So schmeckt Kulturregion

Chemnitz
Kulturhauptstadt
Europas 2025

EIN GENUSS- UND ERLEBNISFÜHRER FÜR GÄSTE UND EINHEIMISCHE

So schmeckt Kulturregion

Chemnitz Kulturhauptstadt Europas 2025

Schokolade mit Stadtteilgeschichten, Kochkunst mit Theater und Erzgebirgskäse mit Weinreise durch Europa

Eine siebenköpfige Jury hat das Label **„So schmeckt Kulturregion“** an insgesamt 28 kulinarische Produkte und Events vergeben. Im Herbst 2023 und 2024 hatten das Team des Kulturhauptstadt-Projekts Makers, Business & Arts in Kooperation mit der Handwerkskammer und der Industrie- und Handelskammer Chemnitz sowie der Wirtschaftsförderung der Stadt Chemnitz zu diesem Wettbewerb um kulinarische Produkte und Events für Chemnitz 2025 eingeladen.

Regionalität war eins der sechs Kriterien, nach denen die Einreichungen von der Expert:innen-Jury bewertet wurden. Außerdem wurden Punkte für Nachhaltigkeit, Verpackung, gesellschaftliche Relevanz, Originalität und den Bezug zu Europa vergeben.

Für die Vergabe des Labels musste eine Mindestpunktzahl erreicht werden. Das Label „So schmeckt Kulturregion“ bietet regionalen Unternehmerinnen und Unternehmern die Möglichkeit, ihren innovativen Produkten oder Events im Rahmen von Chemnitz 2025 eine besondere Sichtbarkeit zu geben und die Gäste der Kulturhauptstadt Europas im wörtlichen Sinne auf den Geschmack zu bringen.

WO FINDE ICH DIE ANGEBOTE?

Veranstaltungen und Produkte finden Sie über die Webseiten der Anbieter.

Ein ausgesuchtes Sortiment an Produkten erhalten Sie in Chemnitz bei:

VANDA-Shop
Brühl 24 | 09111 Chemnitz

EDEKA-Center Dietrich an der Sachsenallee
Dresdner Straße 45 | 09130 Chemnitz

WEITERE INFOS UNTER:
chemnitz2025.de/makers-business-arts/wettbewerb-so-schmeckt-kulturregion/

KULINARISCHE PRODUKTE

Schokoheimat – Chemnitzer Stadtteil Schokoladen
chocodelsol.com Seite 6

EIERLIKÖRZ Heidelbeergeschmack „BERRY JANE“
eierlikoerz.de Seite 9

CRUSTBICA fruechte-sohra.de Seite 11

Das Würzfleischkombinat schmiedelandhaus.de Seite 12

BackUp Pils gesundesbrot.de Seite 13

Peacefood – vegan und unverpackt
peacefood-chemnitz.de Seite 16

Waldstaudenroggenvollkornbrötchen
feinbaeckerei-hertel.de Seite 17

Bergmannsbrot baeckerei-braeunig.de Seite 18

Melting Pot Chemnitz hofmanufaktur-huttenberg.de Seite 19

Miriquidi-Tofu-Schinken tofubar.de Seite 20

KULINARISCHE PRODUKTE

Menü TRADITION und MODERNE
asg-bildungszentrum-suedsachsen.de Seite 21

Piroschka im Stollen
fleischerei-nagy.de Seite 22

Vogelbeersenf
info@allesbiene.de Seite 24

„Lecker Lulatsch“
fisch-manufaktur.de Seite 25

Beerensymphonie
erlebnishof-pleissental.de Seite 27

Apfel Calvados Fruchtaufstrich
kaffee-zwickau.de Seite 29

Chemnitzer scharfe Möhre – Möhrenrosen
essskulptur.de Seite 30

Lichtenauer Mineralwasser
lichtenauer.de Seite 31

Kulturbier
reichenbrander.de Seite 32

KULINARISCHE EVENTS

Miriquidi Meltingpot Teil 1 bis 4
sportgaststaette-leukersdorf.de Seite 7

Unser Erzgebirgstaler – Käse selber herstellen
roessler-hof.de Seite 8

Suppe & Mugge - das Jahnsdorfer Suppenfest
hofmarkt-ziegs.de Seite 10

1. Internaionales Bierfest Zschopau
unser-zschopau.de Seite 14

HOODzn
popella-genusshandwerk.de Seite 15

EuroBean Chocolate Festival
eurobean-festival.org/de Seite 23

Gärtnerei Liebers – frisch, aromatisch, regional
Instagram: @gaertnerei_liebers Seite 26

Kochen am Holzküchenofen
balancehaus.de Seite 28

Breaking Bread posttheater.com Seite 33

Über den Tellerrand hinaus schauen

SCHOKOHEIMAT – CHEMNITZER STADTTEIL-SCHOKOLADEN

Peggy Walter vom Burgstädter „Choco del Sol“ wird in Zusammenarbeit mit Edition Wannenbuch & Paperento Verlag sogenannte Stadtteil-Schokoladen kreieren – **Ein literarisch-kulinarischer Spaziergang durch Chemnitz** – zartschmelzend und köstlich. Die fair gehandelten Bio-Kakaobohnen kommen aus Belize. Die Zutaten und Geschmacksrichtungen für die Schokoladen sind jeweils inspiriert von den Chemnitzer Stadtteilen. Von Bernsdorf bis Zentrum treffen Schokoladen auf Nüsse, auf Johannisbeeren, Lavendel oder Berberitze. Die Verpackung besteht aus Papier und vereint Schokolade und Buch zu einem kleinen kulinarischen Stadtteilführer.

→ chocodelsol.com

Miriquidi Meltingpot (Teil 1 bis 4)

HISTORIK-KULINARIK-EVENT

In einer Zeitreise aus professionellem Theater und feinster Kochkunst präsentieren Claudia Lappöhn und ihre Partner:innen einen einmaligen **Mix aus europäischer Geschichte, politischer Bildung und kulinarischen Gaumenfreuden** und schaffen mit dem Projekt ein touristisches Alleinstellungsmerkmal für die Region. Die sächsische und europäische Geschichte wird mit allen Sinnen erlebbar: Vermittlung von Geschichtswissen, alten Zutaten aus der Region und dem Alltagsleben der Menschen, die vor uns hier gelebt haben.

→ sportgaststaette-leukersdorf.de

Erzgebirgstaler

KÄSE SELBER HERSTELLEN

Der **Landwirtschaftsbetrieb Rößler-Hof in Burkhardtsdorf** rund um Katrin Seyffert lädt im Kulturhauptstadtjahr dazu ein, Erzgebirgstaler selbst herzustellen. Aus vier Litern Milch wird in einem Kupferkessel ein kleiner Schnittkäse hergestellt, der Erzgebirgstaler. In den Schnittkäse kommen Vogelbeeren und Kräuter aus dem heimischen Garten. Die Milch liefern die Kühe im Stall hinter dem Haus. Die Herstellung des Talers begleitet eine „Weinreise“ durch Europa. Die Workshopteilnehmenden probieren verschiedene europäische Weine. Nach einer Reifezeit von vier Wochen kann der eigenhändig hergestellte Käse bei Katrin Seyffert abgeholt werden. → **roessler-hof.de**

Eierlikörz

EIERLIKÖR-EDITION 2025 „BERRY JANE“

Heidelbeeren aus regionalem Anbau werden 2025 den Eierlikör von Eierlikörz veredeln. Die Sonderedition kommt wie gewohnt regional, nachhaltig und umweltschonend in den Verkauf. Das Team rund um Felix Adler ist sich sicher: „Eierlikör ist Kulturgut, gerade innerhalb der Kulturhauptstadtregion, darüber hinaus ist es ein Genussmittel. Wie bringt man Menschen einfacher zusammen als durch Genuss oder gemeinsames Genießen? Darüber hinaus zählt Eierlikör eher zur Kategorie einfache, nicht sehr ausgefallene, bodenständige Spirituosen, findet der Hersteller. Attribute, die durchaus auch mit Chemnitz assoziiert werden – aber sicher ebenfalls nicht zu 100 Prozent zutreffend seien. Hier sieht das Team von Eierlikörz eine Gemeinsamkeit und will mit dem Produkt dazu beitragen, dass auch **das Feine, das Überraschende in einer gewissen Einfachheit oder Bodenständigkeit** liegt. → **eierlikoerz.de**

Suppe & Mugge

HOFMARKT PETER ZIEGS

Das Miteinander ist Peter Ziegs und den Jahnsdorfer:innen besonders wichtig. Sie haben den Verein „Jahnsdorf trifft sich“ gegründet und möchten damit Menschen verbinden und wieder mehr gemeinsam auf die Beine stellen. **„Suppe & Mugge – das Jahnsdorfer Suppenfest“** soll dabei die verschiedenen Gruppen des Ortes von der Organisation bis zur Umsetzung mit einbeziehen. Die Idee für 2025 ist, Vereine, Privatpersonen, Gaststätten, Partnergemeinden und Migrant:innen mit ihrer Lieblingssuppe nach Jahnsdorf einzuladen. Alle Suppen werden dann verkostet und die beliebteste von den Besucher:innen ausgewählt und prämiert. Handgemachte Musik begleitet das bunte Fest rund um die Suppe.
→ hofmarkt-ziegs.de

CRUSTBICA

GESCHMACKLICHE SINFONIE AUS HEIMAT UND EUROPA

Ackerbohnen-**CRU**nch trifft auf **ST**achelbeere, **BI**rne und **CA**lvados. Alina Tomisch und Dorette Möller von der Früchteverarbeitung Sohra haben für das Kulturhauptstadtjahr eine besondere Kreation gewagt. Auf den eigenen Streuobstwiesen angebaute Bio-Stachelbeeren und Bio-Birnen werden kombiniert mit dem traditionellen französischen Apfelbranntwein Calvados. Es entsteht ein köstlicher Fruchtaufstrich. Das ist aber noch nicht alles: Ein kleines Gläschen mit gerösteten Ackerbohnen soll dem Fruchtaufstrich „das gewisse Etwas“ geben und ein völlig neues Geschmackserlebnis auf Brot und Brötchen schaffen. Die Macherinnen sind sich sicher: „Essen bringt Menschen zusammen, schafft kulturelle Verbindungen und zeigt die Vielfalt unserer Heimat sowie Europas.“
→ fruechte-sohra.de

Das Würzfleischkombinat

REGIONALER ALLESKÖNNER

Norbert Hohmann möchte Besucher:innen und Einheimische im Kulturhauptstadtjahr mit einem echten Alleskönner verköstigen. **Würzfleisch**, so weiß er, ist eine Konstante in unserer Region, es ist beliebt und bekannt. Gleichzeitig aber unterscheidet sich Würzfleisch von Region zu Region und ist wandelbar **in vielen Variationen**. Im Brotkörbchen auf die Hand oder im Glas zum Mitnehmen, möchte Hohmann Gäste und auch Veranstaltungsteilnehmer:innen nicht nur satt, sondern auch glücklich machen. Er achtet dabei streng auf Regionalität und Nachhaltigkeit seiner Produkte. **→ schmiedelandhaus.de**

BackUp-Pils

BIER AUS BACKWERK

Die Biermacher sind eine kleine Brau-Manufaktur in Michas Naturbackstube und produzieren seit November 2022 diverse Bioland-zertifizierte Biere. Brauerin Lisa Goldmann setzt auf neugieriges und genussfreudiges Publikum. **Alle Biere werden handwerklich in der Backstubenbrauerei produziert.**

1842 hatte der deutsche Braumeister Josef Groll in der tschechischen Stadt Pilsen den Auftrag, ein gutes, helles Bier zu brauen und startete damit den Siegeszug der beliebtesten Bierstilistik weltweit. Das BackUp Pils ist eine in eine Flasche gefüllte Brücke zwischen Tschechien und Deutschland. Ein schlanker Körper und eine kräftige Bitternote werden durch die typisch floralen Noten böhmischer Pilsbiere zu einer kulinarischen Zeitreise zwischen 1842 und Heute.
→ gesundesbrot.de

1. Internationales Bierfest Zschopau

GESCHMACKLICHE SINFONIE AUS HEIMAT UND EUROPA

Bier ist regionales Kulturgut – und es verbindet Generationen und Nationen. Der Gewerbeverein Unser Zschopau e.V. wird 2025 ein internationales Bierfest ausrichten. Die Besucherinnen und Besucher erwartet vom 29. bis 31. August Streetculture gepaart mit Braukultur in der historischen Altstadt der Motorradstadt Zschopau. **Zahlreiche Kleinst- & Mikrobrauereien aus Deutschland und der EU** säumen, durchsetzt mit Angeboten der lokalen Gewerbetreibenden und lokaler Vereine, die Straßen und Gassen der Zschopauer Innenstadt und schaffen ein ganzes Wochenende lang ein entspanntes Ambiente für Gäste aller Altersklassen.
→ unser-zschopau.de

HOODzn

EVENT, PRODUKT – ABER AUF ALLE FÄLLE GEFÜHL

Event? Produkt? Christin Popella aus Aue umschreibt es so: **„Es ist ein Gefühl, ein Blick auf die Welt, genussvoller Lifestyle mit einem Hauch New World Spirit** made in Kulturregion Chemnitz 2025.“ Was sie damit meint, sind ihre kulinarischen Kreationen, die die gelernte Fleischermeisterin mit viel Liebe in die Region trägt. Ob Familienfeier, Jahresempfang oder Firmenevent – Genussmomente ohne Ende sind immer mitgebucht. Für 2025 erwarten die Kundinnen und Kunden ausgefallene Food-Ideen, bei denen sich Popella rund um die Welt bei kulinarischen Köstlichkeiten bedient und mit viel Liebe, Handwerk und einem ordentlichen Schuss Heimat ein HOODzn-Gefühl kreiert. Muss man kosten, um es zu fühlen! **→ popella-genusshandwerk.de**

Peacefood

VEGAN UND UNVERPACKT

Ina Hoyer hat sich gleich mit ihrer ganzen Speisekarte beworben. Aus gutem Grund: Sie kocht **ausschließlich bio-vegan** – und das mit regionalen und saisonalen Zutaten. Ihr Team von Peacefood kocht nicht nur für die Kund:innen, die ins Bistro kommen, sondern liefert auch Essen aus und bietet Caterings für verschiedene Anlässe an. Ob auf Hochzeiten, runden Geburtstagen, Schulanfängen oder für Tagungen: „Wir zeigen mit unseren Speisen, dass die vegane Ernährung nicht nur nachhaltig ist, sondern auch sehr gut schmeckt und durchaus sättigt. Und damit auch andere nachhaltig einkaufen und kochen können, ist das Peacefood nicht nur Bistro sondern auch ein Unverpacktladen.

→ peacefood-chemnitz.de

Das besondere Brötchen

REGIONAL, GESUND UND URIG

Die **Waldstaudenroggenvollkornbrötchen** der Bäckerei Hertel sind der Gewinner der zweiten Wettbewerbsrunde um das Label „So schmeckt Kulturregion“. Bäckermeister Markus Hertel aus Mildenau im Erzgebirge stellt Brötchen aus Waldstaudenroggen, einem Urroggen, her. Alle Zutaten, Zulieferprodukte und Dienstleistungen stammen aus der Region.

→ feinbaeckerei-hertel.de

Brot aus dem Schacht

RUSTIKALE KANTEN

Das **Bergmannsbrot** der Bäckerei Bräunig aus Ehrenfriedersdorf ist laut Marcus Bräunig „ein Brot für die Gesellschaft – ob jung oder alt, es verbindet. Es steht für die einfache und gesunde Ernährung in unserer Kulturerberegion Erzgebirge, die besonders durch Bergbau, Holzwirtschaft und Handwerk geprägt wurde. Nach drei Tagen Arbeit entsteht ein richtig tolles Bergmannsbrot, das ehrlich ist, die Region und das Handwerk widerspiegelt.“ → **baeckerei-braeunig.de**

Regionale Nudeln aus Fernost

FUSIONKITCHEN

In der Hofmanufaktur vom Huttenberg von Danilo Braun in Oberschöna werden ganz besondere asiatische Köstlichkeiten produziert: **Ramen-Nudeln**. Die Nudeln mit dem Namen **„Melting Pot Chemnitz“** werden in der kleinen sächsischen Manufaktur nach traditioneller Art hergestellt und erfüllen nicht nur höchste Nachhaltigkeitsstandards, sondern werden auch in Bio-Qualität produziert.
→ **hofmanufaktur-huttenberg.de**

Veganer Aufschnitt

SO VIELFÄLTIG IST TOFU

Höchsten Genuss verspricht Julia Jeschek aus Chemnitz. In ihrer Tofubar stellt sie Tofu nach jahrhundertealtem, japanischem Vorbild her. Ihr geräuchterter **„Miriquidi-Tofu-Schinken“** besteht aus Sojabohnen vom Bio-Bauernhof Guidohof und dem Gewürz **„Miriquidi“** der Chemnitzer Gewürzmanufaktur Direkt vom Feld - mit Fichtennadeln und Wacholder für den Geschmack nach den tiefen Wäldern des Erzgebirges. Julia Jeschek setzt damit Trends in der veganen Ernährung. **→ tofubar.de**

Kulturhaupstadtmenü von AZUBIS

EIN FEST FÜR ALLE SINNE

Die Chemnitzer Bildungsstätte ASG hat eine eigene Hauswirtschaftsküche. Das Küchenteam kreierte ein besonderes **Kulturregion-Menü** mit dem Namen **„Tradition und Moderne“**. Das Spezialmenü kochen die jungen Auszubildenden selbst – zukünftig gern auch auf Bestellung.
→ asg-bildungszentrum-suedsachsen.de

Vogelbeersenf

EINE BESONDERE NEUINTERPRETATION VON SENF

Die regionale Vogelbeere findet sich bei René Weißbach von der Genussmanufaktur Erzgebirge in seiner Senfvariation „Vogelbeersenf“ wieder. Der Rohkostsenf wird nicht über 42 Grad erwärmt und ausschließlich mit Honig gesüßt.
→ info@allesbiene.de

EuroBean Chocolate Festival

KAKAO-EVENT FÜR SCHOKOLADENFANS

Vom 01. bis 03. August soll es ein Genuss-Highlight für alle Schokoladenliebhaber geben. Veranstalter Patrick Walter macht Lust auf Schokolade und legt dabei größten Wert darauf, dass Kakaoproduktion, Umweltbewusstsein und faire Bezahlung im Einklang mit Natur und Mensch stehen. Ein attraktives Rahmenprogramm mit Konzerten rundet das Schokoladen-Festival ab. **→ eurobean-festival.org/de**

Lecker Lulatsch

FORELLE TRIFFT AUF FRSICHKÄSE

Eine Delikatesse der besonderen Art ist der **„Lecker Lulatsch“** aus der Fisch-Manufaktur von Tino Kaden aus Marienberg. Dabei vereint sich feinstes im Netz geräuchertes Forellenfilet mit sechs leckeren Frischkäsevariationen in den Farben des Chemnitzer Schornsteines, der liebevoll auch „Lulatsch“ genannt wird. Ein Grasetikett, welches leicht von der Folienverpackung abzulösen ist, dient der Kennzeichnung des Produktes. **→ fisch-manufaktur.de**

„Piroschka im Stollen“

UNGARN TRIFFT ERZGEBIRGE

Hier trifft Ungarn auf erzgebirgisches Fleischerhandwerk. Hinter der speziellen Kreation der Fleischerei Nagy aus Dittersdorf verbirgt sich Rinderbrust, die mit ungarischem Kolbász-Fleischbrät gefüllt wird und dann in hauseigenem Rub, einer speziellen Marinade, für den Garprozess im Smoker durchziehen darf. Das Fleisch stammt von Angus-Rindern aus dem Erzgebirge.
→ fleischerei-nagy.de

Gemüse der Region

VOM BEET AUF DEN TISCH

Die Gärtnerei Liebers steht für frische, aromatische und regionale Produkte. Jan und Christine Liebers bringen ihren Kunden den **regionalen Gemüseanbau**, und damit gesunde und nachhaltige Produkte, wieder näher. Nirgendwo kommt der Salat so frisch zum Kunden – nämlich direkt vom Feld – und transportiert so den einzigartigen Geschmack der Kulturregion Chemnitz.

→ Instagram: @gaertnerei_liebers

Beerensymphonie

HEIDELBEERE TRIFFT HIMBEERE

„Unser Eis ist bunt und macht glücklich!“ behauptet die Hofmolkerei Pleißental GmbH aus Werdau. Die kleinen Eisbecher bestehen aus einem Eis mit selbst hergestelltem Joghurt und Himbeeren und einem Heidelbeer-Sorbet. Die Rohstoffe kommen hauptsächlich aus der Region. Auf dem Deckel gibt es einen Code zum Scannen, der zum Chemnitz 2025-Programm führt. Von jedem verkauften Becher wird einen Teil für ein kulturelles Integrationsprojekt in der Region gespendet.

→ erlebnishof-pleissental.de

Kochen und Backen wie früher

HISTORISCHE REZEPTE AUS DEM HOLZKÜCHENOFEN

Bei Grit Kuhnitzsch kann man im Kulturhauptstadt-Jahr lernen, wie man mit einem Holzküchenofen kocht: aus Produkten der Region nach historischen traditionellen Rezepten in den historischen Räumen ihres Fachwerkhauses, des Balancehauses Kohren-Sahlis. Gereicht wird die Mahlzeit dann auf traditionellem Geschirr der Töpferei aus Kohren-Sahlis.
→ balancehaus.de

Der besondere Aufstrich

MIT ÄPFELN AUS DER REGION

In André Richters Genusswelt in Zwickau treffen sich im Kulturhauptstadtjahr Äpfel und Calvados und vereinen sich zu einem exklusiven **Apfel-Calvados-Fruchtaufstrich.** Die Äpfel in diesem Aufstrich und für den Calvados stammen aus regionalem Anbau.
→ kaffee-zwickau.de

Möhrenrosen

SCHARF UND RAFFINIERT

Die **„Chemnitzer scharfe Möhre“** kann man bei Madlen Seigerschmidt in Altmittweida kosten. Einen Namen hat sich Madlen Seigerschmidt mit Essskulpturen – aus Obst und Gemüse geschnitzten Köstlichkeiten – gemacht. Ihre zarten Möhrenrosen im Glas will sie im Kulturhauptstadtjahr mit einer leichten Schärfe von Chili an Liebhaber von Eingelegtem verkaufen. → **essskulptur.de**

Mineralwasser der Extraklasse

EUROPÄISCHE TRINKKULTUR

Das Lichtenauer Mineralwasser ist Teil des natürlichen Wasserkreislaufs. Es darf nur aus Vorkommen gewonnen werden, die sich auf natürliche Weise regenerieren. Lichtenauer verdankt seine harmonisch leichte Mineralisierung und den milden Geschmack der Geologie des Erzgebirgischen Beckens, dem es entspringt. Mit seiner natürlichen Reinheit ist es essenzieller Bestandteil der europäischen Trinkkultur, einer gesunden Ernährungs- und Lebensweise und auch unserer Kulturregion. → **lichtenauer.de**

Kultig frisch

CHEMNITZER SZENE-BIER

Zu gutem Essen gehört in der Region in und um Chemnitz ein Bier – 2025 natürlich ein Kulturbier. Die Brauerei Reichenbrand ist bekannt für ihre offene Vergärung und handwerklich gebraute Spezialitäten. Ein Teil des Verkaufserlöses wird der Chemnitzer Kulturszene zugutekommen.
→ reichenbrander.de

Breaking Bread

THEATER RUND UMS BROT

Der Berliner Max Schuhmacher möchte mit seinem Theaterstück „Breaking Bread“ das Publikum um einen Tisch versammeln, um die Kulturgeschichte des Brotes zu vermitteln. Breaking Bread ist innovativ: als dokumentarisches Theater mit unterhaltsamen fiktionalisierten Szenen aus sechs Jahrtausenden - und medientechnischer Avantgarde mit Video- und Soundproduktionen. Am Ende des Stückes wird gemeinsam ein Brot geteilt und gegessen, das von einer lokalen Bäckerei stammt, die mit Natursauerteigen, langer Teigführung und lokalen Zutaten arbeitet.**→ posttheater.com**

GET THE
ENGLISH VERSION!

WEITERE INFOS UNTER:

chemnitz2025.de/makers-business-arts/wettbewerb-so-schmeckt-kulturregion/

Der Wettbewerb **So schmeckt Kulturregion** ist eine Initiative des Chemnitz 2025 Hauptprojekts „Makers, Business & Arts“ und wurde umgesetzt in Kooperation mit der Handwerkskammer und der Industrie- und Handelskammer Chemnitz, sowie dem Bereich Wirtschaftsförderung der Stadt Chemnitz.

GEFÖRDERT DURCH:

CHEMNITZ
KULTURHAUPTSTADT
EUROPAS 2025

Die Beauftragte der Bundesregierung
für Kultur und Medien

SACHSEN

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes und durch Bundesmittel der Beauftragten der Bundesregierung für Kultur und Medien sowie durch Mittel der Stadt Chemnitz.

KULTURHAUPTSTADT
EUROPAS