



Erfurt, auch bekannt als Stadt der Türme und Brücken, lässt sich wunderbar zu Fuß erkunden. Es gibt viel zu entdecken – und natürlich auch zu verkosten: Auf und neben der Krämerbrücke, der einzigen mit Häusern bebauten und bewohnten Brücke nördlich der Alpen, finden sich zahlreiche kulinarische Versuchungen.





## Genussreise Erfurt

# Klein, aber fein

Die Landeshauptstadt Erfurt gehört zu den unterschätzten Attraktionen Thüringens. Dabei hat sie eine traditionsreiche Geschichte und kulinarisch viel mehr zu bieten als die bekannte Rostbratwurst – auch wenn diese den Einheimischen als Kulturgut gilt. **Judith Weibrecht** hat Altes in neuem Gewand sowie viele engagierte und kreative Menschen entdeckt.

**S**ie steht ein wenig im Schatten ihrer vermeintlich geschichtsträchtigeren Nachbarstädte: Eisenach mit der Wartburg, wo Martin Luther Anfang des 16. Jahrhunderts das Neue Testament erstmals ins Deutsche übersetzte und die als UNESCO-Welterbe geadelt wurde. Und natürlich Weimar, untrennbar verbunden sowohl mit den Dichtern Goethe und Schiller als auch mit der Bauhaus-Bewegung. Doch auch Erfurt, Landeshauptstadt Thüringens und mit 214 000 Einwohner\*innen größte Kommune des Bundeslandes, hat einiges zu bieten – immerhin ist die Stadt schon mehr als 1 250 Jahre alt.

Die frühe Stadtwerdung wurde von der guten Verkehrslage begünstigt, lag Erfurt doch am Schnittpunkt alter deutscher und europäischer Handelsstraßen. Kein Wunder also, dass sich Kaufleute und Handwerk hier ansiedelten. Auch der Anbau von Waid und der Handel mit dem daraus gewonnenen blauen Farbstoff trug zum Reichtum der Stadt bei. Der schöne Altstadt-kern mit den prächtigen Häusern zeugt noch heute von der ruhmreichen Vergangenheit.

Da Erfurt in der Senke des Thüringer Beckens liegt, ist das Wahrzeichen der Stadt weithin sichtbar – das Ensemble der Severikirche und des Doms, die beide auf dem Domberg stehen. Im hiesigen Dom wurde Martin Luther 1507 zum Priester geweiht, nachdem er an der Erfurter Universität studiert hatte. Vom Reformator stammt die Bezeichnung »Erfordia turrata«, das türmreiche Erfurt. Andere nannten die Stadt wegen ihrer zahlreichen Kirchen und Klöster »das thüringische Rom«.

Doch Erfurt ist nicht nur reich an Türmen, sondern auch an Brücken: Über 150 Brücken und Stege gibt es, die über die Gera und die zahlreichen von ihr abgehenden Wasserläufe führen. 1325 wurde die bekannteste von ihnen, die 120 Meter lange Krämerbrücke, erbaut. Sie beherbergt bis heute Läden und Handwerksbetriebe, auch Thüringer bzw. Erfurter Delikatessen werden hier verkauft. Mehrere hölzerne Vorgänger waren durch Brände immer wieder zerstört

worden. Heute ist sie mit 32 Häusern die einzige mit Häusern bebaute und bewohnte Brücke nördlich der Alpen und eine touristische Attraktion.

### Reinheitsgebot und Geheimrezepte für die Rostbratwurst

Aber erst mal immer der Nase nach. Imbissstände und glühende Holzkohlegrills mit »Rostern«, wie Bratwürste hier meist genannt werden, sind in Thüringen und damit auch in Erfurt nicht wegzudenken. Es zischt, duftet und dampft an allen Ecken und Enden der Stadt. Wer aber glaubt, die mindestens 15 Zentimeter lange, 100 bis 150 Gramm schwere, knusperbraun gegrillte Wurst im Naturdarm schmecke überall gleich, täuscht sich gewaltig. Es gibt verschiedenste Würzmischungen und Geheimrezepte der jeweiligen Metzgereien. Seit 2004 ist die Bezeichnung »Thüringer Rostbratwurst« geografisch geschützt. Sehr viel länger, nämlich schon seit 1432, gibt es ein Reinheitsgebot für die Herstellung, das die Beimischung von Innereien verbietet. Das älteste bekannte Rezept stammt von 1613 und befindet sich, ebenso wie das Reinheitsgebot, im Staatsarchiv in Weimar. Kein Wunder also, dass die Roster als identitätsstiftendes Kulturgut gelten und es so manche Diskussion darüber gibt, welche denn nun die beste ist.

Einigkeit herrscht dagegen darüber, dass die Bratwurst keinesfalls von Ketchup begleitet wird, sondern einen anständigen Klecks Senf verdient. Und der kommt natürlich am besten ebenfalls aus der Region. Ausschließlich Thüringer Senfsaat verarbeitet die traditionsreiche Erfurter Firma Born-Senf: Die Entfernung zwischen dem Anbau vor den Toren der Landeshauptstadt und dem Produktionsort beträgt nur etwa 50 Kilometer. Verkostet werden kann der Senf im innerstädtischen Ladengeschäft: einfach über die Krämerbrücke und zum Wenigemarkt gehen, der bis heute mit seinen Gaststätten lockt. Die senfige Geschmackspalette reicht von fruchtig bis scharf. Jetzt fehlt zu Wurst und Senf nur noch das Brötchen – und das



kommt am besten aus der Backstube Erfurt von Hartmut Priemer. Brot, Semmeln, Gebäck: An Backwaren gibt es hier alles. Priemer legt nicht nur Wert auf lange Gärzeiten, die seiner Ansicht nach die Teigwaren besser verträglich machen, sondern auch auf ihm bekannte Zulieferer. Das Mehl kommt von der Zitzmannsmühle in Ingersleben, einem Familienbetrieb, der wiederum das Bio-Getreide aus der Region bezieht.

### Getreide aus der Region – nicht nur für Mehl und Backwaren

Mehl von Zitzmann finden wir auch im »Clärchen«, einem Bioladen und »Nucleus des guten Essens in Erfurt«, wie Julian Volk, Leiter des Conviviums Thüringen, betont. Der Großteil der hier angebotenen Lebensmittel stammt von Höfen und Betrieben rund um die Landeshauptstadt: So kommen Kartoffeln, Möhren und Co. von der unweit entfernt gelegenen Gemüsewerkstatt Grünschnabel, auch deren Solawi-Kisten stehen zum Abholen bereit. In der Auslage liegt Käse von der Thüringer Waldziege, einem Arche-Passagier. Viele Produkte werden auch lose zum Abfüllen angeboten, Getreide kann vor Ort frisch vermahlen werden. Und im kleinen dazugehörigen Bistro wird neben selbstgebackenem Kuchen Kaffee angeboten, der mit dem Segelschiff transportiert wurde.

Getreide aus der Region rund um Erfurt verwenden auch »Nicolai & Sohn« im Kulturbahnhof Zughafen – allerdings handelt es sich bei ihnen um Gerstenmalz für ihren Whisky. 2018 erst wurde die Destille gegründet, begonnen haben Vater Thomas Nicolai und Sohn Leopold Schwarze mit Gin. Aktuell befinden sich die beiden in der Testphase mit verschiedenen Whisky-Rezepturen, Techniken, Skalierungen und Brennblasengrößen. Der erste Single Malt aus eigener Produktion soll im September im Handel sein.

Schon zu haben ist dagegen das Bier aus der Brauerei »Heimathafen« von Jan Schlennstedt, die quasi nebenan liegt. Seit sechs Jahren ist er nun in dem umgewandelten Güterbahnhof ansässig, der heute als Kreativ- und Kulturmeile der Stadt gilt. Das Wörtchen »Heimat« im Biermarkennamen komme nicht von ungefähr, betont Schlennstedt, denn sein Fokus liege auf Nachhaltigkeit und Regionalität: Das Getreide kommt überwiegend aus Thüringen, der Hopfen stammt größtenteils aus dem Anbaugebiet Elbe-Saale, genauer gesagt aus dem Kyffhäuserkreis. »Den Bauern

kenne ich noch von früher, vom Fußball.« Das Grundsortiment besteht aus Hellem, Pils, Dunklem und Pale Ale. Dazu kommen saisonale Biere wie Maibock oder dunkler Bock und Hefeweizen mit fruchtig-frischen Aromen. »Wir wollen keine Massenproduktion, sondern geschickte Handarbeit machen mit guten Rohstoffen«, sagt Schlennstedt, »sind aber auch im Kreativbrauer-Verband und experimentieren mit Kräutern und Früchten«. Stabilisatoren dagegen sind keine enthalten, auch pasteurisiert wird nicht. Und das Bier darf mindestens fünf Wochen gären, um die Fuselalkohole abzubauen. Die sind es nämlich, die in schnell produzierten Bieren mit geringer Lagerung Kopfschmerzen verursachen.

### Wiederbelebte Brunnenkresse-Anlagen

Bekannt ist Erfurt aber natürlich auch durch seine Gartenbautradition, die seit dem 18. Jahrhundert besteht. Der Erfurter Ratsherr und Universalgelehrte Christian Reichart (1685-1775) regte damals nicht nur die gewerbsmäßige Zucht von Blumen- und Gemüsesamen und den intensiven Gemüseanbau an, sondern entwickelte auch die Brunnenkressezucht mit künstlich angelegten Wasserläufen (»Klingen«) und dazwischenliegenden Dämmen – letztere wurden zwei Jahrhunderte später durch begehbare Laufwege ersetzt. Das Anbausystem war das erste dieser Art überhaupt. Die Anlagen mit dem würzigen und vitaminreichen Gewächs gehörten zu den wichtigsten Eckpfeilern des Erfurter Gartenbaus, der Anbau von Brunnenkresse war einst ein lukratives Geschäft.

Bis heute existiert in Erfurt eine Brunnenkresse-Anlage nach diesem System: Ralf Fischer hat nach der Wiedervereinigung Deutschlands eine Klinge seiner Familie rekonstruiert und bewirtschaftet sie seitdem im Nebenerwerb. Der inzwischen 70jährige ist erleichtert, dass er mit dem Nachbarnsohn Max Kaufhold endlich einen Nachfolger gefunden hat, der die Tradition weiter leben lässt. Nun will er den Betrieb nach und nach an den Jüngeren übergeben. Neben Fischer gibt es noch eine andere Erzeugerin: Juliane Riehm hat sich im Herbst 2020 mit einer Crowdfunding-Kampagne den Traum einer Brunnenkresse-Klinge am Stadtrand erfüllt. Sie befindet sich dort, wo 1813 Napoleon im Kampf gegen die Preußen stand. Seine Soldaten, ausgezehrt und unterversorgt mit Vitaminen, bekamen hier »das grüne Gemüse« zu essen



Was darf es denn sein? Ein Bier aus der Brauerei Heimathafen oder doch lieber ein Gin aus der Destille Nicolai & Sohn? Brot und Gebäck aus der Backstube Erfurt? Oder einfach mal die vitaminreiche Brunnenkresse probieren? Gemütliche Ecken zum Einkehren gibt es in Erfurt auf jeden Fall viele.



## Arche-Passagiere aus Erfurt und Thüringen



### THÜRINGER WALD ZIEGE

Diese Ziegenart entstand Ende des 19. Jahrhunderts aus einer Kreuzung von regionalen Thüringer Ziegen mit Toggenburger Ziegen aus der Schweiz zum Ziele der erhöhten Milchleistung. Sie ist seit dem vergangenen Jahr Passagier in der Arche des Geschmacks. Die sehr robuste Art wird auf verschiedenen Höfen in Thüringen gehalten, die aus der Ziegenmilch Käse produzieren. Folgende Höfe beliefern Erfurter Geschäfte (insbesondere das »Clärchen« und das »Organics«): Hof Rösebach, Kreuzgasse 7, 99830 Treffurt Ifta, [www.hofroesebach.de](http://www.hofroesebach.de)  
Hofkäserei Burgmühle Haina, Zur Burgmühle 1, 99869 Haina Nesselal, [www.hofkaeserei-haina.de](http://www.hofkaeserei-haina.de)

### BRUNNENKRESSE AUS DER ERFURTER KLINGE

Das Anbausystem von Ralf Fischer ist der Öffentlichkeit zugänglich. Von September bis April wird die Brunnenkresse im Hofladen verkauft. Eine Vielfalt an verarbeiteten Produkten kann in Erfurter Spezialitätenläden erworben werden. Erfurter Brunnenkresse, Ralf Fischer, Hochheimer Str. 23, 99094 Erfurt, Tel 0361. 222 02 92, [www.erfurter-brunnenkresse.de](http://www.erfurter-brunnenkresse.de)  
Auch Juliane Riehm freut sich über Besucher\*innen und führt nach Absprache auch Gruppen durch ihre Klinge. Juliane Riehm, Mühlweg 16, Eingang B, 99091 Erfurt, [www.brunnenkresse-für-erfurt.de](http://www.brunnenkresse-für-erfurt.de)

und erholten sich. Also nahm Napoleon die Kresse inklusive einiger Gärtner mit bis nach Versailles in Frankreich. Bis heute wird in der Region Essonne nach der Reichartschen Methode Brunnenkresse angebaut.

Vor Jahren war Juliane Riehm für ihr Projekt in der französischen Region. »Weißt du was, was die Franzosen einst mitnahmen, geben wir jetzt zurück«, sagte dort einer der Bauern zu ihr und schenkte ihr ein paar Setzlinge. Christian Reicharts Buch »Von den drei Brunnen« half ihr, mehr über den Anbau der Pflanze zu erfahren. Nach vielen arbeitsreichen Wochen und Monaten mit Erdarbeiten, bei denen sie sogar eine alte Kanonenkugel fand, wuchs im Oktober 2021 endlich die erste Brunnenkresse in ihrer Klinge, die dann auf Bohlen und schmalen Holzstegen kniend oder liegend geerntet wurde. »Erfurt ohne Brunnenkresse wäre wie Thüringen ohne Bratwurst«, findet Riehm.

### Gute hausgemachte Küche

Die steht bei »Kromer's«, wo Steffen Heilmann und sein Team zu Hause sind, allerdings nicht auf der Speisekarte. Heilmanns Konzept für sein – auch im Genussführer verzeichnetes – Restaurant im gemütlichen Gewölbekeller: gute, handwerklich hergestellte hausgemachte Küche. Das monatlich wechselnde Angebot verrät zudem, dass die Erfurter\*innen ein Stück Fleisch auf dem Teller durchaus schätzen. »Schweinebäckchen schmoren und Rouladen klopfen – solche Arbeiten werden hier noch gemacht!« In der Küche werden außerdem die Kartoffeln für die beliebten Thüringer Klöße frisch gerieben und die Petersilie von Hand geschnitten. Die Pilze kommen von der Pilzmanufaktur PilsPilz und werden mit dem Fahrrad angeliefert. Die Kartoffel-Raritäten sind aus einem Schulprojekt des Christophoruswerks: Auf dessen Acker werden z. B. Bamberger Hörnchen oder Schwarze Ungarin angebaut. Nicht nur bei den Lebensmitteln setzt der Inhaber auf regionale Zulieferer; auch bei den Getränken: Wasser, Limonaden, Säfte, aber auch Bier, Brände und Liköre stammen aus Thüringer Betrieben.

Das hält Steffen Heilmann aber nicht davon ab, auch mal etwas anderes zu probieren. Die einzige Hausregel auf seiner Internetseite lautet: »Alle Gäste, die aus anderen Bundesländern anreisen, haben dem Wirt eine Flasche heimisches Bier mitzubringen.« ●



Hier lässt es sich gut leben. In Erfurt gibt es viele schöne Möglichkeiten zum Einkehren und Einkaufen. Und irgendeine Brücke oder ein Kirchturm ist garantiert in der Nähe.

## ADRESSEN

Empfehlungen des Conviviums Thüringen sind mit einem Sternchen \* markiert, Slow Food Unterstützer mit (SFU), Adressen aus dem Slow Food Genussführer erkennen Sie am +. Aktuelle Öffnungszeiten auf den Webseiten der Betriebe – oder einfach anrufen!

## ESSEN & TRINKEN

### 1 Restaurant Magda \*

Sehr gutes Essen zu entsprechendem Preis vor den Toren Erfurts. Im Familienbetrieb kommen viele regionale Produkte auf den Tisch kommen, die direkt von den Erzeuger\*innen bezogen werden. Im dazugehörigen Magdalenengut kann auch komfortabel übernachtet werden: Studios und Suite wurden nach ökologischen Gesichtspunkten renoviert. Brauhausgasse 3, 99090 Erfurt-Alach, Tel 036208. 243 896  
[www.magdalenengut.de](http://www.magdalenengut.de)

### 2 Kromer's Restaurant und Gewölbekeller + (SFU)

Mitten in der historischen Altstadt gelegen mit idylischem Innenhof gibt es hier gute Thüringer Küche mit legendären Bratkartoffeln. Kleine Arche 4, 99084 Erfurt, Tel 0361. 644 772 11 (ab 12.00 Uhr)  
[www.kromers-restaurant.de](http://www.kromers-restaurant.de)

### 3 Peckhams \*

Nettes Bistro mit Kochschule in Familienhand. Köchin ist Karina Both-Peckham, die den Blog »Iss dich glücklich« betreibt, auf dem viele Thüringer Rezepte neu interpretiert werden (z. B. Kloßteigauflauf). Nur Montag bis Freitag von 11 bis 18 Uhr geöffnet. Pergamentergasse 11, 99084 Erfurt, Tel 0361. 341 996 91  
[www.peckhams.de](http://www.peckhams.de)

### 4 BeAwi KreativCafé \*

Kinderfreundliches Café direkt am Gera-Radweg und dem großen Nordpark, der grünen Lunge Erfurts. Gemütliches Ambiente, leckerer Kaffee, selbstgemachte Kuchen und Waffeln. Nettelbeckufer 21, 99089 Erfurt, Tel 0361. 230 089 04  
[www.kreativcafe-erfurt.de](http://www.kreativcafe-erfurt.de)

### 5 Mela Bistro

Von Dienstag bis Samstag gibt es von 11 bis 18 Uhr Fudges, Tartes, Aufstriche, Eintöpfe, Canapés gepaart mit ausgewählten Weinen. Auenstraße 36, 99089 Erfurt, Tel 0162. 407 18 21  
[www.melacatering.de](http://www.melacatering.de)

### 6 Café Oma Lilo

Ein kleines Café mit viel Selbstgemachtem und netter Atmosphäre. Kinderfreundlich und trotzdem zum Durchatmen geeignet. Gorkistr. 16, 99084 Erfurt, Tel 0361. 430 249 11

### 7 Abendbrot \*

Uriges, kleines Restaurant mit deftiger, ungarisch inspirierter Küche. Die zwei aus Ungarn stammenden Betreiber sorgen für eine unvergleichliche Atmosphäre bei Bier, dem sogenannten »Schornsteinbrot« und Salami. Ein Geheimtipp in der Innenstadt. Augustinerstr. 5, 99084 Erfurt, Tel 0361. 600 36 87

### 8 Ecke Kornack

Empfehlung für klassische Thüringer Küche, die hier mit regionalen Produkten zubereitet und auch mal modern interpretiert wird. Allerheiligenstr. 21, 99084 Erfurt, Tel 0361. 302 599 20  
[www.eckekornack.de](http://www.eckekornack.de)

### 9 FaustFood

Eine moderne Grillstube, mit den wahrscheinlich frischesten Bratwürsten und Rostbräteln der Stadt. Beim Zubereiten kann man direkt zusehen. Empfehlung zum Thema Bratwurst. Waagegasse 1, 99084 Erfurt, Tel 0361. 644 363 00  
[www.faustfood.de](http://www.faustfood.de)

### 10 Das Ballenberger

Gehobene, saisonale Küche nahe der Krämerbrücke. Moderne Landküche, wechselnde Gerichte. Frühstück, Mittag- oder Abendessen erhältlich. Menüs. Große Weinkarte. Gotthardtstr. 25, 99084 Erfurt, Tel 0361. 644 560 88  
[www.das-ballenberger.de](http://www.das-ballenberger.de)

**11 JEN – Japanische Ramen Küche**

Authentisches, japanisches Essen aus lokalen Produkten gefertigt. Chefin Masami Rudolph arbeitet mit vielen regionalen Firmen zusammen.

Anger 6, 99084 Erfurt,  
Tel 0361. 213 450 60

[www.jen-ramen.de/erfurt](http://www.jen-ramen.de/erfurt)

**ÜBERNACHTEN****12 Augustinerkloster**

Übernachten im Kloster oder im Gästehaus Nikolai in einfachen ruhigen Zimmern ohne TV, Telefon oder W-Lan. Letzteres gibt es nur in manchen Bereichen des Hauses. Abschalten garantiert.

Augustinerstr. 10, 99084 Erfurt,  
Tel 0361. 576 600

[www.augustinerkloster.de](http://www.augustinerkloster.de)

**13 Krämerhaus Suiten**

Hier lässt sich stilvoll in hübsch eingerichteten Suiten mit Blick auf die Krämerbrücke übernachten.

Krämerbrücke 15, 99084 Erfurt,  
Tel 0361. 899 95-12

[www.kraemerhaus.de](http://www.kraemerhaus.de)

**14 Das Kehrs – Hotel auf dem Petersberg**

Hoch über der Stadt und doch mitten in Erfurt bietet das Kehrs schöne Zimmer, Suiten und Appartements in verschiedensten Größen (ab 15 bis 137 qm).

Petersberg 18, 99084 Erfurt,  
Tel 0361. 601 96 00

[www.hotel-daskehrs.de](http://www.hotel-daskehrs.de)

**15 Zum Norde**

Ansprechend modern oder klassisch eingerichtete Zimmer und Ferienwohnungen sowie stylische Suiten mitten in der Altstadt und nahe am Dom gelegen.

Anger 50–51, 99084 Erfurt,  
Tel 0361. 568 00

[www.hotel-zumnorde.de](http://www.hotel-zumnorde.de)

**16 Hotel Brühlerhöhe**

Das familiengeführte Hotel in der Altstadt beherbergt 26 individuell und liebevoll eingerichtete, lichtdurchflutete Zimmer und Suiten.

Rudolfstr. 48, 99092 Erfurt,  
Tel 0361. 241 499-0

[www.bruehlerhoehe.de](http://www.bruehlerhoehe.de)

**BROT, BACKWAREN, KAFFEE****17 Die Backstube \***

Eine wunderbare Backstube und mittlerweile eine kleine Institution in Erfurt, die den Umzug von der Krämerbrücke zur neuen Adresse mehr als gut überstanden hat. Es gibt nun neben der direkt einsehbaren Backstube einen kleinen Café-Bereich, in dem man unbedingt zum Frühstück vorbeischauchen sollte (Montag ist Ruhetag).

Michaelisstr. 37, 99084 Erfurt,

[www.backstube-erfurt.de](http://www.backstube-erfurt.de)

**18 Brotmanufaktur AUBACKE \***

Eine junge Backstube im Erfurter Norden, die an verschiedenen Stellen in der Innenstadt verkauft (z. B. ans »Clärchen«) oder direkt liefert. Für Interessierte werden empfehlenswerte Backkurse angeboten.

August-Röbling-Str. 47, 99095 Erfurt,  
Tel. 0179. 662 45 11

[www.aubackebrot.de](http://www.aubackebrot.de)

**19 Landbäckerei Thieme**

Für viele sind die Backwaren der Bäckerei Thieme am Wochenende nicht mehr vom Frühstückstisch wegzudenken. Besonders beliebt ist der »Brötchen Express«, bei dem man bis nachts um zwei Uhr online vorbestellen kann, um sich die langen Schlangen am Morgen zu sparen.

Neuwerkstr. 25, 99084 Erfurt,  
Tel 0179. 603 75 46

[www.baeckerei-thieme.de](http://www.baeckerei-thieme.de)

**20 Mundlandung Bäckerei & Café**

Handgemachtes Brot aus Sauerteig mit biologisch angebautem Korn aus der Region, gemahlen in der Ingerslebener Mühle Zitzmann. Außerdem Kuchen, Gebäck, Spezialitäten wie Weine (Saale-Unstrut), Senf, selbstgemachte Aufstriche, Gewürze. Ein tolles kleines Bistro mit Genusswarenhandlung und Bäckerei, malerisch auf der Krämerbrücke gelegen.

Krämerbrücke 28, 99084 Erfurt,  
Tel 0361. 644 38 44

[www.mundlandung.com](http://www.mundlandung.com)

**21 Eberts Genusshandlung**

Ein sehr netter kleiner Feinkosthandel mit eigens geröstetem Kaffee (aus einer Rösterei in Gotha), selbstgebackenem Kuchen und Snacks.

Michaelisstraße 44, 99084 Erfurt,  
Tel 0361. 644 399 44

[www.genussarche.de/i/eberts-genusshandlung-erfurt](http://www.genussarche.de/i/eberts-genusshandlung-erfurt)

**22 Epitome Coffee**

Erfurter Kaffeerösterei. Das dazugehörige Apparatus Café liegt nicht weit entfernt in der Nähe des Domplatzes. Café Apparatus: Andreasstr. 33, 99084 Erfurt (Mo und Di geschlossen).

Rösterei: Fischmarkt 8, 99084 Erfurt,  
Tel 0173. 560 03 86

[www.epitomecoffee.com](http://www.epitomecoffee.com)

**23 Bohne & Traube**

Café direkt am Domplatz mit eigenem Kaffee.

Domplatz 16, 99084 Erfurt,  
Tel 0170. 584 04 78

[www.bohne-traube.de](http://www.bohne-traube.de)

**SENF, GEMÜSE, NATURKOST****24 Born Senf & Feinkost**

Senf in allen Variationen vom Feigensenf bis zu körnigem Senf à la Dijon-Art. Verarbeitet werden nur thüringische Senfsaaten.

Wenigemarkt 11, 99084 Erfurt,  
Tel 0361. 740 340

[www.born-feinkost.de](http://www.born-feinkost.de)

**25 Bioladen Clärchen \***

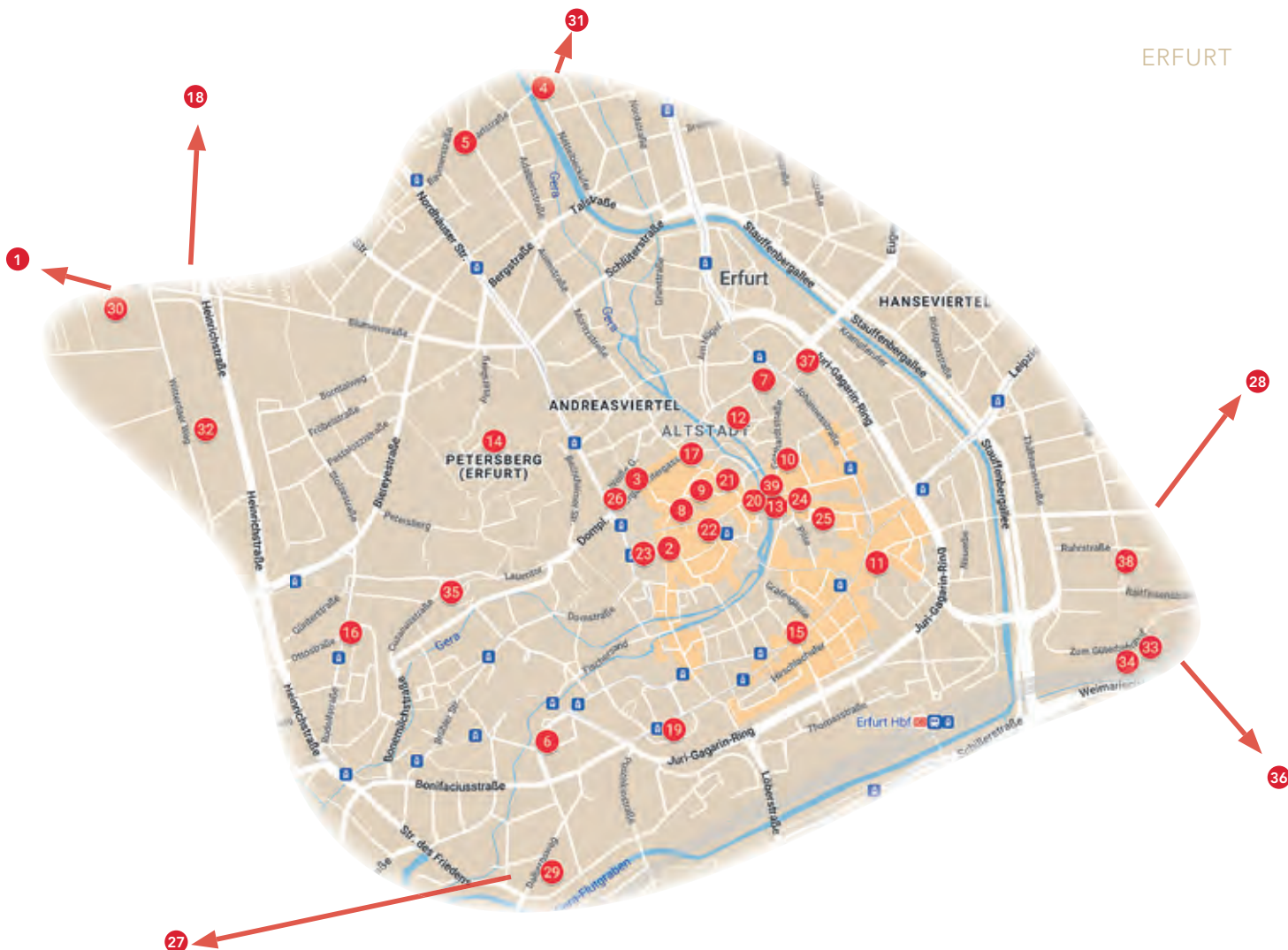
Der Bioladen Clärchen und der Besitzer Tim Borgmann sind in Erfurt der Dreh- und Angelpunkt regionaler, biologischer Erzeugung. Neben dem Warenangebot gibt es einen täglich frischen Mittagstisch und tolle Kuchen.

Johannesstr. 17, 99084 Erfurt,  
Tel. 0361. 561 08 92

[www.claerchen-erfurt.de](http://www.claerchen-erfurt.de)

**26 Naturkost Erfurt (SFU)**

Naturkost Erfurt ist der größte Bio-Zwischenhändler Mitteldeutschlands und sitzt im Norden der Stadt. Am Erfurter Domplatz betreibt der Großhändler den Bioladen »Organics«, eine Art Testladen



für neue Produkte und Vermarktungs-ideen. Brot, Getreide, Käse, Milch, Obst und Gemüse kommen zum großen Teil aus der Region. Mit Bistro.  
Organics: Andreasstr. 35, 99084 Erfurt, Tel. 0361. 663 492 10  
[www.organics-erfurt.de](http://www.organics-erfurt.de)

- 27 Gemüsewerkstatt Grünschnabel \***  
Die Gemüsewerkstatt aus Cobstädt bei Erfurt hat einen Stand auf dem Erfurter Wochenmarkt und organisiert eine SoLa-Wi. Das Gemüse wächst auf den guten Böden im Thüringer Becken und hat hervorragende Qualität.  
Schenkstr. 37, 99869 Drei Gleichen (OT Cobstädt), Tel 036202. 753 12  
[www.gemuesewerkstattgruenschnabel.de](http://www.gemuesewerkstattgruenschnabel.de)

- 28 BioHof Scharf \***  
Der Familienbetrieb aus Ollendorf bei Erfurt ist ein Familienbetrieb bietet Biogemüse im Hofladen oder als Versand-Gemüsekiste an.  
Hanfsack 50b, 99198 Ollendorf, Tel 01515. 945 57 92  
[www.biohof-scharf.de](http://www.biohof-scharf.de)

- 29 Wildrausch \***  
Die zertifizierte Fachberaterin für Wildpflanzen Christine Rauch bietet neben Führungen und Seminaren im Online-Shop auch eigene Kreationen an, z. B. Brunnenkresse-Pesto und Brunnenkresse-Cracker.  
Dalbergsweg 29, 99084 Erfurt, Tel 0176. 622 963 95  
[www.wildrausch.de](http://www.wildrausch.de)

## GARTENKULTUR

- 30 Kräutergärtnerei Valeriana**  
Eine spannende Kräutergärtnerei mit über 700 verschiedenen Sorten, die direkt auf dem Erfurter Stadtgebiet angebaut werden. Für Interessierte werden Seminare angeboten.  
Blumenstr. 25, 99092 Erfurt, Tel 0361. 663 930 65  
[www.valeriana-kraeuter.de](http://www.valeriana-kraeuter.de)

- 31 Dachgemüse Erfurt**  
Die junge Gärtnerin Anna Meincke erweckt mit ihren Gemüsepflanzen eine modernisierte Fabrikhalle zu neuem Leben. Jeden 1. Sonntag im Monat gibt

es eine Führung durch die Stadtfarm.  
Hugo-John-Str. 8, 99086 Erfurt,  
[www.dachgemuese.com](http://www.dachgemuese.com)

- 32 Gärtnerei Chrestensen**  
Saatgut und Pflanzen aus eigener Züchtung seit 1867, u. a. die Erfurter Puffbohnen.  
Witterdaer Weg 6, 99092 Erfurt, Tel 0361. 22 45-0  
[www.chrestensen.de](http://www.chrestensen.de)

## ALKOHOLISCHES

- 33 Heimathafen Bier \***  
Hier gibt es handwerklich gebrautes Bier, das ausreichend Zeit zum Reifen hat.  
Zum Güterbahnhof 20, 99085 Erfurt, Tel 0361. 744 350 41  
[www.heimathafen-bier.de](http://www.heimathafen-bier.de)
- 34 Whiskybrennerei Nicolai & Sohn \***  
Whisky, Gin, Brennerei, Kunst und Veranstaltungen im Erfurter Zughafen Kulturbahnhof.  
Zum Güterbahnhof 20, 99085 Erfurt,  
[www.nicolaiundsohn.de](http://www.nicolaiundsohn.de)





Nicht nur die Stadt selbst will entdeckt werden, auch der Senf. Bei Born werden nur thüringische Senfsaaten verarbeitet. Im Ladengeschäft am Wenigemarkt lassen sich die verschiedenen Sorten verkosten.

### 35 Destille Erfurt

Die Destille ist eine kleine Brennerei, die sich in einem Nebengebäude der Zitadelle Petersberg befindet. Hier werden Schnäpse und Brände hergestellt – oft aus regionalem Obst bzw. Kräutern. Ebenfalls auf dem Petersberg befindet sich ein kleiner Weinberg, der durch einen Verein gepflegt wird und tatsächlich kleine Mengen abwirft. Über die Weingeschichte Erfurts informiert eine kleine Ausstellung in der benachbarten Weinmanufaktur Erfurt, einem Weinhandel.

Launtertor 14, 99084 Erfurt,  
Tel 0361. 644 366 00

[www.weinmanufaktur-erfurt.de/destilleerfurt.html](http://www.weinmanufaktur-erfurt.de/destilleerfurt.html)

### DIES UND DAS

#### 36 Imkerei Schloss Tonndorf

Die Imkerei liegt in Tonndorf vor den Toren Erfurts. Nicht nur der Honig, den man in Erfurt an vielen Stellen bekommt (am Bahnhof sogar am Automaten), sondern auch das Schloss Tonndorf ist einen Ausflug wert. Das dortige Gemeinschaftsprojekt beherbergt einen Kindergarten, ökologische Landwirtschaft, eine Heilpflanzenschule und ein Café, das samstags und sonntags von 11 bis 17 Uhr geöffnet hat.

Das Schloss 156, 99438 Tonndorf,  
Tel 036450. 446 889

[www.schlossimkerei.de](http://www.schlossimkerei.de)  
[www.schloss-tonndorf.de](http://www.schloss-tonndorf.de)

#### 37 Ölmühle Werner Fischer

Die kaltgepressten Öle von Werner Fischer gibt es in Erfurter Reformhäusern oder im Direktversand über seine Webseite.

Heilige Grabesmühlgasse 1,  
99084 Erfurt,  
Tel 0361. 600 37 00

[www.erfurter-oelmuehle.de](http://www.erfurter-oelmuehle.de)

#### 38 PilsPils-Manufaktur Erfurt

Start-Up, das verschiedene Pilzzuchtsätze (vor allem Seitlinge) für Zuhause vertreibt.

Rathenastr. 69 B, 99085 Erfurt,  
Tel 0170. 825 58 09

[www.pilspilz.com](http://www.pilspilz.com)

#### 39 Goldhelm Schokoladen Manufaktur

Schokoladen mit Kakaobohnen direkt vom Bauern und frischen, regionalen Zutaten, außerdem Pralinen und Natur-Eis. Neben dem Laden gibt es eine Eisdiele und am anderen Ende der Krämerbrücke ein Café.

Krämerbrücke 12-14, 99084 Erfurt,

[www.goldhelm-schokolade.com](http://www.goldhelm-schokolade.com)

### MÄRKTE

Der Erfurter Wochenmarkt ist einer der schönsten Deutschlands und findet täglich ab 7 Uhr auf dem Domplatz statt. Freitag und Samstag sind die meisten Händler vor Ort. Es lohnt ein Abstecher ins nahe gelegene Café Hilgenfeld, in dem man direkt auf dem Markt gekaufte Waren bei gutem Kaffee verzehren darf.

### TOURISTISCHE ZIELE UND INFOS

#### Gartenbaumuseum

Cyriaksburg, Gothaer Straße 50,  
99094 Erfurt,  
Tel 0361. 223 99-0

[www.gartenbaumuseum.de](http://www.gartenbaumuseum.de)

#### Erfurt Tourismus

Benediktspatz 1, 99084 Erfurt,  
Tel 0361. 664 00

[www.erfurt-tourismus.de](http://www.erfurt-tourismus.de)