUTZEN BEKOMMT EINE SENFKÖNIGIN

Erstmals wird in der Senfstadt Bautzen eine Senfkönigin gekürt. Die Idee wurde von Stadtführer Albrecht Ludwig und Modedesignerin Corinna Seiler geboren. Unterstützt werden die Initiatoren von Bautzens Innenstadtmanagerin Annett Scholz-Michalowski und von dem Tourismusverein.



Albrecht Ludwig, Annett Scholz-Michalowski und Corinna Seiler (v.l.) bereiten die Krönung der Bautzener Senfkönigin vor — Foto Stadtverwaltung Bautzen.

Die ehrenamtlich tätige Senfkönigin wird sich bei ausgewählten Veranstaltungen in der Stadt präsentieren. Zu ihrer Ausstattung gehören ein extra genähtes Kleid vom Designstudio e.elle sowie ein in Handarbeit gefertigtes Diadem und eine bestickte Schärpe. Die Amtszeit beträgt zwei Jahre.

Die festliche Krönung der Senfkönigin erfolgt zum Ausklang der Senfwochen, die am 6. August 2024 beginnen und ihren Höhepunkt zum Altstadtfestival haben werden. Die Krönungszeremonie findet am 31. August ab 14:00 Uhr auf dem Hauptmarkt statt. Angesagt haben sich viele Hoheiten aus der Heimatgeschichte. Selbstverständlich wird es auch eine Senfverkostung geben. Senf und Bautzen – das gehört einfach zusammen. So wird die Senfkönigin ihren Teil dazu beitragen, dass der Name unserer Stadt in aller Welt noch bekannter wird.

## WIR BEDANKEN UNS FÜR DIE UNTERSTÜTZUNG UNSERER SPONSOREN:

**Bautz'ner**

**HUBAUER**  
ULTRAHAAR • LOGOHAAR

**Lausitzer**

**Kreissparkasse**  
Bautzen



**Landeskron**  
SEIT 1869 AUS GÖRLITZ



**OPPACHER**  
MINERALQUELLEN

## HIER FINDEN SIE UNS:



## TEILNEHMENDE RESTAURANTS:

- 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  
**Aktion:** Senfprodukte im Wert von 30€ kaufen, in den Lostopf greifen und coole Gewinne abstauben!
- 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 **Spreblick** Restaurant & Brauhaus  
Fischergasse 6 — 03591/48960
- 11 **Gasthaus Lusatia** Restaurant  
Löbauer Straße 26 — 03591/42244
- 12 **Landhotel & Spreetal** Grubschütz  
Techritzer Straße 2 — 03591/270409
- 13 **Bäckerei Knobloch – Der Brotsalon**  
Innere Lauenstraße 2 — 03591/5259950

# Bautz'ner



19. Bautzener  
Senfwochen  
6.8. bis 1.9.2024

# Jetzt wird's bunt!

Bautzen, die Heimatstadt des beliebtesten Senfs Deutschlands, lädt zur diesjährigen 19. Auflage der Bautzener Senfwochen ein. Vom 06. August bis zum 01. September dreht sich hier alles um das gelbe Gold – den berühmten Bautz'ner Senf!



Bei einem Besuch können sich die Gäste von den kreativen Senfcreations der teilnehmenden Gastronomen der Stadt verzaubern lassen! Um die Herzen aller Senfliebhaber höher schlagen zu lassen, haben sie sich wieder ordentlich ins Zeug gelegt. Von traditionellen Gerichten bis hin zu exotischen Senf-Cocktails – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei!



Und nicht nur das erwartet die Besucher! Ein buntes Rahmenprogramm sorgt für beste Unterhaltung und verspricht jede Menge Spaß für Groß und Klein! In der Bautz'ner Senfmanufaktur stehen wie jedes Jahr unzählige Senfsorten zum Probieren bereit. Unter anderem auch eine exotische, limitierte Senfwochen-Kreation im Steinguttopf.

Kommt also unbedingt vorbei und erlebt Bautzen von seiner (mittel)schärfsten und buntesten Seite!



Jetzt mehr erfahren »

**FÜR LECKER-SNACKER**

**BOCK AUF SAUCE?**

**Bautz'ner ORIGINAL**

**SANDWICH SAUCE** Snack mich!

**NACHO SAUCE** Dip mich!

**BURGER SAUCE** Top mich!

## WO SONST NOCH BAUTZ'NER SCHMECKT — VERANSTALTUNGSHÖHEPUNKTE 2024:

- 02. – 18. August  
**Lausitzer Musiksommer**  
Das Musikfest der Stadt Bautzen für die Lausitz  
[www.lausitzer-musiksommer.de](http://www.lausitzer-musiksommer.de)
- 09. – 11. August  
**20. Flugtage Bautzen**  
Sachsens größte Flugshow  
[www.flugtage-bautzen.de](http://www.flugtage-bautzen.de)
- 30. August – 01. September  
**Altstadtfestival „Wasser, Kunst, Licht“**  
Die Altstadt in einer besonderen Inszenierung  
[www.altstadtfestivalbautzen.de](http://www.altstadtfestivalbautzen.de)
- 08. September  
**Tag des offenen Denkmals**  
Geheimnisse der Tausendjährigen erkunden
- 02. Oktober  
**Erntedank-Kneiperdankfest**  
Bautzener Wirte laden ein  
[www.tourismusvereinbautzen.de](http://www.tourismusvereinbautzen.de)
- 04. – 05. Oktober  
**Herbstfest in der Bautzener Innenstadt**  
Shoppen, Bummeln, Entdecken
- 02. November  
**Romantica-Einkaufsnacht**  
Ein bezaubernder Einkaufsabend
- 29. November – 22. Dezember  
**641. Bautzener Wenzelsmarkt**  
Der älteste Weihnachtsmarkt Deutschlands lädt ein  
[www.wenzelsmarkt.de](http://www.wenzelsmarkt.de)

## VERANSTALTER:



[www.bautzen.de/senfwochen](http://www.bautzen.de/senfwochen)



## Bautz'ner Beef Burger

### Zutaten

2 mittelgroße Zwiebeln, 2 EL Mehl, 200ml Öl zum Ausbacken, Salz & Paprikapulver edelsüß, 4 Blätter Blattsalat, 60g Parmesan, 8 Scheiben Speck, 1 Fleischtomate, 800g Hackfleisch (gemischt oder Rind), 4 Hamburger Buns, **120ml Bautz'ner Burger Sauce** (oder alternativ: **Bautz'ner Senf und Ketchup**)



### Zubereitung

**1. Schritt:** Zwiebeln abziehen, fein hobeln, in Mehl wenden und in heißem Öl (ca. 160°C) knusprig ausbacken. Anschließend herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen, salzen und mit Paprikapulver bestäuben.

**2. Schritt:** Salat waschen und trockenschleudern. Parmesan hobeln. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig anbraten und warmhalten. Tomaten waschen und in 8 dünne Scheiben schneiden.

**3. Schritt:** Hackfleisch zu vier Patties formen, dann salzen und pfeffern. Zum Servieren in einer Grillpfanne beidseitig saftig grillen.

**4. Schritt:** Buns halbieren und in einer Pfanne ohne Fett auf den Schnittflächen rösten. Mit viel Bautz'ner Burgersauce bestreichen (alternativ geht natürlich auch immer Bautz'ner Senf und Ketchup) und mit den restlichen Zutaten belegen.