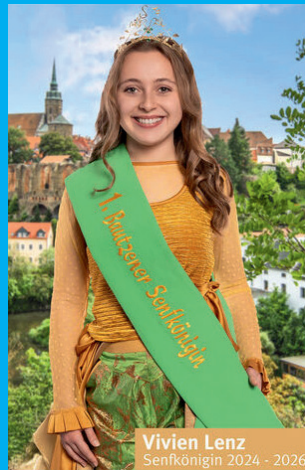


SENFKÖNIGIN UND SENFLOTTERIE

Bautzens schärfster Botschafter ist nun einmal der Senf.

Foto Norman Paeth



Zum zweiten Mal sucht die Stadt Bautzen ihre Senfkönigin! Als Repräsentantin der Stadt Bautzen und des berühmten Bautz'ner Senfs erwarten die neue Senfkönigin zwei Jahre voller besonderer Erlebnisse, spannender Begegnungen und unvergesslicher Höhepunkte. Sie steht im Rampenlicht, vertritt ihre Heimat mit Stolz und hat die Gelegenheit, zahlreiche interessante Persönlichkeiten kennenzulernen. Im Rahmen des **Altstadtfestivals der Bautzener Senfwochen (28.– 30.08.2026)** wird die **2. Bautzener Senfkönigin** feierlich gekrönt. Dort findet auch die **Auslosung der Senflotterie** statt.

Die Teilnahme ist ganz einfach: Nach dem Ausfüllen des u.a. Abschnitts lassen Sie sich die Bestellung eines Senfgerichts in einer der teilnehmenden Gaststätten bestätigen. Die Gaststätte übermittelt Ihre Daten an uns, und Sie nehmen automatisch an der Auslosung teil. Es warten attraktive Preise. **Guten Appetit und viel Glück bei der Senflotterie!**

Teilnehmer an der großen Preisverlosung

Name Vorname

Anschrift

Telefon/Mail (freiwillig)

Tag

Stempel Gaststätte

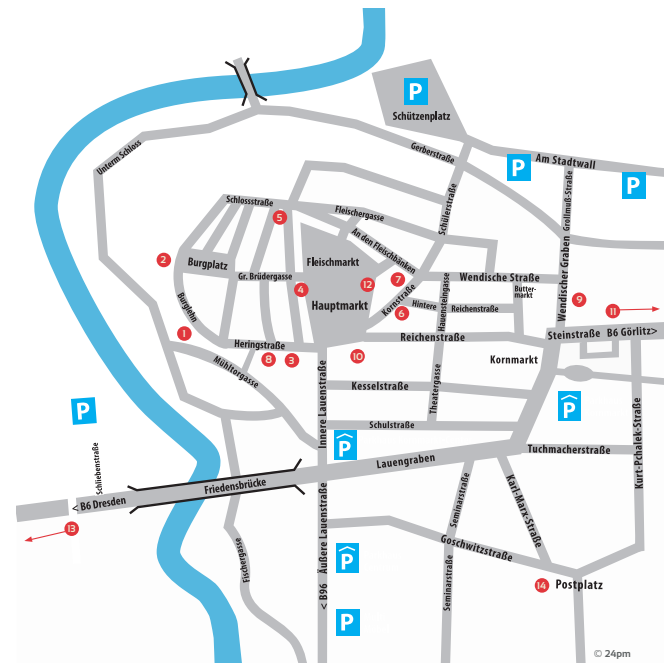
WIR BEDANKEN UNS FÜR
DIE UNTERSTÜTZUNG
UNSERER SPONSOREN:



Freu Dich drauf.



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 **Café Enjoy** Bar & Restaurant
Hauptmarkt 1 — 03591/44263
- 11 **Gasthaus Lusatia** Restaurant
Löbauer Straße 26 — 03591/42244
- 12 **Sams Bar**
Fleischmarkt 4 — 03563/395428
- 13 **Landhotel & Spreetal Grubschütz**
Techritzer Straße 2, 02692 Grubschütz — 03591/270409
- 14 **Café Marx**
Postplatz 5 — 03591/481188



21. BAUTZENER SENF- WOCHEN

04.08. BIS
30.08.2026

Bautz'ner



SOMMER, SONNE, SENFWOCHEN!

Bautzen, die Stadt der Türme und Heimat des berühmten Bautz'ner Senfs, lädt vom 4. bis 30. August 2026 zu den 21. Bautzener Senfwochen ein. Einen ganzen Monat lang dreht sich in der Oberlausitzer Hauptstadt wieder alles um das gelbe Gold, das weit über die Region hinaus Kultstatus genießt.



Die teilnehmenden Restaurants, Cafés, Bars & Co. präsentieren kreative Senfkreationen und zeigen eindrucksvoll, wie vielseitig die beliebte Würze sein kann. Ob herzhafte Klassiker, raffinierte Oberlausitzer Spezialitäten oder überraschend moderne Geschmackskompositionen – hier kommen Genießer und Senfliebhaber gleichermaßen auf ihre Kosten.

Doch die Senfwochen sind weit mehr als ein kulinarisches Festival. Zwischen historischen Türmen, verwinkelten Gassen und dem besonderen Flair der Bautzener Altstadt erwartet die Besucher ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm für die ganze Familie. Genuss, Gastfreundschaft und Lebensfreude machen die Senfwochen Jahr für Jahr zu einem ganz besonderen Erlebnis.

Ein besonderes Highlight bleibt der Besuch der Bautz'ner Senfmanufaktur. Hier können zahlreiche Senfsorten verkostet und die faszinierende Welt des Senfs mit allen



Sinnen entdeckt werden. Natürlich darf auch die beliebte, limitierte Senfwochen-Edition im Steinguttopf nicht fehlen – ein Muss für echte Senf-Fans und Sammler.



Erleben Sie Bautzen von seiner würzigsten Seite und feiern Sie mit uns die 21. Bautzener Senfwochen!

**MEHR
INFOS**



www.bautzner.de/senfwochen

WO SONST NOCH BAUTZ'NER SCHMECKT — VERANSTALTUNGSHÖHEPUNKTE 2026:

- 7. – 9. August
22. Flugtage Bautzen
Sachsens größte Flugshow
www.flugtage-bautzen.de
- 28. – 30. August
8. Altstadtfestival „Wasser, Kunst, Licht“
Die Bautzener Altstadt in einer besonderen Inszenierung
www.altstadtfestivalbautzen.de
- 12. September
32. Stadtlauf Bautzen
- 13. September
Tag des offenen Denkmals
Geheimnisse der Tausendjährigen erkunden
- 2. Oktober
Erntedank-Kneiperdankfest
Bautzens Wirte laden ein
www.tourismusvereinbautzen.de
- 7. November
Romantica-Einkaufsnacht
Ein bezaubernder Einkaufsabend
- 27. November – 22. Dezember
Bautzener Wenzelsmarkt
Der älteste Weihnachtsmarkt Deutschlands lädt ein
www.wenzelsmarkt.de
- 12. Dezember – 13. Dezember
Geschenkeweihnachtsmarkt

VERANSTALTER:



Caesar Sandwich

45 MIN — 4 PORTIONEN

Zutaten

2 Köpfe Mini-Romana-Salat	20ml Öl
200g Bautz'ner Sandwich Sauce	Magic Dust
60g getrocknete Tomaten	Salz
60g Parmesan	8 Scheiben Weißbrot
8 Scheiben Speck	80g Butter
400g Hühnchenbrustfilet	4 Kirschtomaten



Zubereitung

1. Salat putzen, waschen und trockenschleudern, dann fein schneiden und mit der Hälfte der Bautz'ner Sandwich Sauce vermengen. Tomaten klein schneiden. Parmesan hobeln.
2. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten, dann aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Hähnchenbruststreifen mit Öl in der Pfanne scharf anbraten, dann mit Magic Dust sowie Salz fertigstellen.
3. Weißbrotscheiben nacheinander in einer großen Pfanne in Butter beidseitig goldbraun braten, dann leicht salzen und auf Küchenkrepp abtropfen.
4. Anschließend die Hälfte der Brotscheiben mit der restlichen Bautz'ner Sandwich Sauce bestreichen und die andere Hälfte der Brotscheiben mit der Salatmischung belegen.
5. Nach Wunsch diagonal halbieren und mit einem Spieß sowie halbierten Kirschtomaten dekorieren.