



Regional.

Einfach phänomenal.

MITTELSÄCHSISCHER
EINKAUFSENFÜHRER
MIT Rezepten
UND Geschichten
AUS DER
Region



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.

Inhaltsverzeichnis

Inhalt	1	Lecker aus der Region / Gastronomie	54 – 58
Kontakt, Impressum	1	Klosterbezirk Altzella	54
Vorwort	3	Land des Roten Porphy	54
Rezepte und Portraits	4 – 41	SachsenKreuz*	57
Das Gute liegt so nah / Direktvermarkter	42 – 53	Silbernes Erzgebirge	58
Flöha- und Zschopautal	42	Über den Tellerrand geschaut	59
Klosterbezirk Altzella	43	Einfach finden	U3
Land des Roten Porphy	45		
Lommatzcher Pflege	48		
Sachsenkreuz*	49		
Silbernes Erzgebirge	51		

Impressum

Kontakt

Landkreis Mittelsachsen

Referat Wirtschaftsförderung und Kreisentwicklung
Hartmut Schneider

Frauensteiner Straße 43
09599 Freiberg

☎ 03731 799-1410

✉ regionalmanagement@landkreis-mittelsachsen.de

🌐 www.wirtschaft-in-mittelsachsen.de

Bildnachweis

Illustrationen: Bianka Behrami

Fotos: S. 3 Detlev Müller

S. 4/5, 8/9, 12/13, 16/17, 21 li.o., 24/25, 28/29, 32/33,
36/37, 40 re.u., 54, 59 Bianka Behrami

S. 17 Patrick Walter

S. 20/21 Jan Felber

S. 40/41 Kelterei Sachsenobst

Diese 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.

Herausgeber

Landratsamt Mittelsachsen

Frauensteiner Straße 43
09599 Freiberg

☎ 03731 799-3325

🌐 www.wirtschaft-in-mittelsachsen.de

🌐 www.landkreis-mittelsachsen.de

Gestaltung / Satz

FOTO.GRAFIK.ART

Bianka Behrami
Niederfrohaer Str. 28
09322 Penig

🌐 www.fotografikart.de

Text

Nadin Poster / Freie Journalistin

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.

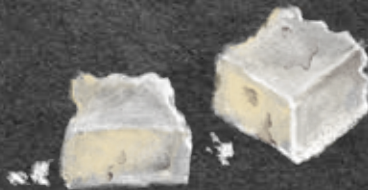


RUSTIKALER Welsauflauf

für 4 Personen

- Filet in Streifen schneiden und mit feiner Fischwürze würzen
- Auflaufform mit Öl einpinseln
- Kartoffeln und Tomaten in Scheiben schneiden
- im Wechsel Kartoffeln, Tomaten und Fisch in die Auflaufform legen
- Zwiebel in Ringe schneiden und Feta würfeln und darüber verteilen
- noch einmal mit Fischwürze nachwürzen
- mit Zitrone beträufeln und den Reibekäse darüber geben
- Bei 180° Umluft für etwa 20 Minuten ab in den Ofen

800g Welsfilet
3 gekochte Kartoffeln
4 Tomaten
1 Zwiebel
100g Fetakäse
50g Reibekäse
feine Fischwürze
Öl
Zitrone



➔ Dazu schmeckt Baguette und ein kräftiger Rotwein.



Mittelsachsen

Regional. Einfach phänomenal.

„Es gibt viele leckere Rezepte aus mittelsächsischen Produkten. Ein richtiges Lieblingsessen habe ich dabei nicht, denn ich probiere gern etwas Neues aus. Fisch, Rinderfilet, gegrilltes Gemüse oder Strauß lassen sich in ganz unterschiedlichen Variationen zubereiten, so dass die Entscheidung oft schwer fällt. Deshalb lade ich Sie ein, den Landkreis kulinarisch zu erkunden. Frische regionale Produkte bekommen Sie im Hof-

„ ICH LADE SIE EIN,
DEN LANDKREIS
KULINARISCH ZU
ERKUNDEN.“

laden oder im Onlineshop der heimischen Direktvermarkter. Rezeptanregungen stellen Ihnen die mittelsächsischen Erzeuger und Gastronomen in dieser Broschüre vor. Und wer nicht selbst kochen möchte, der reserviert sich einen Tisch in einer mittelsächsischen Gaststätte, die vorzugsweise regional kocht. Einige Restaurants und Hofgaststätten finden Sie auf den folgenden Seiten.“



Matthias Damm, Landrat



Fischhof Fuhrmann

Bei Fuhrmanns macht die Frische den Unterschied

„Es kommt nicht darauf an, wo man ist, sondern was man macht.“ Und so braucht es für Carola und Jens Fuhrmann keine Großstadtanbindung oder Ähnliches, um ihren Traum vom eigenen Hofladen zu leben. Sie sind einfach auf dem elterlichen Hof in Topfseifersdorf geblieben und haben ihn gemeinsam zum „Fischhof Fuhrmann“ gemacht, der längst über den kleinen Ort in der Gemeinde Königshain-Wiederau hinaus bekannt ist. Im Hofladen gibt es Frisch- und Räucherfisch, Wurstspezialitäten, Fleisch, Salate und Einiges mehr, das auch gern zu regionalen Präsentkörben zusammengestellt wird.

„So wie wir fühlen sich auch die Gäste auf unserem Hof wohl. Sie kommen einfach gerne zu uns und mögen das rustikale Ambiente. Viele sind von der ersten Stunde an dabei und freuen sich mit uns, was sich in den letzten mehr als 25 Jahren entwickelt hat“, sagt Carola Fuhrmann. Und das ist eine ganze Menge. Zu dem kleinen, mittelsächsischen Hofladen hat sich nämlich vor fünf Jahren eine gemütliche Hofgaststätte gesellt. So kann man bei Fuhrmanns nicht nur Fisch kaufen, sondern sich gleich vor Ort von der Frische und dem intensiven Geschmack überzeugen.

Wenn der Fisch inzwischen auch nicht mehr selbst gezüchtet wird, kommt er dennoch immer frisch aus der Region – die Forellen beispielsweise aus der Nähe von Döbeln, die Karpfen aus Schweikershain. Kurze Wege sind dem Familienbetrieb wichtig. Für die hauseigenen Knacker und die Salami kommt das Fleisch von den hofeigenen Schafen, das Wild von heimischen Jägern. Was sonst noch an Zutaten benötigt wird, wächst zum Großteil auf den Feldern um den Vierseithof herum: Kartoffeln, Kürbis oder Kräuter und vor allem jede Menge Früchte, die Carola Fuhrmann zu leckeren Marmeladen und Likören verarbeitet. So hat sie von Sommer bis September alle Hände voll mit der Ernte und Weiterarbeit zu tun, bevor dann im September schon wieder die Karpfenzeit beginnt und die Nachfrage nach Fisch wieder ansteigt. Wobei: „Seit wir unseren Hofladen haben, ist der Fischkonsum in Mittelsachsen auf jeden Fall auch in der Sommerzeit angestiegen. Schließlich gibt es dann unsere eingelegten Grillvarianten“, freut sich Carola Fuhrmann.

„SO WIE WIR FÜHLEN SICH AUCH DIE GÄSTE AUF UNSEREM HOF WOHL.“



Im Hofladen gibt es nicht nur Fisch.





Kochen ist Carola Fuhrmanns Leidenschaft.

Was nicht als Frischfisch über die Theke geht, wird direkt auf dem Hof zu Fischsoljanka oder Fischpfanne nach hauseigenen Rezepten zubereitet. Die werden natürlich nicht verraten. Wer unsicher in der Zubereitung von Fisch ist, bekommt von Fuhrmanns aber gerne den einen oder anderen Tipp mit nach Hause. Denn: „Es braucht gar kein großes Tamtam, um ein leckeres Fischgericht auf den Tisch zu bringen. Stör zum Beispiel schmeckt am besten, wenn man ihn einfach nur mit Pfeffer und Salz würzt, bei Wels darf es ruhig noch eine Zitronennote extra sein.“ Hauptsache man hat eine Grundidee, der Rest ergibt sich laut Carola Fuhrmann beim Kochen von ganz alleine, wenn nur die richtige Leidenschaft dabei ist.

Einmal im Jahr dürfen übrigens die Wiederauer Drittklässler zu Fuhrmanns kommen, um Fischstäbchen selbst zu machen – aus frischem Welsfilet. „Die sehen aber anders aus“ hört Carola Fuhrmann dann oft.

Und das dürfen sie auch, schließlich schmecken sie viel besser als ihre Tiefkühlkollegen. Und davon sind dann auch regelmäßig die kleinen Kritiker überzeugt.

Und wie oft kommt eigentlich bei Fuhrmanns Fisch auf den Tisch? „Mindestens einmal pro Woche. Und am besten schmeckt er, wenn die ganze Familie zusammen am Tisch sitzt.“ Nur welche Sorte gegessen wird, da sind die Geschmäcker unterschiedlich. Aber zum Glück gibt's ja auf dem eigenen Hof genügend Auswahl und so können Lachsforelle, Karpfen oder Wels gleichzeitig auf den Tisch kommen. Und immer können Fuhrmanns mit Stolz sagen: „Es kommt von uns!“



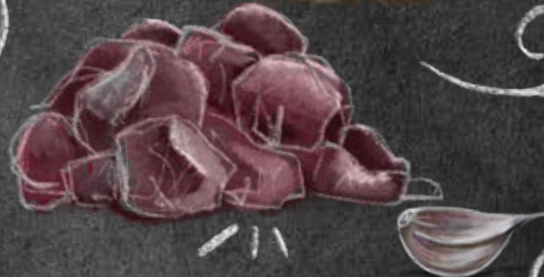
1991 gründeten die Fischfans Carola und Jens auf dem elterlichen Hof den Fischhof Fuhrmann.



Zur Hofgaststätte gehört auch eine gemütliche Terrasse.

GULASCHSUPPE

VOM Strauß



- Speckfett im Topf zerlassen
- Zwiebelwürfel darin von allen Seiten goldbraun anbraten
- Gulasch dazu geben
- 5 Minuten unter ständigem Wenden im Fett rösten
- Gewürze zugeben
- mit Fleischbrühe auffüllen
- bei milder Hitze eine Stunde gut zugedeckt garen
- Kartoffeln, Paprika, Tomaten und Knoblauch in die Suppe rühren
- weitere 25 Minuten köcheln lassen
- Suppe vom Herd nehmen und Rotwein dazu gießen
- mit einem Klecks saurer Sahne servieren



- 500g Straußengulasch
- 500g Zwiebeln
- 1 Ltr. Fleischbrühe (vom Strauß)
- 100g Speckfett
- 1 EL Paprikapulver scharf
- 2 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Kümmel zerstoßen
- 1/2 TL Majoran gerebelt
- 1 TL Salz
- 2 Kartoffeln geschält, gewürfelt
- 2 Paprika gehäutet, in Streifen
- 4 Tomaten geschält, gewürfelt
- 1 Zehe Knoblauch gepresst
- 100ml Rotwein
- saure Sahne



FREIBERGER Bierfleisch MIT SPIRELLI

für 4 Personen

24 Stunden vorher:

- Schweineschulter würfeln
- mit Kümmel, Salz, Pfeffer, Paprika, geriebener Zitronenschale und Zwiebelringen marinieren
- mit Freiberger Schwarzbier übergießen
- einen Tag durchziehen lassen



- jetzt die Speckwürfel auslassen und Fleisch anschmoren
- mit dem Fond ablöschen
- Freiberger Schwarzbier zugießen
- 1,5 Stunden garen lassen
- mit Soßenkuchen andicken
- Nudeln nach Packungsbeilage al dente kochen

- 1kg Schweineschulter
- Speckwürfel
- 1 Päckchen Spirelli
- Zwiebeln
- Salz, Pfeffer, Paprika, Kümmel, geriebene Zitronenschale
- Freiberger Schwarzbier
- Soßenkuchen





Auenhof Ostrau

Auf dem Auenhof wächst knackiges Gemüse auf gesundem Boden

„Wir leben gerne hier!“, sagt Katrin Leipacher – und ein gemeinsamer Rundgang über den Auenhof, den sie und ihr Mann Oliver seit etwa 20 Jahren in Ostrau führen, lässt keinen Zweifel daran aufkommen. Katrin Leipacher ist aus den alten Bundesländern zugezogen, hat aber mittlerweile gut ihr halbes Leben in Sachsen verbracht. Und tiefe Wurzeln gebildet.

Nach dem Studium der Landschaftsarchitektur und Landwirtschaft in Dresden hat die junge Familie ihr Zuhause in Ostrau gefunden. Dort entstand quasi aus dem Nichts der Auenhof, zu dem heute 55 Hektar Land in Ostrau sowie in der Nähe von Leisnig und Döbeln gehören. „Es ist sehr authentisch, was wir hier machen. Wir arbeiten jeden Tag mit der Natur“, erzählt Katrin Leipacher stolz. Jederzeit ist für alle nachvollziehbar, was wie und wo wächst. Jede Pflanze soll von Anfang an gute Bedingungen haben. Mit wie viel Leidenschaft und Herz die Familie bei der Sache ist, zeigt sie ihren Kunden bei regelmäßigen Rundgängen. Schulklassen und Kindergartengruppen kommen ebenfalls gerne auf dem „Schulbauernhof“ vorbei.

„ WIR LEBEN GERNE HIER!“

Rund 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kümmern sich Tag für Tag um die Pflanzen – zum Teil in Handarbeit, aber auch maschinell. Auf dem Auenhof wachsen mehr als 100 Sorten Gemüse, Grünpflanzen, Getreide und Sonderkulturen. „Wir haben uns absichtlich nicht auf bestimmte Sorten spezialisiert. Es ist uns wichtig, die Vielfalt zu erhalten“, so Katrin Leipacher. Von der Jungpflanzenanzucht bis zur Ernte wird alles selbst gemacht. „Das ist ein fortlaufender Prozess, bei dem wir uns selbst immer wieder neuen Herausforderungen stellen müssen.“ Der Klimawandel oder die Bodenfruchtbarkeit sind beispielsweise Themen, mit denen sich der Familienbetrieb immer neu auseinandersetzen muss. Regelmäßige Weiterbildungen sind ein Muss, auch für die Mitarbeiter. „Wir wollen, dass immer alle auf dem gleichen Stand sind.“



Rund 30 Mitarbeiter kümmern sich teils in Handarbeit um die Pflanzen.

Jede Kulturpflanze braucht Nährstoffe – Katrin und Oliver Leipacher setzen dafür ganz bewusst auf alternative Methoden: „Im Bioanbau werden oft organische Düngemittel tierischer Herkunft genutzt. Diese kommen aber oft aus einer Massentierhaltung, die wir nicht unterstützen wollen. Wir achten auf eine gute Fruchtfolge und setzen Kompost oder Pferdemist von benachbarten Kleinbauern sowie effektive Mikroorganismen ein.“ Eine gute Möglichkeit ist auch Terra Preta, eine besondere Pflanzkohle. Sie sorgt für einen fruchtbaren Boden und wird zum Teil bereits selbst auf dem Auenhof hergestellt.

Was auf dem Auenhof wächst, wird natürlich auch verkauft. Zum Teil an einen Großhandel, in der Hauptsache aber in regionalen Läden und an Marktständen. Jede Woche verlassen außerdem rund 150 Bio-Abokisten, die es übrigens auch für Firmen gibt, den Hof. Sie werden an Kunden zwischen Dresden, Döbeln und Riesa ausgeliefert. Was in den Kisten drin steckt, richtet sich nach dem Lauf der Jahreszeiten. Es gibt Obstkisten, Gemüsekisten, gemischte Kisten oder Regiokisten, letztere mit Produkten nur vom Hof oder regionalen Kollegen. Denn um ein breites Sortiment abdecken zu können, arbeitet der Auenhof eng mit anderen Bio-Anbietern zusammen. So ist bereits ein tolles Netzwerk verschiedener Firmen entstanden.



*Seit 20 Jahren führen
die Leipachers
ihren Auenhof.*



Im August 2017 wurde zusätzlich eine „Solidarische Landwirtschaft“ gegründet. Das gibt dem Auenhof mehr Planungssicherheit. Im Gegenzug profitieren die Mitglieder von frischem Gemüse, denn jedem steht ein eigener Ernteanteil zu. So wird der gesamte Landwirtschaftskreislauf gemeinsam organisiert und finanziert und die Menschen kommen der Natur wieder ein Stück näher.

„Aus einem gesunden Boden wachsen gesunde Pflanzen und daraus gesundes Gemüse. Nur wenn der gesamte Kreislauf stimmt, ist es wirklich gesund für uns Menschen“, ist Familie Leipacher überzeugt.



*Jede Kulturpflanze braucht Nährstoffe – Katrin und
Oliver Leipacher setzen dafür ganz bewusst
auf alternative Methoden.*

CHILI



Golden Buffalo

- Wasserbüffelschulter in 1x1 cm große Würfel schneiden
- mit Sambal Olek, Kreuzkümmel, Knoblauchzehe gehackt, Pfeffer, etwas Chilliöl würzen
- 1 Tag im Kühlschrank stehen lassen



- mariniertes Fleisch im Pflanzenöl anbraten
- Zwiebel- und Schalottenwürfel zugeben und garen
- Tomatenmark mit Zucker, Sambal Olek, Salz vermengen und zugeben
- mit Fleisch schmoren
- Wasserbüffel Fond aufgießen

- Fleisch garziehen
- Möhren, Sellerie und Kartoffeln in gleiche Größe wie Fleischwürfel schneiden, zugeben und garen
- Mehl/Mondamin mit Wasser anrühren und das Chili abbinden
- Maiskörner und Kidneybohnen und die in Würfel geschnittenen, getrocknete Tomaten zugeben
- gut durchkochen
- mit Crème fraiche verfeinern

- 600g Wasserbüffelschulter
- 100g Chilliöl
- 200g rote Zwiebeln
- 200g Schalotten
- 200g Maiskörner
- 200g Kidneybohnen
- 150g Sellerie
- 500g festkochende Kartoffeln
- 150g Möhren
- 1TL Sambal Olek
- Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer
- ½ Knoblauchzehe
- 100g Tomatenmark
- 30g Zucker
- 800g Wasserbüffel Fond dunkel
- 15g Mehl
- 15g Mondamin
- 80g Crème fraiche
- 50g getrocknete Tomaten



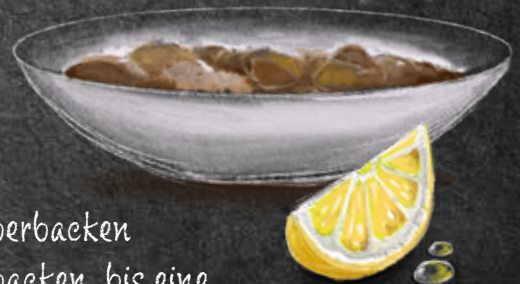
Steak AU FOUR

für 4 Personen

4 Schweinsteaks aus dem Kamm
1 Würzfleisch in der Garschale von
Magnus Baumann
4 große Scheiben Käse (z. B. Gouda)
Öl oder Margarine
Worcestersauce
Salz, Pfeffer



- Schweinsteaks klopfen
- mit etwas Salz und Pfeffer würzen
- in einer Pfanne mit Öl oder Margarine scharf anbraten und durchgaren
- in der Zwischenzeit das Würzfleisch von Magnus Baumann in der Garschale 3 bis 4 Minuten bei 750 Watt erwärmen
- die Steaks in eine feuerfeste Form legen
- das Würzfleisch darauf verteilen
- auf jedes Steak eine große Scheibe Käse legen
- im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze überbacken
- alternativ mit der Grillfunktion des Backofens überbacken, bis eine goldbraune Färbung erreicht ist
- mit Worcestersauce und Zitronenspalten anrichten



Als Beilage empfehlen wir
Pommes frites oder Kartoffelspalten
und einen kleinen Salat.





Biohof Hausmann

*Sachsens einziger bio-veganer Bauer
kommt aus Rochlitz*

„Bei uns ist es wie in einem riesengroßen Garten“, schwärmt Daniel Hausmann. In Reihen wächst dort Gemüse an Gemüse und wartet darauf, wöchentlich in Kisten verteilt zu werden. Aber was leicht aussieht, ist für den Mittelsachsen und seine Mutter Jana Hausmann viel Arbeit.

„Zum Glück ist es aber eine Arbeit, die Spaß macht“, lacht Daniel Hausmann. Auch wenn sie so für ihn gar nicht unbedingt geplant war. Doch nach dem Tod seines Vaters war recht schnell klar, dass er den elterlichen Hof übernimmt. „Und zwar richtig. Halbe Sachen wollte ich nicht machen“, erinnert er sich. Das war 2012. Heute, einige Jahre später, in denen er Ökolandbau studierte, 2014 auf Bio-Landbau umstellte und seit 2016 auch Gemüse anbaut, ist er der einzige Bauer in Sachsen, der eine bio-vegane Landwirtschaft betreibt. Das ist nicht immer leicht, aber mit Konsequenz und Zielstrebigkeit möglich.

*Mit Konsequenz und Zielstrebigkeit
als einziger bio-veganer
Landwirtschaftsbetrieb in Sachsen.*

**„ MEINE ARBEIT IST
EIN BISSCHEN WIE
URLAUB. ICH STEHE
FRÜH AUF, BIN GLEICH
DRAUSSEN.“**

Dabei hat sich Daniel Hausmann sogar selbst strengere Richtlinien als nötig auferlegt, indem er sich dem Gaa Verband angeschlossen hat. Dessen Bio-Standards gehen über die EU-Verordnungen hinaus. Denn: „Wir möchten uns von anderen abgrenzen. Einfach 100 Hektar Raps am Stück, das ist nichts für uns. Wir wollen Vielfalt. Und auch die Bienen bekommen bei uns immer einen Blühstreifen mit ab. Bio ist für uns einfach eine Philosophie. Wir produzieren nicht nur so, wir leben es auch.“ Und das eben sogar vollkommen vegan.



„Ich ernähre mich selbst vegan, deshalb ist mir das auch bei meiner Arbeit wichtig. Alles andere würde sich nicht richtig anfühlen. Für mich macht es keinen Unterschied, ob ich einen Hund oder eine Kuh vor mir habe“, erklärt er. Ganz bewusst werden deshalb bei Familie Hausmann keine Nutztiere gehalten. Auch tierischer Dünger wird nicht dazu gekauft. Stattdessen wird der für die Pflanzen wichtige Stickstoff durch sogenannte Leguminosen in die Fruchtfolge gebracht. Das sind Pflanzen, die es mit Hilfe von im Boden natürlich vorkommenden Bakterien schaffen, den Luftstickstoff für sich selbst, aber auch für andere Pflanzen zugänglich zu machen. Außerdem wird mit kompostiertem Klee gras gearbeitet, auf eine vielfältige Fruchtfolge geachtet und verschiedenes Gemüse angebaut. Statt Chemie in der Schädlingsbekämpfung wird auf natürliche Feinde gesetzt. Das alles ist aufwändiger als auf konventionelle Art, zumal in den schmalen Reihen alles von



Daniel Hausmann
liebt seine Arbeit.
Er ist gern draußen.

Hand erledigt wird. Für Daniel Hausmann ist es aber der einzig richtige Weg – und ein Weg, den er gern offen zeigt. Deshalb lädt er beispielsweise hin und wieder zu Mitmachtagen ein. Dabei ziehen seine Kunden gemeinsam mit ihm das Unkraut aus den Reihen und lernen seine Mühe schätzen.

25 Hektar ist die Fläche groß, die dem Biohof zur Verfügung steht. Ein Großteil davon wird für Getreide und Klee gras genutzt. Auf etwa einem halben Hektar Fläche werden Kartoffeln angebaut, ein Hektar gehört dem Gemüse. Dort wachsen Rotkohl, Weißkohl und Wirsing, verschiedene Salate, Zwiebeln, Wurzelgemüse, Kürbisse und mehrere Kräuter. Im Folientunnel reifen Tomaten, Gurken, Paprika und Auberginen. Ein kleiner Teil davon ist im haus-eigenen Hofladen erhältlich. Dort



gibt es auch den Apfelsaft, von dem jedes Jahr um die 1.500 Flaschen aus den Äpfeln der Streuobstwiesen gepresst werden, die ebenfalls zum Hof gehören. Der Großteil der Produkte kommt je nach Erntezeit wöchentlich in rund 100 Gemüseboxen. So wird nur das geerntet, was auch wirklich verbraucht wird, schließlich ist auf dem Biohof Hausmann auch die Nachhaltigkeit ein großes Thema.

„Meine Arbeit ist ein bisschen wie Urlaub. Ich stehe früh auf, bin gleich draußen. Und zwar genau dort, wo ich aufgewachsen bin“, sagt Daniel Hausmann.“ Ich baue Dinge an, hinter denen ich stehe. Ich kann sie mit einem guten Gewissen weitergeben – und zwar direkt an die Leute, die sie auch essen. Das treibt mich jeden Tag an.“

Gazpacho

KALTE SPANISCHE Suppe



- Gemüse waschen und schneiden
- Gemüse in den Mixer stecken und pürieren
- mit den Gewürzen abschmecken und mit einem Schuss Öl, ggf. mit frischen Kräutern servieren

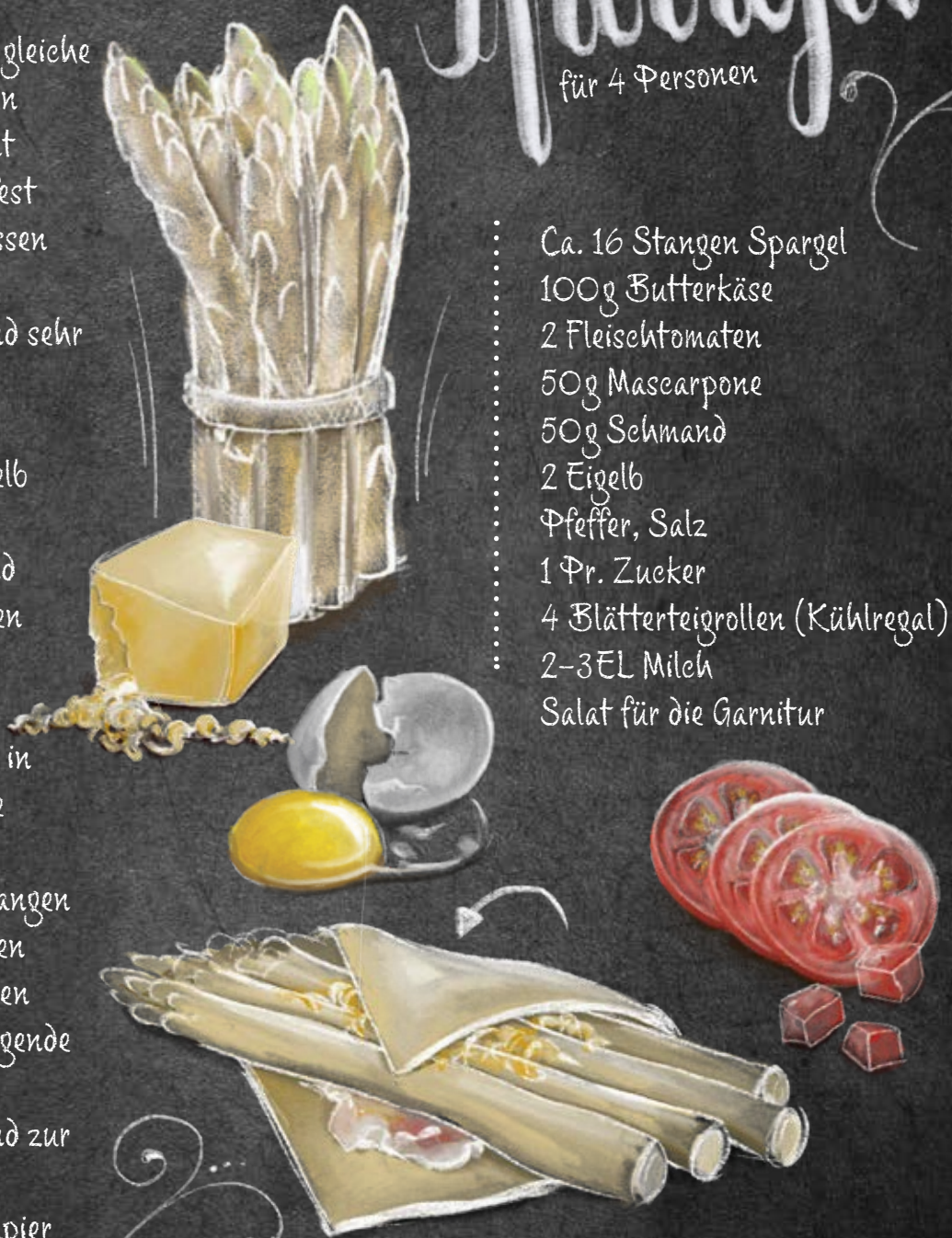
- 1 Salatgurke (500g)
- 6 Tomaten (500g)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Zitrone
- je eine Prise Salz, Pfeffer, Paprika
- ein Schuss Essig und Öl



Blätterteigrollen MIT Spargel

für 4 Personen

- geschälten und auf gleiche Länge geschnittenen Spargel wie gewohnt in Salzwasser bissfest garen, abkühlen lassen
- Käse fein reiben
- Tomaten häuten und sehr fein würfeln
- Mascarpone und Schmand mit 1 Eigelb verrühren
- mit Salz Pfeffer und Zucker abschmecken
- die Tomatenwürfel unterheben
- Blätterteigtaschen in der Mitte mit Creme bestreichen
- jeweils 4 Spargelstangen diagonal darauf legen
- mit Käse überstreuen
- jeweils gegenüberliegende Teigseiten über den Spargel klappen und zur Rolle formen
- auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen
- das zweite Eigelb mit Milch verrühren und den Teig bepinseln



- Ca. 16 Stangen Spargel
- 100g Butterkäse
- 2 Fleischtomaten
- 50g Mascarpone
- 50g Schmand
- 2 Eigelb
- Pfeffer, Salz
- 1 Pr. Zucker
- 4 Blätterteigrollen (Kühlregal)
- 2-3EL Milch
- Salat für die Garnitur

- die Rollen bei 200 Grad im Backofen ca. 15 Minuten backen

- Noch warm in schräge Scheiben schneiden und mit Salat garniert servieren.



Vanille WAFFELN MIT weißer Mousse

vom Freiburger Espresso & Mangofruchteis
4 Portionen

- Butter mit Zucker, Salz und Vanilleschote schaumig schlagen
- das Eigelb hinzufügen
- Eiweiß aufschlagen
- Mehl, Zitronenabrieb und Milch im Wechsel einfügen
- im Waffeleisen ausbacken



Für die Waffeln:

- 2 frische Eier
- 50g Zucker
- 150g Hofbutter (z.B. Kanzleibrot Halsbrücke)
- 250g Mehl 550 (Rolle Mühle)
- 250ml Frischmilch (z.B. Agrar-genossenschaft Bergland Clausnitz)
- 1/2 Bio-Zitrone
- 1/2 Vanilleschote
- Salz

- die eingelegte Sahne auf 250ml wieder mit Sahne auffüllen
- das Ei mit Zucker und Rum im Wasserbad schaumig aufschlagen bis circa 63 °C
- eingeweichte Gelatine hinzufügen und auflösen
- Kuvertüre in die heiße Masse geben und so auf 35 °C herunterkühlen
- geschlagene Sahne unterheben und über Nacht kühl stellen



Für das Mousse:

- 175 g weiße Kuvertüre
- 250 g geschlagene Sahne (mit 100 g Espresso Bohnen, 24 Stunden eingelegt)
- 55g Vollei
- 25g Eigelb
- 2 Blatt Gelatine
- 10ml weißer Rum
- 15g Zucker

Die Vanillewaffeln mit einer Nocke weißer Mousse anrichten, dazu eine Kugel Mangofruchteis servieren. Auch täglich frisch gebacken im CaLiDa Café Flora bestellbar.



Choco del Sol

Vom Weltenbummler zum Schokoladenmacher

Schokolatier mit Herz.



Macht Schokolade glücklich? Bei Patrick Walter lautet die Antwort ganz klar: „Ja!“ Und wenn man sieht, mit wie viel Freude und Liebe in der Remise von Schloss Rochsburg in der Schokoladenmanufaktur Choco del Sol – übrigens mit Stolz die kleinste in ganz Deutschland – gearbeitet wird, glaubt man ihm das sofort.

Allein der Duft der Kakaobohnen in der Manufaktur allgegenwärtig – ist unbeschreiblich. Was viele interessieren dürfte: „Unsere Schokolade macht nicht dick“, so Patrick Walter.

Denn während in herkömmlichen Schokoladen nur acht bis 13 Prozent realer Kakaogehalt stecken – der Rest sind jede Menge Zucker, billige Fette und Zusatzstoffe – kommen bei Choco del Sol 80 bis 100 Prozent Kakaobohnen in die Tafel. Und das macht sie sogar ein bisschen gesund. Denn: „Die Kakaobohne ist der gesündeste Samen, den es auf der Welt gibt. Er enthält so viel Eisen, Magne-

sium, Calcium und Vitamin D, wie kein anderer Samen in der Natur.“ Fragt man die Mitarbeiter, die alle zur Familie gehören, wie viel sie jeden Tag von der Schokolade naschen, ist breites Schmunzeln angesagt, denn hier darf man einfach öfter zugreifen.

Alles ist bei Choco del Sol „Bean to Bar“. Was neomodisch klingt, bedeutet ganz einfach, dass die Schokolade direkt von der Kakaobohne zur Tafel wird – und nicht wie bei herkömmlichen Tafeln, wo man Schokoladenmasse aus dem Ausland weiterverarbeitet. So

„DIE KAKAOBOHNE IST DER GESÜNDESTE SAMEN, DEN ES AUF DER WELT GIBT.“



Das Prinzip von Choco del Sol: Bean to Bar.



Bis zu 20 Sorten Schokolade werden in Handarbeit hergestellt. Probieren ist ausdrücklich erlaubt...

*Patrick Walther weiß
genau, wo seine
Kakaobohnen
wachsen.*

entstehen pro Monat rund 2.000 Tafeln hochwertige Schokolade in bis zu 20 Sorten in Handarbeit. Ob pure Schokoladen oder Tafeln verfeinert mit Kaffee, sibirischen Zedernüssen, Pfeffer oder Ananas – Patrick Walther arbeitet nur mit Zutaten, von denen er jederzeit den Weg bis zum Erzeuger zurückverfolgen kann.

Überhaupt haben Nachhaltigkeit und Fairness bei dem kleinen mittelsächsischen Unternehmen Vorrang gegenüber Profit. „Natürlich wollen wir von unserer Manufaktur leben können. Wichtiger sind uns aber Werte. Wir beziehen unseren Kakao aus Mittel- und Südamerika und unterstützen die Bauern vor Ort dabei, von ihrer Arbeit ebenfalls ein gutes Leben führen zu können.“ Dass alles 100 Prozent Bio ist, muss da schon fast gar nicht mehr erwähnt werden. Und Patrick Walther geht noch weiter: Beim Vertrieb verzichtet er bewusst auf große

Ketten, dafür ist die Schokolade neben dem eigenen Webshop deutschlandweit in vielen inhabergeführten Geschäften gelistet.

Aber wie wird man überhaupt Chocolatier? Einfach eine Ausbildung machen? Nein, denn leider kann man dieses Handwerk nirgends in Deutschland lernen. Also ging Patrick Walther kurzerhand für ein Jahr bei einem Kaffeeröster in die Lehre – schließlich müssen auch die Kakaobohnen geröstet werden. Tipps zur Schokoladenherstellung gab es von verschiedenen Partnern. Aber wie das nun mal so ist: „Ein Klavierlehrer erklärt seinem Schüler, welche Tasten er wie drücken muss. Spielen muss der Musiker dann selbst. So ist es auch bei der Schokolade. Wir werden nie aufhören, uns weiter zu verbessern.“



Und was macht ein Weltenbummler eigentlich im Landkreis Mittelsachsen? Ganz einfach: Patrick Walther stammt aus der Region – Radtouren und Jugendherbergsfahrten auf Schloss Rochsburg inklusive. Und wenn dann noch die Liebe dazukommt – seine Frau Peggy stammt aus Burgstädt – dann kann auch ein Tauchlehrer, der schon die halbe Welt gesehen hat, auf dem Land sesshaft werden. „Und ich würde es nicht mehr anders wollen. Hier ist unser Zuhause und das Muldental ist einfach schön. Sogar wir entdecken hier immer noch neue Dinge und freuen uns, mit unserem Angebot auch den Tourismus nachhaltig zu unterstützen.“

Und so kann Schokolade tatsächlich glücklich machen – und zwar nicht nur beim Naschen, sondern alle vom Erzeuger über den Hersteller bis hin zum Händler.



Der Weltenbummler ist angekommen in Mittelsachsens kleinster Schokoladenmanufaktur auf Schloss Rochsburg.



Schon auf dem Weg in den Schlosshof taucht man ein in eine Welt des Genusses.

Gräupchen EINTOPF MIT Kassler

für 10 Personen

- Gemüse waschen und putzen
- Fleisch mit 1 Zwiebel, Porree, Sellerie, Möhren und Gewürzen bedeckt mit Wasser in einem Topf weich kochen
- Graupen mit kaltem Wasser im Sieb abspülen
- mit abgeseihter Fleischbrühe langsam weich kochen
- Trübstoffe (entstehender Schaum) mit Schaumkelle entfernen
- ab und zu Brühe nachgießen und ständig umrühren
- Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden
- mit $\frac{1}{2}$ TL Salz ca. 15 min weich köcheln
- danach zu den Graupen geben
- gegartes Gemüse (Möhre, Sellerie, Porree) in feine Streifen schneiden
- Kohlrabi schälen, in mundgerechte Würfel schneiden
- 1 Zwiebel schälen und würfeln
- beides in Butter andünsten
- Gemüse, Graupen, Brühe und das in Würfel geschnittene gegarte Fleisch vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- einmal noch alles richtig aufkochen lassen und anschl. vom Herd nehmen
- 300g Kassler-Lachs
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1 Stange Porree
- 2 Kohlrabi
- 100g Sellerie
- Salz
- Pfeffer
- 5 Lorbeerblätter
- 500g Perlgraupen fein
- 5 Kartoffeln mittelgroß festkochend
- 100g Butter
- frische Petersilie

Den Gräupchen-Eintopf mit frisch gehackter Petersilie servieren.





PELLKARTOFFELN

MIT Quark & BERGLAND-LEINÖL

- Bergland-Kartoffeln abspülen
- in einem Kochtopf mit Schale gar kochen
- in der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Schnittlauch klein schneiden

8 Bergland Kartoffeln
250g Quark
1 kl. Zwiebel
„Clausnitzer“ Frischmilch
Schnittlauch
Salz und Pfeffer
Bergland-Leinöl

- in einer Schüssel den Quark mit der Frischmilch verrühren
- die Zwiebel und den Schnittlauch hinzugeben
- mit Salz und Pfeffer abschmecken



Die Kartoffeln mit dem Quark und dem Bergland-Leinöl anrichten und servieren.



Fleischerei Seifert

Ein Familienbetrieb als Genussbotschafter für gutes Fleisch

Ein guter Freund hat einmal zu Kerstin und Mike Baumann gesagt: „Eure Fleischerei ist wie eine Burg.“, denn immer kommt noch etwas dazu. Im Juli 2007 haben beide gemeinsam mit Nancy Seifert die Fleischerei Seifert in Eppendorf von Kerstins und Nancys Eltern übernommen. Seitdem führen sie das Geschäft in dritter Generation weiter: „Die Qualität unserer Produkte liegt uns sehr am Herzen. Mit dem steigenden Bewusstsein für eine gesunde Ernährung steigt unser Anspruch, Fleisch ehrlich und fair zu verkaufen. Wir sind deshalb stetig im Wandel und möchten vieles anders machen als andere.“

„KURZE WEGE SIND UNS IM HINBLICK AUF DIE NACHHALTIGKEIT UNSERER ARBEIT WICHTIG.“

ANDERS ist in dem mittelsächsischen Familienbetrieb vor allem der hohe Qualitäts- und Nachhaltigkeitsgedanke. „Die Bauern züchten extra für uns die Tiere, dies bedeutet für sie einen höheren Aufwand, und das soll sich auch auszahlen. Unsere Kunden erhalten im Gegenzug hochwertiges Fleisch, das einfach schmeckt“, erzählt Mike Baumann.

ANDERS: „Seit 2018 schlachten und verarbeiten wir nur noch Schweine, die auf Stroh gehalten werden. Und Rindfleisch stammt von Tieren, die auf den umliegenden Wiesen gegrast haben. So können wir ehrlich und mit gutem Gewissen sagen, dass unsere Tiere nachhaltig, artgerecht und respektvoll aufgewachsen sind.“ Bei der Tierhaltung gibt es seither keine Kompromisse mehr, das Fleisch kann mit gutem Gewissen gegessen werden.

Trotz der hohen Anforderungen an ihre Lieferanten schafft es die Fleischerei Seifert, nur mit regionalen Bauern zusammen zu arbeiten – alle Partner sind im Umkreis von 20 Kilometern ansässig. „Kurze Wege sind uns im Hinblick auf die Nachhaltigkeit unserer Arbeit wichtig. Deshalb möchten wir auch kein großes Filialnetz. Unsere zwei Läden hier im Ort sind ideal, um als wirklich regionales Unternehmen arbeiten zu können“, so der Fleischermeister.

Bei der Fleischverarbeitung setzt der Betrieb auf Kombination traditioneller Handwerkskunst mit moderner Technik. Denn ohne diese wären viele Produktionsabläufe heute einfach nicht mehr möglich. Vieles wird aber immer noch in Handarbeit erledigt. Dass im eigenen Schlachthaus geschlachtet wird, versteht sich dabei von selbst. Neben den Chefs gehören noch 23 Mitarbeiter zur Firma, darunter auch zwei Lehrlinge, um das Wissen auch an die jüngere Generation weiterzugeben.



Seit 2018 wird nur noch Fleisch von Schweinen, die auf Stroh gehalten werden, verarbeitet.



Geschlachtet wird im eigenen Schlachthaus.

*Mike Baumann ist
Fleisch-Sommelier und
Genussbotschafter.*

Besonders stolz ist die Familie auf ihre Rezepturen. „Unsere rund 200 Sorten Wurst stellen wir zum großen Teil immer noch nach den Rezepten von meinem Großvater her“, erzählt Kerstin Baumann. Ihr war schon als kleines Mädchen klar, dass sie einmal in die Fußstapfen ihres Opas und Vaters treten wird. Mittlerweile steht bereits die vierte Generation in den Startlöchern – Tochter und Sohn der Baumann's erlernen den Beruf der Fleischereifachverkäuferin bzw. des Fleischers.

ANDERS ist auch: Mike Baumann darf sich seit 2018 Diplom-Fleischsommelier nennen. Aber was macht ein Fleischsommelier? „Ich verstehe mich als Genussbotschafter für gutes Fleisch und regionale Lebensmittel. Mir ist es wichtig, dass unsere Kunden von der hohen Wertigkeit und Einzigartigkeit unserer Produkte erfahren. Wer bei uns Fleisch und Wurst kauft oder den Partyservice nutzt, kann auf Wunsch den gesamten Entstehungsprozess nachvollziehen, von der Haltung inklusive Fütterung über Schlachtung und Weiterverarbeitung bis hin zum edlen Stück Fleisch und zur Wurst.“



200 Sorten Wurst, die zum großen Teil nach Familienrezept hergestellt werden.



Damit die Kunden auch zu Hause den vollen Geschmack aus dem Fleisch herausholen können, bietet Mike Baumann zusätzlich Grill- und Fleischkundeseminare an: „Es gibt einfach herrliche Produkte, welche größtenteils noch nicht populär sind und es macht unheimlich viel Spaß, dieses Wissen weiterzugeben.“



Zusätzlich gibt es bei Seiferts Grillseminare.

Familien ROULADE MIT WIRSING

für 4 Personen

- Champignons putzen, waschen und grob hacken
- Zwiebeln schälen und würfeln
- Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stielen zupfen
- Speck würfeln und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten, Champignons und eine Hälfte der Zwiebelwürfel zufügen und kurz mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas auskühlen lassen
- Ei und Petersilie untermengen
- Roulade trocken tupfen und mit der Pilzfüllung bestreichen, aufrollen und mit Haushaltsgarn zusammenbinden, mit Salz und Pfeffer einreiben
- Butterschmalz in einem großen Schmortopf erhitzen und die Roulade rundherum darin anbraten
- restliche Zwiebelwürfel und Suppengrün zufügen
- 1/2 l Wasser angießen und im geschlossenen Topf circa 1 Stunde schmoren
- Wirsing putzen, vierteln und den Strunk entfernen, waschen und in Streifen schneiden
- im heißen Fett 10–15 Minuten dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen
- Roulade aus dem Bratenfond nehmen, Fond durch ein Sieb gießen
- Sahne und Pernod zufügen und aufkochen lassen und Soßenbinder einrühren
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Roulade aufschneiden, mit dem Wirsing und der Soße anrichten
- 1 kg Riesenroulade vom Rind (Oberschalendeckel)
- 1 Kopf Wirsingkohl (ca. 1 kg)
- 150g Champignons
- 100g durchwachsener geräucherter Speck
- 100g Schlagsahne
- 2 Zwiebeln
- 1 Ei
- 50g tiefgefrorenes Suppengrün
- 40g Butterschmalz
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 20g Butter oder Margarine
- 4EL Pernod
- 3EL dunkler Soßenbinder
- geriebene Muskatnuss
- Salz und Pfeffer
- Haushaltsgarn

Dazu schmecken
Salzkartoffeln.





SAUERBRATEN

VON DER Damwildkeule



- aus Wasser, Weißwein, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, zwei zerdrückten Knoblauchzehen, einer kleingeschnittenen Möhre, Lorbeer, Wacholderbeeren, Thymian, zerstoßenen Pfefferkörnern und Nelken eine Beize kochen
- den Saft einer halben Zitrone in den etwas ausgekühlten Fond geben
- die gewaschene Wildkeule damit bedecken
- das Fleisch in der Beize bei gelegentlichem wenden zwei bis drei 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 Beize ersetzen
- die Keule fast weich garen, herausnehmen
- den Bratenfond reduzieren, mit Mehl bestäuben und mit dem Suppengrün kurz rösten lassen

- 1 kg Damwildkeule
- 200g Räucherspeck
- 100ml Pflanzenöl
- 250g Suppengrün
- 100g Zwiebel
- 250ml saure Sahne
- 100ml Weißwein
- 50g Mehl
- 50g Butter
- 20g Zucker
- Pfeffer, Lorbeer, Thymian, Nelken, Zitrone, Senf, Kapern, Knoblauch, Wacholderbeeren



- 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 Soße kochen
- vor dem Anrichten die Butter mit der Sauce verrühren und über die portionierte Keule gießen



Imkerei Aurich

Hier kommt der volle Geschmack der Natur ins Glas

Die einen lieben ihn aufs Brot, andere rühren ihn in ihren Tee und wieder andere schwören auf seine gesundheitsfördernde Wirkung: Honig. Bevor wir ihn genießen können, ist allerdings eine Menge Arbeit nötig, die Thorsten Aurich genau kennt – und liebt.

Der Berliner hat den Landkreis Mittelsachsen vor zwanzig Jahren zu seiner Wahlheimat gemacht und seine Bienen gleich mitgebracht. Was 1980 am südlichen Stadtrand von Berlin als Hobby anging, hat sich inzwischen zu einer Nebenerwerbsimkerei von ihm und seiner Frau Sylvia entwickelt.

„Mein Vater war Tierarzt und so ist mir das Gen zur Tierhaltung wohl mitgegeben worden“, schmunzelt Thorsten Aurich. „Ich habe es schon immer geliebt, Tiere zu züchten und zu vermehren.“ Der Umzug aus der Großstadt aufs Land hatte berufliche Gründe – ein Metallurgie-Studium an der TU

Bergakademie Freiberg und die anschließende Tätigkeit in diesem Bereich, die er inzwischen aber aus persönlichen Gründen auf-

gegeben hat. Sein Leben in Hetzdorf möchte Thorsten Aurich nicht mehr missen: „Wir wohnen

selbstbestimmt im Tharandter Wald, das ist herrlich. Insekten sind ein Phänomen und hier kann ich meine Leidenschaft ausleben“

„ VOR ZWANZIG JAHREN HABE ICH MITTELSACHSEN ZU MEINER WAHLHEIMAT GEMACHT UND DIE BIENEN GLEICH MITGEBRACHT.“



So ein Zufall – sogar die Bienen wohnen in einem Haus in den Landkreisfarben blau und gelb.

Von der Wabe ins Glas – das Sortiment von Thorsten Aurich ist erlesen.



Im Gegensatz zur Standimkerei, bei der die Bienenvölker immer am gleichen Ort stehen, betreibt Familie Aurich eine Wanderimkerei. Zu ihr gehören ständig rund 150 Bienenvölker, von denen etwa die Hälfte Honig erwirtschaftet, während die anderen mit einer jungen Bienenkönigin für das nächste Jahr herangezogen werden. Aurichs Bienen haben ein Wanderzeugnis und dürfen damit ganz offiziell auf Reisen gehen.

Während der Saison von Frühjahr bis Sommer sammeln sie den Nektar für sieben Arten sortenreinen Honig. Im Frühjahr geht es für sie an den Rand von Berlin. Dort entsteht fruchtiger Blütenhonig von Obstbäumen. Fast zeitgleich sammeln andere Bienenvölker direkt in Hetzdorf den Nektar der Rapsblüten für einen mild-süßen Rapshonig. Anschließend reisen die Bienen weiter in den Elbe-Elster-Kreis, wo in renaturierten Tagebaulöchern duftende Robinien warten, die einen milden Honig ergeben. Wenn dann am Rand von Berlin die Lindenblüte ansteht, sind ebenfalls wieder Bienen der Imkerei Aurich zur Stelle, um deren minzig bis kräftigen Geschmack für den Lindenblütenhonig einzufangen. Lange Zeit verbringen die Bienen auch einfach im Tharandter Wald, wo sie die verschiedensten Wald-Aromen sammeln, die sie zu der kräftigen „Hetzdorfer Sommertracht“, einem Wald- und Blütenhonig, machen, der die Hauptsorte der Familien-Imkerei ist. Wenn inzwischen in Weißenborn die Phacelia („Bienenfreund“) blühen, sammeln einige von Aurichs Bienen dort einen etwas eigenwillig blumig schmeckenden Honig. Und als letzte Sorte im Jahr wird von den fleißigen Insekten der Nektar für einen herb-würzigen Heidehonig aus der Königsbrücker Heide geholt.



Jeder Honig wird von Familie Aurich selbst geschleudert, zweifach gesiebt und fast täglich in Mehrweggläser zu 125, 250 oder 500 Gramm abgefüllt. Gekauft werden kann er in verschiedenen regionalen Geschäften. Beim gesamten Verarbeitungsprozess wird auf einen schonenden Umgang mit den Ressourcen der Natur und das Wohlbefinden der Bienen geachtet. Die Königinnen stammen aus eigener Zucht. Bei Schlechtwetterphasen werden die Bienen zugefüttert. Und die jährlich nötige Milbenbehandlung der Bienen erfolgt rein organisch, ohne Chemie. Deshalb wird auch für die Wachsplatten, die als Grundlage für den Wabenbau nötig sind, nur eigener Bienenwachs genutzt. Wie nachhaltig sie dabei arbeitet, zeigt Familie Aurich auch gern Schulklassen aus der Region.

„Es ist einfach toll, die Schätze der Natur nutzen zu können“, sagt Thors ten Aurich. „Das Gefühl, wenn der Honig aus der Schleuder kommt und probiert werden kann, ist jedes Mal unbeschreiblich. Und es ist schön, wenn auch andere durch unsere Arbeit die Natur schmecken können.“



Jeder Honig wird von Familie Aurich selbst geschleudert, zweifach gesiebt und fast täglich abgefüllt.

Apfel SCHWAN

- ein Drittel des Apfels abschneiden und aufheben
- mittig etwa 2 mm dicke Keile im Winkel von 60° herauschneiden, beginnend mit dem kleinsten – das wird später der Schwanz
- rechts und links neben dem Schwanz, in gleicher Weise die Flügel fertigen
- die einzelnen Keilstücke fächerförmig einsetzen
- vom verbleibenden Apfelstück einen ganz breiten Keil schneiden, eine Seite spitz die mit der Schale dick
- aus dem Keil einen Kopf formen, dabei unbedingt alle Kanten abrunden
- zwei Belugalinsen als Augen einsetzen
- Kopf mittels Zahnstocher befestigen
- zum Schluss noch eine Krone aus der restlichen Schale schnitzen
- das ganze mit Zitrone beträufeln, um eine Braunfärbung zu verhindern

.....
1 Apfel
1 Zahnstocher
2 Belugalinsen
1 Zitrone
1 Küchenmesser



Anleitung als Video:
<https://youtu.be/gGBhtZFMnZl>



BIO Gemüseintopf

für 4 Personen

600g festkochende Kartoffeln
1/2 Kohl
500g Möhren
450g Porree
3 Zwiebeln
1 – 2l Gemüsebrühe



- Zwiebeln anbraten
- Zutaten schälen und klein schneiden
- kurz im Topf alles anbraten
- mit Gemüsebrühe auffüllen
- circa 60 Minuten kochen lassen



Hof Landsprosse

Wilde Kräutergenüsse

„Etwas Übermut gehört schon dazu“, schmunzelt Sonja Schulze, wenn sie alte Fotos ihres Hofes in Garnsdorf zeigt. Dann lässt sich wohl nur erahnen, wie viel Arbeit sie und ihre Familie in Hof und Garten gesteckt haben, um das Grundstück zu dem zu machen, was es heute ist: eine kleine grüne Oase, in der Wildkräuter in ihrem natürlichen Umfeld wachsen – und das auch dürfen.

1989 kam der Hof zurück in Familienbesitz und hat sich seitdem in ausdauernder und liebevoller Handarbeit Stück für Stück zu einem Kleinod entwickelt. „Ich bin auf dem Bauernhof groß geworden, habe dann aber viele Jahre in Leipzig gelebt. 2008 habe ich gerne die Chance genutzt, den Hof meines Vaters zu übernehmen. Es ist schön, zurück in meiner alten Heimat zu sein“, sagt Sonja Schulze. „Meine Aufgabe sehe ich darin, den Hof für die nächste Generation als liebenswerten Platz zu erhalten.“

Ihr zweites Leben auf dem Hof begann mit der Zucht und dem Verkauf von Sprossen. Sie geben ihm bis heute seinen Namen, „Landsprosse“, auch wenn sie längst keine Rolle mehr spielen. Denn inzwischen konnte Sonja

„MEINE AUFGABE SEHE ICH DARIN, DEN HOF FÜR DIE NÄCHSTE GENERATION ALS LIEBENSWEERTEN PLATZ ZU ERHALTEN.“

Schulze ihr Hobby, die Wildkräuter, zu ihrer Hauptbeschäftigung machen. Und so wachsen in und rund um den Hof Landsprosse jede Menge aromatische

Kräuter und essbare Blüten, die sie an Gastronomen verkauft. Aber natürlich können auch Privatpersonen bei ihr vorbeikommen, um Kräuter zu pflücken. Neben einem kleinen Bio-Ackerbau sind ihre zwei Ferienwohnungen ein weiteres Standbein. So können ihre Gäste beispielsweise dort, wo einst der Pferdestall war, in modern eingerichteten Räumen schlafen. „Wer als Gast zu mir auf den Hof kommt, soll aus der Zeit fallen können und ganz in Ruhe entschleunigen.“



Hier wird alles selbst hergestellt. Ein ganzer Korb Köstlichkeiten vom Hof Landsprosse.

Auch den Feriengästen gibt Sonja Schulze gern ihr Wissen weiter. Im rustikalen Ambiente des ehemaligen Kuhstalls gelingt das besonders gut.



*Frischer gehts nicht.
Den Wildkräutersalat kann man
direkt auf der Wiese genießen.*

Aber warum eigentlich Wildkräuter? „Wir haben die ganze Welt im Supermarkt, aber viele wissen nicht, was auf unseren Wiesen Einzigartiges wächst“, bedauert Sonja Schulze. Und genau das möchte sie ändern. „Jeder kann sich ganz einfach Gesundheit jeden Tag frisch auf den Teller holen“. Ob Zitronenverbene und Melisse als erfrischender Tee, Gänsekresse und Hirschhornwegerich im Salat oder Giersch im Kräuterquark – die Vielfalt an Verwendungsmöglichkeiten der Kräuter ist schier unerschöpflich – und Sonja Schulze kennt wohl (fast) alle. Für ihre Gäste hat sie jede Menge Tipps parat. Kennt man sich aus, sind rund 80 Prozent der Kräuter, die auf der Wiese wachsen, essbar. „Und ihr Geschmack ist unvergleichlich. Nicht zu vergessen die vielen wertvollen Inhaltsstoffe.“

Schon ihre Mutter hat früher viel mit Wildkräutern gekocht. Und so sind die Rezepte, die Sonja Schulze heute ausprobiert und weiterentwickelt, oft mit Erinnerungen an die eigene Kindheit verbunden. Ihr Wissen über die Welt der Wildkräuter und ihre mitunter giftigen Doppelgänger gibt sie bei Wildkräuterspaziergängen, Teamtagen für Firmen oder Projekttagen für Schulklassen gerne weiter. Oder es werden in Gruppen Kräuter gesammelt, die dann bei einem Brunch gemeinsam zubereitet und gegessen werden.



Mit ihren Angeboten möchte Sonja Schulze vor allem die Menschen in ihrem direkten Umfeld ansprechen – und das kommt gut an. Nicht nur die Frauen, die zu ihr kommen, schätzen die aromatische Kräuterküche. „Es ist auch immer wieder ein schönes Kompliment, wenn Männer, die eigentlich nur anderen zuliebe mitgekommen sind, mir sagen, dass es ihnen geschmeckt hat. Und es ist toll, dass das alles genau hier im Landkreis Mittelsachsen, in meinem Zuhause, so gut für mich funktioniert.“

Wildkräuter- salat

- Wildkräuter waschen und auf einem Teller anrichten
- Dressing aus Balsamico, Sonnenblumenöl, Senf und Honig erst unmittelbar vor dem Servieren darüber geben



Hof Landsprosse

Alles in einer Flasche
mischen und erst kurz
vor Verzehr des Salates
zugeben.

100g Wildkräuter vom
Wildkräuterhof Landsprosse
z.B. Mischung aus Giersch,
Löwenzahn, Melde,
Gänsefingerkraut, Vogelmiere,
Pimpinelle, Blätter vom
Gänseblümchen dazu Blüten
von Rose, Taubnessel und
Hornveilchen (Blätter sollten
maximal 4 cm groß sein)

Für das Dressing:

5 EL Sonnenblumenöl
1 TL Senf
1/2 TL Honig flüssig
2 EL Balsamico

Rinderbraten

für 4 Personen



- Rinderbraten trocken tupfen
- mit Salz und Pfeffer würzen
- in der Pfanne Fett erhitzen
- darin den Braten von allen Seiten anbraten
- mit Wasser ablöschen
- einige Pfefferkörner, eine mittlere Zwiebel, 2-3 Möhren und 2-3 Knochen dazugeben
- circa zwei bis zweieinhalb Stunden leicht garen
- Sauce durch ein Sieb streichen
- mit Kartoffelstärke andicken
- nach Geschmack nachwürzen

1kg Rinderbraten
1 mittlere Zwiebel
2 - 3 Möhren
2 - 3 Knochen
Salz und Pfeffer



Wir empfehlen als Beilage Kartoffeln oder Klöße und klassisch dazu gibt es Rotkraut.

FISCHFILET AUF Gemüsebett

für 2 Personen

- Rote Bete, Kohlrabi und Apfel in feine dünne Streifen (Julienne) hobeln
- in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten unter ständigem Rühren garen
- aus Öl, Limettensaft, Zucker, gemahlenem Kümmel, Creme fraîche, Pfeffer und Salz eine Vinaigrette anrühren
- das Gemüse damit würzen
- Fischfilets ungewürzt in Butterschmalz von beiden Seiten kräftig anbraten
- mit Salz und Pfeffer würzen
- Fisch auf dem Gemüsebett mit Bratkartoffeln oder Kartoffelbrei anrichten



- 2 Fischfilet
- 1 mittlere oder 2 kleine rote Bete
- 1 Kohlrabi
- Rapsöl
- 2 Limetten
- 1 kleiner Apfel
- Zucker
- Salz und Pfeffer
- gemahlener Kümmel
- 1 Eßl. Creme fraîche
- Butterschmalz





Ölmanufaktur vom Huttenberg

*Ein Plus an Geschmack und Bekömmlichkeit
– wertvolle Öle aus Langhennersdorf*

„Leindotteröl passt herrlich zu Pasta und bringt den Geschmack einer Sommerwiese in Salate. Mohnöl schmeckt genial zu Fisch, Hanföl zu gebratenem Fleisch. Walnuss- und Kürbiskernöl sorgen bei Eierkuchen oder Vanilleeis für eine ganz besondere Note“, schwärmt Danilo Braun. Zusammen mit seiner Frau Katja hat er sich den Traum von einer eigenen Ölmanufaktur in Langhennersdorf erfüllt.

„MIR IST ES WICHTIG, DASS HINTER DEN ROHSTOFFEN UND DEM PRODUKT AUCH EINE PERSON STEHT.“

Der Name „Ölmanufaktur vom Huttenberg“ ist eine Liebeserklärung an die Region. „Ich bin ein sehr heimatverliebter Typ. Der Huttenberg ist eine kleine Erhebung hinter der Kirche, bei der wir wohnen.“ Wichtig ist den jungen Unternehmern, ihre Heimat zu stärken. „Die ländlichen Regionen dürfen nicht aussterben. Deshalb sind wir sozusagen rückwärtsgerwandt und denken nachhaltig, um auch dem Wandel in den Ortsstrukturen ein Stück entgegenzuwirken.“ Überhaupt wird bei ihnen sehr regional gedacht: „Mir ist es wichtig, dass hinter den Rohstoffen und dem Produkt auch eine Person steht. Ich möchte Gespräche führen, die Felder sehen.“ Und so kommen die meisten Saaten direkt aus der Region. Dort, wo es noch nicht gelingt, wird großer Wert auf biologischen Anbau gelegt und immer weiter nach Alternativen gesucht. Denn:

„Ein Produkt ist nur echt regional, wenn es hier angebaut, hier verarbeitet und hier verkauft wird. Deshalb wollen wir den Kreis unserer Partner immer enger ziehen.“ Dass für die Verpackungen kein Plastik, sondern nur Glas und Edelstahl zum Einsatz kommen, ist dabei für sie selbstverständlich.



Danilo und Katja Braun ist es wichtig, zu wissen, wo die Rohstoffe für ihre Öle herkommen.



„Mohnöl schmeckt genial zu Fisch, Hanföl zu gebratenem Fleisch. Walnuss- und Kürbiskernöl sorgen bei Eierkuchen oder Vanilleeis für eine ganz besondere Note“, schwärmt der Ölmüller.

Aber zurück zum Öl: Wie kommt man auf die Idee, in Mittelsachsen eine Ölmanufaktur zu betreiben? „Meiner Frau und mir war eine gesunde Ernährung schon immer wichtig. Ich weiß, wie industrielles Öl hergestellt wird und habe mir schon lange eine Alternative für uns gewünscht. Als ein befreundeter Bio-Bauer im Ort anfang, Hanf anzubauen, war das der ausschlaggebende Punkt, selbst Öl zu pressen“, so Danilo Braun. Das war 2016. Nachdem sie zunächst zwei Jahre mit einer mobilen Ölmühle unterwegs waren (und immer noch sind), gibt es seit Sommer 2018 neben dem eigenen Webshop nun auch ein kleines Ladencafé in Langhennersdorf. Das besticht mit seinem gemütlichen Charme und einer kleinen aber feinen Auswahl an selbstgebackenem Kuchen und Produkten anderer Direktvermarkter. Natürlich gehören auch die eigenen Öle zum Angebot, ebenso schokolierte Kürbiskerne und Mehl aus Hanf, Leinsamen und Mohn. Letzteres entsteht aus den Pellets, also den Resten, die bei der Ölherstellung übrig bleiben. Somit wird (fast) alles genutzt, was die Natur hergibt.



In der kleinen Manufaktur – mit viel Liebe kalt gepresst.



Und natürlich ist es nicht bei Hanföl geblieben. Auch Saaten wie Lein, Leindotter, Kürbiskerne, Sonnenblumen, Schwarzkümmel, Raps, Mariendistel oder Mohn werden in der kleinen Manufaktur mit viel Liebe zu aromatischen Ölen kalt gepresst. So behalten die Fettsäuren ihre Struktur, was sie sehr bekömmlich macht. Alle Öle sind ungefiltert und damit leicht naturtrüb. „Die sekundären Pflanzenstoffe, die dadurch noch sichtbar sind, machen das Öl so wertvoll“, weiß Danilo Braun.



Neben dem eigenen Webshop gibt es ein kleines Ladencafé in Langhennersdorf.

Eines der jüngsten Produkte ist Walnussöl. Die Nüsse kommen direkt aus dem Ort und sind alle handgeknackt. Wer mag, kann seine selbst geernteten Nüsse vorbeibringen und verarbeiten lassen. „Damit möchten wir einen Beitrag zum Erhalt der Streuobstwiesen leisten. Wir helfen den Leuten, ihre Ernte zu nutzen, indem sie uns beispielsweise auch ihre Äpfel vorbeibringen können. Wir kaufen sie an und pressen sie zu Apfelsaft.“ Und damit kommen sie ihrem Traum wieder ein Stück näher: Dass alles, was es bei ihnen gibt, auch direkt in dem kleinen Ort gewachsen ist.



Es stecken nur gute Zutaten drin – in den Produkten der Ölmanufaktur vom Huttenberg.

KARPFEEN

flam

EIN WINTERGERICHT

für 4 Personen

- den frischen Karpfen schuppen und waschen
- den Kräuter-Essig-Sud nach Bedarf und Geschmack zubereiten (er muss relativ kräftig sein, die blaue Farbe des gedünsteten Karpfens kommt durch den Essig)

- wenn der Sud kocht, den Karpfen in das kochende Wasser geben und dann 30 bis 45 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen – nicht kochen
- den Karpfen aus dem Sud heben
- auf einer Platte mit zerlassener Butter, Meerrettich und Zitrone servieren

1 Karpfen (circa 2 kg)

Für den Sud:

- 2 Zwiebeln
- 1 Möhre, Sellerie
- 5 Lorbeerblätter
- 10 Pimentkörner
- 120g Salz
- 200ml Essig

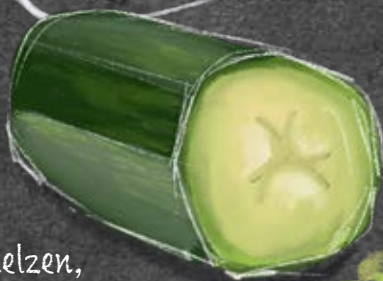
Butter

Meerrettich

Zitrone

Dazu empfehlen wir Petersilienkartoffeln und handgeschnittenes Rotkraut.

ZUCCHINI Schokoladen KUCHEN



- Butter schmelzen, abkühlen
- Zucchini reiben
- Eier, Salz und Zucker aufschlagen
- flüssige Butter unterrühren
- Haselnüsse, Mandel- oder Guarkernmehl und Kakao mischen
- die trockenen Zutaten unter die flüssigen Zutaten heben
- in die Form füllen
- bei 180° Ober- und Unterhitze circa 40 Minuten backen



Für die Glasur:

- 50 g Sahne erhitzen und Schokolade darin schmelzen
- Glasur über den Kuchen geben

- 300g Zucchini gerieben
- 2 Eier
- 100g Butter
- 100g Zucker *
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 35g Mandelmehl
- 30g Kakaopulver
- 1/2 TL Guarkernmehl oder Speisestärke
- 1 Prise Salz

Für die Glasur:

- 100g Zartbitterschokolade
- 50g Sahne



(* für die Low-Carb-Variante einfach Birkenzucker verwenden)



Rösterei Momo

*Handgemachter Kaffee – frisch in
Freiberg geröstet*

*Erst nach dem Rösten
bekommt die Kaffeebohne
ihre typische Farbe.*



Sich ganz bewusst Zeit füreinander oder für schöne Dinge zu nehmen – das ist es, was Autor Michael Ende in seinem bekannten Roman „Momo“ beschreibt. Wenn eine kleine Kaffeerösterei in Mittelsachsen diesen Namen trägt, dann ist sofort klar: Hier steht der Genuss im Mittelpunkt! „Schließlich hat auch Genuss etwas mit Zeit zu tun“, ist Mike Brettschneider überzeugt. „Freiberg ist meine Heimat und eine reizvolle Besucher- und Flanierstadt. Es ist schön, ein Teil davon zu sein.“

**„SCHLIESSLICH HAT
AUCH GENUSS
ETWAS MIT ZEIT ZU
TUN.“**

Und Zeit bekommen in der Kaffeerösterei „Momo“ in der Altstadt von Freiberg seit 2008 übrigens nicht nur die Kunden, sondern auch die Kaffeebohnen. Sie werden vor den Augen der Kunden im vorderen Teil des Ladens schonend geröstet. Im traditionellen Trommelröstverfahren werden sie von der Roh- zur Röstkaffeebohne verarbeitet. Dabei verbreiten sie einen unvergleichlichen Kaffeeduft, an dem sofort beim Betreten des Ladens keiner vorbeikommt.



*Das „Momo“-Team
kennt die Kaffeesorten
genau und weiß, was es
seinen Kunden empfehlen
kann – Informationen
über Herkunft, Anbau
und Ernte inklusive.*

„Nur mit ausreichend Zeit kann die Bohne ihren unvergleichlichen Geschmack entfalten. Und die erhält sie bei uns, nämlich rund 18 Minuten bei knapp über 200 Grad.“ Nur das spezielle Röstverfahren entlockt der Bohne ihre ganze Vielfalt an Aromen. Außerdem verliert gemahlener Kaffee mit der Zeit an Geschmack. Deshalb empfiehlt Mike Brettschneider seinen Kunden ganz klar den Griff zur ganzen Bohne. Wer zu Hause keine Kaffeemühle hat, kann die Bohnen aber natürlich auch im Geschäft frisch mahlen lassen.

Edel und aromatisch sind sie, die Kaffeesorten der Rösterei „Momo“, die auch in kleinen Mengen mit nach Hause genommen werden können. Die Bohnen – in der Hauptsache Arabica-Sorten – kommen vorzugsweise aus fairem Handel aus fernen Ländern in Lateinamerika, Südame-

rika oder Asien, wenn möglich aus ökologischem Anbau, nach Mittelsachsen. 14 verschiedene Sorten sind ständig im Angebot, hin und wieder auch Raritäten. „Schließlich sind die Geschmäcker von Kaffeeliebhabern sehr verschieden“, weiß Mike Brettschneider. Soll der Kaffee eher mild sein? Oder fruchtig? Lieber kräftig-würzig? Oder vielleicht mit Schokoladen- und sogar Honig-Note? Das „Momo“-Team kennt die Sorten genau und weiß, was es seinen Kunden empfehlen kann – Informationen über Herkunft, Anbau und Ernte inklusive. Schließlich ist Kaffee ein Naturprodukt. Je nachdem, woher er kommt, wie er aufbereitet und geröstet wird, variiert auch sein Geschmack. Und so hat jede Sorte ihre ganz eigene Kombination aus Aromen – ebenso wie die Haus-Mischungen, die die Rösterei zusätzlich zu den sortenreinen Kaffees anbietet.



Zur Rösterei gehört übrigens auch ein gemütliches Café, das neben vielen Kaffeespezialitäten und Espresso mit hausgebackenem Kuchen und hausgemachten Suppen und Snacks lockt. Die Zutaten dafür stammen oft von benachbarten Händlern oder der weiteren Region. So kommen der Honig aus der Nähe von Freiberg, der Senf aus Striegistal oder die Gewürze aus Flöha. Damit ist ein kleines, nachhaltiges Netzwerk für hochwertige, regionale Zutaten entstanden.

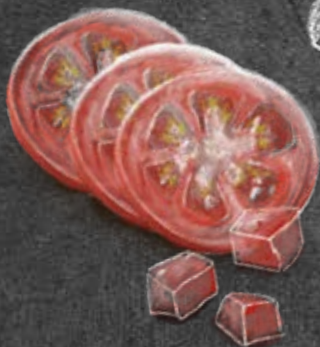
Am besten probiert man sich also einfach durch mehrere Kaffeesorten hindurch – ganz in Ruhe zu Hause oder direkt vor Ort. Hauptsache, man nimmt sich genügend Zeit für einen guten Kaffee!



Sich ganz bewusst Zeit füreinander oder für schöne Dinge zu nehmen – das geht in der Kaffeerösterei Momo in Freiberg.



Salat MIT ZIEGENKÄSE



- Gemüse putzen, waschen und abtropfen lassen
- Zwiebeln schälen
- den Salat in mundgerechte Stücke zupfen
- Tomaten und Gurke in Scheiben, Paprika und Zwiebeln in Ringe schneiden

- alles miteinander vermischen und in eine große Schüssel geben
- Ziegenkäse abtropfen lassen und darüberbröckeln
- aus saurer Sahne, Brottrunk und Senf eine Sauce anrühren
- pikant mit feingehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken und zu dem Salat reichen

- 300g gemischter Salat (zum Beispiel Romana-Salat, Rauke, Frisee, Salatherzen)
- 2 Zwiebeln
- 2 Tomaten
- 1/2 Salatgurke
- 1 gelbe Paprika
- 200g Ziegenkäse
- 250g saure Sahne
- 7 EL Brottrunk
- 1/2 TL Senf
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Petersilie



Dazu Baguette servieren.



GEBRATENER Knurrhahn MIT Pfannengemüse

für 2 Personen

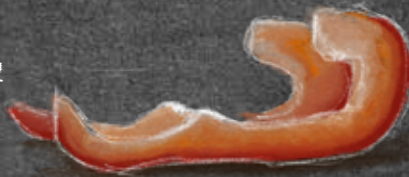
- Knurrhahn würzen (Salz und Pfeffer)
- in einer Pfanne mit heißem Öl mit der Haut nach oben anbraten
- den Fisch wenden und auf beiden Seiten circa 2 Minuten braten lassen
- buntes Gemüse, welches zum Teil vorblanchiert sein sollte, in eine Pfanne mit heißem Öl geben
- mit Zucker und Pfeffer würzen und circa 3 Minuten dünsten
- zum Schluss salzen
- mit geschnittenem Basilikum und Oregano abschmecken



zwei Filets vom Knurrhahn
eirea 180g bis 200g
Salz und Pfeffer



Für das Pfannengemüse:
50g Zucchini (Scheiben)
50g Karotten (blanchierte
Scheiben)
50g Paprika in Streifen
50g Prinzessbohnen
50g Erbsen
ein paar Blätter Basilikum
Oregano
Salz, Pfeffer, Zucker





Kelterei Sachsenobst

Hier kommt der fruchtige Geschmack von Heimat in die Flasche



Anfang September ist Apfelerntezeit.

Genießer von Fruchtsäften wissen: Jedes Jahr gegen Anfang September beginnt die Erntezeit heimischer Äpfel – und damit auch die Lohnmost-Saison in der Kelterei Sachsenobst. „Dann haben wir in unserer Produktion am Muldeufer wieder alle Hände voll zu tun“, erzählt Geschäftsführer Ronny Thiele. Wer zu Hause nicht weiß, wo er das viele Obst lagern soll, bringt es einfach vorbei und kann leckeren Saft mitnehmen.

Die Lohnmosterei hat in dem mittelsächsischen Betrieb eine lange Tradition. Denn schon Anfang der 1950er Jahre kamen die Bewohner aus der Region in die damalige Kelterei Hirschberger, um Beeren und Kirschen, in der Hauptsache jedoch Äpfel, zum Pressen abzugeben. Mit Integration des Unternehmens in die Obstland Dürreweitzschen AG Anfang der 1990er Jahre, bekam diese ihren Namen, Kelterei Sachsenobst.

„DAS VERHÄLTNISS ZU UNSEREN KUNDEN STEHT FÜR DIE VERWURZELUNG UNSERES UNTERNEHMENS IN DER REGION.“

Heute wird hier neben dem Obst von den eigenen Plantagen, nach wie vor auch das von Streuobstwiesen verarbeitet. Denn für die Kelterei ist die Annahme von Lohnobst eine Herzensangelegenheit. „Das Verhältnis zwischen

unseren Kunden und der Kelterei ist über die Jahre gewachsen, es basiert auf gegenseitigem Vertrauen und steht für die Verwurzelung unseres

Unternehmens in der Region“, so Kelterei-Geschäftsführer Ronny Thiele. „Wir würden uns nun noch wünschen, dass sich der Lohnmostgedanke stärker von der älteren auf die jüngere Generation überträgt“.



Die Apfelverarbeitung in der Kelterei Sachsenobst beginnt.



Das Tanklager der Kelterei. Von hier aus wird der Saft in Flaschen abgefüllt.



Die Mischung macht's – erst das Obst aus den heimischen Streuobstwiesen gibt den intensiven Apfelgeschmack.

Junge Familien, Schulen und Kindergärten sind also gefragt, das Lohnmost-Angebot zu nutzen und so wieder ein Gespür für die Natur zu bekommen. Den vorhandenen Streuobstwiesen tut das gut, denn sie sind für viele Tiere, seltene Blumen und Kräuter ein wichtiger Lebensraum. „Dessen sind wir uns als Obstbauern und Fruchtsafthersteller durchaus bewusst. Daher unterstützen wir den Erhalt und den Ausbau von Streuobstwiesen. Dies hilft nicht nur der Natur, sondern auch dem Saft: Die Mischung aus Äpfeln von verschiedenen Streuobstwiesen und den eigenen Plantagen wie beispielsweise in Leisnig macht den Sachsenobst-Apfelsaft geschmacklich intensiv. Streuobst bringt eine unvergleichliche Vielfalt an Zucker- und Säuregehalten und prägt dadurch Jahr für Jahr den Geschmack des Saftes. „Es ist hier wie so oft die Mischung, die es macht“, weiß Ronny Thiele.

Bei der Apfelannahme setzt die Kelterei Sachsenobst daher nicht nur auf ihren eigenen Standort in Döbeln, sondern betreibt in der Region mehrere Sammelstellen. Dort werden in der Saison rund 1.500 Tonnen erntereife Äpfel aus Streuobstanbau abgegeben. Wer Obst vorbeibringt, kann sich den Gegenwert auszahlen lassen. Oder man legt ein „Lohnmostkonto“ an, über das man zu vergünstigten Preisen aus dem gesamten Saft-, Nektar- und Obstweinsortiment auswählen kann.



Wie gut der Kreislauf vom Bestäuben der Apfelbaumblüten durch die Bienen regionaler Imker bis hin zum fertigen Saft in der Flasche funktioniert, zeigt das Unternehmen regelmäßig beim Tag der offenen Tür. Auch Kindergärten und Schulen können sich während der Presssaison durch die Kelterei führen lassen, um den Weg des Apfels vom Baum bis in die Flasche hautnah zu erleben.

Apfel LIMONADE

- Apfel schälen, entkernen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden
- Minze waschen und Blätter abzupfen

- Apfelsaft in eine Karaffe füllen
- nach Belieben mit Agavendicksaft süßen
- Zitronen auspressen

- 1 Apfel
- 1 l Apfelsaft
- 2 Stiele Minze
- 3 Zitronen

Agavendicksaft nach Geschmack
Mineralwasser
Apfelscheiben als Deko

- Zitronensaft, Apfelscheiben und Minze dazugeben
- mind. zwei Stunden kaltstellen und ziehen lassen

Mit Mineralwasser auffüllen, in Gläser geben und mit Apfelscheiben dekorieren.



Kelterei Sachsenobst



Das Gute liegt so nah.

Direktvermarkter in der Region

Flöha- und Zschopautal

Fleischerei Seifert GbR



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

Kontakt:

Mike Baumann  037293 434
Freiberger Straße 58  037293 89815
09575 Eppendorf

 fleischerei-seifert@t-online.de
 www.fleischerei-seifert.de

Montag – Freitag 07:00 – 18:00 Uhr
Samstag 07:00 – 11:00 Uhr

Agrozuchtfarm Breitenau e.G.







Landwirtschaftsbetrieb mit saisonaler Direktvermarktung

Produkte und Dienstleistungen:

Damwildfleisch, Lammfleisch, Flugenten, Gänse, Perlhühner, Wildenten und Puten aus eigener Produktion, Verkauf von Frischfleisch, mit der Bitte um Vorbestellung

Kontakt:

Hans-Jürgen Gerlach  037292 2910
Straße des Friedens 90  037292 29113
09569 Oederan OT Breitenau

 info@agrozuchtfarm.de
 www.agrozuchtfarm.de

November – Dezember
Freitag 13:00 – 17:00 Uhr
Gründonnerstag 13:00 – 17:00 Uhr
Sonderöffnungszeiten zu Weihnachten

Land-Ei GmbH Eppendorf







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

Kontakt:

Ronny Nagel  037293 320
Freiberger Straße 35  037293 71205
09575 Eppendorf

 info@landei-agrar.de
 www.landei-agrar.de

Werksverkauf:

Freiberger Straße 35 + Hofladen
Montag – Mittwoch 7:00 – 14:30 Uhr
Donnerstag 7:00 – 16:00 Uhr
Freitag 7:00 – 14:30 Uhr

MICO GmbH





Traditionelle und moderne kühlpflichtige Suppen, Eintöpfe, Fertiggerichte und Beilagen
Zertifikat: IFS Version 6

Produkte und Dienstleistungen:

frische kühlpflichtige Suppen, Eintöpfe, Fertiggerichte und Beilagen der Marken „Baumann“, „Magnus Baumann“ und „Omas Suppentopf“

Kontakt:

Volkmar Klausnitzer und  037292 65090
Frank Naumann  037292 650929
Poststraße 15
09569 Oederan

 info@mico-online.com
 www.mico-online.com



Agrargenossenschaft Memmendorf e.G.

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

Produkte und Dienstleistungen:

Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Produktion und Schlachtung

Landmarkt:

Produkte von Direktvermarktern aus Sachsen, z. B. Honig

Kontakt:

Maxim Steinhardt ☎ 03729 5100
Am Memmendorfer Park 1 📄 03729 51031
09569 Oederan OT Memmendorf

Filialen: siehe Homepage

✉ buero@agrar-memmendorf.de
🌐 www.agrar-memmendorf.de
🛒 shop.agrar-memmendorf.de (Onlineshop)



Landfleischerei:
Dienstag – Freitag

☎ 037292 51030
09:00 – 18:00 Uhr

Landmarkt:
Montag – Freitag
Samstag

☎ 037292 60833
08:00 – 18:00 Uhr
08:00 – 11:00 Uhr

Landküche:
Montag – Freitag:
Frühstück
Mittag

☎ 037292 51033
07:30 – 10:00 Uhr
11:00 – 14:00 Uhr

Klosterbezirk Altzella

Imkerei Aurich



Verkauf von Honig aus dem Tharandter Wald und den angrenzenden Regionen

Produkte und Dienstleistungen:

verschiedene Honigsorten: Rapshonig, Blütenhonig, Robinienhonig, Waldblütenhonig, Phaceliahonig, Heidehonig, Honigwein/Met, Blütenpollen

Wir bieten verschiedene Workshops an

Sylvia Aurich
Falkenberger Straße 11 ☎ 035209 28910
09633 Halsbrücke OT Niederschöna

✉ info@imkerei-aurich.de
🌐 www.imkerei-aurich.de

Kanzleilehngut



Bio-Bauernhof, Direktvermarktung der eigenen Produkte

Produkte und Dienstleistungen:

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

Pension, Ferienwohnungen, Reitbetrieb Cathleen Trudung
Hoffest einmal im Jahr / Termine bei Facebook

Kontakt:

Frau Rudolph, Frau Döring ☎ 03731 2077300
Lossnitzer Weg 1 📄 03731 207730199
09633 Halsbrücke OT Neubau

✉ sales@biogut.eu
🌐 www.biogut.eu
f /Kanzleilehngut

Hofladen:

Donnerstag 14:00 – 19:00 Uhr
letzter Samstag im Monat auf Anfrage



Straußenhof Striegistal GbR



Marcus und Wolfgang Reißig

Produkte und Dienstleistungen:

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

Hofführungen, Verkostungen, Feierlichkeiten
Hoffest im Mai / Weihnachtsmarkt am 4. Advent

Kontakt:

Marcus und Heidi Reißig ☎ 037207 54280
Mühlstraße 16
09661 Striegistal OT Pappendorf

✉ info@straussenhof-striegistal.de
🌐 www.straussenhof-striegistal.de

Dienstag u. Freitag 09:00 – 11:00 Uhr
Samstag 10:00 – 15:00 Uhr
sowie nach Vereinbarung

Agrargenossenschaft Niederschöna e.G.

Pflanzen- und Milchproduktion, QS, Erzeugergemeinschaft Milch

Produkte und Dienstleistungen:

Milch, Getreide, Raps, Heu, Stroh

Kontakt:

Herr Hanich u. ☎ 035209 23610
Herr Brähler ☎ 035209 23626
Falkenberger Straße 3
09633 Halsbrücke OT Niederschöna

✉ verwaltung@agrarniederschoena.de
🌐 www.agrar-niederschoena.de

Böhnisch's Landtheke GbR

EU-Zertifizierung, QM zertifiziert



Produkte und Dienstleistungen:

Naturbelassene Milch ab Hof, Vertrieb von Flaschenmilch, Rohmilchkäse, Frischkäse, Joghurt- und Quarkspezialitäten, Brotaufstriche, Präsentkörbe

Kontakt:

Kai und Ina Böhnisch ☎ 037328 331
Glückauf-Straße 35
09603 Großschirma OT Großvoigtsberg

✉ boehnisch-gbr@gmx.de

Freitag 14:00 – 19:00 Uhr
sowie nach Vereinbarung

Mittelsachsen.shop



Etzdorfer Tier- und Gartenmarkt,
Initiative Striegistal.jetzt

Produkte und Dienstleistungen:

Spirituosen, Pasta und Nudeln, Kaffee, Senf, Seife, Liköre, Dekoration

Kontakt:

Daniel Zimmermann ☎ 034322 40431
Am Steinbach 33
09661 Etzdorf

✉ info@mittelsachsen.shop
🌐 www.mittelsachsen.shop

Montag – Freitag 10:00 – 18:00 Uhr
Samstag 09:00 – 12:00 Uhr

Rose Valley



Feinbrandmanufaktur Brabant

ROSE VALLEY

Produkte und Dienstleistungen:

Brände, Geiste, Liköre, Gin und Whisky aus vorwiegend regionalen Rohstoffen, Führungen, Verkostungen, Lohnbrennen

Kontakt:

Eric Brabant ☎ 034322 789872
Rosentalstraße 17
09661 Striegistal OT Marbach

✉ info@feinbrand-manufaktur.de
🌐 www.feinbrand-manufaktur.de

Dienstag 09:00 – 18:00 Uhr
Donnerstag 09:00 – 18:00 Uhr
nach telefonischer Vereinbarung

Savanne



Straußenprodukte

Produkte und Dienstleistungen:

Vom Staubwedel bis zur Kette, Imbiss für Wandergruppen, Spezielle Führungen für Kindergärten und Schulklassen, Tag der offenen Tür zu Christi Himmelfahrt

Kontakt:

Henriette Lippmann ☎ 037328 140860
Am Perzebach 14 ☎ 0172 3595995
09603 Großschirma OT Seifersdorf

✉ kontakt@straussen-savanne.de
🌐 www.straussen-savanne.de

Choco Del Sol

Schokoladenmanufaktur



Produkte und Dienstleistungen:

Schokolade, Kakao, Softeis, handgemachte Schokolade, Schokursionen, Schokoladenseminare

Kontakt:

Patrick Walter ☎ 0174 3413403
Schloßstraße 1
Schloss Rochsburg
09328 Rochsburg

✉ info@chocodelsol.com
🌐 www.chocodelsol.com

Samstag 12:00 – 17:00 Uhr
Sonntag 12:00 – 17:00 Uhr
und nach Vereinbarung

Geflügelhof Arnsdorf



naturnahe Geflügelzucht in bäuerlicher Tradition, Direktvermarktung von Geflügelprodukten

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

Kontakt:

Sven Börner ☎ 037381 69477
Eduard-Bilz-Weg 3 📠 037381 69499
09322 Penig OT Arnsdorf

✉ kontakt@gefluegelhof-arnsdorf.de
🌐 www.gefluegelhof-arnsdorf.de

Montag 16:30 – 18:00 Uhr
Freitag 09:00 – 18:00 Uhr
Samstag 09:00 – 12:00 Uhr

Chursdorfer Büffelspezialitäten



Käserei mit Hofladen, Verarbeitung von regional zugekaufter Büffel- und Kuhmilch

Produkte und Dienstleistungen:

Büffelmilch, verschiedene Käsespezialitäten u. a. Mozzarella aus 100% Büffelmilch; Büffel Fleisch und -wurstwaren regional erzeugt, Lohnverarbeitung von Milch

Kontakt:

Ines Engel ☎ 037381 696-66
Landgutweg 24 📠 037381 696-15
09322 Penig
OT Chursdorf

✉ bueffelspezialitaeten@gmail.com

Hofladen:

Freitag 09:00 – 13:00 Uhr
Samstag 10:00 – 15:00 Uhr
sowie nach telefonischer Vereinbarung

Kohrener Landmolkerei GmbH



Frisch vom Land in Deine Hand, regional erzeugte Milchprodukte für Deinen täglichen Bedarf

Produkte und Dienstleistungen:

Frisch- und H-Milch, Milchemischgetränke, Joghurt, Buttermilch, Kaffeemischgetränke, weitere regionale Produkte wie Marmelade, Käse, Wurst, Nudeln, Eier, Schokolade

Kontakt:

Katrin Rehm ☎ 037381 694400
Waldorfweg 1 📠 037381 698265
09322 Penig

✉ info@kohrener-landmolkerei.de
🌐 www.kohrener-landmolkerei.de

Der Milchladen in Penig:

☎ 037381 69 44 13
Montag 13:00 – 18:00 Uhr
Dienstag – Freitag 09:00 – 18:00 Uhr
Samstag 09:00 – 14:00 Uhr



Meersteiners Straußenhof



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

Produkte und Dienstleistungen:

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

Führungen (auch für Schulklassen) nach Absprache

garantierte Fütterung ohne Hormone, Leistungssteigerer, Tiermehl, Antibiotika

Kontakt:

Heike Meersteiner	☎	037202 3337
Untere Dorfstraße 23	☎	0176 13337702
09236 Claußnitz	☎	037202 2132
OT Markersdorf		

OGS Obstgut Genossenschaft Seelitz e.G.



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 zum kaufen und selbst pflücken; Himbeeren, schwarze und rote Johannisbeeren

Wochenmärkte in Chemnitz, Mittweida, Limbach-Oberfrohna, Rochlitz, Tag des offenen Obsthofes

Kontakt:

Heiko Hübler,	☎	03737 422-13
Matthias Hörig	☎	03737 422-15
Talstraße 2		
09603 Seelitz OT Döhlen		

✉ info@obstgut-seelitz.de

🌐 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

Gemüsebetrieb Landgarten GbR



Bio-Gemüse und Obst biozertifiziert, DE-ÖKO-006; 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

Kontakt:

Steffen und	☎	03724 6681544
Yvonne Graunitz	☎	03724 668363
Göppersdorfer Straße 2A		
09217 Burgstädt		

✉ info@bio-landgarten.de

🌐 www.bio-landgarten.de

Dienstag	12:00 – 19:00 Uhr
Freitag	12:00 – 19:00 Uhr
Samstag	09:00 – 12:00 Uhr

Sachsenkräuter GbR



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

Produkte und Dienstleistungen:

Gewürze, Brotaufstriche, Pesto, Mühlenmehl, Mühlenöl, Likör, Wein, Kräuterkissen, Naturzahnbürste, die Produkte stammen überwiegend aus eigener Herstellung, monatlich Wildkräuterwanderungen

Kontakt:

Lars und Jeannette Wenzel	☎	034327 687061
Zur Kohlung 14	☎	0178 3022139
09603 Erlau OT Schweikershain		

✉ sachsenkraeuter@web.de

🌐 www.sachsenkraeuter.de

Laden:

Herrenstraße 14, 09366 Stollberg/Erz.	
Mittwoch	09:00 – 15:00 Uhr
Donnerstag – Freitag	12:00 – 17:00 Uhr

Wildhandel, Wildfleischerei und Catering Uwe Müller

EU- Zulassung

Produkte und Dienstleistungen

Wildprodukte von einheimischen Erzgebirgswild,
Wildsau am Spieß, Catering bis 400 Personen

Kontakt:

Uwe Müller ☎ 03724 84841
Göppersdorfer Straße 50 📠 03724 669004
09217 Burgstädt

✉ mail@wildhandel-mueller.de
🌐 www.wildhandel-mueller.de

Ladengeschäft:

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

Agraset Agrargenossenschaft Naundorf bei Rochlitz



Landwirtschaftsbetrieb, Hofladen mit regionalen Pro-
dukten, Ziegenmilchprodukte, Ziegenfleischprodukte

Produkte und Dienstleistungen:

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

Werkstatt für landwirtschaftliche Maschinen und
Fahrzeuge, Hofladen, Hoffest alle 2 Jahre

Kontakt:

Anja Kummer ☎ 03737 490531
Am Lagerhaus 1 📠 03737 490535
09306 Erlau

✉ info@agraset.de
🌐 www.agraset.de

Dezember bis Februar

Montag – Freitag 08:00 – 17:00 Uhr
Samstag 09:00 – 12:00 Uhr

März bis November:

Montag – Freitag 08:00 – 18:00 Uhr
Samstag 09:00 – 12:00 Uhr

Golden Buffalo Handels GmbH



Lebensmittel, Produkte vom Wasserbüffel,
Groß- und Einzelhandel von Wasserbüffelprodukten

Produkte und Dienstleistungen:

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

Kontakt:

Dipl.-agr. Ing. Horst Lüpfer ☎ 03722 92969
Gartenweg 12 📠 03722 406469
09217 Burgstädt

✉ info@golden-buffalo.de
🌐 www.golden-buffalo.de

Laden in Limbach-Oberfrohna:

nach Vereinbarung unter: ☎ 0160 98451126

Fischhof Fuhrmann



Fisch – frisch und lecker, Spezialitäten aus der Region

Produkte und Dienstleistungen:

Frischfisch, Räucherfisch, Salate, gewürzte Fischva-
rianten, Wild, Büffel, Ziege, Marmelade, Honig, Wein,
Saft, Produktkorb „Porphyreland“

Partyservice und Hofgaststätte

Kontakt:

Carola Fuhrmann ☎ 03727 612235
Hauptstraße 80 ☎ 0174 9616317
09306 Königshain-Wiederau OT Topfseifersdorf

✉ mail@fischhof-fuhrmann.de
🌐 www.fischhof-fuhrmann.de

Hofladen:

Di., Do. und Fr. 14:00 – 18:00 Uhr
Samstag 09:00 – 16:00 Uhr
Sonntag 09:00 – 12:00 Uhr





Gärtnerei Don Bosco

**Produkte und Dienstleistungen:**

Anzucht von Jungpflanzen, Anfertigung von Gestecken und Dekorationen, Bepflanzungen

Kontakt:

Don Bosco Jugendwerk  03722 5915-0
Sachsen gGmbH  03722 5915 33
Bahnhofstraße 6
09232 Hartmannsdorf

✉ info@donbosco-sachsen.de

🌐 www.donbosco-sachsen.de

Dienstag u. Mittwoch 09:30 – 11:30 Uhr
Freitag 12:30 – 13:30 Uhr
und nach Vereinbarung

Lommatzscher Pflege

Hofgut Pulsitz Reichardt/Matthes GbR





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

Produkte und Dienstleistungen:

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

Hofladen, Führungen, Verkostungen

Kontakt:

Dr. Sabine Reichardt  034324 22277
Pulsitzer Hauptstraße 14  034324 22277
04749 Ostrau OT Pulsitz

✉ kontakt@hofgut-pulsitz.de

🌐 www.hofgut-pulsitz.de

Montag – Samstag 10:00 – 19:00 Uhr

Biohof Hausmann



Biohof im Anbauverband der GÄA

Produkte und Dienstleistungen:

Hofladen mit selbst angebaute Gemüse sowie Waren aus dem Naturkostgroßhandel, selbst angebautes Obst und Gemüse, Bio-Produkte des täglichen Lebens

Kontakt:

Daniel Hausmann  034346 62685
Mühlweg 8
09306 Rochlitz OT Breitenborn

✉ info@bio-hausmann.de

🌐 www.bio-hausmann.de

Freitag 14:00 – 18:00 Uhr

Spargelhof Schertenleib






Bio- und QS-zertifiziert

Produkte und Dienstleistungen:

Spargel (Bio), Speisekartoffeln (QS Gap), Speisezwiebeln (QS Gap)

Kontakt:

Andreas Schertenleib  034324 22280
Am Wal 3  0174 2406579
04749 Ostrau OT Pulsitz  034324 20836

✉ elfi.schertenleib@web.de

🌐 www.spargelhof-schertenleib.de

Montag – Freitag 08:00 – 18:00 Uhr
Sa/So/Feiertag 08:00 – 14:00 Uhr

Auenhof Biogemüse & Auenhof Naturkost





eubio

Produkte und Dienstleistungen:

Gemüse der Saison und Abo-Kisten
Hoffeste und Hofführungen

Kontakt:

Katrin und  034324 21595
Oliver Leipacher  034324 20774
Mügelner Straße 101
04749 Ostrau OT Niederlützschera

✉ info@biogemuese-sachsen.de

🌐 www.biogemuese-sachsen.de

instagram.com/auenhof.biogemuese

Kräuter Undine Myja

Kräuterführungen, Kräutervorträge, Verwertung und Vermarktung von Kräuterprodukten

Produkte und Dienstleistungen:

Tees, Gewürze, Kräuterpflanzen, Kräuterprodukte, dekorative Geschenkideen, Kräuterführungen, Kräuterveranstaltungen (siehe Veranstaltungsplan Kloster Buch), Kräutervorträge

Kontakt:

Undine Myja ☎ 034324 23256
Zschochauer Straße 11
04749 Ostrau OT Pulsitz

✉ undine.myja@gmx.de

April - Oktober
Montag - Freitag 10:00 - 17:00 Uhr
Samstag, Sonntag
und Feiertag 13:00 - 18:00 Uhr

Öffnungszeiten im Kloster Buch in Klosterbuch:

Januar und Februar geschlossen
März, November, Dezember
Montag – Freitag 10:00 - 17:00 Uhr
und nach Vereinbarung

Forellenproduktion Jörg Schnek



Anlage Töpelwinkel ganzjährig Lebendfischverkauf

Produkte und Dienstleistungen:

Forelle, Lachsforelle, Karpfen, Stör, Hecht, Schleie, Zander, Räucherfisch nach Angebot und auf Bestellung, Anfertigung von Fischplatten, Angeln für Kinder und Erwachsene, großes Fischerfest am kompletten ersten Oktoberwochenende in Limmritz am Viadukt

Kontakt:

Jörg Schnek ☎ 03431 611841
Töpelwinkel 22 ☎ 03431 711135
04720 Döbeln OT Töpeln

🌐 www.fisch-schnek.de

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:

September – April
Mittwoch – Freitag 09:00 – 17:00 Uhr
Samstag 09:00 – 11:00 Uhr

Marder GmbH



Hersteller von Senf nach traditionellem Rezept im Kaltmahlverfahren, ohne Zusatzstoffe

GLK zertifiziert

Produkte und Dienstleistungen:

Scharfer und mittelscharfer Senf in Groß- und Kleingebinden

individualisierte Firmenpräsente

Kontakt:

Marder GmbH
Ansprechpartner:
Reiko Wagner ☎ 034328 38082
Töpferstraße 4 ☎ 034328-38081
04746 Hartha

✉ info@mardersenf.de
🌐 www.mardersenf.de

Montag – Freitag 08:00 - 15:00 Uhr
oder auf Anfrage

Gut Gadewitz



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

Kontakt:

Maja Horlacher ☎ 03431 704004
Gadewitz Nr. 10 ☎ 03431 704003
04720 Großweitzschen OT Gadewitz

✉ gut-gadewitz@t-online.de
🌐 www.gut-gadewitz.de

Hofladen:

Montag – Freitag 10:00 – 19:00 Uhr
Samstag 09:00 – 13:00 Uhr



Wildkräuterhof Landsprosse



Lieferung von Wildkräutern und Blüten an Gastronomiebetriebe

Produkte und Dienstleistungen:

Wildkräuter und essbare Blüten, Wildkräuterwanderungen für Verbraucher (Freitag und Samstag)

Kontakt:

Sonja Schulze ☎ 0151 52580616
Garnsdorfer Hauptstr. 42 📠 037208 883931
09244 Lichtenau OT Garnsdorf

✉ landsprosse@gmx.de
🌐 www.landsprosse.de

Naturkostservice Lichtenau

NATURKOSTSERVICE LICHTENAU
HOF CASA RUSTICA

zertifizierter Lieferservice für Naturkost, DE Öko-022

Produkte und Dienstleistungen:

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

kleiner Hofladen mit Selbstabholung, Bestell- und Lieferservice

Kontakt:

Andreas Ahner ☎ 037208 85855
Garnsdorfer Straße 20 📠 037208 884974
09244 Lichtenau OT Ottendorf

✉ post@naturkost-lichtenau.de
🌐 www.naturkostservice-lichtenau.de

Freitag 14:30 Uhr – 18:30 Uhr
Samstag 10:00 Uhr – 12:00 Uhr

Kelterei Sachsenobst GmbH



Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Fruchtsaftgetränke, Fruchtwine, Hirschblut, Glühweine und Alkoholfreie Heißgetränke

Zertifizierung: ISO9001:2015, Biozertifiziert DE-öko-005,

Teilnahme am freiwilligen Kontrollsystem der SGF

Produkte und Dienstleistungen:

Herstellung von Fruchtsäften und Fruchtwinen, Lohnmosterei

Kontakt:

Geschäftsführer
Ronny Thiele ☎ 03431 6632-0
Neugreußniger Straße 16 📠 03431 6632-21
04720 Döbeln OT Ebersbach

✉ KeltereiSachsenobst@obstland.de
🌐 www.sachsenobst.de
f /sachsenobst

Ab-Hof-Verkauf:

Montag, Mittwoch u. Freitag: 10:00 – 18:00 Uhr
Jeden 1. Samstag im Monat: 10:00 – 13:00 Uhr

Waldheimer Gewürze GmbH



Herstellung von Lebensmitteln,
ISO: 9001:2008/HACCP

Produkte und Dienstleistungen:

Gewürze, Kräuter, Gewürzmischung, Suppen, Saucen für Verarbeiter, Caterer, Großküchen und Haushalt

Werksverkauf, jetzt neu mit erweitertem Sortiment für Hausschlachtung

Kontakt:

Oliver Wittig ☎ 034327 9610
Landsberger Straße 60 📠 034327 96155
04736 Waldheim

✉ kontakte@waldheimer-gewuerze.de
🌐 www.waldheimer-gewuerze.de

Montag – Freitag 07:00 – 17:00 Uhr
und nach Vereinbarung





Gimmlitztalhof

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

Produkte und Dienstleistungen:

Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren von Rind und Schwein, landwirtschaftliche Dienstleistungen

Grünlandpflege und Grünschnittsorgung

Verkauf von Bio-Heu-Rundballen (Anlieferung möglich)

Hoffest jedes Jahr am 1. September-Wochenende

Kontakt:

Stefan Klemm ☎ 01744116969
Trassenweg 25
09638 Lichtenberg

✉ kontakt@gimmlitztalhof-bio.de
🌐 www.gimmlitztalhof-bio.de

Verkauf über unser Online-Bestellsystem oder telefonisch

Schlachttermine online einsehbar

Ziegenprodukte Wokurka

Produkte und Dienstleistungen:

Ziegenweichkäse, Frischkäse, Milch, Johgurt, Ziegensalami, Knacker, Fleisch, Ziegenschokolade

Kontakt:

Gisela Wokurka ☎ 037320 9551
Zethau 18
09618 Mulda/Sa.

✉ wokurka.g.zethau@gmail.com

Montag u. Freitag 14:00 – 17:00 Uhr
und nach Vereinbarung

Privatbrauerei Rechenberg GmbH & Co. KG



moderner Produktionsbetrieb für die Herstellung von Fassbier sowie Mineralwasser und Limonaden vom Fass, Brauereigaststätte, historische Brauerei als „Sächsisches Brauereimuseum“

Produkte und Dienstleistungen:

Fassbiere, Mineralwasser, Limonaden im Fass

Brauereigaststätte, Sächsisches Brauereimuseum, Brauereiladen, Führungen im Brauereimuseum

Kontakt:

Andreas Meyer, ☎ 037327 880-15
Thomas Meyer ☎ 037327 880-10
An der Schanze 3
09623 Rechenberg-Bienenmühle

✉ info@brauerei-rechenberg.de
🌐 www.rechenberger.com

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

Agrargenossenschaft „Bergland“ Clausnitz e.G.



Milchproduktion, Pflanzenproduktion, Futteranbau, Energiewirtschaft, Holzwirtschaft, Hofladen, Vermietung, Wäscherei und Trocknung, Teilnahme an: Umweltallianz, QS, Gutes von hier

Produkte und Dienstleistungen:

Direktvermarktung von Kartoffeln, Käse, Fleisch und Wurstwaren vom eigenen Rind, Frischmilch, Speiseölen aus eigenem regionalem Anbau: Raps-, Lein-, Leindotter- und Senföl sowie aus regionalem Anbau: Hanföl

Besichtigung der Speiseölpresse

Kontakt:

Christoph Hänel, ☎ 037327 83930
Kerstin Pahlke ☎ 037327 83939
Hauptstraße 13
09623 Rechenberg-Bienenmühle OT Clausnitz

✉ info@agrar-bergland-clausnitz.de
🌐 www.agrar-bergland-clausnitz.de

Hofladen:

Montag – Mittwoch und
Freitag 08:00 – 17:00 Uhr
Donnerstag 08:00 – 18:00 Uhr
Samstag 09:00 – 12:00 Uhr



Gärtnerei und Blumenhaus J. Süß



Produkte und Dienstleistungen:

Eigenerzeugung von Gemüsepflanzen, selbstveredelte Gurkenjungpflanzen, 50 verschiedene Tomatenpflanzen

Kontakt:

Jens Süß ☎ 037320 1679
Hauptstraße 9
09619 Dörfchemnitz

✉ gaertnerisuess@aol.com
🌐 www.gaertneri-suess.de

Montag – Freitag 08:00 – 18:00 Uhr
Samstag 08:00 – 12:00 Uhr

im Mai samstags 08:00 – 16:00 Uhr

Früchteverarbeitung Sohra GmbH

eigene Früchte verarbeitet zu hochwertigen Bio-Direktsäften und anderen Bio-Erzeugnissen, Bio-zertifiziert (DE-ÖKO-006)

Produkte und Dienstleistungen:

Bio-Direktsäfte: Aronia-, Birken-, Johannisbeer-, Stachelbeer-, Apfelsaft und Mischsäfte, Bio-Fruchtaufstriche, Honig, Lohnmosterei

Kontakt:

Frau Dr. Claudia Scharff ☎ 037325 249388
Ortsstraße 28
09627 Bobritzsch-Hilbersdorf OT Sohra

✉ info@fruechte-sohra.de
🌐 www.fruechte-sohra.de

täglich nach Vereinbarung
in der Zeit von 08:00 – 16:00 Uhr

Willi Weise's Erben



BIO-Zertifizierung

Produkte und Dienstleistungen:

Produktion vielfältiger Kaltpressöle wie Leinöl, Rapsöl, Sonnenblumenöl etc., Handel mit Naturwaren und Futtermitteln, diverse Lohnverarbeitung und Abfüllung

Kontakt:

Jens Hubricht ☎ 037325 6204
Bobritzschalstraße 131
09627 Bobritzsch-Hilbersdorf OT Oberbobritzsch

✉ oelmuehle.bobritzsch@t-online.de
🌐 www.oelmuehle-bobritzsch.de

Montag – Freitag 07:30 – 16:30 Uhr

Freiberger Brauhaus Radeberger Gruppe KG



Qualitätsmanagement DIN ISO 9001:2000
Umweltmanagement DIN ISO 14001:2004
International Food Standard IFS Version 5;
Qualität und Sicherheit (Treiber und Hefe)

Produkte und Dienstleistungen:

Freiberger Pils, Schwarzbier, Bockbier, Export, Schankbier, 1863, Edelkeller, Freiberger Alkoholfrei 0,0%, Freiberger 0,0% Radler, Freiberger Radler naturtrüb, Festbier

Kontakt:

Andrea Berndt ☎ 03731 3630
Am Fürstenwald 📠 03731 363291
09599 Freiberg

✉ info@freiberger-brauhaus.de
🌐 www.freiberger-pils.de

Brauhausführungen

Montag – Samstag auf Voranmeldung

Marktschwärmerei Freiberg





Online Plattform auf der sich regionale Unternehmen/ Manufakturen mit ihren Produkten vorstellen können. Die Verteilung/ Abholung erfolgt wöchentlich in einem Pop up Markt.

Produkte und Dienstleistungen:

verschiedene Erzeugnisse s. Internetseite

Kontakt:

Sophie Enderlein  0177 2421754
Siedlerweg 1
09599 Freiberg

 marktschwaermer.freiberg@gmail.com
 www.marktschwaermer.de/de/assemblies/12037

Ölmanufaktur vom Huttenberg





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.

Produkte und Dienstleistungen:

11 verschiedene Bio-Öle aus eigener Produktion, Obst, Gemüse, Naturkost, Kaffeeausschank. Ölpressung in Dienstleistung

Kontakt:

Danilo Braun  01577 3987764
Ziegeleiweg 9
09600 Oberschöna OT Langhennersdorf

 dieoelmanufaktur@gmail.com
 www.oel-muehle.de

Montag – Freitag 14:00 – 18:00 Uhr
Samstag 07:30 – 11:00 Uhr



Rösterei Momo GmbH



handwerklich gerösteter Kaffee,
Laden und Café (Kaffeehaus)
Deutsche Röstergolde e.V.

Produkte und Dienstleistungen:

Kaffee, Schokoladen, Kaffeezubehör,
selbstgebackene Kuchen

Kontakt:

Mike Brettschneider  03731 419240
Geschäftsführer  03731 419038
Korngasse 3
09599 Freiberg

 info@roesterei-momo.de
 www.roesterei-momo.de

Montag – Freitag 09:00 – 19:00 Uhr
Samstag 10:00 – 18:00 Uhr
Sonntag und Feiertag 13:00 – 18:00 Uhr





Lecker aus der Region.

Gastronomie

Klosterbezirk Altzella

Landhotel Sonnenhof GmbH



60 Sitzplätze

Produkte und Dienstleistungen:

Regionale sächsische Küche, Cateringservice, Hotelbetrieb, Veranstaltungsräume für bis zu 200 Personen

Kontakt:

Markus Weinert ☎ 034322 69520
Ossig Nr. 9e
04741 Roßwein

✉ info@landhotel-ossig.de
🌐 www.landhotel-ossig.de
f /LandhotelOssig

Montag Ruhetag
Dienstag – Sonntag 11:00 – 14:00 Uhr
17:00 – 21:00 Uhr

Land des Roten Porphyrs

Hotel & Restaurant Zur Lochmühle GmbH



3 Sterne, 70 / 40 / 40 Sitzplätze

Produkte und Dienstleistungen:

regionale Küche, Büffelgerichte, Familienfeiern

Kontakt:

Elke Klinder ☎ 037381 66220
Zur Lochmühle 64
09322 Penig OT Tauscha

✉ hotel@zur-lochmuehle.de
🌐 www.zur-lochmuehle.de

Montag ab 17:00 Uhr
Dienstag – Sonntag 11:00 Uhr – 22:00 Uhr

Laurus Vital GmbH



Restaurant mit offener Küche, Kochschule und Kräutergarten, 35 Plätze im Restaurant, Bib Gourmand, Zertifizierung: DEHOGA, Vlow Food

Produkte und Dienstleistungen:

regionale Küche mit vielen Lieferanten aus der Region, keine Verwendung von Convenience (keine Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe), viele Bio-Zutaten, umfangreiche Weinkarte (ca. 140 Weine, dav. 10 % Bio), Kochkurse, Wein-Seminare, Spirituosen-Tastings, Kräuterwanderungen

Kontakt:

Norbert Hanussek ☎ 03722 505210
Limbacher Straße 19
09232 Hartmannsdorf

✉ info@restaurant-laurus.de
🌐 www.restaurant-laurus.de

Dienstag – Samstag 17:00 – 23:00 Uhr



Gartencafe Schievelbein

Cafe (ländlich), 45 Sitzplätze, 25 Plätze Terrasse

Produkte und Dienstleistungen:

Mittagstisch- regionale Küche, Kaffeeangebot- haus-gebackener Kuchen, Bio-Tee, Bio-Eintopf

eigener Kräutergarten

Kontakt:

Susan Esche ☎ 037383 68499
Bahnhofstr. 10
09328 Lunzenau OT Rochsburg

✉ info@gartencafe-schievelbein.de
🌐 www.gartencafe-schievelbein.de

Montag u. Freitag	Ruhetag
Dienstag – Donnerstag	11:00 – 17:00 Uhr
Samstag u. Sonntag	11:00 – 17:00 Uhr

ABS Burgstädt / Sachsen Verwaltungs GmbH



Sportzentrum, Foyer 150 Sitzplätze, Bowlingbahn 25 Sitzplätze

Produkte und Dienstleistungen:

Sportzentrum am Taurastein, Bad, Sauna, Gastronomie, Bowling, Dreifeldhalle

Kontakt:

Frau Sittner ☎ 03724 668927
Str. d. Deutschen Einheit 29
09217 Burgstädt

✉ info@abs-burgstaedt.de
🌐 www.sportzentrum-am-taurastein.de

täglich 10:00 – 22:00 Uhr

Bäckerei und Bistro Don Bosco



Produkte und Dienstleistungen:

frische Backwaren wie Brot, Brötchen, Kuchen und Torten, Kaffee- und Imbissangebot, Verkauf von Pflanzen und Gemüse aus der Ausbildungsgärtnerei, Postdienstleistungen

Kontakt:

Chemnitzer Str. 80 ☎ 03724 60360
09217 Burgstädt

✉ info@donbosco-sachsen.de
🌐 www.donbosco-sachsen.de

Montag – Freitag 06:15 – 15:00 Uhr

Cafe Vila Hermes



30-40 Sitzplätze, brasilianische Kaffeerösterei, brasilianisches Café

Produkte und Dienstleistungen:

frisch gerösteter Kaffee, Kaffeespezialitäten, Torten und brasilianischen Snacks

Sambaabend, Livemusik, Familienfeiern, geschlossene Veranstaltungen

Kontakt:

Joao Tanuri Hermisdorff ☎ 037381 693684
Leipziger Str. 1 ☎ 0152 56480082
09322 Penig

✉ cafe@vila-hermes.de
🌐 www.VILA-HERMES.de
f /cafevilahermes

Mittwoch – Montag 10:00 – 18:00 Uhr

Gaststätte „Zur Alten Bäckerei“



Gastraum mit 35 Sitzplätzen + sep. Raum bis 16 Personen, im Sommer Biergarten mit 20 Sitzplätzen

Produkte und Dienstleistungen:

gutbürgerliche Gaststätte mit saisonaler u. regionaler Küche, Verarbeitung von reg. Produkten in Speisen, Verkauf von Getränken u. Spirituosen aus Sachsen

2 mal im Jahr Schlachtfest von einem regionalen Hausschlachtbetrieb

Kontakt:

Swen & Jana Kiehl ☎ 03724 2647
Burkersdorfer Str. 119 ☎ 0160 94963119
09217 Burgstädt

✉ zuraltenbaeckerei@email.de
🌐 www.alte-baekerei-burgstaedt.de
f /GaststaetteZurAltenBaeckerei

Montag u. Dienstag	Ruhetag
Mittwoch	17:30 – 22:00 Uhr
Donnerstag – Sonntag	11:30 – 14:30 Uhr
	17.30 – 22.00 Uhr*

* bei Bedarf auch länger



Küche und Catering Don Bosco



Produkte und Dienstleistungen:

Wir kochen das Essen täglich frisch und liefern es z.B. auch an Schulen.

Zu verschiedenen Anlässen bieten wir einen Cateringservice und liefern das Essen an den von Ihnen gewünschten Ort in einem Umkreis von 20 km um Burgstädt.

Kontakt:

Herr Fischer (Belieferung von Einrichtungen),
Herr Hennig (Catering)
Chemnitzer Straße 92
09217 Burgstädt

Herr Fischer ☎ 03724 60612
Herr Hennig ☎ 03724 60610

✉ info@donbosco-sachsen.de
🌐 www.donbosco-sachsen.de

Blümchen-Cafe



Cafe mit gemütlichem Ambiente,
30 Plätze innen, 80 Plätze außen

Produkte und Dienstleistungen:

selbstgemachte Kuchen und Torten, selbstgemachte
herzhaft Leckereien - echt sächsisch

Veranstaltungen jeglicher Art

Kontakt:

Frederik Hendler ☎ 0178 8182092
Sörnziger Weg 1
09306 Rochlitz

✉ info@bluemchen-cafe-rochlitz.de
🌐 www.bluemchen-cafe-rochlitz.de
f /bluemchencaferochlitz

Dienstag – Freitag 11:00 – 17:00 Uhr
Samstag, Sonntag und
an Feiertagen 10:00 – 18:00 Uhr

Mister Espresso Deli & Italienisches Cafe



20 Plätze innen, ca. 30 Plätze außen

Produkte und Dienstleistungen:

Italienische Feinkost, Weine, regionale & Bioerzeugnisse,
Olivenöle, Baguetterie, Catering, Bistro

Frühstücksbuffet am Wochenende, leckere Tagesgerichte

Kontakt:

Fam. Andreas ☎ 03737 786161
Rathausstraße 26
09306 Rochlitz

✉ post@mr-expresso.de
🌐 www.mr-expresso.de

Montag u. Dienstag Ruhetag
Mittwoch – Sonntag 09:00 – 18:00 Uhr

Fischhof Fuhrmann



Fisch – frisch und lecker, Spezialitäten aus der Region

Produkte und Dienstleistungen:

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

Partyservice und Hofgaststätte

Kontakt:

Carola Fuhrmann ☎ 03727 612235
Hauptstraße 80 ☎ 0174 9616317
09306 Königshain-Wiederau OT Topfseifersdorf

✉ mail@fischhof-fuhrmann.de
🌐 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

KAFFEEKostBAR



zwischen 13- 30 Plätze (bei Veranstaltungen)

Produkte und Dienstleistungen:

frisch geröstete Biokaffees, die in Indonesien als Rohkaffees bereits preisgekrönt sind und das nach dem Zwei-Könige-Prinzip direkt gehandelt / importiert

Kaffeevorträge, -verkostungen, Schulungen

Kontakt:

Nicolas Sihombing ☎ 03431 9299901
Sattelstr. 1
04720 Döbeln

✉ kontakt@kaffeebatavia.de
🌐 www.kaffeebatavia.de
f /kaffeebatavia oder /kaffeekostbar (instagram)

Dienstag, Donnerstag und Freitag	09:00 – 17:30 Uhr
Mittwoch	14:00 – 17:30 Uhr
Samstag	09:30 – 11:30 Uhr

Tina's Café

12 Plätze innen, 8 Plätze Freisitz,
Klein & gemütlich

Wechselndes, saisonales Kuchenangebot,
selbstgemachte Suppen & hauseigenes Sauerteigbrot
und Limonaden

Produkte und Dienstleistungen:

Wir legen Wert auf Regionalität & Nachhaltigkeit.
Bestenfalls stammen unsere Produkte aus dem
eigenem Garten. Wir backen zuckerreduziert ohne
Geschmacks- und Konservierungsstoffe. Auch Vega-
ner werden fündig. Kolanuß-Spezialitäten

Kontakt:

Tina Walter ☎ 03431 6065053
Körnerpl. 14 ☎ 0151 50172979
04720 Döbeln

✉ tina_walter_sa@yahoo.de
f /tinascafe14 (instagram)

Dienstag – Freitag 14:00 – 18:00 Uhr
und nach Vereinbarung



Hotel & Landgasthof Oberlichtenau



2 Kegelbahnen, Sachsenzimmer 25 Plätze, Jagd-
zimmer 25 Plätze, Gaststube 40 Plätze, Grillhütte 15
Plätze, Biergarten 60 Plätze

Produkte und Dienstleistungen:

traditionelle Hausmannskost, Gänsebraten, Karpfen
blau, Spargel (in der Spargelzeit), handgewickelte
Rouladen, Eisbein aus dem Pökelfass, Sauerbraten
mit Chemnitzer Soßenkuchen

11.11. Gänsebraten-Essen
Oktober bis März Karpfenessen

Kontakt:

Petra Bösel ☎ 037208 2375
Obere Hauptstraße 1
09244 Lichtenau OT Oberlichtenau

✉ hotel-landgasthof-lichtenau@t-online.de
🌐 www.hotel-landgasthof-lichtenau.de

Mittwoch – Samstag	11:00 – 14:00 Uhr 17:00 – 21:00 Uhr
Sonntag	11:00 – 14:00 Uhr

Feiertage, Feierlichkeiten auch außerhalb

Essskulptur & Seifenstück

Produkte und Dienstleistungen:

Anfertigen von essbarem Obst und Gemüsedekora-
tionen, Verkauf von geschnitztem Gemüse im Glas

Workshops, Schauschnitzen

Kontakt:

Madlen Seigerschmidt ☎ 03727 5492625
Rochlitzer Str. 29
09648 Mittweida

✉ madlen@essskulptur.de
🌐 www.essskulptur.de
f /essskulptur (instagram)

Dienstag – Freitag	10:00 – 18:00 Uhr
Samstag	09:00 – 12:00 Uhr



Bürgergarten Döbeln



Wintergarten max. 120 Personen, Restaurant max. 100 Personen, Sommerterrasse bis zu 120 Personen, Sommerlounge max. 20 Personen, 2. Sommerterrasse max. 30 Personen, Pavillion mit integrierter Bar

Produkte und Dienstleistungen:

Mittagstisch, Catering außer Haus, frische, saisonale und regionale Speisen, ihr Servicedienstleister rund um Ihr Event

Tretbootverleih, Oldtimerrundfahrten

Kontakt:

Lars Lemke ☎ 03431 606719
Friedrichstraße 20a
04720 Döbeln

✉ info@getraenke-lemke.de
🌐 www.buergergarten-doebeln.de

täglich ab 11:30 Uhr

Wagner's Catering und Veranstaltungsservice



Caterer und Ausstatter für Privat- und Firmenfeiern, Hochzeiten und Themenveranstaltungen außer Haus oder in eigenen Veranstaltungsräumen

Produkte und Dienstleistungen:

Frische Küche mit Kräutern aus dem eigenen Kräutergarten.

Speisen auf Reisen: Individuelle Beratung, verschiedene Buffetvarianten, Fingerfood

Alles aus einer Hand: Zelt- und Ausstattungsverleih, Großgrill, Gulaschkanone, Hüpfburgen

Eventplanung und Durchführung

Kontakt:

Reiko Wagner ☎ 034328 39581
Töpelstraße 4 ☎ 0172 3405849
04746 Hartha (Mo. – Sa. ab 08:00 Uhr)

✉ info@wagner-catering.de
🌐 www.wagner-catering.de
f /Wagners-Catering-und-Veranstaltungsservice

Silbernes Erzgebirge

CaLiDa Cafe & Restaurant „Cafe Flora“



Eiscafe & Restaurant mit bis zu 110 Sitzplätzen

Produkte und Dienstleistungen:

Speiseeishersteller (auch für Großverbraucher), Küche regional, saisonal, frisch, mobile Eistheke & Gourmetcatering

Kontakt:

David Liebig ☎ 037320 1351
Hauptstraße 87
09619 Mulda

✉ service@cafeFlorarestaurant.de
🌐 www.cafeFlorarestaurant.de

täglich ab 11:30 Uhr
aktuelle Öffnungszeiten auf unserer Homepage





Über den Tellerrand geschaut



Genussmomente

Kulinarischer Streifzug zwischen Mulde, Striegistal und Kohrener Land

In dieser Broschüre geben Direktvermarkter, Erzeuger und Gästeführer aus der Region ihre ganz persönlichen Tipps rund um leckeres Essen und Genuss im Allgemeinen. Unter **www.rochlitzer-muldental.de** kann der Genussführer unter der Rubrik „Region entdecken / Regionale Produkte“ bestellt oder kostenfrei heruntergeladen werden.



Regionalinitiative „Gutes von hier.“

Ihr Netzwerk zur Vermarktung regionaler Produkte.

Milch von der hiesigen Milchtankstelle, Fruchtaufstriche aus heimischem Obst, Fleisch vom Rind auf der Weide von nebenan, Bier vom Braumeister im Ort, kaltgepresste Öle direkt aus der Ölmühle - sowohl bei Einheimischen als auch Gästen unserer Region erfreuen sich die frischen und leckeren Produkte immer größerer Beliebtheit. Die Regionalinitiative „Gutes von hier.“ des Landschaft(f)t Zukunft e. V. mit den LEADER-Regionalmanagements „Silbernes Erzgebirge“ und „Sächsische Schweiz“ hat sich zum Ziel gesetzt, Interessenten die Suche nach den gewünschten Produkten zu erleichtern und damit den regionalen Erzeugern zu mehr Absatz zu verhelfen. Dazu wurde das Regionalsiegel zur Kennzeichnung der Produkte etabliert sowie regionale Erzeuger in einer gut sortierten und regelmäßig aktualisierten Online-Daten-

bank zusammengestellt. In 18 Rubriken findet man so „Spezialisten“ unserer Region – inklusive Kontakt und Kurzporträt. Auch Gastronomen, die ihren Gästen veredelt regionale Produkte „auftischen“ sowie auf regionale Produkte spezialisierte Lieferdienste sind darin gelistet und ein Terminkalender informiert über Veranstaltungen und Höhepunkte.

Die Regionalinitiative stellt zudem ein wichtiges Netzwerk dar. Die Unterstützung beim Aufbau kleiner und großer Netzwerke wird gern von Erzeugern und regionalen Mitstreitern in Anspruch genommen. Stöbern Sie auf der Internetseite **www.gutes von hier.org** ! Werden Sie fündig! Sie können gewiss sein, wenn „Gutes von hier.“ drauf steht, ist auch Gutes von hier drin.



Heimatgenuss im Erzgebirge

Die erzgebirgische Küche blickt auf eine lange Geschichte zurück und verdankt viele Einflüsse dem Bergbau. Noch heute steht vor allem auf der Speisekarte, was im Erzgebirge angebaut, hergestellt und verfeinert wurde. Das Siegel HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE führt direkt zu erzgebirgischer Gastlichkeit und regionalem Genuss.

www.erzgebirge-tourismus.de/heimatgenuss



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

KLITZSCHER

- die rohen und die gekochten Kartoffeln reiben
- den Quark, das Ei und etwas Salz dazu geben
- im Tiegel das Leinöl erhitzen
 - darin kleine Klitzscher goldbraun backen

Mit Apfelmus und
Zucker servieren.

- 1kg rohe Kartoffeln
- 2 gekochte Kartoffeln
- 500g Quark
- 1 Ei
- Salz
- Leinöl
- Apfelmus
- Zucker




Ölmühle Willy Weise's Erben





Einfach finden




 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
 Am Markt 1
 01623 Lommatzsch

 01761 47608 20
 info@lommatzscher-pflege.de
 www.lommatzscher-pflege.de




2 SachsenKreuz⁺ c/o PlanerNetzwerk PLA.NET

Holger Schilke
 Straße der Freiheit 3
 04769 Mügeln OT Kemmlitz

 034362 319-800
 post@sachsenkreuzplus.de
 www.sachsenkreuzplus.de




3 Land des Roten Porphyry c/o HVV Rochlitzer Muldentale e. V.

Jana Uhlmann
 Burgstraße 6
 09306 Rochlitz

 03737 786 3621
 info@porphyreland.de
 www.porphyreland.de




4 Verein für Regionalentwicklung Klosterbezirk Altzella e. V.

Steffi Möller
 Schulweg 1
 04741 Roßwein OT Niederstriegis

 034322 6788-720
 moeller@klosterbezirk-altzella.de
 www.klosterbezirk-altzella.com




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
 www.re-silbernes-erzgebirge.de

6 Verein zur Entwicklung der Erzgebirgsregion Flöha- und Zschopatal

Andrea Pötzscher
 Gahlenzer Straße 65
 09569 Oederan

 037292 289-766
 info@floeha-zschopatal.de
 www.floeha-zschopatal.de

