

# Regional.

## Einfach phänomenal.

Mittelsächsischer Einkaufsführer  
mit Rezepten und Infos zur Region



# Inhalt

01-06



## Mittelsächsisch köstlich

*Allgemeine Informationen zum  
Landkreis, seiner Wirtschaft,  
zum Tourismus und zur  
Kulturlandschaft...*

07-35



## Das Gute, liegt so nah

*Anbieterkatalog für Regionale  
Produkte...*

36-51



## Leckeres, aus der Region

*Rezeptideen von regionalen  
Erzeugern für Vor-, Haupt- und  
Nachspeisen...*

<b>Vorwort</b>	<b>2</b>
» Kontakt, Impressum	2
» Vorwort	3
» nachhaltig, regional, phänomenal	4
<b>Das Gute liegt so nah</b>	<b>7</b>
» Flöha- und Zschopautal	7
» Klosterbezirk Altzella	10
» Land des Roten Porphy	14
» Lommatzscher Pflege	25
» Sachsenkreuz	26
» Silbernes Erzgebirge	32
<b>Leckeres aus der Region</b>	<b>36</b>
» Flöha- und Zschopautal	36
» Klosterbezirk Altzella	40
» Land des Roten Porphy	42
» Lommatzscher Pflege	46
» Sachsenkreuz	48
» Silbernes Erzgebirge	50
<b>Einfach finden</b>	<b>52</b>

## Kontakt:

### Landratsamt Mittelsachsen

Ref. Wirtschaftsförderung  
und Kreisentwicklung  
Hartmut Schneider  
Frauensteiner Straße 43

09599 Freiberg

☎ 03731 799-1410

✉ [regionalmanagement@landkreis-mittelsachsen.de](mailto:regionalmanagement@landkreis-mittelsachsen.de)

🌐 [www.wirtschaft-in-mittelsachsen.de](http://www.wirtschaft-in-mittelsachsen.de)

## Impressum

Diese kleine Broschüre entstand durch die fleißige Recherche der Regionalmanagements der ländlichen Förderregionen in Mittelsachsen und in Zusammenarbeit mit den regionalen Erzeugern. Dennoch erheben wir keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Vielmehr stehen die verzeichneten Unternehmen stellvertretend für die Vielfalt und Leistungsfähigkeit der mittelsächsischen Ernährungsbranche.

## Förderung

Diese Maßnahme wird mitfinanziert mit Steuermitteln auf Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtags beschlossenen Haushaltes. Die Mitfinanzierung des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie erfolgt auf der Grundlage des von den Abgeordneten des Deutschen Bundestages beschlossenen Haushaltes.

## Herausgeber

Landkreis Mittelsachsen  
Referat Wirtschaftsförderung  
und Kreisentwicklung  
Frauensteiner Straße 43  
09599 Freiberg  
[www.wirtschaft-in-mittelsachsen.de](http://www.wirtschaft-in-mittelsachsen.de)

## Layout, Satz

Ina Schulze | scin werbedesign, Mittweida  
[www.scin-werbedesign.de](http://www.scin-werbedesign.de)

## Quellenverzeichnis

Fotos: Titel Bianka Behrami,  
Inhalt oben und Mitte Bianka Behrami,  
S. 3 Detlev Müller, S. 4/6 Kerstin Kunze,  
Inhalt unten, S. 13/31/36/37/38/39/41/43/  
44/45/46/47/48/49/50/51 [www.fotolia.de](http://www.fotolia.de),  
S. 40 Schmiedelandhaus, S. 42 Steffi Nietsch,  
S. 52 Landkreis Mittelsachsen

Titel, Gestaltung sowie Art und Anordnung des Inhaltes sind zugunsten des jeweiligen Inhabers dieser Rechte urheberrechtlich geschützt. Nachdruck und Übersetzungen sind - auch auszugsweise - nicht gestattet.

# Mittelsächsisch köstlich.

Sehr geehrte Damen und Herren,

als Verbraucher möchten wir wissen, wo unsere Lebensmittel herkommen, wie deren Zusammensetzung ist und wie sie verarbeitet werden. Ohne lange Transportwege, direkt beim Erzeuger gekauft und in ausgezeichneter handwerklicher Qualität hergestellt, tragen die regionalen Produkte insbesondere zur nachhaltigen Lebensweise bei.

Als Genießer sind wir interessiert an regionalen Rezepten. Und wer könnte uns dazu kompetenter Auskunft geben, als Mittelsachsens regionale Erzeuger? Dazu leistet dieser Einkaufsführer einen kleinen Beitrag, denn erstmals lassen sich die Produzenten selbst mit ihren Rezepten sinnbildlich beim Kochen über die Schulter schauen.

Viel Freude beim Lesen und einer kulinarischen Reise durch die Region. Guten Appetit!

Ihr Landrat  
Matthias Damm





## Mittelsachsen – nachhaltig, regional, phänomenal.

*Vor 300 Jahren prägte der Freibergische Oberberghauptmann Carl von Carlowitz den Begriff der Nachhaltigkeit.*

*Im Dreiklang von Ökonomie, Ökologie und Sozialem begegnet uns Nachhaltigkeit heute in unserem täglichen Arbeits- und Lebensumfeld. Nicht nur deshalb fühlen sich die Mittelsachsen dem Thema besonders verpflichtet.*

### **Geographisch betrachtet ...**

... ist der Landkreis Mittelsachsen mit einer Ausdehnung von 2 116 Quadratkilometern nur wenig kleiner als Luxemburg. Die Region erstreckt sich über das mittelsächsische Hügelland, das Erzgebirgsvorland sowie das Osterzgebirge. Im Norden wird der Landkreis dabei von der Leipziger Tieflandsbucht begrenzt und im Süden vom Kammgebiet des Erzgebirges. Im Osten bilden die Lommatzcher Pflege und der Tharandter Wald die natürlichen Begrenzungen. Im Westen reicht der Landkreis Mittelsachsen an den Freistaat Thüringen heran.

### **Mittelsachsen gehört zu den wirtschaftlich ...**

... starken Regionen Sachsens. Ein vielfältiger Branchenmix bestimmt das Wirtschaftsleben. Landwirtschaft und Ernährungsgewerbe stellen insbesondere im ländlichen Raum einen wichtigen Wirtschaftsfaktor dar. Garant dafür ist ein Flächenanteil von 72 Prozent für die Landwirtschaft im Landkreis Mittelsachsen. Immerhin ernährt in Mittelsachsen ein Landwirt statistisch gesehen 140 Menschen. Diese hohe Produktivität und ausgezeichnete Qualität geht von vielen kleinen und mittelständigen

schen landwirtschaftlichen Unternehmen aus. Neben innovativen Agrardienstleistern haben sich einige landwirtschaftliche Betriebe einer intensiven Direktvermarktung verschrieben. Von Eiern, Milch, Fleisch oder Wurst bis hin zu Honig und Fisch bieten die stets liebevoll und individuell geführten Hofläden ein Einkaufserlebnis der besonderen Art. Auch besondere Gaumenfreuden vom Wasserbüffel oder Strauß bis hin zum afrikanischen Wels sind in Mittelsachsen erhältlich. Wie kommen eigentlich die Löcher in den Käse, die Nummern auf die Eier und warum schmeckt das Lieblingsbier aus Mittelsachsen so besonders? Diese Fragen werden in Schauproduktionen und Unternehmensführungen beantwortet und runden so das regionale Einkaufserlebnis ab.

### **Der Tourismus ist ...**

... neben der Landwirtschaft kein unbedeutender Wirtschaftsfaktor. Denn der Landkreis verfügt über eine reizvolle Landschaft und viele Sehenswürdigkeiten. Dazu zählen in der Döbelner Region das ehemalige Zisterzienserkloster Buch in Klosterbuch, die Burg Mildenstein in Leisnig, die Rochsburg und die Talsperre Kriebstein in der Mittweidaer Region sowie das Schloss Augustsburg und der Barockgarten Lichtenwalde im ehemaligen Freiburger Kreisgebiet. Auch Wanderer, Radtouristen und Freunde des Wintersports sowie von Trendsportarten kommen im Landkreis auf ihre Kosten. Neben der gesunden und regionalen Ernährung lässt sich Mittelsachsen durchaus sportlich entdecken.

### **Die Kulturlandschaft im ...**

... Landkreis Mittelsachsen ist sehr vielfältig. Ob Theater, Museen und historische Sakralbauten – Mittelsachsen ist reich an Kleinodern und Zeugen sächsischer Vergangenheit. Dabei spielt der Erhalt dieses kulturgeschichtlichen Erbes eine wichtige Rolle.

Das Theater in Freiberg ist das älteste Stadttheater der Welt, aber auch das Theater in Döbeln und die Aufführungen auf der Seebühne Kriebstein begeistern jährlich tausende Zuschauer. Die Veranstaltungen des mittelsächsischen Kultursommers bereichern darüber hinaus das kulturelle Leben im Landkreis.

Guter Geschmack und regionale Produkte sind in vielen gastronomischen Einrichtungen in Mittelsachsen zu finden. Schon längst haben die Chefköche der Region das Potential regionaler Spezialitäten erkannt und ihnen einen Stammplatz auf den Speisekarten gesichert. Ganz egal, ob für den kleinen Imbiss zwischendurch, die Einkehr in einem romantischen Restaurant oder einer Hofgaststätte zu zweit oder für eine große Geschäfts- beziehungsweise Familienfeier – Mittelsachsens Gastronomie hat für jeden Gaumen etwas zu bieten.



## Im ländlichen Raum, ist mehr drin.



*Die sechs mittelsächsischen  
Regionalmanagerinnen und Regionalmanager*

Die regionalen Produkte gehören zu den Besonderheiten, insbesondere im ländlichen Raum. Deshalb widmen sich die sechs Förderregionen gezielt diesem Thema. Heimische Produkte stärken nicht nur die Wirtschaft vor Ort und sichern lokal Arbeitsplätze, sie stehen stellvertretend für die Kulturlandschaft in Mittelsachsen und stärken regionale Wirtschaftskreisläufe. Oft ist es aber die Geschichte hinter dem Produkt, die die regionalen Erzeugnisse zu etwas Einmaligem machen.

Mit interessanten Rezeptvorschlägen und einem kleinen Anbieterkatalog laden die Regionalmanagements der ländlichen Regionen ein, Mittelsachsen und genau diese Geschichten in der regionalen Gastronomie oder beim Direktvermarkter auf dem Hof hautnah zu erkunden.

[www.wirtschaft-in-mittelsachsen.de/unternehmen/netzwerke/regional-produziert.html](http://www.wirtschaft-in-mittelsachsen.de/unternehmen/netzwerke/regional-produziert.html)



# Das Gute liegt so nah.

## Der Brennesselladen

---

Flöha- und  
Zschopautal

**Produkte und Dienstleistungen:**

Brennesselprodukte, z. B. circa 30 verschiedene Teesorten, Schnaps, Wein, Salbe, Wurst, Käse, Öl, Nudeln, Brot, Suppe, Senf, Haarpflegemittel

Kräuterseminare, Kochvorführungen,  
Kräuterbuffets  
Teilnahme an Kräuter-, Bauern- und  
Naturmärkten

Gisela Ranft  
Plauberg 1  
09557 Flöha

☎ 03726 722903  
☎ 0173 2976009  
☎ 03726 722903

✉ [ranftdienstleistungen@gmx.de](mailto:ranftdienstleistungen@gmx.de)

Freitag 11:00 - 16:00 Uhr  
oder nach Vereinbarung

## Fleischerei Seifert GbR

---

Flöha- und  
Zschopautal

Mitglied der Fleischerinnung, eigene Schlachtung und Verarbeitung, regionale Spezialitäten

**Produkte und Dienstleistungen:**

Lohnschlachtung und individuelle Verarbeitung, Wildbretveredelung, Herstellung von Konserven, Suppen und vieles mehr

Partyservice, Präsente, Mittagstisch

traditionell familiengeführtes Unternehmen  
in der dritten Generation am Standort

Mike Baumann  
Freiberger Straße 58  
09575 Eppendorf

☎ 037293 434  
☎ 037293 89815

✉ [kontakt@fleischerei-seifert.de](mailto:kontakt@fleischerei-seifert.de)  
🌐 [www.fleischerei-seifert.de](http://www.fleischerei-seifert.de)

Montag 07:30 - 18:00 Uhr  
Dienstag - Freitag 07:00 - 18:00 Uhr  
Samstag 07:00 - 11:00 Uhr





## Land-Ei GmbH Eppendorf

Flöha- und  
Zschopautal

Eier aus Freilandhaltung und Eierlikör

### Produkte und Dienstleistungen:

Eierlikör, Eier und Käse aus eigener Produktion  
Produkte von Direktvermarktern aus Sachsen,  
z.B. Nudeln, Honig, Senf, Essig, Öl und Wurst

Andreas Vogel  
Freiberger Straße 35  
09575 Eppendorf

☎ 037293 320  
☎ 037293 71205

✉ [info@landei-agrar.de](mailto:info@landei-agrar.de)  
🌐 [www.landei-agrar.de](http://www.landei-agrar.de)

Werkverkauf: Freiberger Str. 35  
„Eppendorfer Eierlikör“ + Hofladen  
Montag – Mittwoch 7:00 – 14:30 Uhr  
Donnerstag 7:00 – 16:00 Uhr  
Freitag 7:00 – 14:30 Uhr



## Agrozuchtfarm Breitenau eG

Flöha- und  
Zschopautal

Landwirtschaftsbetrieb mit  
saisonaler Direktvermarktung

### Produkte und Dienstleistungen:

Dammwildfleisch, Lammfleisch, Flugenten,  
Gänse, Perlhühner, Wildenten, Puten,  
Schlachttauben aus eigener Produktion

Verkauf von Frischfleisch, mit der Bitte  
um Vorbestellung

Sonderöffnungszeiten zu  
Weihnachten

Gründonnerstag 13:00 - 17:00 Uhr

Hans-Jürgen Gerlach  
Straße des Friedens 90  
09569 Oederan OT Breitenau

☎ 037292 2910  
☎ 037292 29113

✉ [info@agrozuchtfarm.de](mailto:info@agrozuchtfarm.de)  
🌐 [www.agrozuchtfarm.de](http://www.agrozuchtfarm.de)

November - Dezember  
Freitag 13:00 - 17:00 Uhr

## Agrargenossenschaft Memmendorf e. G.

## Agrargenossenschaft Memmendorf e.G.

Flöha- und  
Zschopautal

Milchproduktion zertifiziert nach ISO 9001;  
Mitglied in: Erzeugergemeinschaft Milchquelle  
Chemnitz, Braugetreide Mittelsachsen e. V.,  
Vereinigung Direktvermarktung in Sachsen e. V.

Maxim Steinhardt  
Am Memmendorfer Park 1  
09569 Oederan OT Memmendorf

### Produkte und Dienstleistungen:

Fleisch- und Wurstwaren aus eigener  
Produktion und Schlachtung,  
Speise- und Einkellerungskartoffeln

☎ 03729 5100  
☎ 03729 51031

✉ [buero@agrар-memmendorf.de](mailto:buero@agrар-memmendorf.de)  
🌐 [www.agrar-memmendorf.de](http://www.agrar-memmendorf.de)

Landmarkt: Produkte von Direktvermarktern  
aus Sachsen, z. B. Honig

Landfleischerei:  
☎ 037292 51030  
Dienstag - Freitag 09:00 - 18:00 Uhr



Landküche:  
☎ 037292 51033  
Montag-Freitag: 07:30 - 10:00 Uhr Frühstück  
11:00 - 14:00 Uhr Mittag

Landmarkt:  
☎ 037292 60833  
Montag - Freitag 08:00 - 18:00 Uhr  
Samstag 08:00 - 11:00 Uhr

Filialen: siehe Homepage

## Baumann Oederan MICO GmbH



Flöha- und  
Zschopautal

Hersteller von kühlpflichtigen Fertigsuppen  
und Fertiggerichten, Zertifikat: JFS Version 6

Volkmар Klausnitzer und  
Frank Naumann  
Poststraße 15  
09569 Oederan

### Produkte und Dienstleistungen:

Suppen, Eintöpfe und Fertiggerichte  
der Marken Magnus Baumann  
und Omas Suppentopf

☎ 037292 65090  
☎ 037292 650929

✉ [info@mico-online.com](mailto:info@mico-online.com)  
🌐 [www.mico-online.com](http://www.mico-online.com)  
🌐 [www.magnus-baumann.de](http://www.magnus-baumann.de)



## Kanzleilehngut

---

Klosterbezirk  
Altzella

Bio-Bauernhof, Direktvermarktung der  
eigenen Produkte

Torsten Fischer  
Lossnitzer Weg 1  
09633 Halsbrücke OT Neubau

**Produkte und Dienstleistungen:**

Bio-Rohmilchkäse und Molkereiprodukte,  
Wolfschweinprodukte, Rindfleisch,  
Kalbfleisch, Brotaufstriche,  
regionale Produkte, Selber Käsen, Feierlichkeiten

☎ 03731 2077300  
☎ 03731 207730199

✉ [sales@biogut.eu](mailto:sales@biogut.eu)  
🌐 [www.biogut.eu](http://www.biogut.eu)

Pension / Ferienwohnungen / Reitbetrieb



**IMKEREI AURICH**  
MAN KANN DEN KLASSIKER  
NICHT VERBESSERN

---

## Imkerei Aurich

---

Klosterbezirk  
Altzella

Verkauf von Honig aus dem Tharandter Wald  
und den angrenzenden Regionen

Sylvia Aurich  
Am Hetzbach 26  
09633 Halsbrücke OT Hetzdorf

**Produkte und Dienstleistungen:**

7 verschiedene Sorten: Robinienhonig,  
Heidehonig, Blütenhonig, Phaceliahonig,  
Lindenhonig, Waldhonig, Rapshonig

☎ 035209 28910

✉ [info@imkerei-aurich.de](mailto:info@imkerei-aurich.de)  
🌐 [www.imkerei-aurich.de](http://www.imkerei-aurich.de)

## Agrargenossenschaft Niederschöna e.G.

---

Klosterbezirk  
Altzella

Pflanzen- und Milchproduktion

**Produkte und Dienstleistungen:**

Milch

Reiner Partzsch  
Freiberger Straße 1  
09633 Halsbrücke OT Niederschöna

☎ 035209 23610

☎ 035209 23626

✉ [verwaltung@agrar-niederschoena.de](mailto:verwaltung@agrar-niederschoena.de)

🌐 [www.agrar-niederschoena.de](http://www.agrar-niederschoena.de)

## Savanne Straußenprodukte

---



Klosterbezirk  
Altzella

**Produkte und Dienstleistungen:**

Fleisch, volle Eier (jährlich von Ende Mai bis Mitte August), Wurstprodukte, Eierlikör

Feierlichkeiten im Sommer,  
Eselreiten für Kinder nach Absprache

Henriette Lippmann  
Am Perzebach 14  
09603 Großschirma OT Seifersdorf

☎ 037328 140860

☎ 0172 3595995

✉ [kontakt@straussen-savanne.de](mailto:kontakt@straussen-savanne.de)

🌐 [www.straussen-savanne.de](http://www.straussen-savanne.de)



## Schmiedelandhaus

Klosterbezirk  
Altzella

Ausbildungsbetrieb IHK, DEHOGA, Slow Food

Norbert Hohmann  
Schmiedelandhaus  
Döbelnerstr. 19  
09661 Rossau / OT Greifendorf

### Produkte und Dienstleistungen:

Gastronomie mit vorwiegend regionalen  
Köstlichkeiten  
Sommergarten, Pension, Restaurant,  
Catering, Feierlichkeiten aller Art  
u.a. Hochzeiten im Freien und  
Schauschmieden

☎ 037207 / 992 88

✉ [info@schmiedelandhaus.de](mailto:info@schmiedelandhaus.de)  
🌐 [www.schmiedelandhaus.de](http://www.schmiedelandhaus.de)

Walpurgisnacht mit Feuer am 30. April  
Herbstfest am 1. Sonntag im Oktober

Mittwoch -Freitag 17:30 - 22:00 Uhr  
Samstag und Sonntag  
ab 11:30 Uhr



## Straußenhof Striegistal GbR

Klosterbezirk  
Altzella

Mitglied bei Direktvermarktung  
Sachsen e. V.

Marcus & Wolfgang Reißig  
Mühlstraße 16  
09661 Striegistal OT Pappendorf

### Produkte und Dienstleistungen:

Fleisch- und Wurstspezialitäten vom Strauß  
Straußeneinudeln  
volle Eier und Eierlikör saisonal  
Straußenlederwaren  
Pyramide im Straußenei

☎ 037207 54280

✉ [info@straussenhof-striegistal.de](mailto:info@straussenhof-striegistal.de)  
🌐 [www.straussenhof-striegistal.de](http://www.straussenhof-striegistal.de)

Hofführungen  
Verkostungen, Feierlichkeiten  
Hoffest im Juni  
Weihnachtsmarkt am 4. Advent

Montag-Freitag 09:00 - 11:00 Uhr  
Samstag 10:00 - 15:00 Uhr  
sowie nach Vereinbarung

## Senf- und Ölmühle Thomas Dietrich

---

Klosterbezirk  
Altzella

Senfmanufaktur in alter Mühlentradition

**Produkte und Dienstleistungen:**

Honigsenf, Bockhorkleesenf, mittelscharfer  
Senf, sächsischer Küchensenf, Röstkaffee

Mühlenführungen ab 6 Personen  
nach vorheriger Anmeldung

Thomas Dietrich  
Mühlstraße 7  
09661 Striegal OT Pappendorf

☎ 037207 995881

☎ 037207 995882

✉ [info@schubertmuehle.de](mailto:info@schubertmuehle.de)

🌐 [www.schubertmuehle.de](http://www.schubertmuehle.de)

🌐 [www.dietrichs-kaffee.de](http://www.dietrichs-kaffee.de)

Mittwoch 10:00 - 18:00 Uhr

Samstag, Sonntag

und Feiertag 11:00 - 17:00 Uhr





**Choco Del Sol**  
SCHOKOLADENMANUFAKTUR

## Choco Del Sol

Land des Roten  
Porphy

Schokoladenmanufaktur

**Produkte und Dienstleistungen:**

Schokolade, Kakao, Softeis

Handgemachte Schokolade  
Schokursionen  
Schokoladenseminare

Patrick Walter  
Schloßstraße 1  
Schloss Rochsburg  
09328 Rochsburg

☎ 0174 3413403

✉ [info@chocodelsol.com](mailto:info@chocodelsol.com)

🌐 [www.chocodelsol.com](http://www.chocodelsol.com)

Samstag 12:00 - 17:00 Uhr

Sonntag 12:00 - 17:00 Uhr

und nach Vereinbarung

## Hendler´s Das Restaurant im Grünen

  
Blümchen Café



Land des  
Roten Porphy

Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern

**Produkte und Dienstleistungen:**

Verarbeitung von regionalen Produkten  
im Partyservice und bei Familienfeiern  
im Restaurant, sowie Blümchencafé

selbsthergestelltes „Lunzenauer Sauerkraut“,  
unsere Rezeptsammlung zur Ernährung mit  
Kräutern, Kräuterwanderungen mit Buffet,  
Sauerkrautabend mit Herstellung, Wild-  
kräuterwanderung mit Buffet, Wintergemü-  
severarbeitung mit Buffet, Seminar: „wilde  
Kräutergesundheit im Bilzschén Sinne“

Wolfgang Hendler  
Ernst-Thälmann-Straße 22  
09328 Lunzenau

☎ 037383 68190

☎ 01578 8498602

📠 037383 80505

\* bitte AB nutzen

✉ [hendlers-restaurant@gmx.de](mailto:hendlers-restaurant@gmx.de)

🌐 [www.hendlers-restaurant.de](http://www.hendlers-restaurant.de)

Öffnungszeiten nach Vereinbarung

März bis November  
Blümchencafé auf Schloß Rochlitz



## Direktvermarktung Inge Harzendorf

---

Land des  
Roten Porphy

Direktvermarktung

**Produkte und Dienstleistungen:**

Fleisch, Fisch - vorwiegend Forelle  
und Karpfen

Verkauf von Weihnachtsbäumen

Inge Harzendorf  
Alte Straße 5  
09328 Lunzenau

☎ 037383 68528

☎ 0174 9036006

✉ [d.harzendorf@freenet.de](mailto:d.harzendorf@freenet.de)

## Biohof Elsdorf Elsdorfer Agrar - und Obstanbau GbR

---



Land des Roten  
Porphy

EZZ, GaÄ, DV

**Produkte und Dienstleistungen:**

Gemüse, Getreide, Beerenobst, Wurst,  
Fleisch, Honig

Beeren zum Selberpflücken,  
Führungen für Kindergärten,  
Schulen usw.

Karl-Heinz Winkler  
Hauptstraße 96-98  
09328 Lunzenau OT Elsdorf

☎ 037383 8007-0

☎ 037383 8007-2

✉ [info@eldo-biohof.de](mailto:info@eldo-biohof.de)

🌐 [www.eldo-biohof.de](http://www.eldo-biohof.de)

Mittwoch u. Freitag 10:00 - 16:00 Uhr  
Samstag 09:00 - 12:00 Uhr



## Landgut Chursdorf GbR

Land des  
Roten Porphy

Landwirtschaftlicher Betrieb  
mit Direktvermarktung  
Verarbeitung eigener Büffelmilch in Hofkäserei

Christian Thiele  
Landgutweg 25  
09322 Penig OT Chursdorf

### Produkte und Dienstleistungen:

Büffelmilch, verschiedene Käsespezialitäten u.a. Mozzarella aus 100% Büffelmilch  
Büffel Fleisch und -wurstwaren von eigenen Tieren (Wasserbüffel) regional erzeugt

☎ 037381 696-66

☎ 037381 696-15

✉ [vertrieb@landgut-chursdorf.de](mailto:vertrieb@landgut-chursdorf.de)

🌐 [www.landgut-chursdorf.de](http://www.landgut-chursdorf.de)

Hofführungen, Verkostung und Vorträge  
nach vorheriger Vereinbarung

Hofladen:

Mittwoch u. Donnerstag 14:00 - 18:00 Uhr

Freitag 09:00 - 18:00 Uhr

Samstag 09:00 - 12:00 Uhr

## Waldgaststätte Höllmühle mit eigener Hausschlachtung

Land des  
Roten Porphy

**Produkte und Dienstleistungen:**  
Verkauf von hausschlachtener Wurst im Glas  
ganzzählig, frisch und geräuchert

Gerd Richter  
Zur Höllmühle 6  
09322 Penig OT Chursdorf

Schlachten von Rindern, Schafen  
und Schweinen

☎ 037381 5575

☎ 037381 81897

✉ [info@waldgaststaette-hoellmuehle.de](mailto:info@waldgaststaette-hoellmuehle.de)

🌐 [www.waldgaststaette-hoellmuehle.de](http://www.waldgaststaette-hoellmuehle.de)

ab 1. Mai - 30. September:  
täglich ab 11:00 Uhr geöffnet

Montag - Donnerstag nach 20:00 Uhr  
auf Vorbestellung

ab 01. Oktober - 30. April:  
täglich ab 11:00 Uhr geöffnet

Donnerstag Ruhetag

Wochentags nach 17:30 Uhr  
auf Vorbestellung



## Geflügelhof Arnsdorf

Land des Roten Porphyrs  
naturnahe Geflügelzucht in bäuerlicher Tradition  
Direktvermarktung von Geflügelprodukten

Sven Börner  
Eduard-Bilz-Weg 3  
09322 Penig OT Arnsdorf

### Produkte und Dienstleistungen:

Freilandeier, Wachteleier, Eierlikör,  
Frischeinudeln aus eigener Herstellung,  
Freilandhähnchen und Suppenhühner, Enten,  
Wachteln, Gänse, Verkauf von Bruteiern, Küken,  
Gösseln und Jungtieren aus eigener Zucht

☎ 037381 68477

☎ 037381 69499

✉ [kontakt@gefuegelhof-arnsdorf.de](mailto:kontakt@gefuegelhof-arnsdorf.de)

🌐 [www.gefuegelhof-arnsdorf.de](http://www.gefuegelhof-arnsdorf.de)

Montag u. Donnerstag 16.30 - 19.00 Uhr  
Dienstag u. Mittwoch nach Vereinbarung  
Freitag u. Samstag 09.00 - 13.00 Uhr

## Hotel Restaurant Zur Lochmühle GmbH



Land des Roten Porphyrs  
Restaurant und Land-gut-Hotel  
mit regionaler Küche

Elke Klinder  
Zur Lochmühle 64  
09322 Penig

### Produkte und Dienstleistungen:

Gerichte vom Wasserbüffel  
Verkauf von Brotschnaps aus Sachsen

☎ 037381 66220

☎ 037381 82023

✉ [hotel@zur-lochmuehle.de](mailto:hotel@zur-lochmuehle.de)

🌐 [www.zur-lochmuehle.de](http://www.zur-lochmuehle.de)

täglich 11.00 - 23.00 Uhr  
Sonntag 11.00 - 18.00 Uhr



## Kohrener Landmolkerei GmbH

Land des  
Roten Porphy

Frisch vom Land aus einer Hand,  
eigene Milchkühe, eigener Futteranbau,  
regional erzeugte Milch

Jasmin Graichen | Marketing  
Waldorfweg 1  
09322 Penig

**Produkte und Dienstleistungen:**

Frisch- und H-Milch, Milchmischgetränke, Joghurt,  
Buttermilch, Kaffeemischgetränke

☎ 037381 694400  
☎ 037381 698265

weitere regionale Produkte wie Marmelade,  
Käse, Wurst, Nudeln, Eier, Schokolade

✉ [jgraichen@kohrener-landmolkerei.de](mailto:jgraichen@kohrener-landmolkerei.de)  
🌐 [www.kohrener-landmolkerei.de](http://www.kohrener-landmolkerei.de)

Ein weiterer Milchladen  
befindet sich in Frohburg.

Der Milchladen in Penig:  
☎ 037381 69 44 13  
Montag-Freitag 14:00 - 18:00 Uhr  
Samstag 09:00 - 13:00 Uhr

## Laurus Vital GmbH



Land des  
Roten Porphy

Restaurant mit Kochschule und  
Kräutergarten, SlowFood-Unterstützer  
und Dehoga-Mitglied

Norbert Hanussek  
Limbacher Straße 19  
09232 Hartmannsdorf

**Produkte und Dienstleistungen:**

Bio-Weine, Kräutersalze und -essige,  
Chutneys und Fruchtaufstriche, Öle

☎ 03722 505210  
☎ 03722 5052121

Feinkost aus eigener Manufaktur,  
Seminare, Restaurant mit  
Showküche

✉ [info@laurus-vital.de](mailto:info@laurus-vital.de)  
🌐 [www.laurus-vital.de](http://www.laurus-vital.de)

Dienstag 17:00 - 23:00 Uhr  
Mittwoch - Samstag  
11:30 - 23:00 Uhr

## Gemüsebetrieb Landgarten



Land des  
Roten Porphy

Bio-Gemüse und Obst, Biozertifiziert  
DE-öko-34-Kontrollstelle; Gäa e.V.  
Mitglied in der Vereinigung ökologischer  
Landbau

### Produkte und Dienstleistungen:

Bio-Obst und Gemüse, Blumen, Kräuter,  
Präsentkörbe, Bio- und Naturkostwaren,  
ab Hof Verkauf, Biogemüseboxen

Yvonne Graunitz  
Göppersdorfer Straße 2A  
09217 Burgstädt

☎ 03724 6681544

☎ 03724 668363

✉ [info@bio-landgarten.de](mailto:info@bio-landgarten.de)

🌐 [www.bio-landgarten.de](http://www.bio-landgarten.de)

Dienstag 15:00 - 19:00 Uhr

Freitag 12:00 - 19:00 Uhr

Samstag 09:00 - 12:00 Uhr

## Wildfleischerei und Wildhandel Müller

Land des Roten  
Porphy

Spitzenprodukte von einheimischem  
Erzgebirgswild

### Produkte und Dienstleistungen:

Fleisch vom Reh, Hirsch, Wildschwein,  
12 verschiedene Wurstsorten,  
kalte Bratenplatten, gebackene  
Frischlinge, Wildsau am Spieß

Catering

Uwe Müller  
Göppersdorfer Straße 50  
09217 Burgstädt

☎ 03724 84841

☎ 03724 669004

✉ [mail@wildhandel-mueller.de](mailto:mail@wildhandel-mueller.de)

🌐 [www.wildhandel-mueller.de](http://www.wildhandel-mueller.de)

Ladengeschäft:

Mittwoch 13:00 - 20:00 Uhr  
und nach Vereinbarung



## Golden Buffalo Handels GmbH

Land des  
Roten Porphy  
Lebensmittel, Produkte vom Wasserbüffel,  
Groß- und Einzelhandel von  
Wasserbüffelprodukten

Dipl.-agr. Ing. Horst Lüpfer  
Gartenweg 12  
09217 Burgstädt

### Produkte und Dienstleistungen:

Fleisch, Wurst und Schinken vom  
Wasserbüffel, Käse, Likör, Mozzarella,  
Brotaufstrich, Konserven, Kosmetik,

☎ 03722 92969  
☎ 03722 406469

✉ [info@golden-buffalo.de](mailto:info@golden-buffalo.de)  
🌐 [www.golden-buffalo.de](http://www.golden-buffalo.de)



## Meersteiners Straußenhof

Land des  
Roten Porphy  
Wurst- und Fleischwaren, Dekoartikel,  
eigene Schlachtung, Mitglied im Berufsverband  
Deutsche Straußenzucht artgerecht e. V.  
und Direktvermarkter in Sachsen e. V.

Heike Meersteiner  
Untere Dorfstraße 23  
09236 Claußnitz OT Markersdorf

### Produkte und Dienstleistungen:

Fleisch und Wurst vom Strauß, Speiseeier zeitlich  
begrenzt auf Bestellung, Leereier, Brutschalen,  
Leder und -waren, Deko und Schmuck aus  
Straußeneiern, Federn, Staubwedel

☎ 037202 3337  
☎ 0176 13 337702  
☎ 037202 2132

✉ [post@meersteiners-straussenhof.de](mailto:post@meersteiners-straussenhof.de)  
🌐 [www.meersteiners-straussenhof.de](http://www.meersteiners-straussenhof.de)

Präsentkörbe

Führungen (auch für Schulklassen)  
nach Absprache;  
garantierte Fütterung ohne Hormone,  
Leistungssteigerer, Tiermehl, Antibiotika

## Agraset Agrargenossenschaft Naundorf bei Rochlitz



Land des  
Roten Porphy

Landwirtschaftsbetrieb, Hofladen  
mit regionalen Produkten, Ziegenmilch-  
produkte, Ziegenfleischprodukte

Anja Kummer  
Am Lagerhaus 1  
09306 Erlau

### Produkte und Dienstleistungen:

Pflanzen- und Tierproduktion, Fleisch und Wurst  
vom Rind, Schwein, Ziege und Lamm, Kartoffeln  
(aus eigener Produktion), Äpfel, Gewürze,  
Milch und Molkeprodukte von der Ziege,  
Getreide- und Futtermittel, Arbeitsbekleidung,  
Reitzubehör, Sämereien und Dünger

Werkstatt für landwirtschaftliche  
Maschinen und Fahrzeuge, Hofladen

Hoffest alle 2 Jahre

☎ 03737 490531

☎ 03737 490535

✉ [info@agraset.de](mailto:info@agraset.de)

🌐 [www.agraset.de](http://www.agraset.de)

Montag-Freitag 08:00 - 18:00 Uhr

Samstag 08:00 - 11:00 Uhr

## Sachsenkräuter GbR



Land des  
Roten Porphy

Herstellung und Verkauf von  
Nahrungs- und Genussmitteln aus  
Wildkräutern, -blüten und -beeren

Lars und Jeannette Wenzel  
Zur Kohlung 14  
09603 Erlau OT Schweikershain

### Produkte und Dienstleistungen:

Gewürze, Brotaufstriche, Pesto,  
Mühlenmehl, Mühlenöl, Likör, Wein,  
Kräuterkissen, Naturzahnbürste

Die Produkte stammen überwie-  
gend aus eigener Herstellung

monatlich Wildkräuterwanderungen

☎ 034327 687061

☎ 0178 3022139

✉ [sachsenkraeuter@web.de](mailto:sachsenkraeuter@web.de)

🌐 [www.sachsenkraeuter.de](http://www.sachsenkraeuter.de)

Laden:

Herrenstraße 14, 09366 Stollberg/Erz.

Mittwoch 09:00 - 15:00 Uhr

Donnerstag-Freitag 12:00 - 17:00 Uhr



## Fischhof Fuhrmann

Land des Roten  
Porphy

Fisch – frisch und lecker, Spezialitäten  
aus der Region

Carola Fuhrmann  
Hauptstraße 80  
09306 Königshain-Wiederau  
OT Topfseifersdorf

**Produkte und Dienstleistungen:**

Frischfisch, Räucherfisch, Salate, gewürzte  
Fischvarianten, Wild, Büffel, Ziege, Marmelade,  
Honig, Wein, Saft, Produktkorb „Porphyland“

☎ 03727 612235  
☎ 0174 9 616317

Partyservice und Hofgaststätte

✉ [mail@fischhof-fuhrmann.de](mailto:mail@fischhof-fuhrmann.de)  
💻 [www.fischhof-fuhrmann.de](http://www.fischhof-fuhrmann.de)

Hofgaststätte  
Freitag 17:00 - 21:00 Uhr  
Samstag 11:00 - 22:00 Uhr  
Sonntag 11:00 - 14:00 Uhr  
Feiertag 11:00 - 21:00 Uhr

Hofladen:  
Dienstag, Donnerstag und  
Freitag 14:00 - 18:00 Uhr  
Samstag 09:00 - 16:00 Uhr  
Sonntag 09:00 - 12:00 Uhr

## Obstverwertung Hinkelmann

Land des  
Roten Porphy

Lohnmosterei und Saftverkauf aus  
Früchten von Streuobstwiesen

Regina Hinkelmann  
Claußnitzer Straße 7  
09306 Königshain-Wiederau  
OT Königshain

**Produkte und Dienstleistungen:**

z. B. Apfelsaft, Birnensaft, Apfel und  
Birne gemischt

☎ 037202 2866

✉ [info@obstverwertung.de](mailto:info@obstverwertung.de)  
💻 [www.obstverwertung.de](http://www.obstverwertung.de)





## Obstgut Seelitz

Land des  
Roten Porphy

Mitglied im Landesverband  
Sächsisches Obst e. V.,  
Dachzeichen: Direkt vom Hof;  
Zertifizierung: Global G.A.P. und QS

### Produkte und Dienstleistungen:

Äpfel, Kirschen, Pflaumen, Erdbeeren  
sowie Lagerung und Vermarktung

Hofladen, Wochenmärkte in  
Chemnitz, Frankenberg, Mittweida,  
Limbach-Oberfrohna, Rochlitz;  
Annahme Äpfel für Lohnmost

Tag des offenen Obsthofes

Wolfgang Kuhn  
Talstraße 2  
09603 Seelitz OT Döhlen

☎ 03737 422-13

☎ 03737 422-15

✉ [info@obstgut-seelitz.de](mailto:info@obstgut-seelitz.de)

🌐 [www.obstgut-seelitz.de](http://www.obstgut-seelitz.de)

Hofladen (Dezember bis Mai):

Montag - Freitag 09:00 - 13:00 Uhr  
13:30 - 17:00 Uhr

Samstag 08:30 - 11:30 Uhr

## Geflügelhof Hinkelmann

Land des Roten  
Porphy

Mitglied bei Direktvermarktung  
Sachsen e. V., im Besitz des  
Dachzeichens, KAT Mitglied,  
zertifiziert durch MI-Ceit,  
Familienbetrieb

### Produkte und Dienstleistungen:

Eier, Nudeln, Honig, Geflügel,  
Hausschlachtetes, Molkeprodukte, Obst  
und Gemüse (je nach Jahreszeit)

Gerd Hinkelmann  
Geringswalder Straße 7  
09306 Seelitz OT Zschaagwitz

☎ 03737 43977

☎ 0174 702369

🌐 [www.gefluegelhof-hinkelmann.de](http://www.gefluegelhof-hinkelmann.de)

Montag-Freitag 08:00 - 18:00 Uhr

Samstag 09:00 - 12:00 Uhr





## Biohof Hausmann

Land des  
Roten Porphy

Biohof im Anbauverband der GÄA

**Produkte und Dienstleistungen:**

Hofladen mit selbst angebaute[m] Gemüse  
sowie Waren aus der Naturkostgroßhandel

selbst angebautes Obst und Gemüse,  
Bio-Produkte des täglichen Lebens

Daniel Hausmann  
Mühlweg 8  
09306 Rochlitz OT Breitenborn

☎ 034346 62685

✉ [info@bio-hausmann.de](mailto:info@bio-hausmann.de)

🌐 [www.bio-hausmann.de](http://www.bio-hausmann.de)

Freitag 14:00 - 18:00 Uhr  
jeden ersten Samstag  
im Monat 11:00 - 16:00 Uhr

## Wildkräuterhof Zesch

Land des  
Roten Porphy

Kräuterführung und Verkostung,  
selbstgemachte Produkte aus Wildkräutern

**Produkte und Dienstleistungen:**

Wildkräuter - Suppen, Wildkräuter - Salate,  
Kuchen mit Wildkräutern, wie sie  
schon Oma gebacken hat,  
Kräuter - Tees, Kräuter - Limonaden,  
Marmeladen, Gelees, Eingelegtes, Früchte

Trockengestecke, Blumen aus dem  
Garten und von der Wiese  
handgestrickte Wärmdecken und  
Pullover aus Schafwolle

Sieglinde Zesch  
Wiederrauer Str. 12  
09306 Wechselburg OT Göppersdorf

☎ 0157 - 73278495

Mitte April bis Mitte Oktober  
Samstag und Sonntag von 10 - 18 Uhr

## Hofgut Pulsitz Reichardt/Matthes GbR



Lommatzcher  
Pflege

Gäa- und Demeter Betrieb  
(ökologischer Landbau DE-ÖKÖ-021), 140 ha  
Land, 50 Milchkühe, Hofmolkerei,  
Hofladen

### Produkte und Dienstleistungen:

Milchprodukte, Getreide, Feldgemüse  
(Möhren, Zwiebeln, Kartoffeln), Säfte,  
Bio-Trockensortiment

Hofladen, Führungen,  
Verkostungen

Dr. Sabine Reichardt  
Pulsitzer Hauptstraße 14  
04749 Ostrau OT Pulsitz

☎ 034324 22277

📠 034324 22277

✉ [kontakt@hofgut-pulsitz.de](mailto:kontakt@hofgut-pulsitz.de)

🌐 [www.hofgut-pulsitz.de](http://www.hofgut-pulsitz.de)

Montag - Samstag 10:00 - 19:00 Uhr

## Spargelhof Schertenleib



Lommatzcher  
Pflege

Bio- und QS-zertifiziert

### Produkte und Dienstleistungen:

Spargel, Kartoffeln

landwirtschaftliche  
Dienstleistungen

Andreas Schertenleib  
Am Wal 3  
04749 Ostrau OT Pulsitz

☎ 034324 22280

☎ 0174 2406579

📠 034324 22280

✉ [elfi.schertenleib@web.de](mailto:elfi.schertenleib@web.de)

🌐 [www.spargelhof-schertenleib.de](http://www.spargelhof-schertenleib.de)

in der Spargelsaison täglich geöffnet:  
Montag - Samstag 08:00 - 18:00 Uhr  
Sonntag/Feiertag 08:00 - 14:00 Uhr  
außerhalb der Saison nach Absprache

## Auenhof Biogemüse & Auenhof Naturkost



Lommatzcher  
Pflege

Biolandbetrieb  
ökologischer Anbau (DE-ÖKO-006)  
35 ha Gemüsefläche, 20 ha  
Ackerland und Grünland  
1 ha Folienfläche, solidarische Landwirtschaft

### Produkte und Dienstleistungen:

Feingemüse, Feldgemüse, Kräuter,  
Fruchtgemüse  
Handel, Abo-Kisten

Katrin und Oliver Leipacher  
Mügelner Straße 101  
04749 Ostrau / OT Niederlützschera

☎ 034324 21595  
📠 034324 20774

✉ [info@biogemuese-sachsen.de](mailto:info@biogemuese-sachsen.de)  
🌐 [www.biogemuese-sachsen.de](http://www.biogemuese-sachsen.de)

## Kelterei Sachsenobst GmbH



SachsenKreuz<sup>+</sup>

Fruchtsäfte und Fruchtweine,  
Hirschblut (Fruchtwein), ISO 9001:2008,  
Biozertifikat DE.öko-005, Verband der  
deutschen Fruchtsaftindustrie, Teilnahme  
am freiwilligen Kontrollsystem der SG+

### Produkte und Dienstleistungen:

Herstellung von Fruchtsäften und Fruchtweinen,  
Lohnmosterei

Werksverkauf  
Montag - Mittwoch:  
09:00 - 12:00 Uhr und 12:30 - 15:30 Uhr  
Jeden 1. Montag im Monat bis  
18:00 Uhr geöffnet

Steffen Rockmann  
Neugreußniger Straße 16  
04720 Döbeln OT Ebersbach

☎ 03431 6632-0  
📠 03431 6632-21

✉ [KeltereiSachsenobst@obstland.de](mailto:KeltereiSachsenobst@obstland.de)  
🌐 [www.Kelterei-Sachsenobst.de](http://www.Kelterei-Sachsenobst.de)

## Landwirtschaftsunternehmen Alpakazauber und Imkerei



SachsenKreuz<sup>+</sup> Alpakazucht und Imkerei; Mitglied des Alpakazuchtverbandes Deutschland; Mitglied des Deutschen Imkerbundes

Andreas Jentzsch  
Gebersbacher Straße 38  
04720 Döbeln OT Ziegra

### Produkte und Dienstleistungen:

Zucht- und Freizeittiere, Deckservice, Alpakawolle und Garne, Verkauf von Bienenvölkern, Schwärmen, Honig in D,J,B. - Qualität, Propolistinktur, Bienenwachs, Kerzen aus Bienenwachs

Beratung; Alpakawanderungen

☎ 03431 7310695

☎ 01525 3879762

✉ [info@alpakazauber.de](mailto:info@alpakazauber.de)

🌐 [www.alpakazauber.de](http://www.alpakazauber.de)

## Forellenproduktion Jörg Schnek



SachsenKreuz<sup>+</sup> Anlage Töpelwinkel ganzjährig  
Lebendfischverkauf

Jörg Schnek  
Töpelwinkel 22  
04720 Döbeln OT Töpeln

### Produkte und Dienstleistungen:

Forelle, Lachsforelle, Karpfen, Stör, Hecht, Schleie, Zander, Räucherfisch nach Angebot und auf Bestellung

Anfertigung von Fischplatten,  
Angeln für Kinder und Erwachsene

☎ 03431 611841

☎ 03431 711135

Öffnungszeiten Töpelwinkel:

Montag - Donnerstag 07:00 - 16:00 Uhr

Freitag 07:00 - 17:00 Uhr

Samstag 08:00 - 12:00 Uhr

Ladengeschäft in Döbeln, Marktstraße 4:

Dienstag - Freitag 09:00 - 17:00 Uhr

Samstag 09:00 - 11:00 Uhr



## Gut Gadewitz

SachsenKreuz<sup>+</sup> Ölmühle und Hofladen

### Produkte und Dienstleistungen:

hochwertige kaltgepresste, naturbelassene Speiseöle aus der eigenen Ölmühle, umfangreiches Angebot an Bioprodukten, hochwertige Erzeugnisse aus der heimischen Landwirtschaft, Kunstgewerbe aus Sachsen

Gutscheine, Präsentkörbe,  
Getreidemühle im Hofladen  
Kinder Willkommen: Spielecke im Hofladen  
und Platz zum Toben auf dem Hof

Maja Horlacher  
Gadewitz Nr. 10  
04720 Großweitzschen  
OT Gadewitz

☎ 03431 704004  
☎ 03431 704003

✉ [gut-gadewitz@t-online.de](mailto:gut-gadewitz@t-online.de)  
🌐 [www.gut-gadewitz.de](http://www.gut-gadewitz.de)

Hofladen:  
Montag - Freitag 10:00 - 19:00 Uhr  
Samstag 09:00 - 13:00 Uhr

## Landwirtschaftsbetrieb Zschaage



SachsenKreuz<sup>+</sup> **Produkte und Dienstleistungen:**  
Naturbelassene Milch von unseren Kühen, täglich frisch aus dem Automat (QMS-zertifizierter Milchviehbetrieb)

Angebot von Kartoffeln verschiedener Sorten und frischem Gemüse je nach Saison

Selbstbedienung täglich 24 Stunden

Alexander Zschaage  
Nauhain 1  
04746 Hartha OT Nauhain

☎ 034328 60678 oder 60679  
0160 96065748

✉ [alexzschaage@web.de](mailto:alexzschaage@web.de)

## Archehof Klosterbuch e. V.

---

SachsenKreuz<sup>+</sup> Erhaltung gefährdeter Tierrassen

**Produkte und Dienstleistungen:**

Zuchttiere, Lammfleisch (Spezialität Heidschnuckenbraten), Getreide in kleinen Mengen

Gestaltung von Projekt- und Wandertagen; der geschlossene Kreislauf im Jahresablauf eines kleinen Landwirtschaftsbetriebes ohne Traktor kann erlebt werden (Zustand wie 1920). Hof kann als Tagungsstätte genutzt werden.

Jürgen Pohl  
Klosterbuch 25  
04703 Leisnig OT Klosterbuch

☎ 034321 68137

✉ [tk@klosterbuch.com](mailto:tk@klosterbuch.com)  
🌐 [www.klosterbuch.com](http://www.klosterbuch.com)  
🌐 [www.g-e-h.de](http://www.g-e-h.de)

## Fischhof Pappai

---

SachsenKreuz<sup>+</sup> Fischverarbeitung, Fischhandel,  
Partyservice

**Produkte und Dienstleistungen:**

Frischfisch, Räucherfisch, Salate, Antipasti,  
Fischbrötchen

Menüs, Buffet, Fingerfood,  
sommerliche Grillvariationen, Fischplatten

September bis April Karpfenzeit; Produkte  
von regionalen Produzenten

Ulrich Pappai  
Hauptstraße 73  
09244 Lichtenau OT Ottendorf

☎ 037208 85846

✉ [fischhof-pappai@web.de](mailto:fischhof-pappai@web.de)

Freitag 13:00 - 17:00 Uhr  
Samstag 08:30 - 11:00 Uhr  
sowie nach Vereinbarung

## Landsprosse



SachsenKreuz<sup>+</sup> Lieferung von Wildkräutern und Blüten an Gastronomiebetriebe

**Produkte und Dienstleistungen:**

Wildkräuter und essbare Blüten

Wildkräuterwanderungen für Verbraucher (Freitag und Samstag)

Sonja Schulze  
Garnsdorfer Straße 42  
09244 Lichtenau OT Garnsdorf

☎ 0151 52580616  
☎ 037208 883931

✉ [landsprosse@gmx.de](mailto:landsprosse@gmx.de)  
🌐 [www.landsprosse.de](http://www.landsprosse.de)

## Naturkostservice Lichtenau

NATURKOSTSERVICE LICHTENAU  
HOF „CASA RUSTICA“

SachsenKreuz<sup>+</sup> zertifizierter Lieferservice für Naturkost, DE Öko-034

**Produkte und Dienstleistungen:**

Naturvollkostsortiment (KbA zertifiziert), Bio-Gemüse, Bio-Backwaren und Bio-Saft aus der Region, Apfelsaft von der eigenen Steuobstwiese, Beerenobst und Gemüse aus Lichtenau und Claußnitz

kleiner Hofladen mit Selbstabholung, Bestell- und Lieferservice

Zusatzangebot: Naturfarben, Lasuren, Putze etc. der Firma „KREIDEZEIT“

Andreas Ahner  
Garnsdorfer Straße 20  
09244 Lichtenau OT Ottendorf

☎ 037208 85855  
☎ 037208 884974

✉ [post@naturkost-lichtenau.de](mailto:post@naturkost-lichtenau.de)  
🌐 [www.naturkostservice-lichtenau.de](http://www.naturkostservice-lichtenau.de)





## Kräuter Undine Myja

SachsenKreuz<sup>+</sup> Kräutertourerführungen, Kräutervorträge,  
Verwertung und Vermarktung von  
Kräuterprodukten

**Produkte und Dienstleistungen:**

Tees, Gewürze, Kräuterpflanzen,  
Kräuterprodukte

dekorative Geschenkkonzepte,  
Kräutertourerführungen, Kräuterveranstaltungen  
(siehe Veranstaltungsplan Kloster Buch),  
Kräutervorträge

Öffnungszeiten im Kloster Buch in Klosterbuch:  
Januar und Februar geschlossen  
März, November, Dezember  
Montag-Freitag 10:00 - 17:00 Uhr  
und nach Vereinbarung

Undine Myja  
Zschochauer Straße 11  
04749 Ostrau OT Pulsitz

☎ 034324 23256

✉ [undine.myja@gmx.de](mailto:undine.myja@gmx.de)

**WALDHEIMER<sup>®</sup>**  
**GEWÜRZE**  
*sächsisch-herzhaft*

## Waldheimer Gewürze GmbH

SachsenKreuz<sup>+</sup> Herstellung von Lebensmitteln  
ISO: 9001:2008/HACCP

**Produkte und Dienstleistungen:**

Saucen, Brühen und Zusatzprodukte für die  
Fleischverarbeitung, Großküchen und Caterer

Präsenze und Geschenke

Grit Henrich  
Landsberger Straße 60  
04736 Waldheim

☎ 034327 9610  
☎ 034327 96155

✉ [kontakt@waldheimer-gewuerze.de](mailto:kontakt@waldheimer-gewuerze.de)  
🌐 [www.waldheimer-gewuerze.de](http://www.waldheimer-gewuerze.de)



## Gimmlitztalhof

Silbernes  
Erzgebirge

biologisch wirtschaftender Landwirtschaftsbetrieb  
mit eigener Direktvermarktung von  
Fleisch- und Wurstwaren  
Bio-zertifiziert durch die ABCERT AG Esslingen

Stefan Klemm  
Trassenweg 25  
09638 Lichtenberg

☎ 01744116969

### Produkte und Dienstleistungen:

Verkauf von Fleisch- und Wurst-  
waren von Rind und Schwein

✉ [kontakt@gimmlitztalhof-bio.de](mailto:kontakt@gimmlitztalhof-bio.de)  
💻 [www.gimmlitztalhof-bio.de](http://www.gimmlitztalhof-bio.de)

landwirtschaftliche Dienstleistungen, Grün-  
landpflege und Grünschnittensorgung  
Verkauf von Bio-Heu-Rundbal-  
len (Anlieferung möglich)

Verkauf über unser Online-  
Bestellsystem oder telefonisch  
Schlachttermine online einsehbar

Hoffest jedes Jahr am 1. Sep-  
tember-Weekend



## Privatbrauerei Rechenberg GmbH & Co. KG

Silbernes  
Erzgebirge

moderner Produktionsbetrieb für die Herstellung  
von Fassbier sowie Mineralwasser und Limona-  
den vom Fass; Brauereigaststätte; historische  
Brauerei als „Sächsisches Brauereimuseum“

Andreas Meyer, Thomas Meyer  
An der Schanze 3  
09623 Rechenberg-Bienenmühle  
OT Rechenberg

### Produkte und Dienstleistungen:

Fassbiere, Mineralwasser, Limonaden im Fass

☎ 037327 880-15  
💻 037327 880-10

Brauereigaststätte, Sächsisches Brauerei-  
museum, Brauereiladen, Führungen im  
Brauereimuseum

✉ [info@brauerei-rechenberg.de](mailto:info@brauerei-rechenberg.de)  
💻 [www.rechenberger.com](http://www.rechenberger.com)

Montag - Freitag 07:00 - 16:00 Uhr  
Samstag, Sonntag, und  
Feiertag 10:30 - 15:00 Uhr

## Agrargenossenschaft „Bergland“ Clausnitz eG



Silbernes  
Erzgebirge

Milchproduktion, Futteranbau,  
Energiewirtschaft, Hofladen, Vermietung,  
Umweltallianz, QS, Qualität direkt vom Hof,  
Gutes von hier

Lothar Eckardt / Anke Schmerler  
Hauptstraße 13  
09623 Rechenberg-Bienenmühle  
OT Clausnitz

### **Produkte und Dienstleistungen:**

Direktvermarktung von Speiseölen aus eigenem Anbau: Raps-, Lein- und Leindotteröl.

☎ 037327 83930

📠 037327 1293

Kartoffeln, Käse, Fleisch und  
Wurstwaren vom Rind

✉ [info@agrар-berglаnd-clausnitz.de](mailto:info@agrар-berglаnd-clausnitz.de)

🌐 [www.agrar-berglанд-clausnitz.de](http://www.agrar-berglанд-clausnitz.de)

Milch, Getreide, Raps, regenerative Energien

Hofladen:

Montag - Mittwoch und

Freitag 08:00 - 17:00 Uhr

Donnerstag 08:00 - 18:00 Uhr

Samstag 09:00 - 12:00 Uhr

Wäscherei, Trocknung

## Gärtnerei und Blumenhaus J. Süß

Silbernes  
Erzgebirge

### **Produkte und Dienstleistungen:**

Eigenerzeugung von Gemüsepflanzen

Jens Süß  
Hauptstraße 9  
09619 Dorfchemnitz

☎ 037320 1679

✉ [gaertnerisuess@aol.com](mailto:gaertnerisuess@aol.com)

🌐 [www.gaertnerei-suess.de](http://www.gaertnerei-suess.de)

Montag - Freitag 08:00 - 18:00 Uhr

Samstag 08:00 - 12:00 Uhr



## Rösterei Momo Brettschneider & Brettschneider GbR

Silbernes  
Erzgebirge

handwerklich gerösteter Kaffee,  
Laden und Café (Kaffeehaus)

Mike Brettschneider  
Geschäftsführer  
Korngrasse 3  
09599 Freiberg

### Produkte und Dienstleistungen:

Kaffee, Schokoladen, Kaffeezubehör,  
selbstgebackene Kuchen

Montag - Freitag 09:00 - 19:00 Uhr  
Samstag 10:00 - 18:00 Uhr  
Sonntag + Feiertag 13:00 - 18:00 Uhr

☎ 03731 419240  
📠 03731 419038

✉ [info@roesterei-momo.de](mailto:info@roesterei-momo.de)  
🌐 [www.roesterei-momo.de](http://www.roesterei-momo.de)

QUALITÄT - GENUSS - NACHHALTIGKEIT

Ölmanufaktur  
vom Huttenberg

## Ölmanufaktur vom Huttenberg

Silbernes  
Erzgebirge

Wir verarbeiten regionale  
biozertifizierte Ölsaaten. Wir pressen kalt,  
d.h. unter 40°C. Die Öle werden nicht gefiltert,  
sondern wir lassen den Trüb ansetzen.  
Wir sind nach EU-Label biozertifiziert.

Danilo Braun  
Hauptstraße 146  
09600 Oberschöna  
OT Langhenndorf

### Produkte und Dienstleistungen:

8 verschiedene Öle: Lein-, Mohn-, Hanf-, Lein-  
dotter-, Raps-, Sonnenblume-, Kürbiskern- und  
Schwarzkümmelöl, Apfellokör, schwarze Nüsse  
verschiedene Mehle

Ölherstellung in Dienstleistung, z.B. Walnussöl

☎ 01577 3987764

✉ [dieoelmanufaktur@gmail.com](mailto:dieoelmanufaktur@gmail.com)  
🌐 [www.oel-muehle.de](http://www.oel-muehle.de)

Montag - Freitag 10:00 - 18:00 Uhr  
Samstag 09:00 - 12:00 Uhr  
nur nach telefonischer Anmeldung



# Leckeres aus der Region

Erzgebirgsregion Flöha- u. Zschopautal

## ASIATISCHE GEMÜSEPFANNE MIT KAROTTEN-KOKOS-INGWER-SUPPE

Rezept von: Baumann Oederan MICO GmbH; Oederan

Kategorie: Hauptspeise

### Zutaten:

- 400 g Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe von Magnus Baumann
- 50 g Zwiebeln
- 100 g Karotten
- 100 g Paprika (bunt)
- 100 g Zucchini
- 50 g Bambussprossen
- 1 Knoblauchzehe
- Basilikum, Bärlauch und/oder Koriander (je nach Geschmack)
- Salz, Pfeffer, Curry,
- Saft einer kleinen Limette,
- Butter/Öl

### Zubereitung:

Gemüse waschen, putzen und in ca. 0,5 cm dicke Streifen schneiden.  
Zuerst die Karottenstreifen in Fett anbraten, anschließend die Zwiebeln zugeben.  
Wenn beides leicht goldbraun ist, den Rest hinzu geben und mit Salz, Pfeffer, Curry und Limettensaft würzen. Knoblauch pressen und zufügen.  
Alles nochmals leicht anbraten und anschließend mit der Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe aufgießen und ca. 2 Minuten unter Rühren kochen lassen.  
Vor dem Servieren die Kräuter unterrühren.

Als Beilage empfehlen wir Reis.





## SAUERBRATEN VON DER DAMWILDKEULE

Rezept von: Agrozuchtfarm Breitenau e.G.; Breitenau

Kategorie: Hauptspeise

### Zutaten:

1 kg Damwildkeule  
200 g Räucherspeck  
100 ml Pflanzenöl  
250 g Suppengrün  
100 g Zwiebel  
250 ml saure Sahne  
100 ml Weißwein  
50 g Mehl  
50 g Butter  
20 g Zucker

Pfeffer, Lorbeer, Thymian,  
Nelken, Zitrone, Senf, Kapern,  
Knoblauch, Wacholderbeeren



### Tipp:

Die Sauce sollte einen pikanten, leicht sauren Geschmack (saure Sahne) aufweisen. Außerdem sollte sie nicht durch ein zu feines Sieb gegeben werden, denn das Gemüse bindet sie und verleiht ihr den charakteristischen Geschmack.

### Zubereitung:

Aus Wasser, Weißwein, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, zwei zerdrückten Knoblauchzehen, einer kleingeschnittenen Möhre, Lorbeer, Wacholderbeeren, Thymian, zerstoßenen Pfefferkörnern und Nelken eine Beize kochen. Anschließend den Saft einer halben Zitrone in den etwas ausgekühlten Fond geben und die gewaschene Wildkeule damit bedecken. Das Fleisch in der Beize bei gelegentlichem Wenden 2 – 3 Tage marinieren lassen.

Zum Braten aus der Beize nehmen, abtrocknen und außen mit dünnen Rauchspeckstreifen spicken, salzen und pfeffern. In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen und darin das Suppengrün anbraten. Die Keule rundherum scharf anbraten und den verdunsteten Bratensaft immer wieder durch die Beize ersetzen. Die Keule fast weich garen, herausnehmen, den Bratenfond reduzieren, mit Mehl bestäuben und mit dem Suppengrün kurz rösten lassen. Mit der restlichen Beize auffüllen, die Keule hineingeben, Bratenpfanne abdecken und bei nicht zu hoher Temperatur fertig garen.

Die Keule wiederum herausnehmen und die Sauce mit der sauren Sahne, Senf, dem Saft einer Zitrone und einem Stück Zitronenschale, den Kapern und etwas Zucker zu einer sämigen Sauce kochen. Vor dem Anrichten die Butter mit der Sauce verrühren und über die portionierte Keule gießen.

# ROASTBEEF AUF RADI MIT PETERSILIEN-PESTO

Rezept von: Fleischerei Seifert; Eppendorf

Kategorie: Hauptspeise

## Zutaten: (für 4 Personen)

- 800g Roastbeef  
(ohne Fettrand, küchenfertig)
- 1 EL geschälte Mandeln
- 1-2 EL gebräunte Mandelblättchen
- 50 g Butter
- 200 g Blattspinat
- 2 Bund Petersilie
- 1 EL frisch geriebener Parmesan
- 50 ml Olivenöl
- 600 g weißer Rettich
  
- Salz und Pfeffer,  
Zitronensaft



## Zubereitung:

Mandeln und Mandelblättchen nacheinander separat in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen und leicht bräunen – nicht kochen! – lassen. Den Spinat und die Petersilie waschen, trocken-schleudern und von den Stielen befreien. In sprudelnd kochendem Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Das übrige Wasser gut ausdrücken. Spinat und Petersilie grob hacken. Mit Parmesan, den ganzen Mandeln, Olivenöl, brauner Butter, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Rettich schälen, längs vierteln und in etwa 2 mm dicke Scheiben schneiden. In sprudelnd kochendem Salzwasser in etwa 1min bissfest blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Rettichscheiben mit etwas Pesto mischen und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt kühl stellen. Den Backofen auf 100°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Rost in die mittlere Einschubleiste schieben und ein Abtropfblech darunter schieben. Das Öl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Roastbeef darin von allen Seiten kurz anbraten, sodass sich die Poren schließen. In Alu-Folie wickeln, diese oben zusammenkniffen, aber nicht ganz verschließen. Auf den Rost legen und in etwas 3 Stunden im vorgeheizten Ofen (keine Umluft) rosa braten. Anschließend salzen und pfeffern. Das Roastbeef in Scheiben schneiden und auf warmen Tellern mit dem Radi - Salat anrichten. Den Salat mit den gebräunten Mandelblättchen bestreuen, das restliche Pesto dazu reichen.



# ANANAS-CURRY-HÜHNCHEN MIT CURRY-KOKOS-SUPPE

Rezept von: Baumann Oederan MICO GmbH; Oederan

Kategorie: Hauptspeise

## Zutaten:

- 400 g Curry-Kokos-Suppe von Magnus Baumann
- 250 g Hühnerbrustfilet
- 50 g Karotten
- 50 g Zucchini
- 50 g Ananas (aus der Dose)
- 50 g Lauchzwiebeln

Salz, Pfeffer, Honig, Basilikum, Bärlauch und/oder Koriander, Sesamöl



## Zubereitung:

Das Gemüse waschen und putzen. Die Karotten in Stifte und die Zucchini in halbe Scheiben schneiden.

Das Hühnerbrustfilet waschen, putzen und in 1-2 cm dicke Streifen schneiden. Anschließend das Hühnerbrustfilet mit Karotten und Ananas in Öl anbraten. Wenn alles leicht goldbraun ist, die Zucchini zugeben und kurz mit anbraten.

Alles mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. Die Lauchzwiebeln hinzufügen und mit der Curry-Kokos-Suppe aufgießen. Kurz vor dem Servieren die Kräuter nach Belieben unterrühren.

Als Beilage empfehlen wir Reis.



# Leckeres aus der Region

Klosterbezirk Altzella

## ZITRONENGRAS-KOKOSSUPPE

Rezept von: Schmiedelandhaus Greifendorf, Greifendorf

Kategorie: Vorspeise

### Zutaten: (für 6 Personen)

- 1/4 Sellerie
- 2 Möhren
- 1/2 Lauch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 cm Ingwer
- 6 Stangen Zitronengras
- 300 ml Brühe
- 200 ml Weißwein trocken
- 1 L Kokosmilch

### Zubereitung:

Sellerie, Möhren, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer fein würfeln. Die äußeren harten Blätter vom Zitronengras entfernen und das zarte Innere in feine Ringe schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse und Zitronengras 1 - 2 Minuten glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. 300 ml Brühe angießen und erneut 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Nun die Kokosmilch hinzugeben.

Das Ganze lässt man nun 2 - 3 Stunden erneut bei schwacher Hitze kochen. Danach alles pürieren und durch ein Sieb passieren. Am Ende mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



# BAUERNQUARKKUCHEN OHNE BODEN

Rezept von: Kanzleilehngut Halsbrücke; Halsbrücke

Kategorie: Nachspeise

## Zutaten:

1000 g	Bauernquark
70 g	Hofbutter
6	Eier
1	Zitrone
100 g	Grieß
1 Pck	Backpulver
1 EL	Mehl
1 Prise	Salz

## Zubereitung:

Zunächst rühren Sie die Butter, das Eigelb, den Zucker und die geriebene Zitronenschale zusammen schaumig.

Anschließend verrühren Sie gründlich den Quark, den Grieß, das Mehl und das Backpulver. Diese Masse und den zuvor gerührten Eischaum zusammen kneten, dabei muss der entstehende Teig ganz ganz glatt und homogen werden.

Diesen backen Sie bei mittlerer Hitze (170°C) für 45 min, anschließend streichen Sie das zu Schnee geschlagene Eiweiß mit dem Salz über den Kuchen und backen diesen weitere 15 Minuten.



# Leckeres aus der Region

Land des Roten Porphyrs

## CARPACCIO

Rezept von: Steffi Nietsch, Golden Buffalo GmbH; Burgstädt

Kategorie: Vorspeise

### Zutaten: (1 Portion)

- 100 g luftgetrockneter Büffelschinken
- 1 TL Traubenkernöl
- 1 TL Aceto Balsamico
- 2 TL Orangensaft - frisch gepresst
- 2 TL Parmesan gerieben oder gehobelt
- 1 Stck unbehandelte Orange

### Zubereitung:

Schneiden Sie den Schinken in hauchdünne Scheiben und legen Sie ihn fächerförmig auf den Teller. Olivenöl, Aceto Balsamico und Orangensaft mischen und über den Schinken träufeln. Danach etwas abgeriebene Orangenschale auf den Schinken geben. Den Parmesan darüber streuen und mit Orangenspalten und Petersilie oder Basilikum garnieren. Da der Schinken durch das Trocknen bereits ein herzhaftes Aroma hat, ist ein Würzen mit Salz und Pfeffer nicht notwendig.

### Tipp:

Mit Frischhaltefolie abdecken und etwas durchziehen lassen.





## SCHWARZWURZEL IN BLÄTTERTEIGROLLE

Rezept von: Gemüsebetrieb Landgarten GbR, Burgstädt

Kategorie: Hauptspeise

### Zutaten: (für ca. 3 Personen)

- 1 Pk Blätterteig
- 400 g Schwarzwurzel
- 200 g Schmand od. Crème fraîche
- 2 Eier
- 100 g Käse
- 100 g rohe Schinkenwürfel
- 1 Bund Asiasalat
- 2 EL Senf, körnig
- 1 EL Zitronensaft

Salz, schwarzen Pfeffer,  
etwas Weißwein, etwas frisch  
gemahlene weißen Pfeffer,  
Butter für die Form

### Tipp:

Auch als Vorspeise für  
ca. 8 Personen geeignet.

### Zubereitung:

Schwarzwurzel schälen, putzen, klein schneiden und in Salzwasser je nach Dicke der Stücke ca. 6 Minuten kochen. Abgießen und abtrocknen lassen.

Eine Auflaufform ausfetten und den Blätterteig einlegen. Die Schinkenwürfel etwas auslassen. Den geriebenen Käse mit den Eiern, Schmand, Senf, Zitronensaft, Weißwein, etwas Salz und Pfeffer verrühren.

Die Schwarzwurzelstücke (in einem Streifen) auf den Blätterteig geben, die Schinkenwürfel darüber verteilen und mit der Sauce bedecken. Dann den Blätterteig darüber schlagen und an den Rändern gut andrücken, ähnlich einer Rolle. In den Blätterteig einige kleine Löcher stechen, damit die Luft entweichen kann.

Im vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten bei 200°C backen. Nach 20 Minuten mit Alufolie abdecken.

Die Rolle etwas abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und auf ein paar Asiasalat-Blättern anrichten und servieren.

## SALAT VOM STRAUSSENHALS

Rezept von: Meersteiners Straußenhof; Markersdorf

Kategorie: Vorspeise

### Zutaten: (für 4 Personen)

2 1/4 kg	Straußenhals
2 TL	Salz
2	Zwiebeln
1 kl.	Lorbeerblatt
5	Pfefferkörner
3	Pimentkörner
1 Glas	eingelegte Paprika
2	Tomaten
1	Knoblauchzehe
1/2 Bund	Petersilie
2 EL	Essig
2 EL	Tomatenketchup
3 EL	Öl

### Zubereitung:

Den Straußenhals waschen und mit Salz, Lorbeer, einer Zwiebel und Gewürzkörnern in ausreichend Wasser weich kochen. Danach den Hals aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die zweite Zwiebel schälen und mit Paprika und Tomaten fein würfeln, Knoblauch pressen und Petersilie fein hacken. Das Fleisch vom Knochen lösen und in kleine Würfel schneiden. Aus Essig, Öl und Ketchup ein Dressing bereiten, übrige Zutaten damit vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mind. 2 Stunden im Kühlschrank gut durchziehen lassen.

Dazu schmeckt knuspriges Baguette oder frisches Vollkornbrot.

## WELSFLET IN KNUSPERPANADE

Rezept von: Fischhof Fuhrmann; Topfseifersdorf

Kategorie: Hauptspeise

### Zutaten: (für 4 Personen)

800 g	Welsfilet
1	Ei
	Kaffeesahne
	Paniermehl
	Salz, Pfeffer,
	Rapsöl

### Zubereitung:

Das frische Welsfilet mit Pfeffer und Salz würzen und in Streifen schneiden. Ei aufschlagen und mit der Kaffeesahne mischen. Danach die Filetstreifen durchziehen und anschließend in Paniermehl wenden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Filetstreifen darin von beiden Seiten knusprig braten.

Dazu schmecken Kartoffelbrei, Kartoffelecken, Kartoffeln und Rotkraut oder ein leckerer Salat mit Ruccola.



# OFENGEMÜSE

Rezept von: Daniel Hausmann, Biohof Hausmann; Beitenborn

Kategorie: Hauptspeise

## Zutaten:

- 1 Hokkaido Kürbis
  - 1 Rote - oder Gelbe Bete
  - 2 gr. Zwiebeln
  - 3 Kartoffeln, wahlweise verschiedenfarbig
- Je nach Belieben auch anderes Gemüse

1/2 Tasse Olivenöl,  
Salz, Pfeffer, verschiedene  
Kräuter je nach Belieben,  
z.B. Kräuter der Provence

## Tipp:

Wahlweise mit Ketchup oder  
Veganaise servieren.

## Zubereitung:

Das Gemüse gründlich waschen, klein schneiden (Schale kann dran gelassen werden) und bunt auf einem Ofenblech verteilen.

Olivenöl, Kräuter und Salz in eine Tasse geben, vermengen und mit einem Pinsel auf das Gemüse streichen.

Am besten mit Folie abdecken und über Nacht einziehen lassen – wenn es schnell gehen muss auch gleich zubereiten:

Bei 200° mindestens 20 Min. im Ofen backen. Dabei mehrmals wenden, bis die Kartoffeln goldgelb und knusprig sind.



# Leckeres aus der Region

Lommatzcher Pflege

## PIKANTER SPARGELSALAT

Rezept von: Spargelhof Schertenleib; Ostrau

Kategorie: Vorspeise/Hauptspeise

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 kg weißer Spargel
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 1 Dose Mandarinen
- 1 Bund Frühlingszwiebeln

### Für die Sauce:

- 7 EL Mayonnaise
- 5 EL Mandarinensoft
- 1 EL Senf
- Salz und Pfeffer,
- Salatkräuter

### Zubereitung:

Spargel kochen und abkühlen lassen.  
Eier (in Stücke geschnitten), Mandarinen und Frühlingszwiebeln (in Ringe geschnitten) hinzufügen.  
Mit Salz und Zucker mischen.

Alle Zutaten für die Soße der Reihe nach verrühren und über den Spargel gießen.





# MANGOLD ZU SPAGHETTI

Rezept von: Auenhof Biogemuese, Ostrau

Kategorie: Hauptspeise

## Zutaten:

ca. 500 g Mangold  
1 - 2 Zwiebeln  
Salz und Pfeffer  
1 Prise Muskatnuss  
1 EL Butter oder Olivenöl  
150 g Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
100 g Creme Fraiche  
  
Spaghetti oder  
Nudeln nach Wahl

## Zubereitung:

Den Mangold gründlich waschen und abtropfen lassen, die Stiele entfernen (können separat wie Schwarzwurzel zubereitet werden) und in feine Streifen schneiden, wer es sehr fein mag kann hier gern schon einen großen Teil davon abnehmen und zusammen mit dem Creme Fraiche und etwas Salz und Pfeffer pürieren.

In einem Tiegel etwas Butter zerlassen und die klein gehackte Zwiebel sowie den klein gehackten Knoblauch zugeben. Die Tomaten waschen und in beliebig kleine Stücke schneiden, mit in die Pfanne geben, alles etwas schmoren lassen und noch die übrigen Mangoldstreifen zugeben.

Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken, eine Prise Muskatnuss beifügen und den pürierten Teil mit unterrühren.

Die Nudeln kochen sicher in der Zwischenzeit schon und sind nun auch zum Abgießen bereit. So kann auch schon serviert werden.



# Leckeres aus der Region

SachsenKreuz<sup>+</sup>

## TEUFLISCH GUTE HIRSCHBLUT-BOWLE

Rezept von: Kelterei Sachsenobst GmbH; Dürreweitzschen

Kategorie: Getränke

### Zutaten:

- 1,5 - 2 l Hirschblut, Fruchtwein
- 1 l Apfelsaft  
kleingeschnittene, gemischte  
Früchte oder Fruchtcocktail
- 1/2 - 1 Flasche Mineralwasser  
oder Sekt  
Eiswürfel

### Zubereitung:

Zuerst die Früchte in eine Bowleschale geben, mit Hirschblut und Apfelsaft auffüllen und kaltstellen.

Kurz vor dem Servieren – je nach Belieben – mit einer halben/einer Flasche Mineralwasser oder Sekt auffüllen und die Eiswürfel hinzugeben.





## LINSENSALAT

Rezept von: Gut Gadewitz, Großweitzschen OT Gadewitz

Kategorie: Vorspeise

### Zutaten:

- 75 g Puy-Linsen  
(od. andere kleine Linsen)
- 2 Möhren
- 1 Lauchzwiebeln
- 3 EL Leindotteröl
- 1 EL Balsamico (oder Apfelessig)
  
- Salz und Pfeffer (rot)

### Zubereitung:

Linse bissfest garen und abgießen, die Möhren mittelfein raspeln und Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.

Aus Leindotteröl und Essig eine Vinaigrette rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gut durchziehen lassen und genießen.

## FRUCHTIGER SALAT MIT MOHNÖL

Rezept von: Gut Gadewitz, Großweitzschen OT Gadewitz

Kategorie: Vorspeise

### Zutaten:

- 1 Chinakohl
- 1 Orange

Für das Dressing:

- 4 EL Mohnöl,
- 4 EL Orangensaft
- 1-2 TL süßer Senf

Salz, Pfeffer  
und sparsam Salatkräuter

### Zubereitung:

Den Chinakohl in feine Streifen schneiden.

Die Orange schälen, filetieren und zu den Chinakohlstreifen hinzufügen.

Mohnöl, Orangensaft und Senf verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Salatkräutern abschmecken.

Den Salat dazugeben und alles gut vermengen.

Vor dem Servieren einige Zeit ziehen lassen.

# Leckeres aus der Region

Silbernes Erzgebirge

## AROMATISCHER MOHN-GUGELHUPF MIT VANILLEEIS UND MOHNÖL

Rezept von: Ölmanufaktur vom Huttenberg; Langhennersdorf

Kategorie: Nachspeise

### Zutaten:

200 g Zucker  
3 Eier  
1/2 Pck. Backpulver  
150 g Dinkelmehl 630  
50 g Mohnmehl  
230 g Butter, weich  
1 Pr. Salz  
1/2 TL Vanillepulver  
  
Vanilleeis  
Mohnöl

### Zubereitung:

Ofen auf 150°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Gugelhupfform gut fetten. Eier, Butter, Zucker und eine Prise Salz cremig rühren.

In einer Pfanne ohne Fett das Mohnmehl erwärmen, bis es seinen typischen aromatischen Duft verströmt, sofort vom Herd nehmen.

Dinkelmehl, Backpulver, Vanillepulver und das erwärmte Mohnmehl vermischen und zügig unter die Eier-Zucker-Buttercreme rühren.

Im vorgeheizten Ofen bei 150°C für ca. 50 Min. backen. (Stäbchenprobe!) Kuchen nur lauwarm aus der Form stürzen, sonst reißt er.

Noch lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis anrichten und ein paar Tropfen Mohnöl darüber geben.





## KARTOFFEL-BRENNNESSEL-PÜREE MIT LEINDOTTERÖL

Rezept von: Ölmanufaktur vom Huttenberg; Langhennersdorf

Kategorie: Hauptspeise

### Zutaten:

500 g Kartoffeln (mehlig kochend)  
100 g Lauch  
500 g frische, junge  
Brennnesselblätter  
250 mL Milch  
3 EL Leindotteröl  
125 g Crème-fraîche  
  
Salz, Pfeffer,  
1 Prise Muskat

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Den Lauch putzen, längs halbieren und gründlich waschen. Anschließend in feine Streifen schneiden. Die Brennnesseln waschen und in Salzwasser blanchieren, danach grob zerkleinern. In einem großen Kochtopf Milch und Crème-fraîche miteinander verrühren und zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffeln, Lauch und Brennnesseln zur Milch/ Crème-fraîche-Mischung geben und ca. 5 Minuten dämpfen. Vom Herd nehmen und pürieren. Zum Schluss das Leindotteröl untermengen.

## BIO RINDFLEISCH BURGER

Rezept von: Gimmlitztalhof; Lichtenberg

Kategorie: Hauptspeise

### Zutaten: (für 1 Burger)

1 (170g) 100 % Bio-Rindfleisch Pattie  
1 Brioche Burger Buns Brötchen  
je 1 Tomate, saure Gurke, Zwiebel  
  
Eisbergsalat, Scheibenkäse  
Burger Sauce

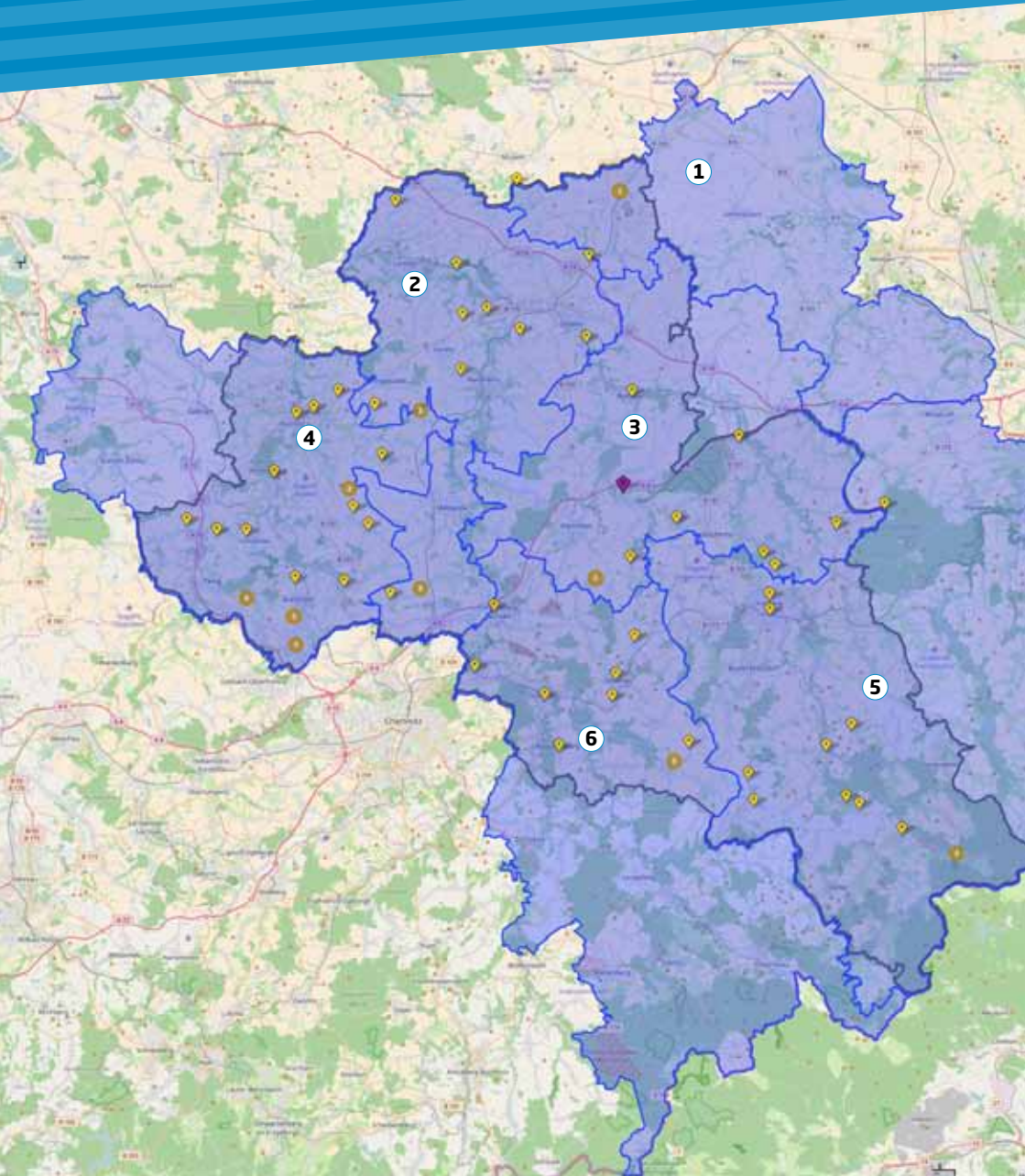
### Zubereitung:

Tomate, Gurke und Zwiebel in Scheiben schneiden. Beliebige Anzahl Blätter vom Eisbergsalat entfernen, waschen und abtrocknen lassen.

Burger Pattie beidseitig ca. 1-2 min goldbraun anbraten (Grill oder Pfanne). Kurz vor Fertigstellung des Patties das Burger-Brötchen beidseitig aufbacken (Grill oder Ofen). Pattie und Brötchen vom Grill nehmen und den Burger nach Belieben mit den vorbereiteten Zutaten zusammenstellen.

### Tipp:

Unsere Burger Patties sind fertig durchgegart und mit Salz und Pfeffer servierfertig verfeinert. Sie eignen sich zur Zubereitung in der Pfanne oder auf dem Grill.




# Einfach finden



[www.wirtschaft-in-mittelsachsen.de/unternehmen/firmendatenbank.html](http://www.wirtschaft-in-mittelsachsen.de/unternehmen/firmendatenbank.html) Kategorie  
24: regionale Produkte

## LEADER Regionalmanagements

- 
- 1 Förderverein für Heimat und Kultur in der Lommatzcher Pflege e.V.**

Marcel Borisch  
Neugasse 39/40  
01662 Meißen  
☎ 03521 4760-820  
✉ [info@lommatzcher-pflege.de](mailto:info@lommatzcher-pflege.de)  
🌐 [www.lommatzcher-pflege.de](http://www.lommatzcher-pflege.de)
  - 2 SachsenKreuz<sup>+</sup> c/o PlanerNetzwerk PLA.NET**

Holger Schilke  
Straße der Freiheit 3  
04769 Mügeln OT Kemmlitz  
☎ 034362 319-800  
✉ [post@sachsenkreuzplus.de](mailto:post@sachsenkreuzplus.de)  
🌐 [www.sachsenkreuzplus.de](http://www.sachsenkreuzplus.de)
  - 3 Verein für Regionalentwicklung Klosterbezirk Altzella e. V.**

Steffi Möller  
Schulweg 1  
04741 Roßwein OT Niederstriegis  
☎ 034322 6788-720  
✉ [moeller@klosterbezirk-altzella.de](mailto:moeller@klosterbezirk-altzella.de)  
🌐 [www.klosterbezirk-altzella.com](http://www.klosterbezirk-altzella.com)
  - 4 Land des Roten Porphy c/o HVV Rochlitzer Muldental e. V.**

Jana Uhlmann  
Markt 1  
09306 Rochlitz  
☎ 03737 783-222  
✉ [info@porphyrland.de](mailto:info@porphyrland.de)  
🌐 [www.porphyrland.de](http://www.porphyrland.de)
  - 5 Landschaft(f)t Zukunft e. V. Regionalmanagement „Silbernes Erzgebirge“**

Bettina Bezold  
Halsbrücker Straße 34 / DBI  
09599 Freiberg  
☎ 03731 692-698  
✉ [info@re-silbernes-erzgebirge.de](mailto:info@re-silbernes-erzgebirge.de)  
🌐 [www.re-silbernes-erzgebirge.de](http://www.re-silbernes-erzgebirge.de)
  - 6 Verein zur Entwicklung der Erzgebirgsregion Flöha- und Zschopautal**

Andrea Pötzscher  
Gahlener Straße 65  
09569 Oederan  
☎ 037292 289-766  
✉ [info@floeha-zschopautal.de](mailto:info@floeha-zschopautal.de)  
🌐 [www.floeha-zschopautal.de](http://www.floeha-zschopautal.de)

# Über den Tellerrand geschaut



Sachsen is(s)t regional. Im Online-Portal können Sie genussvolle Produkte und kulinarische Spezialitäten entdecken. Hier finden Sie heimische Lebensmittel auf einen Klick: [www.regionales.sachsen.de](http://www.regionales.sachsen.de)



Der Verein Landschaft(f) Zukunft e. V. (LSZ) entwickelt ein Netzwerk für regionale Produkte verschiedener Erzeugersparten in der Region, führt die Datenbank für regionale Produkte und ist Inhaber des Regionalsiegels – „Gutes von Hier“. Weitere Infos erhalten Sie unter [www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org)



Frischer Fisch, leckeres Geflügel, verführerische Schokolade, knackiges Gemüse und mehr gibt es bei uns im Tal der Burgen. Eine Übersicht über die Hofläden und Direktvermarkter der Region finden Sie im Internet unter [www.rochlitzer-muldental.de](http://www.rochlitzer-muldental.de) (Stichwort: Region entdecken / Regionale Produkte).