



das Netzwerk Heimatgenuss Erzgebirge begrüßt drei neue Partner (Fotomontage: TVE)

19.08.2025 08:30 CEST

Tourismusverband Erzgebirge: Marke Heimatgenuss Erzgebirge gewinnt drei neue Partner

Annaberg-Buchholz, 19. August 2025. Die Regionalmarke Heimatgenuss Erzgebirge wächst weiter und mit ihr das Netzwerk engagierter Partner, die für Qualität und Regionalität stehen. Mit der Bäckerei und Konditorei Seidel aus Gelenau, der Eismanufaktur Lipp aus Annaberg-Buchholz und Celine Lubojanski, die Kunsthandwerk, Café und eigene Rösterei in Neukirchen vereint, begrüßt der Tourismusverband Erzgebirge drei neue Netzwerkpartner, die mit Leidenschaft und Innovationsfreude zur

kulinarischen und kulturellen Vielfalt der Region beitragen.

Bäckerei und Konditorei Seidel in Gelenau

Seit über 120 Jahren steht die Bäckerei und Konditorei Seidel für echtes Handwerk, gelebte Tradition und einzigartigen Geschmack. In vierter Generation geführt, verbindet Doreen Seidel, Bäcker- und Konditormeisterin, alte Rezepturen mit neuen Ideen. „Wir verkaufen Geschmack und Emotionen. Emotionen sind Heimat.“, beschreibt sie ihre Philosophie.

Ob original erzgebirgische Stollen und Gebäck zur Weihnachtszeit, Hochzeits- und Motivtorten oder frisches Eis aus eigener Herstellung – bei Seidels ist jedes Produkt Ausdruck regionaler Verwurzelung. Dabei setzt Doreen Seidel nicht nur auf Qualität, sondern auch auf die Weitergabe ihres Wissens: „Wenn wir unser Wissen nicht weitergeben, sterben alte Rezepte unwiderruflich aus.“ Ausgezeichnet als bester Ausbildungsbetrieb (Walter-Hartwig-Preis 2019), bildet sie mit Herzblut den Bäcker- und Konditorenachwuchs aus – für die Zukunft des erzgebirgischen Genusses.

Der Betrieb mit eigenem Onlineshop und deutschlandweitem Versand nutzt regionale Zutaten wie Mehl aus der Rolle Mühle in Grünhainichen oder Eier vom Hofladen Kirsch in Witzschdorf. Auch die Zusammenarbeit mit Partnern wie der Brauerei Zwönitz oder dem Zughotel Wolkenstein zeigt: Netzwerken gehört für Doreen Seidel zur täglichen Arbeit.

www.kreationen-seidel.de

Eismanufaktur Lipp in Annaberg-Buchholz

In der Eismanufaktur Lipp entstehen rund 80 Sorten Speiseeis – kreativ, handgemacht und regional gedacht. Mike Lipp, der das Eishandwerk von der Pike auf gelernt hat, setzt dabei auf traditionelle Rezepturen, klassische italienische Eismaschinen und höchste Qualität: „Unser Eis besteht aus reinen Naturprodukten: frische Früchte, gute Milch, Sahne und ohne künstliche Zusätze.“

Besonders stolz ist das Familienunternehmen auf Spezialitäten wie das Stolleneis mit Zutaten regionaler Bäcker oder das Biereis mit Bier der Brauerei Fiedler. Das Motto von Mike Lipp lautet: „Regionales Spitzeneis aus

Leidenschaft.“

Die Manufaktur beliefert Gastronomiebetriebe im gesamten Erzgebirge, so unter anderem das Basislager Fichtelberg, die Rathaus-hotels Oberwiesenthal oder die Sauberg Klause in Ehrenfriedersdorf.

Auch mobil ist Familie Lipp unterwegs und bringt den Eisgenuss zu Genießern und in die Region.

Nachhaltigkeit spielt in der Eismanufaktur Lipp eine zentrale Rolle, beispielsweise durch umweltfreundliche Verpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen wie Mais und Zuckerrohr.

Als neues Mitglied des Heimatgenuss-Netzwerks möchte Mike Lipp sowohl die Zusammenarbeit in der Region als auch die Regionalität stärken und Kontakte zu anderen Partnern knüpfen.

www.eismanufaktur-lipp.de

Kunsth Handwerk.Café.Rösterei Am Stern Celine Lubojanski in Neukirchen

Als Inhaberin des Kunsth Handwerk.Café.Rösterei Am Stern in Neukirchen führt Celine Lubojanski mit Herzblut ein Unternehmen, dessen Wurzeln bis ins Jahr 1993 zurückreichen – gegründet von ihrem Vater, der sich nach seiner Ausbildung als Elektriker ganz dem Kunsthandwerk verschrieb.

Früh erkannte sie die Herausforderungen der Saisonalität im Kunsthandwerk und entwickelte Ideen, um ihr Angebot ganzjährig attraktiv zu gestalten. 2008 entstand der Gedanke, das Geschäft um ein Café und eine eigene Kaffeerösterei zu erweitern. Dabei hatte sie den Anspruch, handwerkliche Qualität sowohl im kunsthandwerklichen Sortiment, als auch im Geschmack und Erlebnis des Kaffees sichtbar und spürbar zu machen. „Kaffee ist für mich wie Kunst, jede Röstung ist ein Unikat, das mit Liebe und Zeit entsteht“, beschreibt sie ihre Philosophie.

Zahlreiche Lehrgänge und Workshops legten den Grundstein für die eigene Rösterei. 2010 folgte der Umzug in das neue Gebäude „Am Stern“ mit Eröffnung des Cafés. Seitdem entwickelte sich das Unternehmen stetig weiter: 2022 wurde das Café neugestaltet, zwei Röstmaschinen sind im

Einsatz, rund fünf Tonnen Kaffee werden jährlich verarbeitet, ein großer Teil davon geht an Kunden aus der Region.

Mit einer mobilen Kaffeebar ist das Team zudem bei Veranstaltungen im Erzgebirge präsent.

Celine Lubojanski profitiert von starken Netzwerken: Der Kunsthandwerkerverband öffnet Türen in Sachsen, Deutschland und Europa, die Kaffeewelt bringt internationale Kontakte. Zugleich ist ihr die regionale Zusammenarbeit wichtig, etwa mit Partnern wie Harfesigg oder dem Schmiedelandhaus in Hainichen, mit denen gemeinsame Projekte geplant sind.

Mit ihrer Kreativität, unternehmerischen Weitsicht und Liebe zum Handwerk bereichert sie nicht nur Neukirchen, sondern nun auch das Genussnetzwerk des Erzgebirges.

www.kunsth Handwerk-cafe.de

Hintergrundinformation

Die Regionalmarke Heimatgenuss Erzgebirge vereint Partner aus Gastronomie, Direktvermarktung und Tourismus. Der Fokus liegt auf regionaler Wertschöpfung, der Verankerung in der erzgebirgischen Kultur und einem nachhaltigen Miteinander.

Träger der Marke ist der Tourismusverband Erzgebirge e.V., der mit dem Netzwerk Heimatgenuss ein klares Ziel verfolgt: Gemeinsam den kulinarischen und kulturellen Schatz des Erzgebirges sichtbar und erlebbar zu machen – für Gäste ebenso wie für Einheimische.

Mehr Informationen unter: www. erzgebirge-tourismus.de/heimatgenuss

Kontakt & Informationen

Tourismusverband Erzgebirge e.V.

Andrea Nestler

Projektmanagement Destinationsentwicklung, Nachhaltigkeit

und Regionalität

Adam-Ries-Straße 16, 09456 Annaberg-Buchholz

Tel. +49 (0) 3733 188 00 26

www.erzgebirge-tourismus.de

Diese Maßnahme wird mitfinanziert mit Steuermitteln auf Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtags beschlossenen Haushaltes.

Über den Tourismusverband Erzgebirge e.V.

Der Tourismusverband Erzgebirge e.V. ist die Dachorganisation für die nationale und internationale Vermarktung der Reiseregion Erzgebirge. Ausgezeichnete Rad- & Wanderwege, Wintersportmöglichkeiten, über 800 Jahre Bergbautradition, weltbekannte Weihnachtsbräuche & Handwerkskunst sowie historische Dampfeisenbahnen: Wer in das Erzgebirge im Süden Sachsens aufbricht, lernt eine zweite Heimat kennen – **die Erlebnisheimat**. Modern und traditionell, mit Geschichte und Geschichten!

Kontaktpersonen



Pressekontakt | Claudia Brödner

Pressekontakt

presse@erzgebirge-tourismus.de

+49 (0)3733 188 00-23