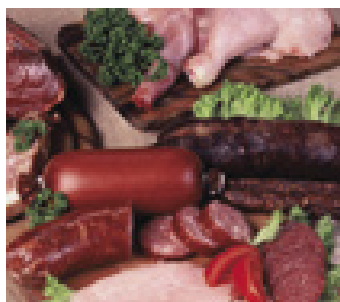


2014 – 20 JAHRE DIREKTVERMARKTUNG IN SACHSEN E.V.

Hofladen
geöffnet!

QUALITÄT DIREKT VOM HOF 2014
HOFLÄDEN | MÄRKTE | LÄNDLICHE FESTE





2014

QUALITÄT DIREKT VOM HOF HOFLÄDEN | MÄRKTE | LÄNDLICHE FESTE

Herzlich willkommen

auf unseren Höfen, in den Hofläden und auf den Bauernmärkten in Sachsen!

Wir laden Sie herzlich ein, unsere Direktvermarkter zu besuchen. Entdecken Sie die vielfältigen Produkte und deren Erzeuger unmittelbar in der Region.

Einkaufen bei den sächsischen Direktvermarktern bedeutet:

Gesunde Ernährung mit kontrollierten Produkten aus heimischen Regionen

Unsere Mitgliedsbetriebe bieten Ihnen ein breites Spektrum an Spitzenerzeugnissen der heimischen Landwirtschaft, welches den gesamten Warenkorb eines anspruchsvollen Verbrauchers füllen kann. Bei uns gibt es Frisches und Schmackhaftes für Gesundheitsbewusste und Leckermäuler – aus eigener Herstellung direkt vom Hof.

Erlebniseinkauf für die ganze Familie

Ein Besuch unserer Bauernmärkte wird zum Erlebniseinkauf für die ganze Familie. Außerdem kann man hier interessante Dinge rund um das Thema Landwirtschaft lernen und erfahren. Natürlich lassen sich die Landwirte auch gern vor Ort auf ihren Höfen besuchen. Die Hofläden haben garantiert für jeden Geschmack etwas im Angebot. Über die Möglichkeiten in Ihrer Nähe gibt Ihnen diese Anbieterbroschüre Auskunft.

Sachsen lebens- und liebenswerter machen

Gepflegte Bauernhöfe, grüne und reife Felder, bunte Blumen- und Obstgärten, gesunde Tiere auf den Weiden, fischreiche Bäche und Teiche – das wünschen sich alle, die in Sachsen leben oder hier Urlaub machen. Mit unserer Arbeit machen wir die sächsische Landschaft abwechslungsreicher und schöner.

Mit Ihrem Einkauf auf dem Bauernhof oder auf einem Bauernmarkt helfen Sie uns dabei.

Die sächsischen Direktvermarkter freuen sich auf Ihren Besuch!



Direktvermarktung in Sachsen e.V.



SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN, LIEBE LESERINNEN UND LESER,

mit dieser Broschüre in der Hand, können Sie sich über das Angebot heimischer, frischer und qualitativ hochwertiger Erzeugnisse sächsischer Direktvermarkter informieren.

Wahrscheinlich sind Ihnen, wie auch mir, regionale Herkunft, Frische und unverfälschter Geschmack beim Essen und Trinken ebenso wichtig, wie die Transparenz bei Herstellung und Transport. Regionale Produkte vermitteln zudem ein Gefühl von Heimat und Zusammengehörigkeit. Denn nur im Hofladen oder auf dem Bauernmarkt, wo der Landwirt seine Erzeugnisse selbst vermarktet, kann er auch persönlich über seine Produkte Auskunft geben. Informationen zur Herkunft, Verarbeitung und Tipps zur Zubereitung, all das bekommt man kostenlos und auf direktem Weg. Man spricht und erlebt miteinander.

Wichtiger Partner in dieser – auf die Menge bezogen – zwar kleinen aber hochwertigen und bedeutsamen Absatzsparte im Lebensmittelbereich ist der Verein „Direktvermarktung in Sachsen e. V.“, der in diesem Jahr bereits sein 20jähriges Gründungsjubiläum feiern kann. Der Verein versteht sich als Interessenvertretung der nahezu 500 Landwirte und landwirtschaftlichen Unternehmen in Sachsen, die ihre selbst erzeugten landwirtschaftlichen Produkte direkt an die Verbraucher verkaufen. Er organisiert Bauernmärkte, unterstützt Hoffeste, gestaltet und koordiniert gemeinsame Auftritte und Werbeaktionen. Nicht zu vergessen die Netzwerkarbeit des Vereins, welche in den letzten Jahren dafür gesorgt hat, dass immer mehr ausgewiesene Produkte der Direktvermarkter auf den Speisekarten angeschlossener Gasthöfe und Hotels zu finden sind. Für das langjährige Engagement und dem persönlichen Einsatz gilt dem „Direktvermarktung in Sachsen e. V.“ mein herzlicher Dank.

Die Sächsische Staatsregierung wird auch weiterhin den Absatz regionaler Produkte und das wachsende Bewusstsein für Heimat und Traditionen unterstützen. Als Teil regionaler Produktketten können wir wesentlich dazu beitragen, die Existenz landwirtschaftlicher Unternehmen zu sichern und den ländlichen Raum zu beleben.

Liebe Leserinnen und Leser, bitte kosten, schmecken, erfragen, kaufen, genießen und erleben Sie die Angebote unserer sächsischen Direktvermarkter – ganz besonders in diesem Jubiläumsjahr!



Frank Kupfer
Sächsischer Staatsminister
für Umwelt und Landwirtschaft

INHALTSVERZEICHNIS

Direktvermarktung in Sachsen e.V.	3
Gastronom trifft Direktvermarkter – das Projekt	4
Spezialitäten aus sächsischer Direktvermarktung	5
Märkte und Feste – Höhepunkte in Sachsen	8
 <i>Direktvermarkter – Hofläden, Märkte und ländliche Feste</i>	
in der Stadt Dresden und im Landkreis Meißen	10
im Landkreis Sächsische Schweiz - Osterzgebirge	32
im Landkreis Bautzen	46
im Landkreis Görlitz	56
im Landkreis Nordsachsen	62
in der Stadt Leipzig und im Landkreis Leipzig	78
im Landkreis Mittelsachsen	88
in der Stadt Chemnitz und im Erzgebirgskreis	104
im Landkreis Zwickau	116
im Vogtlandkreis	130
 <i>Themen ☞ Tipps</i>	
Gütesiegel und Herkunftszeichen	7
Gastronom trifft Direktvermarkter	21, 37, 39, 71, 82, 94, 113, 125, 134
Regional genießen – Rezepte	22, 38, 53, 87, 114, 129
Unsere Apfelplantagen – für den Erhalt der genetischen Vielfalt	25
Die Forelle – Leckerer aus heimischen Gewässern	43
Die Oberlausitz genießen	55
Obst und Gemüse – saisonal kaufen	60
Fleisch – hochwertiges Nahrungsmittel und Gaumenfreude	74
Honig – ein wertvolles und einzigartiges Naturprodukt	81
Lernerlebnis Bauernhof	103
Ein frisches Ei	139
Die Kartoffel – eine Knolle auf Erfolgskurs	141
Vogtländischer Imkertag feiert zwanzigstes Jubiläum	143
Weiterführende Informationen	58, 59, 85, 98, 108, 124, 128, 136, 137
 Zuverlässige Partner für erfolgreiche Arbeit	144
Alphabetisches Verzeichnis der Anbieter	147

DIREKTVERMARKTUNG IN SACHSEN E.V.

... ist der Dachverband der sächsischen Landwirtschaftsbetriebe, die als Urproduzenten auf dem Feld und im Stall ihre Erzeugnisse selbst weiterverarbeiten und über Hofläden, Märkte und Filialen direkt an den Verbraucher bringen.

Von den ca. 550 sächsischen Direktvermarktern sind derzeit ca. 185 Mitglied im Verein. Vom Nebenerwerbslandwirt bis hin zu großen Agrarbetrieben sind wir für alle Interessenten offen.

Mit Unterstützung des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL) bieten wir sachsenweit eine große Palette an Leistungen:

- » Organisation und Durchführung von Bauernmärkten sachsenweit in eigener Regie und mit Kooperationspartnern für das Auftreten unserer Mitglieder im Hofladen, auf Märkten oder Verbrauchermessen
- » Umsetzung und Aufbau von Projekten zur Unterstützung landwirtschaftlicher Direktvermarkter
- » Unterstützung von Hoffesten und Tagen der offenen Tür bei Direktvermarktern
- » Schulungen für verschiedene Bereiche (Betriebswirtschaft, Marketing, Verkaufstraining, Lebensmittelrecht u.a.)
- » Herausgabe von Anbieterbroschüren mit Informationen über Hofläden, Bauernmärkte und ländliche Feste
- » Erstellung von Informationsmaterial zum Thema Direktvermarktung für spezielle Zielgruppen
- » Gemeinschaftlicher Einkauf von Werbe- und Verbrauchsmaterialien
- » Auftritt auf Fach- und Verbrauchermessen gemeinsam mit Direktvermarktern, dafür Bereitstellung des Präsentationsstandes, von Kühltheken u. a.
- » Imbiss, Buffets und Präsentkörbe mit Erzeugnissen unserer Mitgliedsbetriebe zur Versorgung bei öffentlichen und privaten Veranstaltungen
- » Newsletter für Mitglieder
- » Bündelung der Interessen von Direktvermarktern als berufsständische Vertretung vor Politik, Wirtschaft und Verwaltung
- » Informations- und Pressearbeit im Interesse unserer landwirtschaftlichen Direktvermarkter

Wir überzeugen mit kontrollierter Qualität und frischen Produkten von unseren Höfen sowie mit der sachkundigen und verantwortungsvollen Arbeit in der sächsischen Landwirtschaft. Mit dem Projekt "Gastronom trifft Direktvermarkter" geben wir Gastronomen Gelegenheit, Direktvermarkter und ihre Produkte kennen zu lernen und anzubieten.



„GASTRONOM TRIFFT DIREKTVERMARKTER“

Durch dieses Projekt sollen Netzwerke zwischen Gastronomen und Direktvermarktern geschaffen werden. Den Direktvermarktern werden hierbei die speziellen Anforderungen der Restaurantbetreiber vermittelt. Damit sorgen wir als Verein dafür, dass in immer mehr sächsischen Gaststätten Produkte von regionalen Höfen auf den Teller kommen.

Mit dem Ziel gesunder Küche mit kontrollierten Produkten aus der Region, bieten die sächsischen Direktvermarkter den Gastronomen ein breites Spektrum an Spitzen-erzeugnissen der heimischen Landwirtschaft. Der Direktvermarktung in Sachsen e.V. unterstützt den Aufbau dieser Kontakte. „Bei uns gibt es Frisches und Schmackhaftes für Gesundheitsbewusste und Feinschmecker – aus eigener Herstellung direkt vom Hof.“, sagt Christian Weber, Vereinsvorsitzender des Direktvermarktung in Sachsen e.V.



Gemeinsame Veranstaltungen bei Gastronomen und auf den Höfen repräsentieren diese Zusammenarbeit. Unter dem Titel „DEHOGA-Treffpunkt“ stellt der DEHOGA RV Dresden e.V. und der DEHOGA RV Chemnitz e.V. interessierten Gasthäusern Projekte zwischen Gastronomen und Direktvermarktern vor.

Die Förderung kreativer Küche und das Aufzeigen regionaler Kreisläufe schaffen Vertrauen und Transparenz für die Gastronomen und Verbraucher. Kurze Transportwege tragen dem Umweltschutz Rechnung. Der Direktvermarktung in Sachsen e.V. und das Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft unterstützen mit gemeinsamen Aktionen diese Netzwerke.



In dieser Broschüre finden Sie Hinweise auf die einzelnen Netzwerke und deren Partner.

SPEZIALITÄTEN AUS LANDWIRTSCHAFTLICHER DIREKTVERMARKTUNG

Was ist landwirtschaftliche Direktvermarktung?

Direktvermarktung bedeutet, Produktion, Verarbeitung und Vermarktung liegen in einer Hand. Der landwirtschaftliche Direktvermarkter produziert in der Region für die Region – möglichst ohne Zwischenhändler und direkt für den Kunden. Entsprechend streng sind die Kriterien, die diese Produkte erfüllen müssen. Meist werden diese Lebensmittel vom Verbraucher schon als Spezialität wahrgenommen, obwohl sie kein entsprechendes Siegel tragen. Die meisten dieser wertvollen Produkte werden dort genossen, wo sie erzeugt und veredelt werden.

Hohe Qualität und Einzigartigkeit

Der entscheidende Anspruch, der eine kulinarische Spezialität ausmacht, ist die Einzigartigkeit und die speziellen Eigenschaften, die diese Lebensmittel besonders wertvoll machen. Zu diesen Eigenschaften zählt, neben der hochwertigen Qualität, vor allem ein kultureller oder für die Heimatregion des direkt vermarktenden Betriebes förderlicher Mehrwert. Dieser entsteht beispielsweise aus der Erhaltung alter Haustierrassen, extensiver Bodennutzung, der Erhaltung einer Tradition oder der Kulturlandschaftspflege. Ebenso kann sich eine Spezialität sächsischer landwirtschaftlicher Direktvermarktung dadurch auszeichnen, dass das Produkt mit der Geschichte, der Identität oder der regionalen Ess- und Trinkkultur der Heimatregion in Verbindung steht. Die Einzigartigkeit kann sich z.B. auch durch die Haltung besonderer Rassen und die Nutzung spezieller Verarbeitungsverfahren ausdrücken, die in der Region bisher nicht traditionell eingesetzt wurden.



Einzigartige Geschichten stehen hinter jeder Spezialität der sächsischen Direktvermarkter. Sie erzählen vom Potenzial, welches die Direktvermarktung für die Region eröffnet und seiner Anbindung an die Region. Der Direktvermarktung in Sachsen e.V. möchte in Zukunft auf diese Basis aufbauen und die Spezialitäten sächsischer landwirtschaftlicher Direktvermarktung noch stärker als bisher hervorheben. Im Jahr 2014 wird es hierfür eine eigene Internet-Präsenz geben.

BUNTE VÖGEL BELEBEN ALTE GEMÄUER – DER MORITZBURGER FASAN

Die Fasanenhaltung ist die Leidenschaft von René Kreher, der er an einem besonderen Ort in Sachsen nachkommt. „Das Anliegen meiner Arbeit ist die Wiederbelebung des geschichtsträchtigen Moritzburger Fasanengartens. Ich freue mich, meine Fasanenzucht in den wiedererstandenen Spaliergärten vorstellen zu dürfen und damit dem Namen „Fasanenschlösschen“ seinen ursprünglichen Sinn zurückzugeben.“, sagt René Kreher. Mit der Fasanenhaltung wird ein Stück sächsische Geschichte lebendig. Die Tiere dienen aber nicht in erster Linie der Ausgestaltung der Anlage. Das Fleisch des Fasans war Jahrhunderte lang aus der adeligen Küche nicht wegzudenken. So wurde die Zucht im großen Stil betrieben, um den Bedarf der Hofküchen zu decken. Heute ist es wieder möglich, in Moritzburg Fasane zu erwerben. Auch die Produkte aus den Eiern der Vögel sind außergewöhnlich und begehrt.



EICHELMASTSCHWEINE AUS HÄRTENSDORF – DER BAUERNHOF KUNZ

Der Bauernhof Kunz ist ein Familienbetrieb bei Zwickau am Fuße des Erzgebirges, der bereits seit mehr als zwei Jahrzehnten Schweinehaltung betreibt.

Die Eichelmast ist die ursprüngliche Form der Schweinehaltung, die in ganz Europa lange Zeit verbreitet war. Statt die Schweine in Ställen zu halten, trieb man sie in die Wälder, wo sie sich ihr Futter selbst suchten. Zu dieser außergewöhnlichen Form der Schweinehaltung nutzt das Familienunternehmen alte Schweinerassen, wie das rote Duroc-Schwein mit guter Bemuskelung, das robuste Deutsche Sattelschwein mit sehr hoher Fleischqualität und die Rasse Mangalitza, eine alte ungarische Schweinerasse mit dichter Wolle und großer Robustheit.

Diese Rassen eignen sich ausgezeichnet für die Freilandhaltung und bieten eine sehr gute Fleischqualität. Aufgrund der besonderen Fütterung der Schweine entwickelt sich ein nussartiges kräftiges Aroma.

Der Bauernhof bietet als besondere Spezialitäten einen luftgetrockneten Edelschinken und verschiedene naturgereifte Salamiprodukte an. Leberwurst, Blutwurst, Bratwurst, Speckfett und Rillettes sind ebenfalls erhältlich. Verwendet werden natürliche Gewürze und Kräuter und keinerlei künstliche Zusätze.

(Anzeige S. 119)

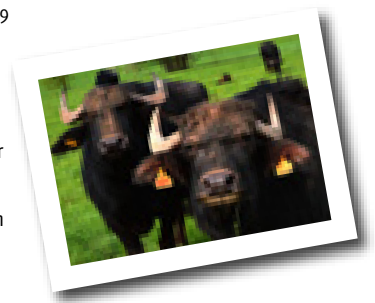


„ORIGINAL SCHNEEBERGER KNAPPENWURST“ – EINE SPEZIALITÄT DER DIREKTVERMARKTUNG SILBERFLEISCHWAREN

Ebenfalls in der Geschichte verwurzelt und doch ganz anders präsentiert die Direktvermarktung Silberfleischwaren der Agrargenossenschaft Affalter/Lößnitz e.G. ihre Spezialität: die „Original Schneeberger Knappenwurst“, ein einzigartiges Produkt, das der Verbundenheit mit der erzgebirgischen Heimat des Betriebes Rechnung trägt. Man erinnerte sich an eine Begebenheit aus dem Jahr 1477, als Herzog Albrecht von Sachsen zu Gast bei den Bergknappen der Grube „St. Georg“ in Schneeberg gewesen sein soll. Zu diesem Anlass soll eigens eine Wurstspezialität kreiert worden sein. An diesem Rezept orientiert sich die „Original Schneeberger Knappenwurst“. Gewiss ist, Zutaten und Rezeptur stammen aus der Region und sind einzigartig in ihrer Zusammenstellung. So konnte zum „Bergstreitag 2001“ die „Original Schneeberger Knappenwurst“ präsentiert werden und ist nun in der Region als Spezialität bekannt und beliebt.

KÄSE AUS REINER BÜFFELMILCH – VON DEN BÜFFELN DES LANDGUTES CHURSDORF

Das Landgut Chursdorf in der Nähe von Chemnitz hat sich seit 1999 der Haltung von Wasserbüffeln zur Milch- und Fleischerzeugung verschrieben. Einer der ursprünglichen Gründe für die Umstellung war die Suche nach etwas Neuem und zugleich der Wunsch, die naturräumlichen Gegebenheiten besser zu nutzen. Büffel sind sehr robust und genügsam. Im Unterschied zu Hausrindern können sie geringwertiges Futter besser verwerten. Durch die breiteren Klauen sind sie außerdem zur Landschaftspflege gut geeignet.



Die Büffelmilch ist ein hochwertiges Lebensmittel.

Die Milch hat einen hohen Kalziumgehalt und ist sehr vitaminreich. Außerdem hat Büffelmilch einen sehr hohen Eiweißgehalt und einen doppelt so hohen Fettgehalt wie Kuhmilch. Die Verarbeitung der Milch erfolgt in der eigenen Käserei (Anzeige S. 95). Eine echte Spezialität ist der gereifte Hartkäse aus 100 % wertvoller Büffelmilch – eine wirkliche Besonderheit.

Altes durch Neues erhalten und ergänzen und dabei ein einzigartiges Produkt schaffen – auch so kann eine Spezialität aussehen.

QUALITÄTSZEICHEN – MITGLIEDSZEICHEN – HINWEISZEICHEN

Zur besseren Orientierung in der Broschüre finden Sie bei den Inseraten der einzelnen Direktvermarkter die folgenden Qualitäts- und Mitgliedszeichen.

Die **Mitgliedszeichen** geben Auskunft über die Zugehörigkeit zu Vereinen oder Verbänden.

Die **Qualitäts- oder Gütezeichen** geben Hinweise zur Qualität von Produkten, eingehaltenen Sicherheitsanforderungen oder Umwelteigenschaften.

Die **Hinweiszeichen** zeigen Ihnen, welche Direktvermarkter Hoffeste ausrichten oder Urlaub auf dem Bauernhof anbieten.

QUALITÄTSZEICHEN



QS – Sicherheit und Transparenz bei der Lebensmittelproduktion



Deutsches staatliches Bio-Siegel für Erzeugnisse aus dem ökologischen Landbau



Bio-Siegel der EU für Erzeugnisse aus dem ökologischen Landbau



Teilnehmer am Programm „Umweltgerechte Landwirtschaft“ in Sachsen



Träger von DLG-Gütezeichen und Preisen



Gütezeichen für Obst aus kontrolliertem, integriertem Anbau

MITGLIEDSZEICHEN



Verein Direktvermarktung in Sachsen e.V.



Gäa – Vereinigung ökologischer Landbau e.V.



Verband für organisch-biologischen Landbau e.V.



Demeter – Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise e.V.



Deutscher Imkerbund e.V.



Slow Food in Sachsen

HINWEISZEICHEN



Veranstalter von Hoffesten u.ä.



Anbieter von Urlaub auf dem Lande

HÖHEPUNKTE IN SACHSEN 2014

-
- 06.04.2014** **„Tag der Direktvermarktung“ und 10. Frühlingserwachen**
Klosterobst GmbH in Sorzig · Tel. 034362/42130 · www.obstland.de
Direktvermarktung in Sachsen e.V. · Tel. 0371/27234305
www.direktvermarktung-sachsen.de
-
- 26.-27.04.2014** **„Blühendes Sachsen“**
Gärtnerei Tröltzsch in Oelsnitz und Teilnehmer der Aktion „Blühendes Sachsen“
Landesverband Gartenbau Sachsen e.V. · www.gartenbau-sachsen.de
-
- 11.05.2014** **Hoffest und Tag der Milch**
Landgut Nemt GmbH in Wurzen-Dehnitz · Frau Konrad / Herr Döbelt
Tel. 03425/851818 · www.landgut-nemt.de
-
- 01.06.2014** **6. Tag der Parks und Gärten**
Barockgarten Zabeltitz / Großenhain
Zabeltitz Information · Tel. 03522/523325 · www.grossenhain.de
-
- 09.06.2014** **Deutscher Mühlentag**
www.muehlen-dgm-ev.de/dmt
-
- 14.06.2014** **Zentrale Eröffnungsveranstaltung „Tag des offenen Hofes“ 2014**
Landwirtschaftliches Unternehmen „An der Dresdner Heide“ GmbH & Co. KG
Großserkmannsdorf
Herr Gröber · Tel. 03528/489960 · www.lwugrosserkmannsdorf.de
-
- 14.06.-13.07.2014** **9. Oberlausitzer Genussfestival**
Marketing-Gesellschaft Oberlausitz-Niederschlesien mbH
Tel. 3591/48770 · www.oberlausitz.com
-
- 30.-31.08.2014** **Tage des offenen Weingutes**
Dresden-Pillnitz, Diesbar-Seußlitz, Cossebaude, Pesterwitz usw.
Tourismusverband Sächsisches Elbland e.V. · Tel. 03521/76350 · www.elbland.de
-
- 05.-07.09.2014** **„Tag der Sachsen“ in Großenhain**
Projektbüro „Tag der Sachsen“ 2014 · Herr Withulz · www.tagdersachsen2014.de
-
- 26.-28.09.2014** **17. Sächsisches Landeserntedankfest in Zwönitz**
Sächsisches Landeskuratorium Ländlicher Raum e.V.
Dirk Raffe · Tel. 035796/97120 · www.slk-miltitz.de
-
- 26.09.-12.10.2014** **„Tag der Regionen“**
Sachsenweit · Frau Huth · Tel. 03733/5005916 · www.tagderregionen-sachsen.de
-
- 27.09.-09.11.2014** **13. Lausitzer Fischwochen**
Marketing-Gesellschaft Oberlausitz-Niederschlesien mbH
Tel. 03591/48770 · www.oberlausitz.com

**DIREKTVERMARKTER
DRESDEN, LANDKREIS MEISSEN**

**DIREKTVERMARKTER
LANDKREIS SÄCHSISCHE SCHWEIZ, OSTERZGEBIRGE**

**DIREKTVERMARKTER
LANDKREIS BAUTZEN**

**DIREKTVERMARKTER
LANDKREIS GÖRLITZ**

**DIREKTVERMARKTER
LANDKREIS NORDSACHSEN**

**DIREKTVERMARKTER
LEIPZIG, LANDKREIS LEIPZIG**

**DIREKTVERMARKTER
LANDKREIS MITTELSACHSEN**

**DIREKTVERMARKTER
CHEMNITZ, ERZGEBIRGSKREIS**

**DIREKTVERMARKTER
LANDKREIS ZWICKAU**

**DIREKTVERMARKTER
VOGTLANDKREIS**

DIREKTVERMARKTER IN DER STADT DRESDEN UND IM LANDKREIS MEIßEN

Fläche: 1.452 km²
Anzahl der Städte und Gemeinden: 31
Verwaltungssitz: Meißen
Kfz-Kennzeichen: MEI
Internet: www.kreis-meissen.org



Direktvermarkter

Direktvermarkter,
der ein Hoffest
veranstaltet

Landkreis Meißen

Die Elbe, der größte Fluss Sachsens, prägt die Landschaft des Landkreises Meißen. In der über 1000-jährigen Porzellan- und Domstadt Meißen, dem Verwaltungssitz, liegt die "Wiege des Freistaates Sachsen". Die rebenbestandenen Hänge zwischen Radebeul und den romantischen Elbeindörfern um Diesbar-Seußlitz gehören zum kleinsten Weinanbaugebiet Deutschlands und bilden die eindrucksvolle Kulisse für die Sächsische Weinstraße. Sächsische Weine sind ein Genuss für Kenner.

Während im Süden des Landkreises die fruchtbaren Lößflächen der Lommatzcher Pflege die „Kornkammer Sachsens“ bilden, sind die Wald- und Teichlandschaften um die Schlösser Moritzburg und Zabeltitz traditionelle Jagd- und Fischzuchtgebiete.

Weinfeste und Fischzüge im Herbst und die gemütlichen Landgasthöfe laden ein, sächsische Tradition und besondere Gaumenfreuden zu erleben.

Neben den geschichtsträchtigen Städten Meißen und der Landeshauptstadt Dresden sind die traditionsreichen Dörfer und Kleinstädte des Elblandes unbedingt einen Besuch wert. Die Direktvermarkter und Gastronomen laden Sie ganz herzlich ein.



MÄRKTE UND LÄNDLICHE FESTE

COSWIG			Frau Winter
Wettinplatz	13.04.2014	Ostermarkt	Tel. 0172/3512747
Wettinplatz	19.10.2014	Herbstmarkt	
Wettinplatz - Ravensburger Platz	05.-07.12.2014	Weihnachtsmarkt	
DIERA-ZEHREN	06.04.2014	Ostermarkt	Herr Näther
OT Hebelei	04.05.2014	Rund um den Garten	Tel. 0177/5752018
	01.06.2014	Kindertag und Weltmilchtag	
	06.07.2014	Säfte, Konfitüren und Gelees	
	16.08.2014	Von Tee, Salben und Kräutern	
	07.09.2014	Zwiebelmarkt - Die Zwiebel	
		„Gemüse des Jahres 2014“	
	03.10.2014	Apfelfest und Erntedank	
	02.11.2014	Fleischmarkt	
	07.12.2014	Geschenkemarkt	
OT Nieschütz	11.-13.07.2014	775 Jahre Nieschütz und 20 Jahre Gebirgsverein Bauern- und Handwerkermarkt	Herr Garbitz Tel. 035267/54752
DIESBAR-SEUßLITZ	19.10.2014	Großer Schautag „Handarbeit und Handwerk“	Tel. 03522/523325
Haus des Gastes			
	04.-05.10.2014	15. Federweißermeile	Tel. 03522/523325
FRAUENHAIN	14.09.2014	Naturmarkt „Flora et Herba“	Frau Prinz Tel. 03522/523325
GROßENHAIN	05.-07.09.2014	Tag der Sachsen 2014	Tel. 03522/521640
Grokar GmbH	23.08.2014	Kartoffelfest	Herr Tetzlaff Tel. 03522/51390
KOSELITZ	11.10.2014	19. Koselitzer Schaufischen am Wehrfeldteich	Herr Richter Tel. 03522/523325
MEIßEN			Tel. 03521/7190800
Markt - Heinrichsplatz	11.-12.10.2014	Herbstmarkt	
Markt - Heinrichsplatz	12.-13.04.2014	Frühjahrsmarkt	
Innenstadt	26.-28.09.2014	Weinfest	
Markt - Heinrichsplatz	28.11.-24.12.2014	Meißener Weihnacht	
MORITZBURG			Tel. 035207/8540
Wildgehege	22.03.2014	Wolfsnächte „Mit den Wölfen heulen“ Führung durch das Wildgehege (abends)	
Hengstdepot	07.09.2014	Moritzburger Hengstparade	
	13.09.2014	Moritzburger Hengstparade	
	21.09.2014	Moritzburger Hengstparade	
an Adams Gasthof	13.-14.09.2014	Herbst- und Bauernmarkt	

MÄRKTE UND LÄNDLICHE FESTE

MORITZBURG Schloßsteich	25.-26.10.2014	Fisch- und Waldfest	Tel. 035207/8540
NEUHIRSCHSTEIN	13.04.2014	Ostermarkt	Frau Hammitzsch Tel. 035266/81823
NOSSEN Kloster Altzella	06.-07.09.2014	1. Sächsischer Käse- und Spezialitätenmarkt	Herr Wolf Tel. 036623/21369
PAHRENZ	08.06.2014 08.-09.06.2014	9. Sächsische Meisterschaft im Mehlsackweitwurf Mühlenhoffest - 125 Jahre Mühle Pahrenz	Fam. Jenichen Tel. 035266/82311
PRAUSITZ	29.11.2014	Weihnachtsmarkt	Frau Hammitzsch Tel. 035266/81823
RADEBEUL	27.04.2014 26.10.2014	Frühjahrsbauernmarkt Bauernmarkt in Radebeul	Holger Tintner Tel. 0351/27048441 und 0172/7974775
RADEN	04.05.2014 09.06.2014 13.07.2014 02.10.2014	Naturtag im Grünen Klassen- zimmer und der Backscheune Raden Mühlentag Getreide- und Sägemühle Raden Familientag in der Backscheune Scheunenfest	Tel. 03522/523325
RIESA Teigwaren Riesa GmbH	05.-06.04.2014 05.-06.07.2014 15.-16.11.2014	Frühlingsmarkt „100 Jahre Nudeln aus Riesa“ Adventsmarkt	Tel. 03525/720355
Riesenhügel	29.-30.11.2014	Winterzaubermarkt	Frau Ulbrich Tel. 03525/7090
Klosterhof	05.-14.12.2014	Riesaer Klosterweihnacht	FVG GmbH Tel. 03525/601291
SIEBENLEHN Möbel Mahler	03.05.2014	Bauernmarkt	Herr Weichel Tel. 0163/2501053
STAUCHA ehemaliges Rittergut	10.05.2014 07.06.2014 05.07.2014 02.08.2014 13.09.2014 04.10.2014 01.11.2014	Pflanzenmarkt Kräutermarkt Markt in Staucha mit vielen Direktvermarktern	Frau Roßberg Tel. 035268/87223
WILSDRUFF	13.04.2014 12.10.2014	Bauernmarkt in Wilsdruff Herbstbauernmarkt in Wilsdruff	Herr Weichel Tel. 0163/2501053

MÄRKTE UND LÄNDLICHE FESTE

ZABELTITZ

Bauernmuseum	01.05.2014	Bauernmarkt	Tel. 03522/523325
Barockgarten	28.09.2014	Hubertusfest	Herr Pfennig Tel. 03522/523325

ZEITHAIN OT Moritz

14.06.2014	4. Regionalmarkt "Hausgemacht" - der Markt im Elbe-Röder-Dreieck"	Frau Schober Tel. 03522/523325
------------	---	-----------------------------------

HOFFESTE



COSWIG

Obstbau GbR Görnitz	30.-31.08.2014	Aroniafest	Herr Görnitz Tel. 03523/72503
---------------------	----------------	------------	----------------------------------

DRESDEN

Bauernhof Kühne	21.06.14	Bauernfest	Herr Kühne
	06.09.14	Erntefest	Tel. 0351/4210460
Hofladen Weixdorf	31.05.2014	Hoffest	Herr Jurack
	25.10.2014	Hoffest	Tel. 0351/8881314

GROSSENHAIN

Bauernladen & Geflügelhof	10.05.2014	Hoffest	Herr Riedel Tel. 03522/52840
---------------------------	------------	---------	---------------------------------

KLIPPHAUSEN

OT Garsebach	09.06.2014	Mühlentag	Frau Winkler
Fichtenmühle	05.10.2014	Herbstfest	Tel. 03521-453373

MEISSEN

Winzergenossenschaft	30.-31.08.2014	Tag der offenen Tür	Herr Krüger Tel. 03521/780970
----------------------	----------------	---------------------	----------------------------------

NIEDERAU OT Gröbern

Bauernhof Friede	15.06.2014	Hoffest	Herr Friede Tel. 03521/406740
------------------	------------	---------	----------------------------------

PRIESTEWITZ

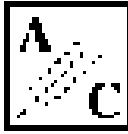
OT Blattersleben	21.09.2014	Hoffest	Frau Ibisch Tel. 035267/50019
Obsthof Ibisch			

RADEBEUL

Sächsische Jungpflanzen Genossenschaft eG	26.-27.4.2014	Tag der offenen Gärtnerei	Herr Forker Tel. 0351/8308902
Gartenbau Kießlich	11.05.2014	Hoffest	Frau Münch Tel. 0351/8387612

THIENDORF

OT Welxande	19.04.2014	Ostermarkt	Herr Noack
	09.06.2014	Mühlentag	Tel. 035248/22908
Hofgut Kaltenbach	14.12.2014	Bauernweihnacht in Welxande	
	21.12.2014	Bauernweihnacht in Welxande	



HOFLADEN DRESDEN-WEIXDORF Agrarzentrum Grünberg GmbH

Pastor-Roller-Straße 42, 01108 Dresden-Weixdorf
Tel./Fax 0351 / 888 13 14
www.hofladen-weixdorf.de



Angebot ständig:

hausgemachte Fruchtaufstriche, Cupcakes und Kuchen, Honig, Dinkel-, Sanddorn-, Aroniaprodukte, Milchprodukte, Eier, hausschlachtene Wurst und Fleisch aus eigener Haltung
Spezialität: Kräutertees, Kräutermischungen

saisonal:

Erdbeeren (Juni), Himbeeren (Sept.) – Selbstpflücker und frisch Verkauf im Laden; Gemüse und Kräuter

auf Bestellung:

Gänse, Enten, Kaninchen zu den Feiertagen

Verkauf

im Hofladen in Dresden-Weixdorf
geöffnet Montag - Freitag 9 - 18 Uhr, Sonnabend 8 - 12 Uhr

Qualität
Direkt vom Hof

001

31. Mai 2014 - Tag des offenen Hofes • jeweils 10 - 17 Uhr • 25. Oktober - Herbstfest

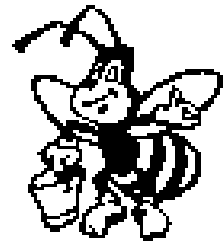


Imkerei Arno Zscheile

An der Rysselkuppe 10 · 01326 Dresden
Tel. 0351 / 2 61 07 19

Angebot

Honig, Met, Bärenfang
Kosmetik mit Honig
Bienenwaxskerzen



Verkauf

- » ab Hof in Dresden nach Absprache
- » Naturmarkt Tharandt (1. und 3. Samstag im Monat)

Qualität
Direkt vom Hof

002

Bauernhof Kühne
Hofladen Steffen Kühne

Öffnungszeiten:
Di. - Fr. 9.00 - 18.00 Uhr u. Sa. 9.00 - 12.00 Uhr

Unsere täglichen Angebote
Feinste Wurst- und Fleischwaren
aus eigener Herstellung
Eier aus eigener Freilandhaltung
Obst & Gemüse aus der Umgebung
Spanferkel u. Pute aus dem Holzofen
Eigene Zucht, Haltung und Verarbeitung
Schlachttag: **Donnerstag u. Freitag**

Altomsewitz 2 • 01157 Dresden
Tel: 0351- 4210460
www.hofladen-dresden.de

Bauernhof Steffen Kühne

Altomsewitz 2 • 01157 Dresden

Tel. 0351 / 421 04 60 und 0162 / 417 49 72 • Fax 0351 / 427 500 70

info@bauernhofkuehne.de

www.hofladen-dresden.de

Angebot täglich frische Eier
Fleisch- und Wurstserzeugnisse vom Schwein
Gemüse einheimischer Erzeuger
Weihnachtsgeflügel – Gänse, Enten, Puten
Spanferkel und Pute aus dem Holzbackofen (auf Bestellung)

Verkauf

- » im Hofladen

Dienstag - Freitag	9 - 18 Uhr
Samstag	9 - 12 Uhr
- Schlachttag

Donnerstag und Freitag

- » auf Bauernmärkten
des Vereins „Direktvermarktung in Sachsen e.V.“

Bauernfest am 21. Juni 2014
Erntefest am 6. September 2014
auf dem Festgelände Freiheit



Kräuter-Seifert

Gustav-Freytag-Straße 30, 01277 Dresden

Tel. 0351 / 310 22 51

Fax 0351 / 31 20 61 70

www.Kraeuter-Seifert.de



„Der spezielle Kräuterladen“

Angebot

Gewürze aus aller Welt
 Naturprodukte, Pflanzenauszüge
 Gesundheits-, Kräuter-, Früchte-, Grün-, Schwarztee
 Sanddornprodukte, Ansatzkräuter
 Salben, z. B. Grünlippmuschel-Balsam, Teufelskrallensalbe, Venen-Gel
 Badeszusätze, Kräuterkissen, Bombastusprodukte
 Weihrauchprodukte, z. B. Weihrauchcreme, Weihrauchbad, Weihrauchkapseln

Verkauf

- » Geschäft in 01277 Dresden Mo - Fr 9.30 - 18.00 Uhr
- Schandauer Straße 75 Sa 9.30 - 12.00 Uhr
- » Sachsenmarkt Dresden/Lingnerallee
- » Wochen-, Natur- und Bauernmärkte der Region
- » Internetshop
- » Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.

004



Obsthof Schlage

Pillnitzer Landstraße 301 · 01326 Dresden

Tel. 0351 / 261 00 74 · Fax 0351 / 261 06 60

www.obsthof-schlage.de · mail@obsthof-schlage.de

Angebot ständig

Äpfel, Obstsäfte/Fruchtweine, frische Landeier, Haus-schlachtetes im Glas, Schafs-/Ziegenkäse, Kuhmilchprodukte, Wildspezialitäten, Bio-Aronia-Produkte, Honig, Gelee, Marmeladen, sächs. Elbtalweine, Mühlenprodukte, frisches Gemüse, Kräuter/Gewürze, Kartoffeln u.a. landwirtschaftliche und gärtnerische Erzeugnisse

saisonal

Erdbeeren, Strauchbeerenobst, Süß- und Sauerkirschen, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Nektarinen, Pflaumen, Quitten, Spargel, Kürbisse, Weihnachtsbäume

Selbstpflücke

Erdbeeren, Strauchbeerenobst, Sauerkirschen, Blumen

Verkauf im Hofladen im Betriebsobjekt DD-Hosterwitz

- » in der Hauptsaison (April - August) täglich 9 - 19 Uhr
- » in der Nachsaison (September - Oktober) Montag - Freitag 9 - 19 Uhr
- Samstag 9 - 18 Uhr
- » in der Wintersaison (November - März) Montag - Freitag 9 - 18 Uhr
- Samstag 9 - 17 Uhr

- aktuelle Informationen erhalten Sie ständig auf unserer Homepage -

Qualität
 Direkt vom Hof

005



Sächsische Jungpflanzen Genossenschaft eG

- Jungpflanzen - Gemüse - Gartenbedarf -
Gartenmarkt direkt beim Profi-Gärtner



HOFFEST

Kötzschenbrodaer Str. 64 · 01445 Radebeul

Tel. 0351 / 830 89 02 · Fax 0351 / 830 89 05 · www.sjgeg.de · JForker@sjgeg.de

Angebot

ständig

Jungpflanzen - eigene geprüfte Produktion

Beet- und Balkonpflanzen, Gartenbedarf, Binderei

saisonal

Gurken, Tomaten (Sommer); Paprika, Kürbisse (Herbst)

auf Bestellung

Großhandel Jungpflanzen, Gemüse; Binderei

großes Jungpflanzenortiment

Verkauf

» Hofladen in Radebeul

Nov.-März

Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr

April-Juni

Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 8-14 Uhr

Juli-Okt.

Mo-Fr 8-18.30 Uhr, Sa 8-12 Uhr

» Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.



26. + 27. April 2014 · Tage der offenen Gärtnerei

006

Landesverband Gartenbau Sachsen e.V. | Umweltallianz Sachsen | Deutsche Gemüsejungpflanzen Betriebe e.V.



HOFFEST

Gartenbau Kießlich



Inh. D. Münch

Mittlere Bergstraße 77

01445 Radebeul

Tel. 0351 / 838 76 12

Fax 0351 / 836 52 62

Angebot

ständig

Gemüse, Kartoffeln

Kräuter und Gewürze

saisonal

Blumen (Sommer) | Zierpflanzen (Frühjahr) | Obst (Winter)

Spezialität

Rohkonserven (eigene Produktion)

Verkauf

» ab Hof

Mai - Oktober

Mo - Do 9 - 13 + 14.30 - 18.30 Uhr

Fr 9.00 - 18.30 Uhr

Sa 8.00 - 13.00 Uhr

November - April

Mi 15.00 - 18.30 Uhr

Do 9 - 13 + 14.30 - 18.30 Uhr

Fr 9.00 - 18.30 Uhr

Sa 8.00 - 13.00 Uhr

11. Mai 2014 · Hoffest

» Wochen- und Bauernmärkte

Heidenau

Di, Fr 8.30 - 13.30 Uhr

Dresden-Prohlis

Mi, Fr 9 - 18 Uhr

Dresden/Münchner Pl.

Mi 8 - 13 Uhr

Dresden/Königstraße

Sa 9 - 13 Uhr

Qualität

Direkt vom Hof

007

NEUMÜHLE SKASSA GmbH

Zur Neumühle 2 • 01558 Großenhain OT Skassa
 Tel. (0 35 22) 50 12 65 • Fax (0 35 22) 50 12 66
 www.neumuehle-skassa.de • neumuehle-skassa@t-online.de

Angebot	ständig	Mühlenprodukte / Glutenfreie Produkte Naturkostprodukte / Dinkelprodukte Futtermittelhandel	
	saisonal	Sämereien und Steckzwiebeln Speisekartoffeln / Futtermöhren Sonnenblumenkerne	
Verkauf	ab Hofladen in Skassa	Mo - Fr	8.00 - 12.00 Uhr 13.00 - 18.00 Uhr
		Sa	8.00 - 12.00 Uhr

008

HOFFEST

Großenhainer Geflügelhof + Bauernladen GmbH & Co. KG

Wildenhainer Straße 110 • 01558 Großenhain
 Tel. 035 22 / 5 28 40 • Fax 0 35 22 / 52 84 29
 Kontakt@gefuegelhof-grossenhain.de
 www.gefluegelhof-grossenhain.de



- Angebot**
- Unser 200 m² großer Bauernladen bietet Ihnen
- » Alles rund ums Ei – Eierlikör, Nudeln
 - » Frisches Obst und Gemüse aus der Region
 - » Wurst und Fleisch von Geflügel, Schwein, Rind, Lamm und Wild
 - » Mühlenprodukte, Honig, Konfitüren
 - » Käsevariationen, Joghurt, Quark von Kuh, Ziege, Schaf, Büffel
 - » Sächsische Weine
 - » Freitags: Fisch – frisch & geräuchert
 - » Auf Bestellung: Präsentkörbe

- Verkauf**
- | | | |
|--|----------------------|------------|
| » Bauernladen in Großenhain | Montag - Mittwoch | 8 - 18 Uhr |
| | Donnerstag - Freitag | 8 - 19 Uhr |
| | Samstag | 8 - 14 Uhr |
| » Verkaufsstand in Dresden | Donnerstag | 8 - 16 Uhr |
| » Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern möglich | | |



10. Mai 2014 • Hoffest

Mitglied Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V. - KAT • zertifiziert nach ISO 9002 • Wettbewerbssieger in Sachsen für tiergerechte Haltung

009



IMKEREI FRANK SCHENKER

Poststraße 6 · 01558 Großenhain

Tel. 0 35 22 / 50 91 97 und 0173 / 8 77 86 51

f.schenker@t-online.de • www.imkerei-schenker.de

10 Sorten Bienenhonig | Wabenhonig | Blütenpollen | Propolisprodukte | Honigkosmetik
Bienenwachskerzen | Met | Honigbier | Honiglikör | Gelee Royal

- Verkauf
- » Hausverkauf in Großenhain täglich 18.00 - 19.00 Uhr
 - » Natur- und Bauernmärkte sachsenweit
 - » Postversand von Bienenhonig, Blütenpollen, Honigkosmetik
 - » Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich – suche noch Kunden.

Qualität
Direkt vom Hof

010



Schradenfrucht Gröden

Landwirtschaftliche Unternehmensgesellschaft mbH

Mittelweg 9, 04932 Gröden

Tel. 035343. 211 und 613 76

Fax 035343. 613 70

Dipl.-Ing. (FH) Rolf Mahndorf
Geschäftsführer

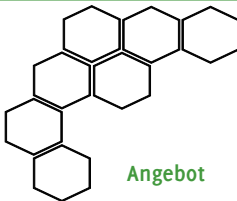
www.schradenfrucht.de

Qualität
Direkt vom Hof

011



HOFFEST



IMKEREI SIGRID LEUPOLD

Gävernitzer Straße 22 · 01561 Priestewitz OT Baßlitz

Tel. 03 52 49 / 716 63 · Fax 03 52 49 / 787 87

info@Bienen-Hof.de

Angebot Honig, Blütenpollen, Propolisprodukte
Met, Bienenwachskerzen, Honigkosmetik
Übernachtung im „Heu-Hotel“ (Mai - September)

- Verkauf**
- » Hofladen in Baßlitz Montag - Freitag 13 - 18 Uhr
Samstag 9 - 12 Uhr
 - » Bauernmärkte Elbepark Hebelei, Geflügelhof Großenhain
 - » Belieferung von Großabnehmern ist möglich.

Qualität
Direkt vom Hof

012

Hoffest im August · Termin bitte erfragen



HOFFEST

OBSTHOF IBISCH

Bergstraße 21 · 01561 Priestewitz OT Blattersleben
Tel. 03 52 67 / 5 00 19 · Fax 03 52 67 / 5 59 47
obsthof-ibisch@freenet.de · www.obsthof-ibisch.de



Angebot

Aus eigenem Anbau

- Äpfel:** Delbare, Summerred, Elstar, Champion, Topaz, Pinova, Boskoop, Fuji, Braeburn, Gala, Jonagold, Idared, Wellant
- Obst:** Erdbeeren, Kirschen, Pflaumen, Birnen, Quitten
- Gemüse:** Spargel, Gurken, Tomaten, Bohnen, Blumenkohl, Kohlrabi, Kraut, Porree, Möhren, Schwarzwurzel, Pastinaken, Rettich, Wurzelpetersilie, Kräuter, Rosenkohl, Salate, Kartoffeln, Kürbis, Zierkürbis
- Pflanzen:** Tomatenpflanzen, Stiefmütterchen, Hornveilchen, Jungpflanzen
- Säfte:** gepresst in 5-Liter-Box * Apfelsaft * * Apfel-Quitte *

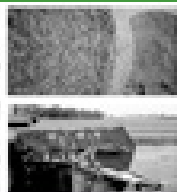
Verkauf

- » Hofladen in Blattersleben Mo - Fr 8 - 18 Uhr, Sa 8 - 14 Uhr
 - » Markt in Großenhain/Hauptmarkt Di, Do 8 - 17 Uhr
 - » Riesapark Di, Do 8 - 18 Uhr
 - » Elbecenter Meißen Do, Fr 8 - 19.30 Uhr
 - » Grüner Markt Nünchritz Mi, Sa 7 - 11 Uhr
 - » Großenhainer Weihnachtsmarkt
- Spezialitäten „Heiße Apfelwein“, Apfelgeist, Schoko-Obst

Hoffest · 21. September 2014 · 10 - 18 Uhr



013



Nosofsky

BÜFFELFARM

Regionale Fleisch- & Wurstspezialitäten von eigenen Tieren aus artgerechter Freilandhaltung.

Dorfstraße 2 - 01609 Spansberg - Tel. & Fax 035263/46784 - e-mail: Bueffelfarm@live.de

Verkauf unserer Produkte im Spansberger

BAUERNMARKT

Aus dem Sortiment des Bauernmarktes:

Milchprodukte, Büffelprodukte, Säfte, Gemüse, Kartoffeln, Getreideprodukte
Spezialität: Bauernschinken, Speck
auf Anfrage/Bestellung: Büffel Fleisch, Gänse, Enten, Wild ::: Lieferservice
saisonal: Schlachtfeste (Oktober bis April)

Dorfstr. 7 - 01609 Spansberg - Tel. 035263/45666

Mi-Do 8-11 Uhr u. 15-17 Uhr ::: Fr 15-17 Uhr ::: Sa 7-9 Uhr

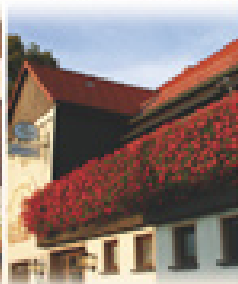
Wochenmarkt in Bad Liebenwerda ::: Fr 8-13 Uhr



014

DORFKRUG RODA

DAS GASTHAUS MIT DER GUTEN KÜCHE



Familienfreundliches Landgasthaus im sächsischen Elbland

Gutbürgerliche Küche mit saisonalen Akzenten & regionalen Produkten
Kleine, aber feine Auswahl vegetarischer oder veganer Gerichte
Genießerafende, Kabarett, Tanztee und kulinarische Wochen

Gaststube | Saal | Landhauszimmer | Biergarten | Catering | großer Spielplatz
info@dorfkrugroda.de · www.dorfkrugroda.de

015

täglich außer Mi ab 11 Uhr | www.dorfkrugroda.de | Hauptstr. 14b | 01612 Roda | Tel. 035265/56753



HIER STEHT FRISCHES UND KÖSTLICHES VON SACHSENS HÖFEN AUF DER SPEISEKARTE

Gastronom trifft Direktvermarkter – „Zum Roß“

Gastronom	Landgasthof & Hotel „Zum Roß“ – Diesbar-Seußlitz
Direktvermarkter	<ul style="list-style-type: none">» Hofgut Kaltenbach» Obsthof Ibisch» Obstbau GbR Görnitz» Großenhainer Geflügelhof» Forellenanlage Zeithain» Sächsische Winzergenossenschaft Meißen

Gastronom trifft Direktvermarkter – „Großenhainer Pflege“

Gastronom	Hotel und Gaststätte „Kupferberg“ – Großenhain „Dorfkrug Roda“ – Nünchritz
Direktvermarkter	<ul style="list-style-type: none">» Obsthof Ibisch» Hofgut Kaltenbach» Teichwirtschaft Schönfeld» Schradenfrucht Gröden





HIER STEHT FRISCHES UND KÖSTLICHES VON SACHSENS HÖFEN AUF DER SPEISEKARTE

Gastronom trifft Direktvermarkter – „Zeitlos“ Dresden

Gastronom	Restaurant & Café „Zeitlos“ – Dresden
Direktvermarkter	<ul style="list-style-type: none"> » Hofgut Kaltenbach » Milchzieghof Schuhmann » Gartenbaubetrieb Kießlich



Gastronom trifft Direktvermarkter – „Marché“ Dresden Hauptbahnhof

Gastronom	„Marché“ – Dresden Hauptbahnhof
Direktvermarkter	<ul style="list-style-type: none"> » Gut Pesterwitz » Schönberger Geflügelhof Weber » Gartenbau Kießlich » Fichtenmühle Winkler

Gastronom trifft Direktvermarkter – „Meißner Blick“

Gastronom	Restaurant & Gasthof „Meißner Blick“ – Klipphausen
Direktvermarkter	<ul style="list-style-type: none"> » Landwirtschaftsbetrieb Büttner » Charolaishof Kuntze » Milchzieghof Schuhmann » Bauernhof Weise



REGIONAL GENIESSEN!

Leckere Kräuterbutter

Zutaten

- 1 Stück Butter / 250 g
- Frische Kräuter nach Bedarf:
z.B. Bärlauch, Petersilie, Estragon, Salbei,
Thymian, Rosmarin, Dill usw.
- etwas Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Die Butter auf Zimmertemperatur erwärmen lassen.

Die Kräuter mit dem Wiegemesser fein zerkleinern.

Die lauwarmer Butter mit den gehackten Kräutern mit einer Gabel gut vermischen.

Nach Belieben mit einer Prise Salz und dem frisch gemahlener Pfeffer würzen.

Die fertige Kräuterbutter in ein dekoratives Gefäß abfüllen und kalt stellen.

Tipp: Die Kräuterbutter kann je nach Jahreszeit mit essbaren Blüten verziert werden.

Sie passt zu Nudeln, gebratenem Fleisch oder Fisch oder einfach auf frisches Brot.

Wir wünschen guten Appetit!



HOFFEST



Hofgut Kaltenbach

Familie Noack

Angebot

Ganzjährig

Wildspezialitäten aus unserem Freigehege und der Königsbrücker Heide: Damwild, Wildschweine, Reh- und Rotwild

Rindfleisch von speziellen Fleischrinderrassen

Schweinefleisch

Über 50 Wurstsorten & Schinkenspezialitäten

Küchenfertige Masthähnchen & Weideenten

Ab September

Weidegänse & Fasane
Perihühner

Dezember

Weihnachtsbäume

Ostern

Lamm- und Ziegenfleisch, Weideenten

Spezialitäten

Kaltenbacher Bratgeflügel: Vorgebratene Gänse, Enten und Fasane für ein schnelles und besonderes Menü

Wildschwein:

Gebacken oder am Spieß für Familien und Betriebsfeiern

Betriebsführungen

Ideal kombinierbar mit einem Ausflug in die Königsbrücker Heide.

Ganzjährig für Reisegruppen, Schulklassen, Vereine, inklusive Verköstigung in unserer rustikalen Bauernscheune

Hoffeste

19.04.14 Ostermarkt

09.06.14 Mühltentag

14.12.14 Bauernweihnacht (3. Advent)

21.12.14 Bauernweihnacht (4. Advent)

Verkauf

Hofladen Thielendorf-Wekande
Do. und Fr.: 9.00 - 17.00 Uhr

Großenhainer Bauernladen

Wochenmarkt Dresden, Lingnerallee freitags

Belieferung von Großabnehmern, Gastronomen

Internetshop: www.landmarke.de

Qualität



Direkt vom Hof

016

Stölpchnerer Straße 20, 01561 Thielendorf-Wekande

Tele: 03 52 48/2 29 08

www.hofgut-kaltenbach.de



Wild • Geflügel • Fleischspezialitäten



GLOBAL
G.A.P.



Obstbau GbR Volker Görnitz & Sohn

Cliebener Straße 99 • 01640 Coswig OT Neusörnewitz
Tel. 035 23 / 788 10 • Fax 035 23 / 788 11
www.obstbaugemeinschaft.de

HOFFEST

Äpfel, Fruchtsäfte, Weine, Marmeladen, Honig,
Eier, Kartoffeln, Futtermittel, Gemüse, Mühlenprodukte aus Miltitz

ständig

Aronia-Produkte

... gesunde Spezialitäten!

Erdbeeren, Kirschen, Pflaumen,
Johannisbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Pfirsiche, Aprikosen, Aronia, Quitten,
Aronia-Saft/-Nektar und weitere direkt im Betrieb gepresste Fruchtsäfte

saisonal

Hofladen in Coswig OT Neusörnewitz

Mo - Fr 9.00 - 18.00 Uhr
Sa 9.00 - 12.00 Uhr

30./31.8.2014 Aroniafest

Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.

Qualität

Direkt
vom Hof

017

BLUMEN-OBST-GEMÜSE-HANDEL

Jaspisstraße 48 · 01640 Coswig
Tel. 035 23 / 728 78



Verkauf

» Filiale Coswig, Hauptstraße 33
Tel. 0162 / 3 14 80 15

Mo - Fr 8 - 18 Uhr
Sa 8 - 12 Uhr

» Filiale Sörnewitz, Köhlerstraße 8
Tel. 0172 / 3 46 13 39

Mo - Fr 8 - 18 Uhr
Sa 8 - 12 Uhr

» auf Wochen- und Bauernmärkten, bei Heimatfesten in der Region

018

UNSERE APFELPLANTAGEN – FÜR DEN ERHALT DER GENETISCHEN VIELFALT

Schon das alte deutsche Sprichwort verrät es. „Im schönsten Apfel wohnt der Wurm“.

Doch nicht nur der Wurm findet im Apfel sein Paradies, auch für andere Lebewesen und Organismen bieten die Apfelplantagen Schutz, Nahrung und Lebensraum.

Auf über 2.500 ha werden im Anbaugebiet des Landesverbandes „Sächsisches Obst“ Äpfel angebaut und gepflegt. Diese Oasen des Lebens haben für die gesamte Umwelt einen unschätzbaren Wert. Die Apfelblüten werden besonders von Bienen stark bevorzugt, da der Nektar mit 75% extrem zuckerreich ist.

Die kontinuierliche Nährstoffzufuhr trägt zur Gesunderhaltung der Bäume, des Bodens und des Obstes bei. Zudem sorgt der kontrolliert, integrierte Obstanbau in Sachsen für ein ökologisches Gleichgewicht und die Förderung von nützlichen Gegenspielern wie der Raubmilbe, welche die schädliche Spinnmilbe frisst. Durch aktive Fördermaßnahmen, wie Neuanlagen von Hecken als Rückzugsgebiet für weitere Nützlinge wie Marienkäfer, Flor- und Schwebfliegen, Raubwanzen und Schlupfwespen, welche schädliche Blattläuse vertilgen, wird die Erhaltung eines artenreichen Unterwuchses und einer genetischen Vielfalt gesichert.

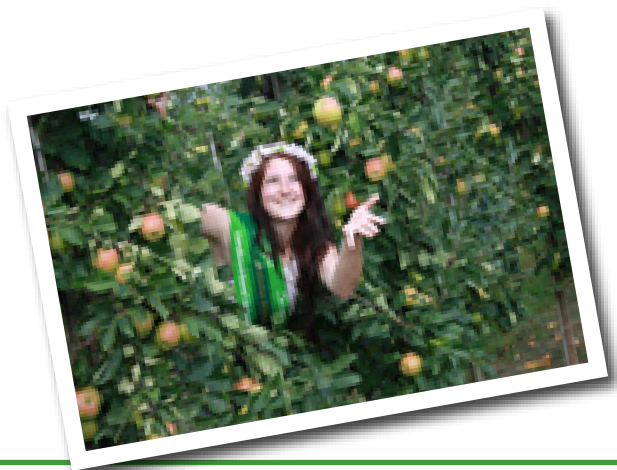
Chemische Maßnahmen werden nur in äußersten Notfällen und mit nützlingsschonenden Mitteln durchgeführt, so dass im Einklang mit der Natur und ihren Bewohnern gewirtschaftet und gehandelt wird. Doch nicht nur Insekten und Käfer werden beachtet und gefördert, auch die Vögel werden durch Vogelhege begünstigt. Weiterhin finden durch die Errichtung von Stein- und Reisighaufen Igel, Wiesel, Spitzmäuse und andere kleine Säugetiere Schutz und Lebensraum.

Somit sind unsere Obst- und vor allem Apfelplantagen nicht nur ökologisch wertvoll sondern auch lebenswichtig für viele Organismen verschiedenster Art.

Die Blütenkönigin Theresa I.



Landesverband
Sächsisches Obst e.V.





SÄCHSISCHE WINZERGENOSSENSCHAFT MEIßEN eG

Bennoweg 9, 01662 Meißen

Tel. 0 35 21 / 780 970, Fax 0 35 21 / 780 97 34

www.winzer-meissen.de

- Angebot** Sächsische Weine, Sekte Spirituosen
- Verkauf**
- » Vinothek in Meißen

April - Dezember	Montag - Freitag	9 - 18 Uhr
	Samstag/Sonntag	10 - 18 Uhr
Januar - März	Montag - Freitag	9 - 18 Uhr
	Samstag	10 - 16 Uhr
 - » Lieferservice
 - » Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern möglich
 - » gastronomische Versorgung
 - » Catering/Partyservice

30./31. August 2014 · Tag der offenen Tür

Willkommen in der Winzergenossenschaft

Sachsen genießt, Sachsen feiert ... und zwar so, wie es sich für Sachsen gehört: freundlich und fröhlich mit Meißner Weinen. Treffen Sie in der Winzergenossenschaft „echte Sachsen“, Winzer mit Leib und Seele und Künstler. **Entdecken Sie den ehrlichen und echten Genuss unserer Weine!**

WeinErlebnisWelt

Wir laden Sie herzlich zum Feiern und Genießen in die WeinErlebnisWelt der Sächsischen Winzergenossenschaft Meißen ein. Sowohl für Familienfeiern, als auch für Tagungen oder Jubilare sind je nach Wunsch verschiedene moderne Räumlichkeiten buchbar. Unser erfahrenes Veranstaltungsteam betreut Sie bei der Vorbereitung und Planung.

Unser Restaurant

Zu einem guten sächsischen Wein gehört auch ein deftiges Essen, deshalb folgt nach der Eröffnung der WeinErlebnisWelt im Jahr 2008 nun die Wiedereröffnung der ehemaligen Winzerstube. Direkt über dem historischen Bennokeller befindet sich das neue Restaurant.



WEINERLEBNISWELT MEIßEN

Nichts ist mehr wie vorher und das im positiven Sinne. Die Sächsische Winzergenossenschaft Meißen geht bei der Präsentation ihrer Erzeugnisse ganz neue Wege und lädt alle Besucher in die WeinErlebnisWelt ein. Im ehemals kurfürstlichen Weingut am Bennoweg ist eine moderne WeinErlebnisWelt entstanden, wo der Rebsaft vielgestaltig im Mittelpunkt steht.

Historische und neu errichtete Gebäude wurden sowohl über- als auch unterirdisch miteinander zu einem wunderschönen Ambiente verbunden. Eine kleine Zeitreise vom Beginn des Weinbaus bis in die Gegenwart lässt sich während des neu konzipierten Kellerrundganges in der WeinErlebnisWelt unternehmen. Direkt von der Vinothek wurde ein Zugang zum Bennokeller geschaffen, wo die Anfangsjahre des sächsischen Weinbaus und die Geschichte von Bischof Benno erlebbar sind. Auf einer Zeitreise durch den Sächsischen Weinbau gelangen die Besucher in das einstige Auslieferungslager, nun perfekter Ort für Feiern und Veranstaltungen aller Art.

Zwischen diesem und der modernen Vinothek, Treffpunkt für Weingenießer, verläuft ein weinbewachsener Arkadengang, von dem der gesamte Innenhof, der perfekte Ort für Sommerfeste und Konzerte, überblickt werden kann. Auch für bildende Kunst bietet die WeinErlebnisWelt den passenden Rahmen, beispielsweise in der Galerie im Obergeschoss der Vinothek.

In der unteren Etage können die Besucher in edlem Ambiente die Erzeugnisse der Winzergenossenschaft verkosten und sich von den Spezialitäten des mit 1.500 Mitgliedern größten sächsischen Weinerzeugers begeistern lassen.

Mit ihren vielen Rebsortenweinen aus nahezu allen sächsischen Einzellagen, die traditionell getrennt angebaut werden, sowie verschiedenen Flaschengärsekten, Likören und Bränden verfügt die Genossenschaft, die 2013 ihr 75. Jubiläum beging, über ein breites Produktspektrum.

Unter Leitung von Geschäftsführer Lutz Krüger und Kellermeisterin Natalie Weich errang die Winzergenossenschaft mit ihren Erzeugnissen zahlreiche regionale und überregionale Prämierungen.



Für die Entdeckungsfreudigen und Weininteressierten bieten wir unsere öffentlichen Weinproben an, wie zum Beispiel die Themenweinproben „Schokolade & Wein“ oder „Meißner Weingeschichten“.

Nach dem Probieren können Sie nach Belieben Wein in unserer Vinothek einkaufen, die exklusiv für Sie geöffnet sein wird.

Eine Tour durch den Weinberg ist mit unseren Winzern ein Erlebnis für die ganze Familie. Individuelle Weinproben oder Kellerführungen werden stündlich angeboten.

LUST AUF MEHR WEINERLEBNIS?

Dann schauen Sie sich unseren aktuellen Veranstaltungskalender an: www.winzer-meissen.de

„GENIEßEN IM WEINBERG“ – STRAUßENWIRTSCHAFTEN

Besuchen Sie auch unsere saisonal geöffneten Straußenwirtschaften im Umkreis und genießen Sie den Wein direkt an der Rebe. Besonders beliebt sind in den Sommermonaten die kleinen Gaststätten im Weinberg.



Meißner Obstgarten Geisler

01665 Klipphausen OT Reichenbach Nr. 7
Tel. 035 21 / 45 33 77 Fax 035 21 / 40 49 51
www.meissner-obstgarten-geisler.de
info@meissner-obstgarten.de

Angebot

Süßkirschen (Juni/Juli), Sauerkirschen (Juli/August), Äpfel (September - Mai)
Obstsäfte, Obstler, Kartoffeln, Obstauflagen, Meißner Weine

- Verkauf**
- **Hofladen in Reichenbach**

Montag, Dienstag,	
Mittwoch, Freitag	9.00 - 16.30 Uhr
Donnerstag	9.00 - 17.00 Uhr
Samstag	9.00 - 12.00 Uhr
 - **eigene Verkaufsstellen**

Eibau	Samstag	9.00 - 12.00 Uhr
Frankenberg	Samstag	9.00 - 12.00 Uhr
Olbernhau	Samstag	9.00 - 12.00 Uhr
Rothenfurth	Samstag	9.00 - 12.00 Uhr
Stroga	Freitag	11.00 - 17.00 Uhr
 - **Süßkirsch-Selbstpflücke**

Juni/Juli	
Freitag - Sonntag	7.00 - 14.00 Uhr

Unsere überdachten Süßkirschen können Sie bei jedem Wetter pflücken.
 - **Sauerkirsch-Selbstpflücke**

Ende Juli/Anfang August	
Freitag - Sonntag	7.00 - 14.00 Uhr
 - **Apfel- und Pflaumen-Selbstpflücke**

Mitte September - Mitte Oktober	
Freitag - Montag	8.00 - 16.00 Uhr



020



Fleischland Sora

Saubachtaler Agraraktiengesellschaft

Dorfstraße 5g · 01665 Klipphausen OT Sora
Tel. 03 52 04 / 482 81 · Fax 03 52 04 / 489 59 · fleischland@t-online.de

Wir bieten für den Endverbraucher

in unseren Verkaufsstellen und auf unseren Mobilien mit festem Tourenplan

Hofladen Fleischland in Sora

Mo	10.00 - 17.00 Uhr
Di - Do	8.30 - 18.00 Uhr
Fr	8.00 - 18.00 Uhr
Sa	8.00 - 11.00 Uhr

Wir liefern für Fleischereien

- Schweinehälften und Rinderviertel
aus **eigener Aufzucht** und **eigener Schlachtung**
- Wurstwaren zur Sortimentsergänzung

- ein Vollsortiment an frischen Fleisch- und Wurstwaren (Schwein und Rind)
aus **eigener Aufzucht** und **Schlachtung**
- Kochwurst aus Warmfleischproduktion
- rauchfrische Rohwurst
- frische Aufschnittware
- Portionswürstchen
- Konserven

Des Weiteren beliefern wir:

- Küchen in Alten- und Pflegeheimen
- Küchen in Krankenhäusern
- Betriebskantinen und Schulküchen
- Großgastronomie und Systemgastronomie

Für den Wiederverkäufer bieten wir

- rauchfrische Rohwurst (z.B. für Marktstandbetreiber)
- Eigenmarkenproduktion für den Handel
- Roh-, Brüh- und Kochwürste (auch für den Verkauf als Stückware)
- Konserven



021





Slow Food



Qualität

Direkt vom Hof

022



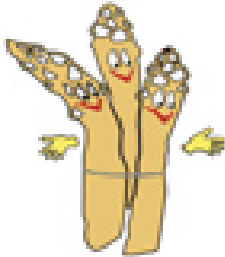
MEISSNER
SPEZIALITÄTENBRENNEREI
PRINZ ZUR LIPPE



01665 Klipphausen • OT Reichenbach Nr. 5
Manufaktur: (0 35 21) 45 20 96
Vertrieb: (0 35 21) 76 76 0
meissener-spez.brenner@t-online.de



Agrar GbR Naundörfel



Zum Gosetal 28 • 01665 Diera-Zehren
Tel. 0 35 21 / 71 05 75 • Fax 0 35 21 / 71 05 39
ockrilla-diera-gbr@t-online.de • www.agrar-gbr-naundoerfel.de

Angebot

- » ständig Kartoffeln
- » Mitte April bis 24. Juni Spargel



Verkauf

- » Hofladen in Nieschütz, Am Spargelfeld täglich 8 - 18 Uhr
- » Kartoffelhalle Diera, Mühlweg 1 freitags 9 - 16 Uhr

Mitglied bei Kulinarium Meißner Land

Qualität

Direkt vom Hof

023



HOFFEST

Bauernhof Friede

Radeburger Straße 8 • 01689 Niederau OT Gröbern
Tel. 0172 / 3711206 und 0173 / 3603777 • Friede-Niederau@t-online.de

Angebot

- » ständig Speisekartoffeln, Honig, Säfte, Meißner Wein, Liköre
- » saisonal Tomaten, Gurken, Möhren, Zwiebeln, Rote Bete zwischen Oktober und Mai
frische Hausschlachtung 1 - 2 Mal im Monat

Verkauf

- » Hofladen in Gröbern
Mo-Do 10-13 + 15-18 Uhr, Fr 10-13 + 15-17 Uhr, Sa 9-12 Uhr

Qualität

Direkt vom Hof

024

15. Juni 2014 • Hoffest



HOFFEST

Mühle Miltitz Furkert-Bartsch

Inh. Alexander Bartsch



Talstraße 14 · 01665 Klipphausen OT Miltitz
Tel. 03 52 44 / 418 41 · Fax 03 52 44 / 418 72
a.bartsch@muehle-miltitz.de



Angebot ständig Öko-Speisegetreide, Mehle, Backmischungen
Dinkel und Dinkelmehle, Müsli, Nudeln
Backzutaten, kaltgepresste Öle, Tee

saisonal Pulsnitzer Pfefferkuchen (Oktober - Dezember)

auf Bestellung Vermittlung von Haushaltsmühen und Zubehör

Spezialität Bio-Aronia-Sortiment

Mühlenführungen nach Anmeldung

Verkauf

- » **Mühlenladen der Mühle Miltitz**
Montag - Freitag 8.30 - 12 Uhr und 13 - 17 Uhr, Samstag 9 - 12 Uhr
- » Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern möglich

9. Juni 2014 · Tag der offenen Tür zum Deutschen Mühlentag

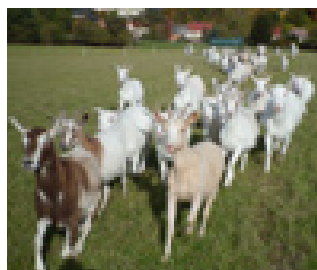
025



www.milchziegenhof-schumann.de.tl

Angebot Alles aus eigener Herstellung bzw. Aufzucht

- » Milch und Molke
- » Frischkäse in verschiedenen Sorten
- » Schnittkäse
- » Butter



- » Quark
- » Käsetaler in Öl
- » Weichkäse
- » Joghurt
- » frische Eier

auf Bestellung:
Suppenhühner, Weihnachtsgeflügel, Tauben, Kaninchen, Ziegen

Die Besichtigung unseres Hofes ist jederzeit möglich.

Verkauf

- » Hofladen in Taubenheim Di und Fr 15 - 18 Uhr, Sa 9 - 12 Uhr und nach Vereinbarung
- » Bauernmärkte und Hoffeste der Region
- » Märkte: Freiberg, Dresden/Lingnerallee, Klosterbuch, Hebelei ...
- » Naturmarkt Tharandt
- » Fleischereien und Naturläden der Region
- » Lieferservice bzw. Versand möglich

Qualität
Direkt vom Hof

026



HOFFEST



Fichtenmühle · Viola Winkler

Meißener Straße 10 · 01665 Kipphausen OT Garsebach
Tel. 0 35 21 / 45 33 73 · Fax 0 35 21 / 45 81 06
www.fichtenmuehle.de
winkler@fichtenmuehle.de

Angebot ständig

- » Speisegetreide, verschiedene Mehle und Vollkornmehle
- » backfertige Brotmehle, Backzutaten
- » Hartweizen- und Vollkornteigwaren
- » Müsli, kaltgepresste Öle, Tee
- » verschiedene Leckereien aus Dinkel
- » Glutenfreie Mehle
- » Käsetheke mit regionalem Käse sowie Gemüse aus Radebeul
- » Naturfüllstoff Dinkelspreu
- » Dinkelkissen verschiedene Größen

seasonal » ab November: Pulsnitzer Pfefferkuchen, Weihnachtsgebäck

Spezialität » Brennesselprodukte

Mühlenführungen mit Imbiss (auf Anmeldung)
„Müllerstübchen“ – unser uriger Raum für Ihre Feiern

Verkauf

- » **Mühlenladen in Garsebach**
Montag - Freitag 8 - 18 Uhr, Samstag 9 - 12 Uhr
- » **Belieferung** von Wiederverkäufern ist möglich.

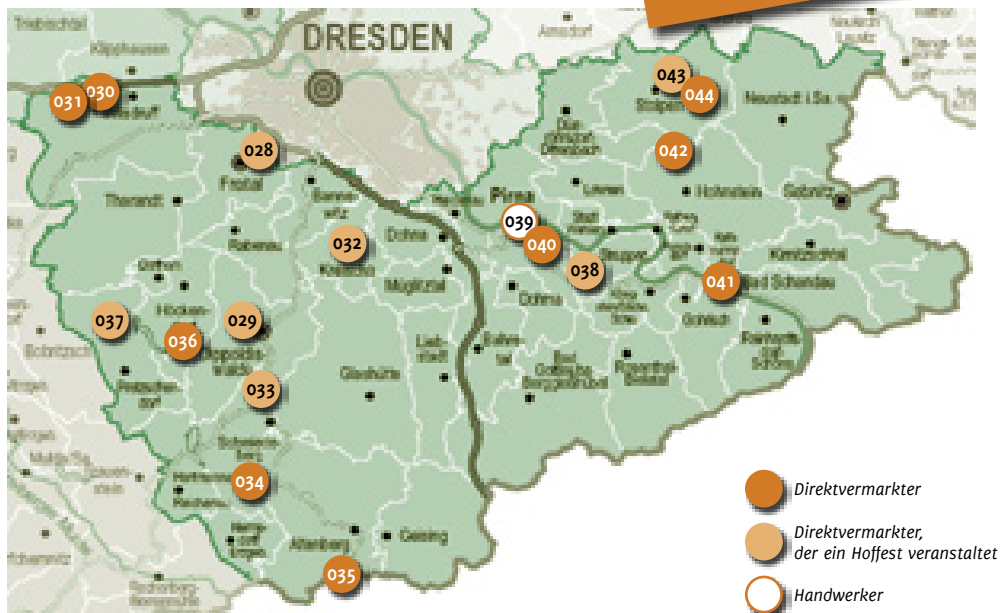


027

Pfingstmontag, 9. Juni 2014 - Mühlentag
5. Oktober 2014 - 4. Herbst- und Erntedankfest

DIREKTVERMARKTER IM LANDKREIS SÄCHSISCHE SCHWEIZ - OSTERZGEBIRGE

Fläche: 1.654 km²
Anzahl der Städte und Gemeinden: 37
Verwaltungssitz: Pirna
Kfz-Kennzeichen: PIR
Internet: www.landratsamt-pirna.de



Landkreis Sächsische Schweiz - Osterzgebirge

Südlich der Landeshauptstadt Dresden bis zur tschechischen Grenze erstreckt sich der Landkreis im Einzugsbereich der Elbe und der Weißeritz. Beiderseits der nach Prag führenden Autobahn A 17 vereint der Landkreis zwei die Landschaft Sachsens prägende Naturräume. Zum einen das Elbtal zwischen der sehenswerten Kreisstadt Pirna, auch "Tor zur Sächsischen Schweiz" genannt, und Bad Schandau mit der eindrucksvollen Fels- und Tafelbergkulisse des Elbsandsteingebirges – zum anderen das Osterzgebirge um die Wintersportorte Altenberg und Geising mit der international bekannten Bob- und Rodelbahn sowie die wildromantischen Mügglitz- und Weißeritztäler.

Saftige Gebirgsweiden bilden die Grundlage für die Rinder- und Schafhaltung als Ausgangspunkt für gesunde Milch- und Fleischprodukte, während in den klaren Gebirgsflüssen, insbesondere in der Sächsischen Schweiz, die beliebten Forellen gezüchtet werden.

Auch der Obstbau hat in dieser Region eine lange Tradition. Das zeigt sich im reichhaltigen Angebot insbesondere an Äpfeln verschiedener Sorten.

Im Frühling und im Herbst werden in vielen Orten bunte Blüten- und Apfelfeste gefeiert.
Seien Sie herzlich willkommen!



MÄRKTE UND LÄNDLICHE FESTE

BORTHEN	01.05.-04.05.2014	40. Borthener Blütenfest und traditioneller Pflanzenmarkt	Holger Tintner Tel. 0351/27048441 und 0172/7974775
DIPPOLDISWALDE OT Schmiedeberg Waldschulheim Wahlsmühle	21.09.2014	„Spielend lernen - entdecke den Wald“	Frau Funke Tel. 035052/613215
KÖNIGSTEIN OT Ebenheit	21.09.2014	Grenzüberschreitendes Bergwiesenfest und Naturmarkt	Herr Roitzsch Tel. 0351/27206614
KREISCHA Festwiese	06.-08.09.2014	Jahrmarkt	Frau Ebert Tel. 035206/2090
NEUSTADT I.S. OT Langburkersdorf	28.-29.06.2014	Tage des ländlichen Raums	Frau Bergmann Tel. 03501/5151520
POSSENDORF Marktplatz an der Kirche	16.07.2014	Sommermarkt - Frische Produkte aus der Region von Hof und Feld	Frau Böhm Tel. 035206/2040
RÖHRSDORF	23.-24.08.2014 20.-21.09.2014 18.-19.10.2014 15.-16.11.2014	Monatsmarkt rund um die Aronia Röhrsdorfer Monatsmarkt - Spezialmarkt rund um Wein und Käse Röhrsdorfer Herbstmarkt mit Apfelfest Röhrsdorfer Monatsmarkt	Holger Tintner Tel. 0351/27048441 und 0172/7974776
RUPPENDORF	25.05.2014	Hoffest und Naturmarkt	Frau Grabs Tel. 03504/629660
SHELLERHAU	06.07.2014	Naturmarkt und Gartenfest	Frau Grabs Tel. 03504/629660
STOLPEN	14.-15.06.2014 13.-14.09.2014 06.-07.12.2014	Historisches Stadtfest Natur- und Bauernmarkt Romantischer Weihnachtsmarkt	Frau Immel Tel. 035973/27313
THARANDT	05.04., 19.04., 03.05., 17.05., 07.06., 21.06., 05.07., 19.07., 02.08., 16.08., 06.09., 20.09., 04.10., 18.10., 01.11., 15.11., 06.12., 20.12. 2014	Naturmarkt - Tharandter Wald	Frau Müller, Herr Heinze Tel. 035203/37181
ULBERNDORF	11.05.2014 14.09.2014	Kräutermarkt und jagdliche Präsentation Streuobstwiesenfest, Naturmarkt und Pilzausstellung	Frau Grabs Tel. 03504/629660

HOFFESTE



DIPPOLDISWALDE OT Reichstädt Schäferei Drutschmann	29.05.2014 19.10.2014	Hoffest zu Himmelfahrt Tag des traditionellen Handwerks	Frau Drutschmann Tel. 03504/613973
OT Obercarsdorf Land- und Forsthof Göbel	14.12.2014	Hoffest	Herr Göbel Tel. 03504/613921
KREISCHA OT Theisewitz Helene-Maier-Stiftung	27.09.2014	Hoffest ab 14.00 Uhr	Herr Schulze Tel. 035206-2500 und 0177-2690188
PESTERWITZ Gut Pesterwitz	3.5.14 30./31.08.14 20./21.09.14 29.11.14	Blütenrundgang Tag des offenen Weingutes Weinfest zum Erntedank Pyramidenanschub	Herr Folde Tel. 0351-6502513
RUPPENDORF	25.05.2014	Hoffest	Frau Heber Tel. 035055/65135
STRUPPEN Landschlachthof	26.04.2014	Hoffest	Frau Senger Tel. 035020/77721
STOLPEN OT Lauterbach Ziegenhof Lauterbach	10.05.2014	Hoffest	Herr Seim Tel. 035973/295120





HOFFEST

Obst- & Weinanbau Gut Pesterwitz

Zauckeroder Straße 6 · 01705 Pesterwitz

Tel. 0351 / 650 25 13 · Fax 0351 / 650 33 50

Funktel. 0172 / 3 52 17 83 und 0174 / 9 92 34 45

www.gut-pesterwitz.de



Angebot

Äpfel aus eigenem umweltschonenden, kontrollierten Anbau, Quittengelee, Fruchtsäfte, Obstweine

saisonbedingt Erdbeeren, Birnen, Pflaumen, Süß- und Sauerkirschen, Blumen, Kartoffeln

Spezialität Pesterwitzer Weine und Sekt

Selbstpflücken von Erdbeeren, Sauerkirschen und Äpfeln

Weinverkostung · Weinbergsführung · Besenwirtschaft · Reitunterricht mit Ausritten

Verkauf

- » ab Hof in Pesterwitz Montag - Freitag 8 - 18 Uhr
Samstag 8 - 12 Uhr
- » Filiale Freital/Weißeritzpark Montag - Samstag
- » Märkte Dresden/Münchner Platz Mittwoch
Dresden/World Trade Center Donnerstag
Dresden/Lingnerallee Freitag
Finsterwalde/Markt Mittwoch

- 3. Mai 2014 – Blütenrundgang · 30./31. August 2014 – Tag des offenen Weingutes
- 20./21. September 2014 – Weinfest zum Erntedank
- 29. November 2014 – Pyramidenanschub

Weinbauverband Sachsen e.V. · Obstbauverband Sachsen e.V.

Qualität

Direkt vom Hof

028



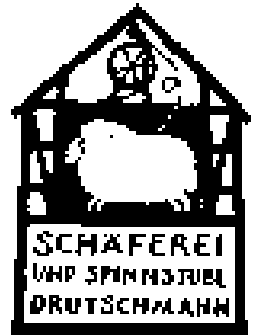
HOFFEST

Schäferei und Spinnstube Drutschmann

Reichstädt, Am Dorfbach 10 · 01744 Dippoldiswalde

Tel. 0 35 04 / 61 39 73 · Fax 0 35 04 / 61 04 06

www.schaeferei-drutschmann.de · www.wollzentrum.de



Angebot:

Lamm- und Schaffleisch, Wurst, Schinken, Käse, Schafmilchschokolade, Tee, Wolle, Wollwaren, Cremes, Seifen, Felle

Verkauf:

- Hofladen in Reichstädt Do + Fr 10-19 Uhr
Sa 10-12 Uhr
- Kreative Wollwerkstatt Do 10-12 und 14-17 Uhr
(vorherige telefonische Anmeldung)

Dienstleistungen:

Schafwollankauf
Krempeln gewaschener Wolle
Annahme von Fellen zum Gerben
Kursangebote: Spinnen, Filzen, Weben, Färben
Raumvermietung

Veranstaltungen:

(Termine im Internet)

- Kindergeburtstage, Familien- und Firmenfeiern
- Projekttagge für Schulklassen, Schauvorführungen

29.05.2014 Hoffest zu Himmelfahrt · 19.10.2014 Tag des traditionellen Handwerks

Qualität

Direkt vom Hof

029



Limbacher Str. 14
01773 Grumbach

Tel. 035204 / 48137
Fax 035204 / 780651

Landwirtschaftsbetrieb Matthias Kuntze

Limbacher Straße 14 · 01723 Grumbach
Tel. 03 52 04 / 4 81 37 · Fax 03 52 04 / 78 06 51

Angebot

- Alles vom Charolaisrind
- » Filet, Steaks, Braten, Gulasch usw.
 - » Knacker, Salami
 - » Rindsbockwurst, Rindsbratwurst
 - » von September - Juni Schlachttag 1 x monatlich - bitte tel. erfragen

Verkauf

- » ab Hof in Grumbach nach Absprache
- » Angebot in Restauration Julius Kost in Grumbach



030

LANDWIRTSCHAFTSBETRIEB FRANK BÜTTNER

Leipziger Straße 1 • 01723 Blankenstein
Tel. 03 52 09 / 2 97 83 • Fax 03 52 09 / 2 97 84
www.landwirtschaftsbetrieb-buettner.de • BauernhofBuettner@gmx.de

Angebot

- » ständig Eier, Eierteigwaren, Wurstgläser, Steinpilzchampignons
- » saisonal Weihnachtsgänse und -enten, Suppenhühner
- » auf Anfrage/Bestellung Fleisch vom Rind und Schwein

Verkauf

- » ab Hof in Blankenstein Mo - Do 10 - 12 und 15 - 17 Uhr
- » Wochenmarkt Dresden/Münchner Platz (Mi)
- » Sachsenmarkt Dresden/Lingnerallee (Fr)



031

Helene-Maier-Stiftung

Brösgener Straße 2 · 01731 Kreischa OT Theisewitz
Tel. 035206 / 2500 · Fax 035206 / 25056
www.helene-maier-stiftung.de · kreischa@helene-maier-stiftung.de

Angebot

- ständig Fruchtaufstriche, Apfelsaft, Geschenkartikel
- Spezialitäten: Apfelbrand, Himbeergeist
- saisonal Äpfel, Himbeeren, Brombeeren
- auf Bestellung Fleisch vom Weiderind

Verkauf

- » Hofladen in Theisewitz Do + Fr 10 - 12 und 13 - 18 Uhr, Sa 10 - 13 Uhr
- » Bauernhofcafé von April bis Oktober
- » Belieferung von Großverbrauchern und Wiederverkäufern ist möglich.



HOFFEST



032

27. September 2014 - ab 14 Uhr - Hoffest



HOFFEST

Landurlaub + Land- und Forsthof

Familie Lothar Göbel

Wildspezialitäten



Dorfstraße 41a · 01744 Dippoldiswalde OT Obercarsdorf · Tel. 03504 / 61 39 21
Fax 03504 / 61 16 07 · www.landurlaub-osterzgebirge.de · hof@lothargob.de

Angebot

- » Wildspezialitäten – Wildfleisch, Wildwurst
- » Felle, Holzäppeltee und weitere Produkte anderer Direktvermarkter
- » Weihnachtsbäume, Schmuckreisig
- » Kaminholz

Verkauf

- » Hofladen in Obercarsdorf Fr 15 - 18 Uhr, Sa 8 - 12 Uhr
(im Dez. erweiterte Öffnungszeiten)
- » Belieferung von Großabnehmern/Wiederverkäufern ist möglich.



PEFC zertifiziert

033

Hoffest mit Weihnachtsbaumabsägen - 14.12.2014 - ab 10 Uhr

Willkommen bei Freunden!

Genießen Sie unsere vorzügliche
Erzgebirgsküche mit vielen
Produkten aus der Region!

Naturhotel

Gasthof Bärenfels

Familie Julia & Jan Kempe
Alte Böhmisches Straße 1
01773 Altenberg
OT Kurort Bärenfels
Tel. 035052 / 2280
Fax 035052 / 22899

www.naturhotel-erzgebirge.de



034



HIER STEHT FRISCHES UND KÖSTLICHES VON SACHSENS HÖFEN AUF DER SPEISEKARTE

Gastronom trifft Direktvermarkter – „Am Bärenfels“

Gastronom

Naturhotel „Bärenfels“ – Altenberg

Direktvermarkter

- » Landwirtschaftsbetrieb Bourgeois
- » Schäferei Drutschmann
- » Milchschafzuchtbetrieb Hänel
- » Kelterei Schmieder



REGIONAL GENIESSEN!



Bärenfelser Hirschbraten mit sautierten Sauerkirschen

Zutaten

1,5 kg Hirschkeule
Salz, Pfeffer nach Bedarf
6 Salbeiblätter
300 g Wurzelgemüse
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Butterschmalz
4 Wacholderbeeren
100 ml trockenen Rotwein
1/4 Liter Brühe
150 g Sauerkirschen
30 g Zucker
20 g Pflanzenfett
60 ml Kirschnektar

Zubereitung

Die Hirschkeule von Sehnen und Fett befreien und mit Salz und Pfeffer einreiben.

Das Wurzelgemüse waschen und mit Zwiebel und Knoblauch kleinhacken.

Die Hirschkeule zusammen mit dem Wurzelgemüse in einem Bräter in Butterschmalz von allen Seiten anbraten.

Wacholderbeeren zerdrückt dazugeben.

Mit Rotwein übergießen und 60 Minuten garen. Danach den Braten aus dem Fond nehmen und warm stellen.

Die Soße mit dem Gemüse durch ein Sieb drücken und mit etwas Mehlschwitze abbinden, ggf. nachwürzen.

Die Sauerkirschen in Zucker karamellisieren und in Pflanzenfett anschwitzen und mit dem Kirschnektar ablöschen.

Die Kirschen auf dem Braten servieren und die Soße dazu reichen.

Als Beilagen empfehlen wir Heidelbeer-Rotkohl und Buttermilch-Getzen (Klitscher).

Guten Appetit wünscht Marco Möller vom Naturhotel Gasthof Bärenfels in Altenberg.



**Willkommen im
****Sport- und Familienhotel Lugsteinhof**

Alles unter einem Dach: 100 Hotelzimmer, Restaurants, Hotelbar, Kaminraum und weitere separate Räumlichkeiten, umfangreiches Freizeitangebot wie Schwimmhalle mit Whirlwannen, Saunen, Infrarotkabine, Solarien, Tischtennis- und Fitnessraum, Kegelbahn, Billard, Massagen, Kosmetik und der Besuch in der Salzgrotte bieten beste Voraussetzungen für erholsame Tage im Lugsteinhof.

Unser Angebot für Sie:

**2 Übernachtungen mit Halbpension
ab 99,00 Euro pro Person**

Im Preis enthalten:

- 2 x Übernachtung im DZ (EZZ 9,50 Euro)
 - 2 x Frühstücksbüfett
 - 2 x Abendmenü
 - 1 x Glas Sekt pro Person
 - 1 x Massage auf dem Hydro Jet p. P./Aufenthalt
 - 1 x Bad in der Whirlwanne p. P./Aufenthalt
 - 1 x Salzgrotte (1 Sitzung p. P./Aufenthalt)
 - 1 x Leihbademantel p. P./Aufenthalt
- sowie kostenfreie Nutzung der Saunen, Infrarotkabine, Schwimmhalle und des Tischtennis-/Fitnessraumes



**Angebot gültig vom 02.03.2014 bis 22.12.2014
- außer Feiertage/Oktobertwoche -
Angebot entsprechend Verfügbarkeit und vorheriger
Absprache buchbar**

**Hotel Lugsteinhof - 01773 Altenberg / Zinnwald
Telefon 035056/3650 Fax 36555
www.lugsteinhof.de**

035



**HIER STEHT FRISCHES UND KÖSTLICHES
VON SACHSENS HÖFEN AUF DER SPEISEKARTE**

Gastronom trifft Direktvermarkter – „Lugsteinhof“

- | | |
|------------------|---|
| Gastronom | Hotel „Lugsteinhof“ – Altenberg |
| Direktvermarkter | <ul style="list-style-type: none"> » Land- und Forsthof Göbel » Forellenzucht am Lachsbach » Milchschaftzuchtbetrieb Hänel |

Gastronom trifft Direktvermarkter – „Ostrauer Scheibe“

- | | |
|------------------|---|
| Gastronom | Hotel „Ostrauer Scheibe“ – Bad Schandau |
| Direktvermarkter | <ul style="list-style-type: none"> » Landwirtschaftsbetrieb Bourgeois » Forellenzucht am Lachsbach » Kanzleilehngut Halsbrücke |





IMKEREI *Berthold*

Mühlenstraße 5 • 01774 Beerwalde
Tel. 03 50 55 / 1 77 66 und 0171 / 580 78 96
imkereiberthold@vodafone.de
www.imkereiberthold.de

- Angebot**
- » Honig
 - » Honiglikör, Met, Honigwein
 - » Bienenkosmetik
 - » **Spezialität: Schlossparkhonig, (Schloss Reichstädt)
„Dresdner Süden“**
- Verkauf**
- » **Hofladen** in Beerwalde
Freitag 16 - 20 Uhr, Sonnabend 9 - 16 Uhr
 - » **Märkte** (Termine und Orte im Internet)
 - » **Filialen** in Dresden, Tharandt, Hohenbocka, Ruppendorf
(weitere Informationen im Internet)
 - » **Lieferservice** (täglich)
 - » **Belieferung** von Großabnehmern und Wiederverkäufern

Wir sind ein Familienbetrieb, der die Imkerei im Nebenerwerb betreibt. Bei uns sind drei Generationen mit den Bienen beschäftigt. Unsere Aufgabe sehen wir nicht als Einbahnstraße – die Erzeugung von Honig – sondern wir wollen der Natur dienen. Wir lernen von der Natur und hören auf sie.

Sorgsamer Umgang mit den Bienen – Standortimkerei

Wir veranstalten mit den Bienen keinen „Wanderzirkus“. Feste Standorte kennzeichnen unsere Arbeit. Sie finden auf unseren Gläsern immer die Angabe des Standortes der Bienenvölker, von denen der Honig stammt. So haben Sie die Gewähr, echten einheimischen Honig zu erhalten. Sie erleben den Geschmack der heimatischen Flora.

Bestäubungsleistung

Wir wählen unsere Standorte so aus, dass den Bienen eine möglichst hohe und abwechslungsreiche Bestäubungsleistung ermöglicht wird. Wir stellen an einem Standort maximal 10 Völker auf. Das gesamte Jahr über (Vegetationsperiode) soll für die Bienen Tracht vorhanden sein. Es wird vom Standort erwartet, dass keine landwirtschaftliche Monokultur dominant ist.

Aufpflanzungen

Zur Aufgabe eines Imkers gehört auch die Pflege der Trachtkulturen. Wir pflanzen jährlich in unserem Gelände heimische Sträucher und Bäume. Die Jungpflanzen kommen aus Baumschulen der Region. Bei der Pflanzung wird darauf geachtet, dass die Biodiversität wieder Einzug hält. Der Landschaftspflegeverband unterstützt uns dabei.

Bildung

Die Geheimnisse der Imkerei geben wir in Vorträgen und Veranstaltungen weiter. Wir treten vor Kindern und Schülern auf. Unsere Partner statten wir mit umfangreichem Infomaterial aus. Auf Märkten zeigen wir im Schaukasten immer das beeindruckende Wimmeln im Bienenvolk.



Weidegut Colmnitz

DER NATURERLEBNISHOF AM THARANDTER WALD

Tännichtweg 12 · 01774 Klingenberg OT Colmnitz

Tel. 03 52 02 / 53 90 und 0172 / 3 56 47 47

Am Rande des Tharandter Waldes gelegen, bietet der Naturerlebnishof mit seinem Bauern- und Kräutergarten, dem Rast- und Spielplatz, dem Feuchtbiotop und den Tiergehegen eine naturbelassene Atmosphäre zum Entspannen.

Für private Feierlichkeiten bieten die rustikal gestalteten Räume des Vierseithofes alle Annehmlichkeiten. Auch für einen Urlaub auf dem Land stehen hier den Besuchern eine Ferienwohnung und sieben Doppelzimmer, die alle einem hohen Standard entsprechen, zur Verfügung.

Die Idylle des Naturerlebnishofes weicht vier Mal im Jahr dem turbulenten Treiben der Hoffeste. Hier erwarten die Besucher abwechslungsreiche Programme und viele Anbieter der Region. Stets im Angebot sind die Damwild-erzeugnisse aus der Damwildzucht der Colmnitzer Agrargenossenschaft. Diese Produkte sowie Waren regionaler Direktvermarkter erhalten Sie saisonal auch in unserem Hofladen.

Veranstaltungen 2014:

13. April	Ostermarkt	28. September	Herbstfest
13. Juli	Sommerfest	07. Dezember	Weihnachtsmarkt

Weitere Informationen unter: www.colmnitz-weidegut.de

037

Agrarproduktion „AM BÄRENSTEIN“ Struppen eG

Hohe Straße 8 · 01796 Struppen

Tel. 03 50 20 / 7 77 19 · Fax 03 50 20 / 7 77 78

www.landschlachthof.de · info@agr-ar-struppen.de

Angebot

DLG-getestete und prämierte Produkte

ständig Fleisch- und Wurstwaren, Käse von unseren Kühen

Eier aus Bodenhaltung, Äpfel, Molkereiprodukte

saisonal Getreide, schlachtwarme Schweine



Unser Service für Sie:

- » preiswertes Frühstück und Mittagstisch von Montag bis Freitag
- » Buffets außer Haus » Schlachtfeste » Grillservice
- » Familien- und Vereinsfeiern in unserer Bauernstube (20 - 60 Personen)
- » Warengutscheine » Anfertigung von Präsenten
- » Lohnschlachtung » Ausleihe von Geschirr, Grill, Biertischgarnituren etc.

Haben Sie schon unseren Partyservice genutzt? www.landschlachthof.de

Verkauf

- » **Hofladen in Struppen**, Hauptstr. 100, geöffnet Mo 9 - 13.30 Uhr, Di - Fr 8 - 18 Uhr, Sa 8 - 11 Uhr
- » **Filialen:**

Landschlachthof Struppen , Hauptstr. 100	Tel. 03 50 20 / 7 77 19
Pirna , Gartenstr. 11	Tel. 0 35 01 / 46 07 10
„Obstscheune“ Krietzschwitz	Tel. 03 51 / 71 05 50
Sächsisch-Böhmischer Bauernmarkt Röhrsdorf bei Borthen	Tel. 03 51 / 27 04 84 77
- » **Belieferung** von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.

038

26. April 2014 · 10 bis 17 Uhr · Naturmarkt · Oldtimer Landtechnik · Stallrundfahrten

Korbwaren und Rattanmöbel Korbmachermeister D. Gedrange

Lindenallee 12 · 01796 Pirna

Tel./Fax 0 35 01 / 54 85 25 · mobil 0172 / 354 53 95

korb.gedrange@gmx.de



Angebot ... vom Brotkorb bis zum Tragkorb
Sessel · Stühle · Tische · Garnituren
Anfertigung nach Ihren Maßen
Reparaturen · Stuhlflechtarbeiten · Seegrasmatten

Ferienwohnung in Pirna-Graupa zu vermieten

Verkauf

- » Werkstattverkauf täglich nach Absprache
- » Bauern- und Wochenmärkte u. a. Dresden/Lingnerallee (Fr)
Elbepark Hebelei

Qualität
Direkt vom Hof

039



Obstproduktion Pirnaer Hochebene GmbH & Co. OHG

Nr. 25b · 01796 Pirna OT Krietzschwitz

Tel. 0 35 01 / 78 49 37 · Fax 0 35 01 / 78 49 97 · oph-ohg@freenet.de

Angebot

- » ständig **Obst aus eigenem Anbau
besonders Äpfel in einem breiten Sortiment
Obstsäfte und Obstweine**
- » saisonal **Erdbeeren, Süß- und Sauerkirschen, Pflaumen**
- » Besonderes **Obstbrände und Trockenobst**

Verkauf

- » Obstscheune Krietzschwitz **täglich 8 - 18 Uhr**
- » Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.

Qualität
Direkt vom Hof

040

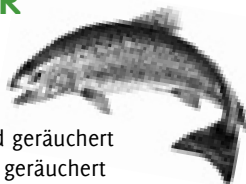
HOFFEST

Forellenzucht am Lachsbach GbR

Hohnsteiner Straße 49 · 01814 Rathmannsdorf

Tel. 03 50 22 / 4 23 32 · Fax 03 50 22 / 4 34 00

forellenzucht-am-lachsbach@t-online.de



Angebot

- » ständig **Forelle, Lachsforelle – frisch und geräuchert
Aal, Heilbutt, Lachs (Seefisch) – geräuchert**
- » saisonal **Karpfen, Hecht, Schleie**
- » Spezialität **kalt geräuchertes Lachsfilet**

Verkauf

- » Hofladen in Rathmannsdorf **Montag - Sonntag 8 - 18 Uhr**
- » Märkte **Pirna, Sebnitz, Bad Schandau Freitag/Mittwoch**
- » Belieferung **von Großabnehmern, Gaststätten, Hotels ist möglich
– suche noch Kunden.**

Qualität
Direkt vom Hof

041

DIE FORELLE — LECKERES AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

Schon die alten Römer waren bei ihrem Vordringen nach Norden vom Fischreichtum germanischer Wasserläufe angetan. Für viele Völker spielten Fische, sofern sie in der Nähe von Wasserläufen lebten, eine nicht unwichtige Rolle als wertvolle Lieferanten tierischen Eiweißes. Später erlangten Fische eine zunehmende Bedeutung innerhalb der Fastenzeiten verschiedener Religionen. Auch die Forelle lieferte dazu ihren Beitrag.

Die Forelle gehört zu den wichtigsten Süßwasserfischen, die in Deutschland verzehrt werden.

Ursprünglich war in deutschen Gewässern die Bachforelle (*Salmo trutta fario*) heimisch, die auch heute noch eine große Verbreitung hat. Sie liebt sauerstoffreiche und schnell fließende Gewässer, in denen sie auch laicht. Ihr Fleisch ist im Unterschied zur auch im Meer lebenden, wandernden, rotfleischigen Lachsforelle (*Salmo trutta trutta*) weiß.



Als Zuchtforelle wird heute jedoch meist die Regenbogenforelle (*Oncorhynchus mykiss*) genutzt. Sie wird größer, ist schnellwüchsiger und weniger anspruchsvoll in Bezug auf den Sauerstoffgehalt des Wassers. Damit ist ihre Haltung etwas einfacher und der Ertrag zugleich höher. Die Regenbogenforelle stammt ursprünglich aus den Flüssen der Pazifikküste Nordamerikas. Sie wurde gegen Ende des 19. Jahrhunderts eingeführt und seither in der Teichwirtschaft genutzt.

Forellen werden besonders wegen ihres zarten, relativ grätenarmen Fleisches geschätzt.

Es ist hell und fein im Geschmack. Forellen lassen sich auf sehr unterschiedliche Art zubereiten. Sie eignen sich als ganzer Fisch zum Braten, als Forelle „blau“ gegart und zum Räuchern. Forellen kann man aber auch Grillen, Dünsten oder Backen. Wer zum Beispiel schon einmal eine perfekt goldbraun gebratene, mit Petersilie und Zitronenscheiben garnierte und mit geschäumter Butter übergossene Forelle „Müllerin“ genossen hat, wird diesen Geschmack so schnell nicht vergessen.



SANDDORN & SPEZIALITÄTEN

Inhaber: Dipl.-Ing. Bernd Petau

Angebot: über 150 verschiedene Sanddornprodukte
von Sanddornkosmetik, Ölen, Likör und Gebranntem, Gelees,
Fruchtaufstrichen, Marmeladen, gesunde Süßigkeiten bis zu Säften,
Weinen, z.B. Sanddorn-Glühwein etc.

Verkauf:

- Natur- und Bauernmärkte, Weihnachtsmärkte der Region
- Märkte in Klosterbuch, Hoyerwenda, Bautzen, Neustadt, Dippoldiswalde

... und in unseren Spezialfachgeschäften in Bad Schandau:

SANDDORN & SPEZIALITÄTEN

• Bastelplatz 4

Tel. 035022-92442

Mohn- und Olivenprodukte
Sächsische Weine und Kaffee
edle Schokoladen
Liköre, Feine Öle
Honige aller Welt
Ginseng- u. Aronia-Produkte
u.v.m.

Petau Der kleine Laden

• Poststraße 7

Tel. 035022-928778

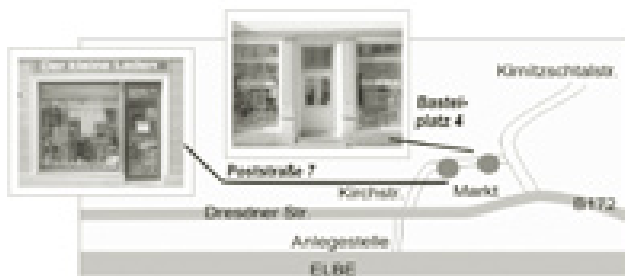
exklusive Seifen
Ideen aus Kork, Leinen, Filz u.v.m.

Aus unserem umfangreichen Sortiment
stellen wir Ihnen auch gern exklusive
kleine Präsente zusammen.



Stöbern und Staunen

in BAD SCHANDAU



Öffnungszeiten: Mo - Fr 10 - 18 Uhr, Sa ab 9 Uhr
Winteröffnungszeiten (Jan. - März) tel. erfragen

*Schauen Sie vorbei, lassen Sie sich beraten, probieren Sie
und genießen Sie die hohe Qualität unserer Produkte.*

Napoleonstr. 1 b • 01833 Stolpen OT Heeslicht • Tel./Fax 035973-63689
anfrage@sanddorn-spezialitaeten.de • www.sanddorn-spezialitaeten.de



042



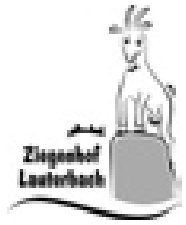
HOFFEST

Ziegenhof Lauterbach

Dorfstraße 110 • 01833 Stolpen

Tel. 0 3 59 73 / 29 51 20 • Fax 0 3 59 73 / 64 75 49

ziegenhof-lauterbach@gmx.net



Angebot Februar - Dezember Käsespezialitäten aus Ziegenmilch
 Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse
 Ziegenwurst
 Kartoffeln, Getreide, Aroniaprodukte
 kleines Biowarenangebot im Hofladen
 Ziegenlämmer (lebend oder geschlachtet)

März/April

Verkauf » Hofladen in Lauterbach Dienstag und Freitag 14 - 18 Uhr
 » Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.

Hoffest am 10. Mai 2014

Bioland

043



HOFFEST

Alpakas aus der Sächsischen Schweiz

Familie Gruettner Ziegeleisweg 6 01833 Stolpen

e-mail: fam.gruettner@gmx.de

Tel.: 035973 25163

Fax: 035973 29584



Angebot

- » Führungen nach Vereinbarung
- » Aus eigener Zucht: Verkauf von Stuten, Hengsten und Wallachen für Ihre eigene Zucht oder Hobbyhaltung, auch zur Therapie geeignete Tiere
- » Verkauf von Alpakaprodukten, z. B. Steppbetten, Strickwolle usw.
- » Zum Verschenken: Gutscheine für Alpaka-Produkte
- » Vermietung Ferienwohnung
www.ferienhaus-gruettner.de · www.float-sachsen.de

Dienstleistung

- » Scherkurs
- » Einführungs- und Weiterbildungskurse – siehe Internet
- » Deckdienstleistung – siehe Internet

Verkauf

- » ab Hofladen in Langenwolmsdorf täglich

Qualität



Direkt vom Hof

044

DIREKTVERMARKTER IM LANDKREIS BAUTZEN

Fläche: 2.391 km²
Anzahl der Städte und Gemeinden: 59
Verwaltungssitz: Bautzen
Kfz-Kennzeichen: BZ
Internet: www.landkreis-bautzen.de



Direktvermarkter



Direktvermarkter,
der ein Hoffest veranstaltet

Landkreis Bautzen

Östlich von Dresden, zu beiden Seiten der Bundesautobahn 4, erstreckt sich der Landkreis Bautzen vom Lausitzer Seenland um Hoyerswerda an der Grenze zu Brandenburg im Norden bis zu den Höhen des Oberlausitzer Berglandes. Seen und Teiche, in denen Fischzucht betrieben wird, prägen die Kulturlandschaft rings um das tausendjährige Bautzen an der Spree mit lebendigen jahrhundertalten Traditionen.

Rund um Bautzen wird man bereits auf den Ortseingangsschildern zweisprachig begrüßt. Der Landkreis Bautzen ist Siedlungsgebiet des westslawischen Volkes, der Sorben, mit eigener Sprache, Kultur und farbenfrohen Trachten.

Die einheimische Küche mit sächsischen, sorbischen und böhmischen Wurzeln hat einen besonderen Reiz. Eine Besonderheit sind die Pfefferkühlereien in Pulsnitz, wo die schmackhaften Lebkuchen nach alten Rezepturen in handwerklicher Fertigung entstehen.

Die Direktvermarkter laden Sie herzlich zu den traditionellen Fischerfesten und vielfältigen Genussmärkten ein!



MÄRKTE UND LÄNDLICHE FESTE

KLEINHOLSCHA	12.10.2014	Traditionelles Herbstfest mit Köstlichkeiten aus der Natur	Frau Trieb Tel. 035933/31900
SCHIRGISWALDE	05.10.2014	Apfelfest	Herr Thomas Tel. 03592/369554
SCHWARZKOLLM	01.05.2014 20.05.2014 09.06.2014 21.08.2014 04.-05.10.2014	Frühlingsfest Hoffest - Blick in die Höfe Deutscher Mühlentag Tag der Oberlausitz Erntedankfest	Frau Birnick Tel. 035722/951133
OBERLAUSITZ in vielen Orten	14.06.-13.07.2014 27.09.-09.11.2014	Oberlausitzer Genussfestival Lausitzer Fischwochen	Frau Lehmann Tel. 03591/487713



HOFFESTE



GROSSERKMANNSDORF	14.06.2014	Zentrale Eröffnungsveranstaltung zum "Tag des offenen Hofes"	Herr Gröber Tel. 03528/489960
HOCHKIRCH Ökolandbau Pommritz	21.09.2014	Hoffest	Tel. 035939-80771
KÖNIGSWARTHA Bauernhof Helm	14.06.2014	Hoffest	Frau Helm Tel. 0162/2841911
SCHIRGISWALDE-KIRSCHAU OT Schirgiswalde Stolle-Obst	05.10.2014	20. Schirgiswalder Apfelfest	Herr Stolle Tel. 03592/380389
WITTICHENAU Bauernhof Latta	29.05.2014	Schlachtfest mit originellen Gerichten vom Hof	Frau Latta Tel. 035725/71019



Fruchtsäfte
 Nektare
 Fruchtsaftgetränke
 Obst- und Fruchtweine
 Obstgelee
 Öko-Säfte

Lohnmostverarbeitung:

Annahme und Verarbeitung von Rhabarber, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Süß- und Sauerkirschen, Aronia, Edelbeeren, Pflaumen, Äpfel, Birnen, Quitten

Unser Firmensteckbrief:

- 1923 Gründung der Kellerei
- 1972 Verstaatlichung in der damaligen DDR
- 1990 Reprivatisierung
- 1999 Zertifizierung für die Produktion ökologischer Säfte (DE-021-Öko-Kontrollstelle-Grünstempel)
- 2010 Im November 2010 wurde der Kellerei zur Preisverleihung in Nürnberg der Bundesehrenpreis, höchste deutsche Qualitätsauszeichnung für Fruchtgetränkehersteller zum 3. Mal vergeben.
- 2012 DLG-Preis: Preis der Besten in Gold
- 2013 DLG-Preis: Preis der Besten in Gold

Angebot: Ganzjährig

Aus eigener Produktion
 Fruchtsäfte, Öko-Säfte, Nektare, Fruchtsaftgetränke
 Obst- und Fruchtweine, Fruchtglühwein, Obstgelee
 Weingelee, Fruchtsafför

Bienenhonig, Wurstkonserven, Traubenwein
 Präsentkörbe, Geschenk Taschen

Saisonal

Lohnmostverarbeitung ab Mai bis November
 entsprechend dem Reifegrad der Früchte

Verkauf: Werkverkauf ganzjährig und Obstannahme zur Lohnmostverarbeitung in der Obstsaison
 Montag und Mittwoch 9:00 Uhr bis 17:30 Uhr

Obstannahmestellen siehe unter www.kellerei-schmieder.de



SCHMIEDER GmbH, Wein- u. Fruchtsaftkellerei
 Mittelbacher Straße 21, 01896 Lichtenberg
 Tel.: 035955-72539 ; Fax: 035955-72530
 e-mail: info@kellerei-schmieder.de
www.kellerei-schmieder.de



Landwirtschaftsbetrieb im Nebenerwerb

GÜNTER OPITZ

Dresdner Straße 49 · 01904 Steinigtwolmsdorf

Tel. 03 59 51 / 3 16 72

Internet: www.Fleischerei-Opitz.de

Angebot **ständig** Rind- und Schweinefleisch, Speck, Schinken
Spezialität **Knacker**

Verkauf
» Hofladen in Steinigtwolmsdorf
Montag + Mittwoch 15 - 19 Uhr, Freitag 8 - 19 Uhr
» Fahrverkauf in der Region

Qualität
Direkt vom Hof

046



Bahnstraße 17a · 01920 Haselbachtal · Tel. 0 35 78 / 35 40 · Fax 0 35 78 / 35 41 55
www.huegelland-ag.de · lausitzer_huegelland@t-online.de

Angebot **ständig** Kartoffeln, Getreide, Einzelfuttermittel
saisonal Spargel, Heidelbeeren, Himbeeren
Spezialität Afrikanischer Wels aus Aquakultur

Verkauf

- » ab Hof in Oberlichtenau, Großnauendorfer Str., Donnerstag 9-17 Uhr
- » REWE-Markt Gersdorf, Bahnhofstr. 17a
- » Fischverkauf, Freitag 15-17 Uhr
Gersdorf, Schrebergartenweg (Fischhalle)

Qualität
Direkt vom Hof

047



Ökolandbau Pommritz UG

Pommritz Nr. 8 · 02627 Hochkirch · Tel./Fax 03 59 39 / 8 07 71

www.oekolandbau-pommritz.de · Oekolandbau-Pommritz@t-online.de

Angebot **Milchprodukte, Backwaren**
Ziegenmilchprodukte (April-November)

Verkauf
» **Hofladen in Pommritz** Montag-Freitag 15.00 - 18.30 Uhr
Samstag 09.30 - 13.00 Uhr
» **Märkte**
Dresden/Münchner Platz Mittwoch 8.00 - 13.00 Uhr
Görlitz Donnerstag 8.00 - 15.00 Uhr
Dresden/Lingnerallee Freitag 8.00 - 17.00 Uhr
Bautzen/Hauptmarkt Samstag 7.00 - 13.00 Uhr

Qualität
Direkt vom Hof

048

Hoffest am 20. September 2014



Salzenforster Straße 163
 02625 Bautzen OT Salzenforst
 Telefon 0 35 91 / 61 77 60
 Fax 0 35 91 / 61 77 89
 E-Mail agrofarm@agrofarm-goeda.de

Angebot Tafeläpfel, Aroniasaft, Futtergetreide, Speisekartoffeln
 Getränkemarkt, Imbiss u.v.m.

Verkauf

- » **Hofladen mit Tankstelle in Salzenforst** Montag - Freitag 6.30 - 19 Uhr
 Samstag 7 - 16 Uhr
 Sonntag 9 - 12 Uhr
 Tel. 0 35 91 / 61 77 62
- » **ab Obstproduktion Dahren**
 Verkauf nach telefonischer Vereinbarung
- » **Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern
 im Raum Ostsachsen nach Absprache**
 (insbesondere Äpfel und Obstsaft)



049



HOFFEST



Teichweg 6 · 02681 Schirgiswalde-Kirschau OT Schirgiswalde
 Tel. 0 35 92 / 38 03 89 · Fax 0 35 92 / 54 32 56 · Funk 0171 / 6 22 18 16
 www.stolle-obst.de · info@stolle-obst.de

Angebot Äpfel (Okt-April), Erdbeeren/Süßkirschen (Juni/Juli), Aronia (Aug/Sept)
 Selbstpflücke bei allen Obstarten
 Obstsaft, Obstwein, Obstbrände, Marmelade, Aronia-Produkte

Verkauf

- » **Hofverkauf in Schirgiswalde**
 Bauernstr. 1b Donnerstag 14 - 18 Uhr
- » **Märkte** Wilthen Donnerstag
 Herrnhut Donnerstag
 Schirgiswalde
 Baumarkt Eisenkrämer Montag, Freitag 9-17 Uhr
- » **Belieferung von Großabnehmern ist möglich - suche noch Kunden.**

5. Oktober 2014 · 20. Schirgiswalder Apfelfest

Mitglied im Landesverband Sächsisches Obst e.V. · Bio-Siegel für Aronia-Anbau

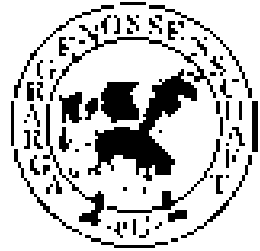


050



Sohlander Direktvermarktungs GmbH

Rösselburgstraße 1a • 02689 Sohland/Spree
Tel. 03 59 36 / 45 10 • Fax 03 59 36 / 4 51 20
www.landschlachtstelle-hofladen.de
kontakt@landschlachtstelle-hofladen.de



Landschlachtstelle Tel. 03 59 36 / 3 79 63

Angebot Fleisch- und Wurstwaren
Dienstleistungs-Schlachtungen

Unser Service für Sie

- * Partyservice
 - * rustikale Platte „Hausmacher Art“
 - * Spanferkel
 - * gebackene Spezialitäten vom Schwein
 - * frisch geschlachtete Schweinehälften
- Vorbestellung unter Tel. 03 59 36 / 3 79 63

*mittwochs
kesselfrische
Hauschlacht
spezialitäten*



051

Verkauf

- » **Hofladen**
in der Landschlachtstelle Sohland, Straße am Friedenshain
Dienstag - Freitag 8 - 17.30 Uhr, Samstag 8 - 11 Uhr
- » **Belieferung** von Gaststätten und anderen Großabnehmern ist möglich.



Direktvermarktung Großmann GmbH

im Unternehmensverbund mit Landwirtschaftsbetrieb Großmann

Sohlander Straße 56 • 02689 Taubenheim/OL
Tel. 03 59 36 / 3 44 71 • Fax 03 59 36 / 3 44 70 • bauergrossmann@t-online.de



Angebot

- ständig
- regionale Fleisch- und Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung
 - Rindfleisch von Weidemastrindern aus eigener Aufzucht und Haltung
 - Lohnschlachtungen • Zerlegung • Verarbeitung
 - Partyservice (warm und kalt)
 - Präsentkörbe • Präsentkartons
- saisonal
- Grillspezialitäten von Rind und Schwein (in der Grillsaison)
 - Schafffleisch aus eigener Aufzucht und Haltung (Herbst)

Verkauf

- **Hofladen in Taubenheim**

Di, Do, Fr	8.30 - 18.00 Uhr
Mi	14.00 - 18.00 Uhr
Sa	8.30 - 11.00 Uhr
- **Märkte**

Radebeul/Kötzschenbroda	
Di	9.00 - 13.00 Uhr
Wilthen/OL	Do 8.30 - 11.00 Uhr
Kirschau/OL	Do 13.30 - 15.00 Uhr
Bautzen	Fr 8.30 - 13.00 Uhr
Reichenbach/OL	Fr 9.00 - 11.00 Uhr
Wilthen/OL (Kirchgut)	Sa 8.00 - 10.00 Uhr

Besuchen Sie uns unter www.hofladen-grossmann.de

zertifiziert nach DIN EN ISO 9001: 2008-12 und HACCP



052

Bio-Pilzhof & Edelpilzzucht Breck GbR

Schafbergstraße 31 · 02694 Malschwitz OT Dubrauke

Tel. 03 59 32 / 3 01 84 · Fax 03 59 32 / 3 69 54

www.edelpilzzucht-breck.de · info@edelpilzzucht-breck.de · www.pilzzuchtshop.eu



Angebot

Pilzzuchtsets – Pilzbrut, Pilzzuchtbedarf – Fachliteratur
Heilpilze (Ling Zhi)

Verkauf

- » **Hofladen in Dubrauke** Montag - Freitag 8 - 17 Uhr
und nach Vereinbarung
- » **Lieferservice**
- » **Belieferung** von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.



Grünstempel DE-021-Öko-Kontrollstelle



Qualität
Direkt vom Hof

053



HOFFEST

Bauernhof Helm

Kornelia Helm

Am Hof 5

02699 Königswartha

Tel.: 0162/2841911

E-Mail: bauernhof.helm@web.de



- Reitunterricht
- Lernort Bauernhof
- Camping/Wanderreitstation
- Landwirtschaftliche Produkte
- Kindergeburtstage
- Pferdepenion

Angebot verschiedenfarbige Eier von glücklichen Hühnern, Kaninchen
auf Bestellung: Weihnachtsgeflügel

Heidschnucken-Fleisch und Wurst

Verkauf

- » ab Hof in Eutrich nach Absprache

14. Juni 2014 – Hoffest

Qualität
Direkt vom Hof

054



Bauern- und Gemüsehof Matthias Domanja

Hoske 43 · 02997 Wittichenau · Tel. 03 57 25 / 7 02 43 · Fax 03 57 25 / 9 15 76

www.spargel-lausitz.de · M.Domanja@freenet.de

Angebot ständig Schlachtspezialitäten vom Schwein und Rind, Blutwurst, Leberwurst
und Sülze im Glas, Sauerkraut, saure und Gewürz Gurken, Äpfel,
Kartoffeln, Eier,

saisonal Erdbeeren, Spargel, Gurken, Tomaten, Porree, Möhren, Bohnen,
Kohlarten, Kräuter, Kürbis, Salate u. a. Gemüse,
Geflügel – Gänse, Enten, Suppenhühner, Broiler

Verkauf

- » **Hofladen in Hoske**
- » **Stand vorm Globus Hoyerswerda**
- » **Märkte** in Hoyerswerda, Bernsdorf, Kamenz, Königsbrück
- » Dresden/Lingnerallee (Fr 8-16 Uhr), Dresden/Schillerplatz (Do+Sa),
Dresden/Münchner Platz (Mi)
- » **Belieferung** von Großabnehmern, Wiederverkäufern und
Gastronomie ist möglich.

Qualität
Direkt vom Hof

055



zertifiziert nach Global Gap



Geflügel- und Bauernhof Latta

Brischko 41 · 02997 Wittichenau

Tel./Fax 03 57 25 / 7 10 19 · www.marialatta@web.de



HOFFEST

Angebot

Geflügel lebend und bratfertig (Enten, Gänse, Broiler, Perlhühner) legereife Junghennen, Eier aus Freilandhaltung Spanferkel (auf Bestellung) und große Puten zum Backen Hausmacher Wurst-, Schinken- und Fleischspezialitäten aus eigener Haltung und Schlachtung

Verkauf

- » Hofladen in Brischko
Dienstag, Donnerstag, Freitag 10 - 18 Uhr, Samstag 10 - 14 Uhr
- » Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.



056

29. Mai 2014 - Schlachtfest - Mittagstisch mit originellen Gerichten vom Hof

REGIONAL GENIESSEN!



Ein kleiner kulinarischer Exkurs ...

Oberlausitzer Teichelmauke

Die Teichelmauke ist ein Oberlausitzer Gericht, welches besonders im Oberlausitzer Bergland bekannt ist. Das Gericht besteht aus Kartoffelbrei (Oberlausitzer Mundart: „Abernmauke“ oder kurz „Mauke“), gekochtem Rindfleisch mit viel Brühe und Sauerkraut.

Angerichtet wird das Ganze auf einem tiefen Teller. Auf diesen wird das kleingeschnittene Fleisch gegeben, ringsherum kommt der Kartoffelbrei – also die Mauke – so dass in der Mitte ein Loch bleibt. Dieses Loch wird dann wie ein Teich (verniedlicht ein „Teichel“) mit Brühe aufgefüllt. Zum Schluss wird um den Kartoffelbrei das Sauerkraut aufgetan.

Das besondere Geheimnis liegt hierbei in der Zubereitung des Rindfleisches und der Brühe. Wichtige Zutaten sind dabei Rindfleisch (am besten von der Hochrippe), Markknochen, Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer.

(Quelle: Wikipedia 2014)



HOFFEST



Angebot

Kühe sehen, Käse schmecken, Kilowatt riechen

Schaukäseerei

Individuell buchbare Führungen (Mo-Sa)

Käsespezialitäten und weitere gentechnisch unveränderte Milchprodukte

Geschenkservice: Käse- und „Lausitz schmeckt“-Präsente

Verkauf

- KRABAT Milchwelt - Hofladen in Wittichenau, OT Kotten Nr. 2
Di 9–12 Uhr, Fr 14–17 Uhr, Sa 9–12 Uhr (April–Oktober bis 16 Uhr)
- Hofladen im Missionshof Lieske, Hofladen im Großenhainer Geflügelhof
- Wochenmärkte in Hoyerswerda, Wittichenau, Königswartha, Kamenz, Bautzen, Pulsnitz, Löbau, Weißwasser
- Natur- und Bauernmärkte, Hoffeste, regionale Großveranstaltungen

Kontakt: Tobias Kockert ☎ 03 57 25 92 90-12, Fax -19
info@krabat-milchwelt.de

Sonntag, 4. Mai 2014 - Großer Bauernmarkt
Samstag, 11. Oktober 2014 - Kirmes- & Erntedankmarkt

KRABAT Milchwelt, Kotten 2, 02997 Wittichenau

www.krabat-milchwelt.de

057



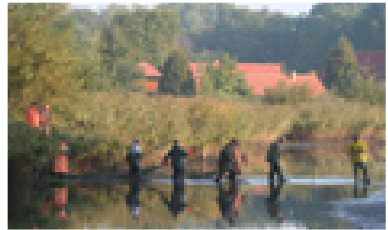
DIE OBERLAUSITZ GENIEßEN

Überall in der Oberlausitz lässt es sich herrlich genießen. Vom 14. Juni bis 13. Juli 2014 werden beim „Oberlausitzer Genussfestival“ in den beteiligten Gasthäusern frische heimische Erzeugnisse nach traditionellen Rezepten hochwertig verarbeitet und im typischen Oberlausitzer Ambiente serviert.



Reich an Traditionen ist ebenfalls die Teichwirtschaft, vor allem in der Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft mit Sachsens einzigem Biosphärenreservat. Das Abfischen verbunden mit Volksfesten, Reiseangeboten rund um Fisch und Natur sowie reichhaltigen heimischen Fischgerichten, begeistert tausende Besucher zu den jährlich stattfindenden „Lausitzer Fischwochen“. In diesem Jahr finden sie vom 27. September bis 09. November 2014 statt.

Weitere Informationen unter:
www.oberlausitz.com



Regional, saisonal und voller Genuss ist das Leitbild der Erzeuger- und Verarbeiterinitiative in der Lausitz.

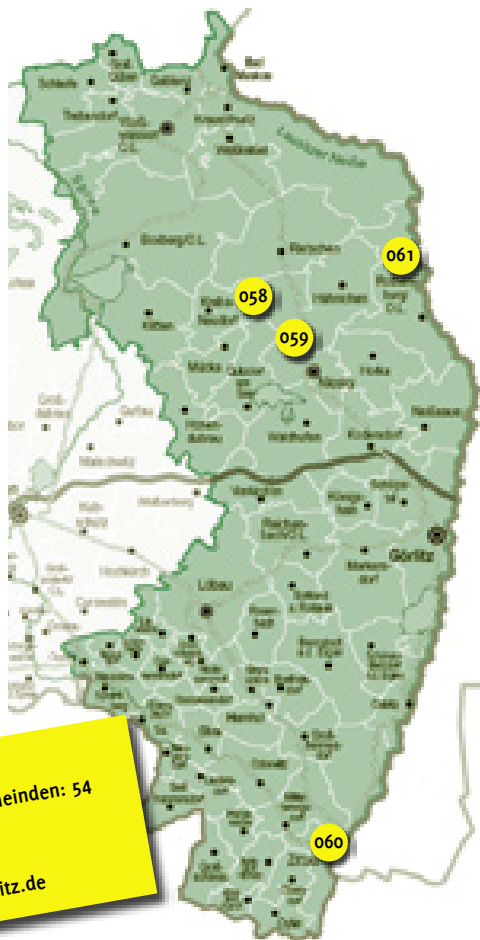
Regional hergestellte Lebensmittel und Lausitzer Spezialitäten stehen hier besonders im Mittelpunkt. Erzeuger und ihre Produkte sowie die Lausitz als Region werden einer breiten Öffentlichkeit präsentiert. Die Gemeinschaft von über 40 Lausitzer Erzeugern und Verarbeitern arbeitet dabei unter Begleitung des Sächsischen Landeskuratoriums Ländlicher Raum e.V. seit 2007 zusammen und ist in verschiedene Netzwerke integriert.

Die Unternehmen laden dazu ein, verschiedene Käsevariationen, schmackhafte Obstsäfte, traditionsreiche Biere, kaltgepresstes Leinöl, Bio-Karpfen und viele weitere Köstlichkeiten, zu probieren und vor allem direkt beim Produzenten zu erwerben. Denn das zeichnet die Gemeinschaft aus: Kurze Wege vom Erzeuger über den Verarbeiter bis zum Kunden und damit auch ein hohes Maß an Transparenz bezüglich Herkunft, Qualität und Produktionsverfahren.


Neu sind „Die Lausitz schmeckt“ - **Regionalregale** bei den mitwirkenden Bäckern der Gemeinschaft, in welchen ein breites Sortiment für den Kunden von den verschiedenen Partnerunternehmen angeboten wird.

Weitere Informationen unter: www.lausitz-schmeckt.de

DIREKTVERMARKTER IM LANDKREIS GÖRLITZ



Fläche: 2.106 km²
Anzahl der Städte und Gemeinden: 54
Verwaltungssitz: Görlitz
Kfz-Kennzeichen: GR
Internet: www.kreis-goerlitz.de

 Direktvermarkter,
der ein Hoffest veranstaltet

Landkreis Görlitz

Die Lausitzer Neiße bildet die natürliche Grenze des Landkreises Görlitz zur Republik Polen. Der östlichste Kreis Sachsens zeichnet sich durch eine interessante landschaftliche Vielfalt und eindrucksvolle Zeugen einer langen Kulturgeschichte an der Via regia aus.

Im Norden, an der Grenze zu Brandenburg, ist die Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft (Biosphärenreservat) bestimmend. Im Süden, an der Grenze zur Tschechischen Republik, im Dreiländereck, prägen die bizarre Sandsteinformation des Zittauer Gebirges (Deutschlands kleinstes Mittelgebirge), vulkanische Kuppen und waldreiche, idyllische Täler das Landschaftsbild. Dazwischen liegt, bei den Königshainer Bergen, die Kreisstadt Görlitz, ein architektonisches Kleinod.

Die abwechslungsreiche und reizvolle Landschaft des Landkreises lädt zum Entdecken und Genießen ein, ebenso wie die schmucken Dörfer mit ihren Umgebendehäusern und die Landgasthöfe, wo Sie ein vielseitiges Angebot regionaler kulinarischer Köstlichkeiten erwartet.



MÄRKTE UND LÄNDLICHE FESTE

LÖBAU	16.05.2014	Oberlausitzer Bauernmarkt	Herr Thomas Tel. 03592/369554
NEUSALZA-SPREMBERG Marktplätze	27.-29.06.2014	4. Oberlausitzer Genussmarkt	Herr Lehmann, Frau Aßmann Tel. 035872/36110
RIETSCHEN Erlichthof Rietschen	04.05.2014 27.09.2014 12.10.2014	Gartenmarkt mit Pflanzenbörse Natur- und Fischerfest Streuobstbörse und Herbst- gartenmarkt	Frau Girth Tel. 035772/40235
SCHLEIFE	19.10.2014 05.-06.04.2014	Kirmesmarkt mit Apfelsortenschau Sorbischer Ostereiermarkt	Frau Panoscha Tel. 035773/77230
SEIFHENNERSDORF	16.03.2014 14.09.2014 30.11.2014	18. Oberlausitzer Leinwebertag mit Karaseks Naturmarkt 16. Leinwebers Pilzwochenende mit Karaseks Naturmarkt Karaseks Naturmarkt - ein Weih- nachtsmarkt der besonderen Art	Frau Köhler Tel. 03586/451567
OBERLAUSITZ in vielen Orten	14.06.-13.07.2014 27.09.-09.11.2014	Oberlausitzer Genussfestival Lausitzer Fischwochen	Frau Lehmann Tel. 03591/487713

HOFFESTE



KREBA-NEUDORF Bauernhof Ladusch	05.10.2014	Hoffest	Herr Ladusch Tel. 035893-6300
LODENAU Hühnerfarm	31.05.2014	Hoffest	Herr Riedel Tel. 03522/52840
PETERSHAIN PETERSTÖR Fischzucht GmbH	03.05.2014 31.10.2014	13. Koi- und Zierfischmarkt 31. Schaufischen	Herr Kittner Tel. 035893/6416 und 0172/2150550
ZITTAU-EICHGRABEN Beerenobstkulturen Klaus Möse	14.06.2014	Eichgrabener Erdbeerfest	Herr Möse Tel. 03583/685781



HOFFEST

Bauernhof Ladusch mit Hof- und Heimatladen

Nieskyer Str. 26 · 02906 Kreba-Neudorf

Tel. 03 58 93 / 63 00 · Fax 03 58 93 / 5 07 37

www.bauernhof-ladusch.de · bauernhof-ladusch@t-online.de

Angebot

- » **ständig** Leinöl, Käse, Wurst, Marmeladen
- » **saisonal** Fleischverkauf (Verkaufsplan im Internet)
- » **Besonderes** Galloway-Wurst

Verkauf

- » **Hofladen in Kreba-Neudorf** Montag und Sonntag geschlossen
- Dienstag - Freitag 9.00 - 12.30 Uhr
- und 14.30 - 18.00 Uhr
- Samstag 9.00 - 12.00 Uhr



058

5. Oktober 2014 · Hoffest

URLAUB AUF DEM LAND

Wer Lust hat, mit seiner Familie das Landleben in Sachsen näher kennen zu lernen, kann sich im Internet gut informieren oder den Beherbergungs- und Erlebnisreise-führer „Landurlaub in Sachsen 2014“ bestellen. Bei speziellen Angeboten gilt be-sonderes Augenmerk der Landwirtschaft, offenen Bauernhöfen, dem ortsansässigen Handwerk und regionalen kulinarischen Genüssen. Weitere Informationen unter: www.landurlaub-sachsen.de



HOFFEST

PETERSTÖR Fischzucht GmbH

Dorfstraße 27 · 02906 Petershain

Tel. 03 58 93 / 64 16 · Fax 03 58 93 / 5 80 94

Funktel. 0172 / 2 15 05 50

www.teichwirtschaft-kittner.de · Armin.Kittner@gmx.de · www.kunststoff-kittner.de

Angebot

Frisch- und Räucherfisch, Grillfisch – Karpfen · Forellen · Schleie · Wels · Stör u. a.
 Räucherfischplatte frei Haus (auf Bestellung) · Spezialität: Räucherstör
 Koi und Gartenteichfische (während der gesamten warmen Jahreszeit)
 Komplettausstattung Ihres Gartenteiches vom Koi-Goldfisch bis zum Profi-Filter

Betriebsführung mit Fischverkostung

Verkauf

- » **Hofladen mit Räucherei** sowie Waren des täglichen Bedarfs, Wildprodukte – Wurst + Fleisch, eigene Herstellung, Imbiss
- » **2 Ferienwohnungen** mit Angel- und Jagdmöglichkeit
- » **Belieferung** von Großabnehmern mit eigenem LKW

3. Mai 2014 · 13. Koi- und Zierfischmarkt

31. Oktober 2014 · 23. Schaufischen

059



HOFFEST

Beerenobstkulturen - Erdbeerpflanzen

Klaus Möse

Olbersdorfer Straße 14 · 02763 Zittau OT Eichgraben

Tel./Fax 0 35 83 / 68 57 81

www.beerenobst-erdbeerpflanzen.de

info@beerenobst-erdbeerpflanzen.de

Angebot

Mitte Juni - Juli	Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren
März - April	Erdbeerpflanzen (getopft)
Juli - September	Erdbeerpflanzen (Grün / Topf)

Verkauf

- » **ab Hof in Zittau-Eichgraben** täglich
- » **Märkte**

Löbau	Di, Do, Sa	8 - 13 Uhr
Zittau	Mi, Sa	7 - 13 Uhr
Görlitz	Di, Do, Fr	7 - 13 Uhr
- » **Belieferung** von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.

Qualität
Direkt vom Hof

14. Juni 2014 · Eichgrabener Erdbeerfest mit Eichgrabener Kulturverein 93 e.V.

Mitglied im Landesverband Sächsisches Obst e.V., Zertifikat Global G.A.P.

060

SÄCHSISCHES STAATSMINISTERIUM FÜR UMWELT UND LANDWIRTSCHAFT

Wer sich für die Belange der sächsischen Landwirtschaft und die einzelnen Themenbereiche interessiert, kann sich auf dieser Website genau informieren. Außerdem finden Sie hier aktuelle Veranstaltungstipps und Informationen zu „Grünen Berufen“. Ein Blick auf die Website lohnt sich! Weitere Informationen unter: www.smul.sachsen.de

HOFFEST

Großenhainer Geflügelhof GmbH & Co. Farm Lodenau KG

Ungunst Nr. 4 · 02929 Rothenburg OT Lodenau

Tel. 03 58 91 / 72 12 · Fax 03 58 91 / 7 74 42

kontakt@gefuegelhof-grossenhain.de



Angebot

- » Alles rund ums Ei
- » Eierlikör, Nudeln
- » Tee und Honig aus der Region
- » Sächsische Weine
- » Görlitzer Wollprodukte
- » Präsentkörbe (auf Bestellung)

Verkauf

- » **Hofladen in Lodenau**

Mo - Sa	9.00 - 12.00 Uhr
Do und Fr auch	15.00 - 18.00 Uhr
- » **Belieferung** von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich

31. Mai 2014 · Hoffest

Qualität
Direkt vom Hof

Mitglied Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V. - KAT • zertifiziert nach ISO 9002 • Wettbewerbssieger in Sachsen für tierartgerechte Haltung

061

OBST UND GEMÜSE – SAISONAL KAUFEN

Die meisten Obst- und Gemüsesorten werden heute das ganze Jahr über angeboten.

Zum Beispiel peruanischer Spargel zu Weihnachten, Erdbeeren aus Marokko zu Ostern und zu Pfingsten südafrikanische Weintrauben ... Der Anbau in wärmeren Regionen mit längerer Vegetationszeit lässt uns vergessen, was hierzulande in welchem Monat eigentlich geerntet werden kann. Viele Supermärkte bieten selbst in der heimischen Saison importiertes Obst und Gemüse an.



Lebensmitteltransporte über große Distanzen verbrauchen viel Energie und belasten Klima und Umwelt durch die freigesetzten Treibhausgase, dies gilt in verstärktem Maße bei Flugzeugtransporten. Der Begriff „Bio-Lebensmittel“, der in der EU gesetzlich definiert ist, sagt hier nichts über die Herkunft der Lebensmittel aus. Die Lebensmittel müssen aus der ökologischen Landwirtschaft kommen, egal aus welchem Land.

Hier ist ein grundsätzliches Umdenken zu einheimischen und regionalen Produkten von Vorteil. Trotzdem sind dazu einige Hintergrundinformationen sinnvoll. Denn auch die heimische Produktion kann umweltbelastend sein, wenn sie außerhalb der Saison, unter Verwendung fossiler Energieträger, in beheizten Treibhäusern stattfindet, z. B. Tomatenanbau im zeitigen Frühjahr. Bei der Preisgestaltung spielen Produktions-, Lager- und Transportkosten meist eine geringe Rolle, vielfach werden sie auch auf andere Lebensmittel umgelegt.

Der Preis bietet also für viele Verbraucher keinen Anreiz, heimische “Ware der Saison” zu bevorzugen – Gesundheits- und Umweltaspekte dagegen umso mehr:

- » Heimisches Obst und Gemüse enthält meist weniger Rückstände von Pflanzenschutzmitteln als importierte Ware. Noch besser schneiden Öko-Produkte ab, in denen überwiegend keine Pestizid-rückstände nachweisbar sind.
- » Der Einkauf auf dem Wochenmarkt oder beim Erzeuger unterstützt Arbeitsplätze vor Ort und spart Verpackungsmaterial. Achten Sie auf die Herkunftsangaben, da Ware auch zugekauft werden kann.
- » Ein Einkauf beim Direktvermarkter schafft Transparenz und Vertrauen. Hier können Sie vor Ort sehen, wie Ihre Lebensmittel produziert werden.
- » Durch kurze Vertriebswege werden Energie und Treibhausgase eingespart und so das Klima geschont. Die Verringerung des Verkehrsaufkommens bedeutet außerdem weniger Lärm, Luftverschmutzung und Straßenschäden. Das gilt auch für die eigenen Einkäufe, die wenn möglich zu Fuß, per Fahrrad oder zumindest auf einem Weg erledigt werden können.

Wichtig ist auch bei Bioware genauer hinzusehen, woher das jeweilige Lebensmittel eigentlich kommt.



Unser „Saisonkalender für Gemüse“ zeigt Ihnen, wann heimische Ware frisch oder als Lagerware verfügbar ist.

Saisonkalender für Gemüse




Im Sommer ist es nicht schwer, saisonales Gemüse zu bekommen. Aber auch im Winter werden mehr Sorten geerntet, als man zunächst annehmen würde. Hinzu kommen die vielen Gemüsesorten, die problemlos den Winter über gelagert werden können. Am dünnsten ist das Angebot zu Beginn des Frühlings, wenn der Lagervorrat zur Neige geht und die neue Ernte noch nicht eingeholt wurde.

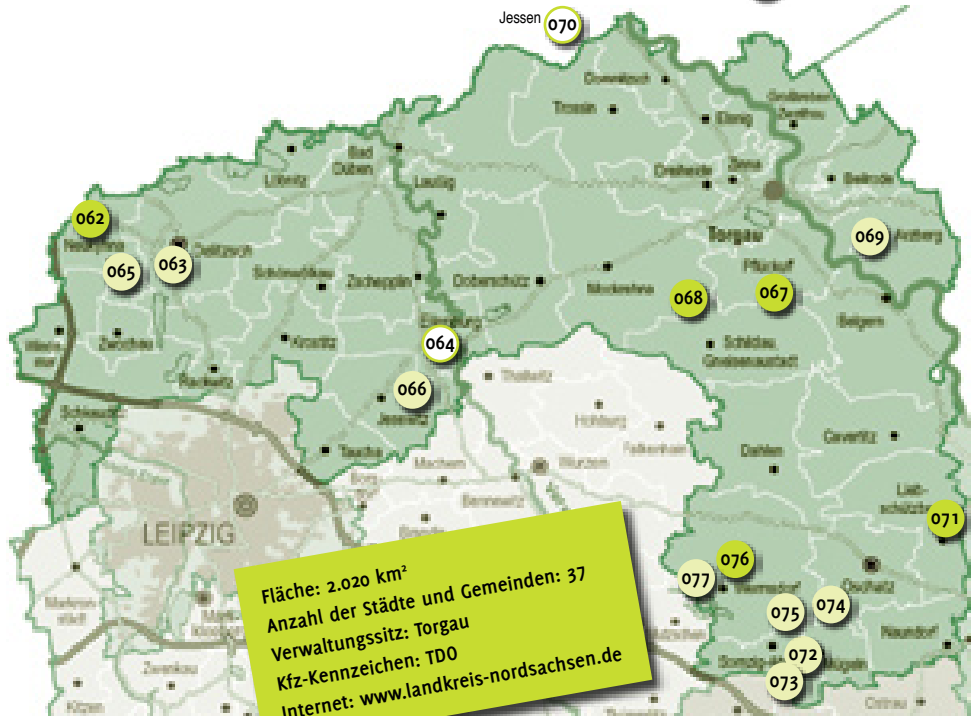
Gemüsesorte	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Aubergine	-	-	-	-	-	-	■	■	■	■	-	-
Blumenkohl	-	-	-	-	■	■	■	■	■	■	-	-
Bohnen, grüne	-	-	-	-	-	-	■	■	■	■	-	-
Bohnen, dicke	-	-	-	-	-	-	■	■	-	-	-	-
Brokkoli	-	-	-	-	-	■	■	■	■	■	-	-
Erbsen	-	-	-	-	-	-	■	■	-	-	-	-
Fenchel	-	-	-	-	-	■	■	■	■	■	■	-
Grünkohl	■	■	-	-	-	-	-	-	-	-	■	■
Gurke / Salatgurke	-	-	-	-	-	■	■	■	■	■	-	-
Kartoffeln	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Kohlrabi	-	-	-	-	■	■	■	■	■	■	-	-
Kürbis	■	■	-	-	-	-	-	■	■	■	■	■
Lauch / Porree	■	■	■	■	-	-	-	■	■	■	■	■
Lauch- / Frühlingszwiebeln	-	-	-	-	■	■	■	■	■	■	-	-
Mais	-	-	-	-	-	-	-	■	■	■	-	-
Mangold	-	-	-	-	■	■	■	■	■	■	-	-
Möhren / Karotten	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Paprika	-	-	-	-	-	-	■	■	■	■	-	-
Pastinaken	■	■	■	■	-	-	-	■	■	■	■	■
Radisheschen	-	-	-	-	■	■	■	■	■	■	-	-
Rosenkohl	■	■	■	-	-	-	-	-	-	■	■	■
Rote Beete	■	■	■	■	-	-	■	■	■	■	■	■
Rotkohl	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Schwarzwürzeln	■	■	-	-	-	-	-	-	-	■	■	-
Spargel	-	-	-	■	■	■	-	-	-	-	-	-
Spinat	-	-	■	■	■	-	-	-	■	■	■	-
Spitzkohl	-	-	-	-	■	■	-	-	-	-	-	-
Staudensellerie	-	-	-	-	-	-	■	■	■	■	-	-
Steckrüben	■	■	■	-	-	-	-	-	■	■	■	■
Tomaten	-	-	-	-	-	-	■	■	■	■	-	-
Topinambur	■	■	■	-	-	-	-	-	-	■	■	■
Weißkohl	■	■	■	■	-	■	■	■	■	■	■	■
Wirsingkohl	■	■	■	-	■	■	■	■	■	■	■	■
Zucchini	-	-	-	-	-	■	■	■	■	■	-	-
Zuckerschoten	-	-	-	-	-	■	■	■	-	-	-	-
Zwiebeln	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Symbolerklärung für den Saisonkalender Gemüse

- Das Gemüse ist in diesem Monat frisch aus heimischem Anbau verfügbar.
- Das Gemüse ist in diesem Monat als Lagerware aus heimischem Anbau verfügbar.
- Das Gemüse ist in diesem Monat nicht regional-saisonal verfügbar.

DIREKTVERMARKTER IM LANDKREIS NORDSACHSEN

-  Direktvermarkter
-  Direktvermarkter, der ein Hoffest veranstaltet
-  Handwerker



Landkreis Nordsachsen

Der nördlichste Landkreis Sachsens grenzt an Brandenburg und Sachsen-Anhalt. Durchflossen von der Vereinigten Mulde gehört der fruchtbare Landstrich zwischen Elbe und Weißer Elster zum Nordsächsischen Flachland, das von der Eiszeit landschaftlich geprägt wurde und in der Leipziger Tieflandsbucht sehr reiche Lößböden aufweist.

Große Auenlandschaften und Wald- und Teichgebiete, wie die Dahleener Heide, der Naturpark Dübener Heide und der Wermsdorfer Wald, sind prägend für die Landschaft Nordsachsens, die zu zwei Dritteln landwirtschaftlich genutzt wird.

Zentren der Direktvermarktung finden wir in unmittelbarer Nähe zur historisch bedeutsamen Kreisstadt Torgau, westlich der Mulde sowie südlich der Dahleener Heide bei Oschatz mit dem "Apfelfeld" rings um Sorntzig-Ablass.

Vielseitig ist auch das kulinarische Angebot, das von Kürbisbratwurst bis Wermsdorfer Karpfen reicht, was sie unbedingt in gepflegten Landgasthöfen oder bei einem Besuch auf den traditionsreichen Bauernmärkten im Schloss Pülswerda probieren sollten.



MÄRKTE UND LÄNDLICHE FESTE

ARZBERG			
OT Köllitsch	14.06.2014	Bauernmarkt zum Tag der offenen Tür	Herr Reinboth Tel. 03421/718290
OT Pülswerda	23.03.2014	Ostelbischer Bauernmarkt	Herr Reinboth
Schloßhof	13.04.2014	Frühlingsmarkt	Tel. 03421/718290
	18.05.2014	Staudenmarkt	
	17.08.2014	Blumenmarkt	
	12.10.2014	Sommermarkt	
		Herbstmarkt	
BAD DÜBEN			
HeideSpa Hotel & Resort	20.09.2014	Erntefest	034243/33633
Bäckerei Paetsch	03.10.2014	Hoffest und Tag der offenen Backstubentür	034243/7220
DAHLEN			
Kirschberg	04.05.2014	Frühlingsfest mit Pferdemarkt	Herr Terpitz Tel. 034361/8290 und 0172/2620941
	07.09.2014	Naturmarkt	Frau Volkmer Tel. 03421/7785026
	14.09.2014	Nordsächsischer Naturmarkt	Herr Terpitz Tel. 034361/8290 und 0172/2620941
DELITZSCH			
	11.10.2014	Apfelfest	Tel. 034243/33633
DOBERSCHÜTZ			
OT Mörtitz	26.07.2014	Heidelbeerfest „Bestes aus der Dübener Heide“	Frau Freiberg Tel. 0173/3625581
Geschenkeschmiede			
DOMMITZSCH			
Festplatz	28.06.2014	Naturmarkt zum Gänsebrunnenfest	Frau Hoffmann Tel. 034223/43924
EILENBURG			
		Weihnachtsmarkt um die Nikolaikirche	Frau Scholeck Tel. 03423/652273
KOSSA			
Friedrichshütte	04.05.2014	Naturparkfest „Bestes aus der Dübener Heide“	Herr Klepel Tel. 0174/3243030
MÜGELN			
Backhaus Mügelner Anger	24.05.2014	Backen zum Familientag	Herr Brink
	05.10.2014	3. Mügelner Erntedankfest	Tel. 034362/32525
	16.-17.08.2014	Backen zum Mügelner Altstadtfest	
	29.-30.11.2014	Backen zum Mügelner Weihnachtsmarkt	
MÜGELN			
OT Sorzig	02.-04.05.2014	54. Sorziger Blütenfest	Herr Naumann Tel. 034362/41012

MÄRKTE UND LÄNDLICHE FESTE

MULDESTAUSEE	10.05.2014	Frühlingsmarkt	Herr Höppner
OT Krina	03.08.2014	Sommermarkt	Tel. 034955/40162
Freiluftschänke	18.10.2014	Herbstmarkt „Bestes aus der Dübener Heide“	

SCHWEMSAL	19.10.2014	Herbstfest in der Gutsscheune	Tel. 034243/33633
------------------	------------	-------------------------------	-------------------

TAUCHA	28.09.2014	Kartoffelfest	Tel. 034298/70142
Marktplatz			

HOFFESTE



ARZBERG	23.03.2014	Frühlingserwachen	Frau Orłowski
OT Pülswerda	26.-27.04.2014	Tage der offenen Gärtnerei	Tel. 034222/40239
Gärtnerei Orłowski	04.05.2014	Geranienmarkt/Tomatenmarkt	
	09.11.2014	Ostelbische Alpenveilchenschau	

DELITZSCH	06.09.2014	12. Großes Hoffest	Andrea Lienig
OT Döbernitz			Tel. 034202/58000
Kartoffelhof Lienig			und 0160/7089457

DREIHEIDE	13.09.2014	Hoffest der Agrar HeideLand GmbH	Herr Blanke
OT Großwig		„Bestes aus der Dübener Heide“	Tel. 03421/712509

JESEWITZ	13.-14.09.2014	17. Hoffest	Herr Dottermusch
OT Wöllmen	04.10.2014	6. Obstbörse	034241/50265
Obsthof			und 0173/3669718

LAMPERTSWALDE	12.04.2014	Schlachtfest	Fam. Hessler
			Tel. 034361/55206

MAHLIS	07.09.2014	Hoffest	Herr Oehmichen
Hofladen Mahlis			Tel. 0162/4319048

MÜGELN	06.04.2014	Tag der Direktvermarktung	Herr Arnold
OT Sorntzig		und 10. Frühlingserwachen	Tel. 034362/42130

OSCHATZ	31.05.2014	Hoffest	Herr Joite
OT Thalheim		der Straußenfarm Joite	Tel. 0162/9037844

TORGAU	01.-2.11.2014	Abfischen Großer Teich Torgau	Herr Stähler
			Tel. 034364/8000

WERMSDORF	10.-12.10.2014	Horstseeabfischen Wermsdorf	Herr Stähler
			Tel. 034364/8000

WIEDEMAR	24.-25.05.2014	Spargelhoffest	Iris Kuhne
OT Kyhna		der Gemüsebau Kyhna KG	Tel. 034202/3940



Obsthof Pohritzsch GbR

Dorfring 8 A · 04509 Wiedemar OT Pohritzsch

Tel. 034954 / 41145 · Fax 034954 / 5908089 · obsthof@gmx.de

Angebot ständig Äpfel, Kartoffeln, Zwiebeln, Obstsaft, Obstbrände, Obstweine
Spezialität: kalt gepresster Pohritzscher Apfelsaft im 3/5-Liter Big Pack
Honig, Eier, Bauernkäse, Wurstkonserven

saisonal Erdbeeren (Juni/Juli), Aprikosen (Juli/August), Süßkirschen (Juli),
Sauerkirschen (Juli/August), Pflaumen (August/Okttober)

Verkauf

- » ab Hof in Pohritzsch: Mo-Fr 7-16 Uhr, Sa 9-11 Uhr
- » Märkte in Gräfenhainichen (Di), Wolfen (Di, Do), Schkeuditz (Mi), Halle-Neustadt (Mi), Bitterfeld (Mi, Fr), Lützen (Do), Bad Dürrenberg (Fr)
- » Fahrverkauf: Landkreise Nordsachsen, Saalekreis, Bitterfeld, Wittenberg, Leipziger Land
- » Belieferung mit dem gesamten Warensortiment ist auf Anfrage/Bestellung möglich.
- » Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.

Qualität
Direkt vom Hof

062



HOFFEST

LANDWIRTSCHAFTSBETRIEB ANDREA LIENIG

Zum Kartoffelhof 13 · 04509 Delitzsch

Telefon 03 42 02 / 580 00 · www.kartoffelhof-lienig.de



Angebot ständig Speisekartoffeln, Zwiebeln, Äpfel, Eier
Futtermittel
saisonal Pflanzkartoffeln

Verkauf

- » ab Hof in Delitzsch Montag - Freitag 9.00 - 17.00 Uhr
Zum Kartoffelhof 13 Samstag 9.00 - 12.00 Uhr
- » Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.

Qualität
Direkt vom Hof

063

6. September 2014 · Hoffest

Korbflechterei Andreas und Matthias Schlicke

- Meisterbetrieb - Fachgeschäft für Rattanmöbel

Fischerweg 10 · 04838 Eilenburg

Tel. 03423 / 602925 · Fax 03423 / 607604 · www.rattan-fabrik.de

Angebot Korbwaren aller Art und Rattanmöbel
Maßanfertigung und Reparaturen
Stuhlflechtarbeiten, Rattanmöbel nach Wunsch

Verkauf

- » Laden in Eilenburg
Montag - Freitag 9 - 18 Uhr, Samstag 9 - 12 Uhr
- » Bauernmarkt Klosterbuch
- » Sachsen-, Bauern- und Blumenmärkte, Hoffeste



Qualität
Direkt vom Hof

064



HOFFEST

KYHNA SPÄRGEL

Spargelsaison 2014



Täglich
frisch!

... diese Spargelsaison wird ganz besonders -

versüßt mit **KYHNA**
ERDBEEREN

aus eigenem Anbau!



Ab dem 3. April ist unser Hofladen wieder
täglich über die gesamte Saison für Sie geöffnet.

unsere Mo. - Mi. 9.00 - 17.00 Uhr Sa. 8.00 - 13.00 Uhr

Öffnungszeiten: Do. - Fr. 9.00 - 18.00 Uhr So. 9.00 - 13.00 Uhr

Am 24. und 25. Mai steigt unser **traditionelles Spargelfest!**

GEMÜSEBAU
Kyhna KG

Querlinger Str. 2
04509 Wiedemar / OT Kyhna



034 202 / 39 40

info@kyhna-spargel.de

065



aus dem
gewächshaus

HOFFEST

Obsthof Wöllmen Dieter Dottermusch

Pehritzscher Straße 2 · 04838 Jesewitz OT Wöllmen

Tel. 03 42 41 / 5 02 65 · Fax 03 42 41 / 5 29 99

www.obstbau-dottermusch.de

Obstbau-Dottermusch@t-online.de



Angebot	ständig	Äpfel, Apfelchips Fruchtsäfte, Holundernektar, Quittennektar
	saisonal	Gelees, Obstweine, Eier, Honig, Kartoffeln Erdbeeren, Pflaumen, Holunder, Quitten
	auf Bestellung	über 180 Kürbissorten Produkte vom Milchschatf Kaninchen, Geflügel, Weihnachtsgeflügel (Sept - Dez)

Verkauf	» ab Hof in Wöllmen	Mo - Fr 8 - 18 Uhr, Sa 9 - 15 Uhr
		Verkauf von Hausschlachtenem vom Bauernhof
		Fr 9 - 15 Uhr
	» Märkte	Bad Düben (Dienstag), Taucha (Mittwoch), Torgau (Dienstag, Freitag), Eilenburg (Dienstag, Donnerstag)
	» Belieferung von Großabnehmern ist möglich.	

Qualität
Direkt
vom Hof

13./14. September 2014 · 17. Hoffest

066



Hofmolkerei Bennewitz

der

Agrar- und Handels GmbH Mehderitzsch

Am Sportplatz 17 • 04861 Torgau OT Beckwitz

Tel. 0 34 21 / 71 70 80 • Fax 0 34 21 / 71 70 82

agr.u.h.mehd@t-online.de

Angebot

Milch, Käse, Sauerrahmbutter, Quark



ohne Zusatz von Konservierungsstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern

Verkauf

» **Hofmolkerei Bennewitz**
Bennewitzer Dorfstraße 2
04861 Torgau OT Bennewitz
Tel./Fax 0 34 21 / 71 72 42

Montag - Freitag 7.30 - 18.00 Uhr

Samstag 7.30 - 11.00 Uhr

- » **Bauernmärkte** (Klosterbuch, Pülswerda, Hebelej, Staucha)
- » **Wochenmärkte** (Leipzig, Dresden, Halle, Wittenberg)
- » **Belieferung** von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.

zertifiziert nach DIN ISO 9001

Qualität
Direkt vom Hof

067



Landwirtschaftliche Direktvermarktung Henri Müller

Am Heidelberg 16 • 04862 Mockrehna OT Langenreichenbach

Tel./Fax 03 42 21 / 513 43

Angebot

Alles aus eigener Aufzucht (mit selbst angebautem Futter) und eigener Herstellung

ständig: Fleisch- und Wurstwaren vom Schwein und Rind

auf Bestellung: Schweinehälften

Spanferkel

Schweinekamm und -schulter (gebacken)

belegte Platten

Verkauf

» **Hofladen** in Langenreichenbach

Donnerstag und Freitag 9 - 13 und 14 - 18 Uhr

» **Belieferung** von Großabnehmern ist möglich.

Qualität
Direkt vom Hof

068

Gartenbaubetrieb Orlowski Inh. Ines Orlowski-Dilz

Graditzer Weg 3 · 04886 Arzberg OT Pülswerda · Tel. 03 42 22 / 4 02 39 · Fax 03 42 22 / 4 37 58
 info@gaertnerei-orkowski.de · www.gaertnerei-orkowski.de

Angebot Beet-, Balkon- und Gemüsejungpflanzen, Gemüse, Schnittblumen

Verkauf

- » Gärtnerei in Pülswerda 1. März - 1. Dez. Mo - Fr 8 - 12 und 12.30 - 17 Uhr
 April/Mai bis 18 Uhr
 Sa 9 - 12 Uhr
- » Blumenboutique Orlowski in Beilrode Mo - Fr 9 - 18 Uhr
 Sa 8.30 - 11.30 Uhr
- » Bauernmärkte Pülswerda, Elbepark Hebelei
- » Wochenmärkte Torgau, Bad Liebenwerda Di und Fr ab 8 Uhr

Qualität

Direkt vom Hof

069

AKTIONSTAGE in der Gärtnerei (Öffnungszeiten jeweils 10-16 Uhr · Imbissversorgung)

23.03.2014 – Frühlingszauber · 26./27.4.2014 – „Blühendes Sachsen“

04.05.2014 – Geranien- und Tomatenmarkt

9.11.2014 – 7. Ostelbische Alpenveilchenschau & Floristik zum Gedenktag

Mitglied im Gartenbauverband Sachsen

Ostelbischer Bauernmarkt · Schloßhof Pülswerda



Pantoffelhersteller Peter Weiß

Gerbisbacher Straße 5 · 06917 Jessen · Landkreis Wittenberg
 Tel. 0 35 37 / 21 44 41 und 0171 / 401 16 84 · pantoffelweiss@web.de

Angebot

Pantoffel in verschiedenen Kollektionen
 Wollfilzpantoffel und -hausschuhe, Einlegesohlen
 NEU: Pantoffel mit Lederfußbett und Filzfußbett

Verkauf

- » Jessen, Gerbisbacher Str. 5 täglich Werksverkauf
- » Bauernmärkte Elbepark Hebelei, Pülswerda, Klosterbuch, Wasserschloss Klaffenbach
 ... und sachsenweit auf Bauern- und Naturmärkten
- » Verkaufsstände vor Einkaufszentren und bei Hoffesten
- » Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.

Qualität

Direkt vom Hof

070

Hast du Füße wie Eis, kauf Pantoffel von Weiß!



Agrargenossenschaft Laas eG



Laas, Klingenhainer Straße 1, 04758 Liebschützberg
Tel. 03 43 63 / 6 81-0 * Fax 03 43 63 / 6 81 59 * AG-Laas-eG@t-online.de

Laaser Einkaufscenter GmbH



Wir bieten Ihnen täglich

- frische Fleisch- und Wurstwaren in hoher Qualität
- alles aus einer Hand, eigene Aufzucht der Schweine, eigene hausschlachtene Verarbeitung

Weiterhin im Sortiment:

- Waren des täglichen Bedarfes

Montag 9.00 - 13.00 Uhr
 Dienstag - Freitag 9.00 - 18.00 Uhr
 Samstag 8.00 - 11.00 Uhr

Tel. 03 43 63 / 5 12 80

Bauernstube



Täglich leckeres Frühstück und Mittagessen nach traditioneller Hausmannskost

Familienfeiern bis 70 Personen in unserer gemütlichen Bauernstube mit Übernachtungsmöglichkeiten

Partyservice außer Haus – kalt und warm

Montag - Freitag 7.00 - 14.00 Uhr

Kartoffellagerhaus Cavertitz



- Speisekartoffeln
- Futtermittel Getreide (Hafer, Gerste, Weizen, Mais)
- Futterkartoffeln und -rüben
- Heu und Stroh
- Fertigfutter
- Pflanzen, Dünge- und PSM für Kleingärtner
- Annahme von Obst zu Lohnmost
- Verkauf sächsischer Fruchtsäfte

Montag - Freitag 9.00 - 15.30 Uhr
 Samstag 9.00 - 11.00 Uhr

Tel. 03 43 63 / 5 12 06

Fahrverkauf mit 3 Verkaufsmobilen nach Tourenplan

Besuch von Märkten in Klosterbuch, Lommatzsch, Staucha, Bad Liebenwerda und Mühlberg

Kfz-Service und Autoverwertung

- fachmännischer Service rund ums Auto
- TÜV, AU, Bremssonderuntersuchung
- Autowäsche
- preisgünstige Autoverwertung und Ersatzteilverkauf

Tel. 03 43 63 / 6 81 24



071



Backhaus Peter Wentzlauff e.K.

Klosterstraße 9 · 04769 Mügeln OT Sorzig
 Tel. 03 43 62 / 41 40 · Fax 03 43 62 / 4 14 15
 info@backhaus-wentzlauff.de
 www.backhaus-wentzlauff.de

Angebot

Holzofenbrot
 Vollwertbäckerei
 Produkte für gesunde Ernährung
 Back- und Konditoreiwaren für jeden Anlass
Traditionelle Holzofenbäckerei auf Rädern
Erährungsberatung, Schulungen & Backkurse

Verkauf

- » **Filialen** Leipzig, Grimma, Wurzen, Dahlen, Oschatz, Wermisdorf, Mutzschen, Kitzscher, Borna, Mügeln
- » **Bauernmärkte** Klosterbuch, Elbepark Hebelei, Klaffenbach, Wilsdruff, Pülswerda, Tharandt
- » **Wochenmärkte**

Dienstag	Leipzig
Mittwoch	Roßwein, Döbeln
Donnerstag	Nossen
Freitag	Leipzig, Dresden-Lingnerallee, Döbeln
Samstag	Dresden-Rebeccabrunnen
- » **Teilnahme an Weihnachtsmärkten**
- » **Belieferung** von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.

Sonntag, 6. April 2014 · Tag der offenen Tür

Qualität

Direkt vom Hof

072



HOFFEST



KLOSTEROBST GMBH SONNIG

01 Sonnig - Klosterstraße 9 - 04769 Mögeln
 Telefon: 034362 42130 - Fax: 034362 42131
 E-Mail: klosterobst@obstland.de



Angebot: ständig Äpfel
 Sachsenobst-Fruchtsäfte, Sachsenobst-Obstweine,
 Trockenobst, Fruchtaufstriche, Honig, Kartoffeln

saisonal Erdbeeren, Süßkirschen, Birnen,
 Sauerkirschen, Pflaumen

Verkauf: Betriebshof Sonnig
 Dienstag und Donnerstag - 10:00-12:00 Uhr
 Sonnabend - 8:00-11:00 Uhr



073

6. April 2014 – Tag der Direktvermarktung und Frühlingserwachen



HIER STEHT FRISCHES UND KÖSTLICHES VON SACHSENS HÖFEN AUF DER SPEISEKARTE

Gastronom trifft Direktvermarkter – „Ostelbien“

Gastronom

Gasthof „Alter Elbehof“ – Torgau
 Hotel „Wenzels Hof“ – Zwethau

Direktvermarkter

- » Kürbisdomizil Schmidt
- » Gartenbaubetrieb Orlowski
- » Milchschaafhof Henkelmann





Straußenfarm Uwe Joite

Zum weißen Stein 43

04758 Oschatz OT Thalheim

Tel. 0 34 35 / 92 91 60 · Mobil 0162 / 9 03 78 44

uwe.joite@t-online.de

www.straussenfarm-joite.de



Angebot

... alles vom Strauß

- » Filet, Steak, Braten, Gulasch
- » Schinken, Salami, Sülzwurst, Knacker, Wiener
- » Rostbratwurst, Bockwurst, Leberpastete
- » volle und leere Straußeneier
- » handbemalte Straußeneier, Straußeneilampen
- » Straußenlederprodukte
- » Führungen und Imbiss auf Anfrage (Mai bis Oktober)

Verkauf

- » **Hofladen in Thalheim**
Samstag von 10.00 Uhr – 17.00 Uhr
und jederzeit nach telefonischer Absprache
- » **Lieferservice** nach Absprache

Qualität

Direkt
vom Hof

074

31. Mai 2014 · 10 - 17 Uhr · Tag der offenen Tür



Gröppendorfer Straße 1, 04779 Mahlis
 Telefon 034364 / 876 56
 Mobil 0162 / 431 90 48
 Fax 03222 / 394 24 21
 info@hofladen-mahlis.de
 www.hofladen-mahlis.de

Angebot

... im Hofladen

- » Wurst- und Fleischwaren vom Schwein und Rind
aus eigener Tierhaltung und Verarbeitung in unserer Hoffleischerei
- » Lamm, Wild und Geflügel auf Vorbestellung
- » Molkereiprodukte, verschiedene Käsesorten
- » Honig, Marmelade, Säfte, Weine, Eierlikör
- » Steaks und Roster
 - » Obst und Gemüse saisonal
- » frische Eier
 - » Gewürzgurken, Sauerkraut

... Spezialität: über 40 Sorten Bauernhof-Eis!

Milcheis – Fruchteis – Joghurteis

- » täglich frische Herstellung
- » aus frischer Milch und Sahne hergestellt
- » mit Früchten aus der Region oder aus unserem Garten
- » ohne künstliche Aromen & Farbstoffe
- » ohne Konservierungsmittel

Gutscheine – Präsentkörbe – Partyservice auf Vorbestellung

Verkauf

» Hofladen in Mahlis

Mai - September

Do 14-18 Uhr, Fr+Sa 10-18 Uhr, So 14-18 Uhr

in dieser Zeit Kugleis-Verkauf von unserem Bauernhof-Eis

Oktober - April

Fr 10-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr

» Märkte

Klosterbuch (jeden 2. Samstag im Monat)

Leisnig (jeden 1. und 3. Mittwoch im Monat)

Hoffest am 7. September 2014



075





FLEISCH – HOCHWERTIGES NAHRUNGSMITTEL UND GAUMENFREUDE

Fleisch ist seit Jahrtausenden ein begehrtes Lebensmittel. Es wird vermutet, dass der Verzehr von Fleisch einen wichtigen Einfluss auf die Entwicklung des modernen Menschen hatte. Der schon bei unseren Vorfahren vorhandene Appetit auf Fleisch macht durchaus Sinn. Ernährungsphysiologisch kann bei vergleichbarem Aufwand für die Beschaffung der Nahrung der Bedarf an Energie und Proteinen mit Fleisch am effektivsten gedeckt werden. Fleisch auf dem Teller verspricht ein Stück Lebenskraft.

Mittlerweile hat sich Fleisch, zumindest in den entwickelten Ländern, von einer Quelle wertvoller Nährstoffe zu einem Produkt gewandelt, das vor allem Genuss verspricht.

Fleisch in verschiedensten Formen, von verschiedenen Tieren zubereitet, ist ein wesentlicher Bestandteil in einer Vielzahl von Gerichten. In den letzten Jahren ist der Verzehr von Fleisch leider zum Teil in Verruf geraten. Die Produktion großer Mengen an Fleisch geht mit einem steigenden Ressourcenverbrauch an landwirtschaftlicher Fläche und Wasser einher. Diverse Fleischskandale tun ihr übriges. Was kann man tun? Eine verantwortungsvolle Fleischherzeugung, die mit einer artgerechten Tierhaltung einhergeht und die Umwelt schont, könnte der Ausweg sein.

QUALITÄT STATT MASSE. DAS ERGEBNIS IST EIN MEHR AN GENUSS.

Die Qualität des Fleisches wird von verschiedenen Faktoren bestimmt. Hier spielen bei verschiedenen Tierarten die Rasse, die Haltung und Aufzucht, die Fütterung und auch die Schlachtung eine wesentliche Rolle. Aber auch die Verarbeitung des Fleisches hat einen großen Einfluss auf die Qualität. Als Beispiel soll hier nur das „Abhängen“, das bedeutet die Reifung beim Rindfleisch, genannt werden. Schlussendlich entscheidet die Kunst der Zubereitung, ob sich die Arbeit des Landwirts gelohnt hat.

Viele Schritte im Leben eines Tieres beeinflussen die Fleischqualität. Dies beginnt schon bei der Auswahl der Rasse, die der Landwirt getroffen hat. So versprechen bestimmte Rassen Vorzüge in Geschmack, Saftigkeit und Zartheit.



Das oft ungeliebte Fett spielt beim Geschmack eine wesentliche Rolle, denn Fett ist ein entscheidender Geschmacksträger. Der Fachmann spricht von Marmorierung. Dies bedeutet, dass das Muskelfleisch von feinen Fettäderchen durchzogen ist.

Die Fütterung kann bei verschiedenen Tierarten die Qualität bzw. den Geschmack ebenfalls entscheidend beeinflussen. Speziell bei Schweinen und Geflügel sind hier deutliche Unterschiede zu verzeichnen. Als Beispiel soll hier die Eichelmast von Schweinen genannt werden, die einen intensiv nussigen Geschmack im Schinken erzeugt.

Die Schlachtung des Tieres sollte mit so wenig Stress wie möglich für das Tier verbunden sein. Dies gebietet erstens die Achtung vor der Kreatur, die zu unserer Ernährung und zu unserem Genuss sein Leben lässt. Zweitens hat ein schonender Schlachtprozess zudem einen wesentlichen Einfluss auf die Qualität des Fleisches.

Wenn alles richtig gemacht wurde, ist die Belohnung ein schmackhaftes Stück Fleisch, an dem man selbst seine Freude hat, seine Gäste begeistert und an das sich jeder im Nachhinein noch gern erinnert. Sei es von Rind, Lamm, Ziege, Schwein oder Geflügel. Bei passender bzw. entsprechender Zubereitung versprechen alle Tierarten Genuss. Die Vielfalt an Gerichten ist nahezu unbegrenzt.

Engagierte und verantwortungsbewusste Landwirte stehen für beste Qualität. Herkunftsnachweise und Rückverfolgbarkeit bei den einzelnen Produkten bieten ebenfalls ein Mehr an Sicherheit. Bestimmte Qualitäts- und Biosiegel geben weitere Anhaltspunkte für Ihre bewusste Auswahl. Die passenden Erzeuger von hochwertigen Lebensmitteln sind oft ganz in Ihrer Nähe zu finden. Ein Besuch lohnt sich immer. Dabei können Sie sich selbst ein Bild vom Engagement unserer Landwirte machen, die hochwertige Nahrungsmittel erzeugen. Unsere Broschüre hilft Ihnen bei der Suche.



Zieglers FISCHLADEN

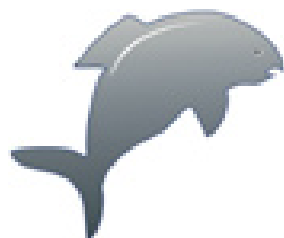
Fischhandel und Verarbeitung H. Ziegler

Lindenstraße 13 + 04779 Wernsdorf + Tel. 03436451403

Angebot:	ständig	frischer Räucherfisch, Salate, Marinaden, Frischfisch
	Spezialitäten	Matjes in verschiedenen Varianten edler Räucherlachs schonend verarbeitet Lachsknacker ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker Feinkostsalate traditionell hergestellt
	Oktober-Ostern	lebende Karpfen

Verkauf:	Märkte	Dienstag	Oschatz, Nossen, Eilenburg
		Mittwoch	Döbeln, Waldheim(Kaufland)
		Donnerstag	Mügelin, Hartha, Colditz
		Freitag	Döbeln, Markranstädt, Oschatz

Jeden 1. Sa im Monat Leisnig (März - November)
Jeden 2. Sa im Monat Klosterbuch (März - Dezember)
10.-12. Oktober Horstseefischen in Wernsdorf
Auf allen Märkten werden Forellen vor Ort geräuchert.



mail@fischziegler.de



www.fischziegler.de

076



HOFFEST



Fische!

Lebende Fische als Besatz für
Teichbesitzer, Angler oder Händler
Zierfische für den Gartenteich
Frisch geschlachtete Fische
Räucherfisch, Fischmarinaden
Fischplatten, TK-Fisch
Wermisdorfer Fischerschinken
Stördelikatessen

Rufen Sie uns an: **Teichwirtschaften Wermisdorf/Torgau**
Bischofsweg 33, 04779 Wermisdorf
Tel. 03 43 64 / 80 00
Wermisdorfer Fisch GmbH
Gemeinschaftsstraße 5, 04579 Espenhain
Tel. 03 42 06 / 7 26 76
mail: info@wermisdorfer-fisch.de
www.wermisdorfer-fisch.de

... wir informieren Sie gerne. Oder besuchen Sie uns gleich:

Verkauf: ab Hof

Hälteranlage Göttwitz
Liptitzer Straße 1
04688 Göttwitz

Hälteranlage Torgau
Dahlener Straße 19
04860 Torgau

Fischveredelung Espenhain
Gemeinschaftsstr. 5
04579 Espenhain

Fisch-Verkaufsstelle/Fischimbiss Wermisdorf
Oschatzer Straße 47 (am Autohaus Gey)
04779 Wermisdorf

Fisch-Verkaufsstelle/Fischimbiss Torgau
Dahlener Str. (TO Ri. Riesa), 04860 Torgau

Fischverkauf Deuben bei Wurzen
an der B6

Öffnungszeiten

September - Mai

Donnerstag - Freitag	9.00 - 17.00 Uhr
Samstag	8.00 - 12.00 Uhr

Oktober bis April

Freitag	14.00 - 17.00 Uhr
Samstag	9.00 - 11.00 Uhr

ganzjährig

Montag - Freitag	8.00 - 16.00 Uhr
Samstag	9.00 - 12.00 Uhr

Montag - Freitag	9.00 - 17.00 Uhr
Samstag	9.00 - 13.00 Uhr

Montag - Freitag	9.00 - 17.00 Uhr
Samstag	9.00 - 13.00 Uhr

Montag - Freitag	10.00 - 17.00 Uhr
Samstag	10.00 - 13.00 Uhr

Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.



1. Mai 2014 · Gartenteichfischmarkt in Espenhain
20./21. September 2014 · Markkleeberger Fischerfest
10. - 12. Oktober 2014 · Horstseeabfischen Wermisdorf
1./2. November 2014 · Abfischen Großer Teich Torgau

077

DIREKTVERMARKTER IN DER STADT LEIPZIG UND IM LANDKREIS LEIPZIG

Fläche: 1.647 km²
Anzahl der Städte und Gemeinden: 34
Verwaltungssitz: Borna
Kfz-Kennzeichen: L
Internet: www.landkreisleipzig.de



- Direktvermarkter
- Direktvermarkter, der ein Hoffest veranstaltet
- Handwerker

Landkreis Leipzig

Durchflossen von der Mulde reicht die Leipziger Tieflandsbucht wie eine Meeresbucht weit in das sächsische Hügelland hinein und bietet durch ihre guten Lößböden beste Bedingungen für die Landwirtschaft, die den Landkreis um die Kultur- und Messestadt Leipzig prägt. Das Kohrener Land mit der Kreisstadt Borna ist eine alte Kulturlandschaft und traditionsreiche Ausflugsregion. Aus der ehemaligen Braunkohleregion im Süden von Leipzig wird durch die fortschreitende Renaturierung ehemaliger Tagebaue eine zukunftsweisende Erholungslandschaft, das Leipziger Neuseenland.

“Leipziger Allerlei“ und “Leipziger Lerchen“ sind nur zwei kulinarische Köstlichkeiten des Landkreises. Frische Milch- und Fleischprodukte, Imkereierzeugnisse, Obst, Fruchtaufstriche und Säfte können Sie in Hofläden und auf Bauernmärkten in der Region erwerben. Viel Vergnügen bei einem Besuch in dieser Region!

MÄRKTE UND LÄNDLICHE FESTE

ALTENBACH	11.10.2014	Fischerfest	Herr Leine Tel. 03425/810861
DEUBEN Gartensparte	13.-14.06.2014	Kinder- und Laubenfest	Herr Richter Tel. 03425/810861
GROSSPÖSNA OT Dreiskau-Muckern	14.06.2014	Offene Höfe	Frau Richter Tel. 0162/7224273
ESPENHAIN	01.05.2014	Gartenteichfischmarkt	Herr Stähler 034364/8000
MARKKLEEBERG Rathausstraße	20.-21.09.2014 27.09.2014	Markkleeberger Fischerfest Herbst- und Weinfest	Herr Stähler Tel. 034364/8000 Tel. 0341/3582452
MARKKRANSTÄDT Marktarkaden	06.04.2014 06.-07.12.2014	Ostermarkt Weihnachtsmarkt	Frau Haenel Tel. 034205/18396
NAUNHOF Rosengarten	März/April 2014	Regio-Brunch	Herr Wagner Tel. 03437/707071
WERMSDORF	01.11.-22.12.2014	Gänsemarkt	Frau Freund 034364/88426
ZWENKAU Innenstadt	05.04.2014	Frühlingsmarkt	Frau Ritter 034203/50928

HOFFESTE



BENNEWITZ OT Pausitz	26.04.2014	Schafshoffest Pausitz	Fam. Görne Tel. 034383/44155
BRANDIS	03.05.2014	13. Hoffest Bulldoghof Remler	Herr Fleck
GRIMMA OT Göttwitz	03.05.2014	Hoffest	Frau Wenzel Tel. 034385/51361
OTTERWISCH Landwirtschafts- betrieb Hahn	14.-15.06.2014 07.12.2014	Hoffest Hofweihnacht	Frau Hahn Tel. 0178/6766482
THALLWITZ Thallwitzer Agrargesellschaft mbH	28.09.2014	Erntedankfest	Herr Böhme Tel. 03425/923313
WURZEN OT Nemt	11.05.2014	Hoffest und Tag der Milch	Frau Konrad Tel. 03425/851818



HOFFEST



Bienenfarm KERN

Rehbacher Anger 10

04249 Leipzig - Rehbach

Tel.: (0341) 4 24 45 727 Fax: 4 24 45 37

www.bienenfarmkern.de/ info@bienenfarmkern.de

...bei uns sind die Bienen zu Hause

1000 & 1 Produkt rund um die Biene

Angebot

Honig, Met, Blütenpollen, Propolis, Gelee Royal, Bienenwachs, Kunstgewerbliches Kosmetik, Fachbücher, Imkerzubehör, etc.

Spezialitäten: Sortenhonige aus eigener Erzeugung

Verkauf

Holladen in Leipzig - Rehbach

Di-Fr 13-18 Uhr, Sa 9-13 & 14-18 Uhr

Sa 14-18 Uhr

Di & Fr 9-17 Uhr

Wochenmarkt Leipzig/ Innerstadt

Belieferung von Großabnehmer/ Wiederverkäufer ist möglich

Veranstaltungen

Weintage 05.04. & 06.04.

Osterbastein 06.04. & 13.04.

Hoffest 2014: 03. Mai

Sommernachtsanz

Adventbastein alle 4 Adventsonntage

Sächsische Honigschänke
Erlebnisgastronomie
auf der Bienenfarm Kern

Sonntag & Sonntag 14-18 Uhr oder nach Vereinbarung

Der Ausflugstipp für die ganze Familie
Genießen Sie Spezialitäten rund um die Biene
Erleben Sie das "Bienenjahr" im Bienenparke

Projekttage
Bienengarten
Schauimkerrei
Familienfeiern
Kindergeburtstagen
Ausstellungen/ Seminare

078

Qualität

Direkt vom Hof

Früchteveredlung

Carolina Dittich-Schulz

An der Kirche 55 · 04463 Großpösna OT Dreiskau-Muckern

Tel. 03 42 06 / 7 28 79 · Fax 03 42 06 / 7 28 89

www.wildobstspezialist.de · service@wildobstspezialist.de

Angebot

- » Wildfruchtaufstriche und exotische Fruchtaufstriche u. a. aus Aronia, Sanddorn, Cranberry, Vogelbeere, Schlehe, Holunder, Hagebutte, Mango, Granatapfel, Ingwer ...
- » Rosen- und Weingelees
- » Frucht pur, Sirups, Liköre
- » würzige Chutneys
- » Frucht im Honig (Cranberry, Sanddorn, Limette, ...)

Verkauf

- » Scheune in Dreiskau-Muckern Do 17 - 19 Uhr oder nach tel. Absprache
- » Bauern- und Naturmärkte – Marktliste unter www.wildobstspezialist.de
- » Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern
- » Liste der Wiederverkäufer im Internet



Qualität

Direkt vom Hof

079



HONIG

EIN WERTVOLLES UND EINZIGARTIGES NATURPRODUKT

Der Nutzen der Bienen liegt nicht nur in der Erzeugung von Honig. Die Bestäubungsleistung der Bienen ist bedeutend für die Natur mit ihrer Vielfalt an Pflanzen. Die Bestäubung mittels Bienen hat sowohl erheblichen Einfluss auf die Menge der Früchte als auch auf die Qualität. Im Zuge der zunehmenden Sensibilisierung für ökologische Zusammenhänge in der Natur sehen sich heute viele Imker auch als Naturschützer.

Die Bienen sind für ein ausgewogenes ökologisches Verhältnis in unserer Kulturlandschaft entscheidend. Mit dem Kauf eines einheimischen Honigs direkt vom Imkerhof tragen Sie zu diesem Gleichgewicht bei. Nur ca. 20 % des Bedarfs werden zurzeit mit einheimischem Honig gedeckt. Hier besteht für unsere Direktzeugung noch großer Handlungsbedarf.

Welche einheimischen Honigsorten finden Sie hauptsächlich bei uns? Typische Vertreter sind:

- » Blütenhonige: Frühlingsblüte, Sommerblüte, Blütenhonig
- » Sortenhonige: Rapshonig, Obstblütenhonig, Lindenhonig, Sonnenblumenhonig, Akazienhonig (Robinienhonig)

Im Geschmack und Aussehen variieren die Honige stark. Je nach Standort des Bienenvolkes, nach Jahreszeit, Klima etc. sind die Trachten verschieden. Da Geschmack unterschiedlich empfunden wird, ist der Honig auch so einzigartig. Diese Einzigartigkeit führt bei den Imkern dazu, dass nicht ständig über das gesamte Jahr alle Sorten erhältlich sind. Bienen erzeugen bei Imkern verschiedener Regionen verschiedene Sorten.

WAS IST EIGENTLICH HONIG?

Honig erzeugt die Biene aus dem Nektar von Blüten oder Honigtau. Sie verarbeitet diese Stoffe im Honigmagen. Durch Einlagern und Umlagern im Bienenstock wird der Honig weiter bearbeitet, und es entsteht das verzehrfertige Produkt. Die Hauptbestandteile der rund 200 verschiedenen Inhaltsstoffe sind:

- » Fructose (Fructose) ca. 27 - 44 %
- » Traubenzucker (Glucose) ca. 22 - 41 %
- » Wasser ca. 18 %
- » Enzyme, Proteine, Aminosäuren usw.

Ob Honig flüssig oder fest ist, hängt vom Verhältnis von Frucht- zu Traubenzucker ab. Je höher der Fructoseanteil desto länger bleibt der Honig flüssig. Bei einem Verhältnis 1:1 – wie beim Rapshonig – erfolgt die Kristallisation innerhalb weniger Tage nach dem Schleudern. Am besten lässt sich das beim einheimischen Imker ausprobieren: Kaufen Sie ein Glas Honig direkt von der Schleuder. Stellen Sie es dann in die Küche, für Sie gut sichtbar, beobachten Sie es einige Tage.

Nach der Deutschen Honigverordnung darf dem Honig nichts hinzugefügt und nichts entzogen werden – er ist ein 100-prozentiges Naturprodukt.

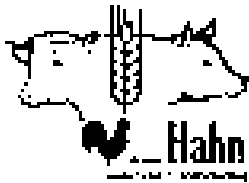
Für Pollen-Allergiker ist Honig von besonderer Bedeutung. Honig aus der Region stellt unser Immunsystem auf die jeweilige Pollenvielfalt unserer einheimischen Natur ein. Er wirkt einer Allergieausbildung gegenüber Pollen entgegen. Wenn Sie Ihren Honig bei sächsischen Imkern kaufen, unterstützen Sie damit die einheimische Natur, denn die Honigbienen bestäuben rund 80 Prozent unserer Wild- und Nutzpflanzen.

Viel Genuss beim Kosten!



Landesverband Sächsischer Imker e.V.

Honig ist ein echtes Naturprodukt. Er ist einzigartig und nicht wie industriell erzeugte "Lebensmittel" jederzeit verfügbar. Das macht den Honig vom Imkerhof so wertvoll!



Landwirtschaftsbetrieb · Direktvermarktung
Zulassung Schlachtbetrieb

Christian Hahn

Wiesenstraße 6c · 04668 Otterwisch

Tel. 034345 / 559822 · Fax 91281 · Funk 0177 / 8405864

info@hofladen-hahn.de · www.hofladen-hahn.de

Angebot ständig
auf Bestellung
Partyservice

Fleisch- und Wurstwaren vom Kalb, Rind, Schwein, Schaf
Spanferkel, Grillschwein, Schlachteplatten
Spanferkel, Grillschwein, Schlachteplatten, verschiedene
Fleischpfannen, Salate, belegte Brötchen, Kanapees –
das Bufett nach Ihren Wünschen | **Partyraumvermietung** |

Verkauf » Hofladen

in Otterwisch

Di - Fr

8.00 - 18.00 Uhr

Sa

8.00 - 11.00 Uhr

» Filialen

Grimma, Vorwerkstr. 1 und Vorwerkstr. 29

Mo - Fr

8.00 - 18.00 Uhr

Sa

8.00 - 11.00 Uhr

» Fahrverkauf

Großbardau, Großbothen,

Grimma-Süd, Schönbach

Fr

ab 7.00 Uhr

» Märkte

Bad Lausick, Naunhof (Mi), Colditz, Rochlitz (Do),

Kitzsch (Fr)



080

14. und 15. Juni 2014 – Hoffest · 7. Dezember 2014 – Hofweihnacht (2. Advent)



**HIER STEHT FRISCHES UND KÖSTLICHES
VON SACHSENS HÖFEN AUF DER SPEISEKARTE**

Gastronom trifft Direktvermarkter – „Marché“ Leipzig

Gastronom

„Marché“ – Leipzig-Zoo

„Marché“ – Flughafen Leipzig-Halle

Direktvermarkter

- » Obsthof Pohritzsch
- » Wermisdorfer Fisch
- » Kürbisdomizil Schmidt
- » Schönberger Geflügelhof Weber





HOFFEST

Ferienhof Wenzel

Inh. Elke Wenzel

Landwirtschaftlicher Familienbetrieb

Liptitzer Straße 6 · 04668 Grimma OT Göttwitz

Tel. 03 43 85 / 5 13 61 · Fax 03 43 85 / 5 23 40

ferienhof-wenzel@t-online.de



Angebot

- » Fleisch und Wurst vom Rind und Schwein
- » besondere Spezialität: traditionell Geräuchertes

Schlachtfeste im Gewölbe als Familien-, Firmen- und Vereinsfeiern
 Urlaub auf dem Bauernhof

Verkauf

- » Hofladen in Göttwitz Sonnabend 8 - 14 Uhr
- » Märkte Dresden/Münchner Platz Mittwoch 8 - 13 Uhr
- Grimma Donnerstag 8 - 13 Uhr
- Leipzig Freitag 9 - 17 Uhr
- » Bauernmarkt Klosterbuch 2. Sonnabend i. M. 9 - 15 Uhr
- » Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich



Hoffest am 3. Mai 2014

EU-zertifizierte Schlachtstätte DE SN 30349 EG

Mitglied im Sächsischen Bauernverband e.V. und im Landurlaub in Sachsen e.V.

081

Landwirtschaftsbetrieb – Direktvermarktung Friedrich Kurth Nerchau

Kirchstraße 23 · 04668 Grimma · Tel./Fax 03 43 82 / 4 17 88

Angebot

Schweine aus eigener Aufzucht und Verarbeitung
 hausschlachtene Wurst im Glas
 Eier, Suppenhühner

nach örtl. Bekanntgabe frische hausschlachtene Fleisch-
 und Wurstwaren
 auf Bestellung bratfertige Enten ab Juli
 Enten und Gänse Weihnachten

Verkauf

Hofladen in Nerchau Montag-Freitag 8 - 18 Uhr
 Samstag 8 - 12 Uhr



082

Gänsebetten von der Gänsefarm

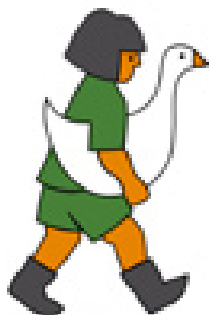


Alle 5 Jahre

sollten Federbetten gründlich gereinigt werden. Wir reinigen Ihre Füllungen im biologischen Waschverfahren und mit UV-Licht.

- Inletts • Steppbetten
- Kopfkissen • Sofakissen
- Babydecken • Babykissen
- Bettfedern-Reinigung • Aufarbeitung und Neubefüllung Ihrer alter Betten

Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 8.00 bis 17.00



Eskildsen
Gänsezucht Wermsdorf

Eskildsen GmbH, Am Lindigt
04668 Grimma OT Mutzschen
Telefon: 034364 - 88 40
www.eskildsen.de

WERMSDORFER GÄNSEMARKT

ab März 2014

Hofküche

Montag - Freitag
10 bis 16 Uhr

Farmabend

Jeden Freitag
ab 17 Uhr

Selbstgemachte Geflügel-
Leckereien in der
gemütlichen Gänsestube

Qualität

Direkt
vom Hof

083



HOFFEST

Thallwitzer Agrargesellschaft mbH

Siedewitzstraße 26 · 04808 Thallwitz
Tel. 0 34 25 / 92 33 13 · Fax 0 34 25 / 81 98 59
E-Mail: Thallwitz.Agrar@t-online.de



- Angebot**
- frische Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Produktion nach Hausmacherart
 - Wurstbrühe und Wellfleisch (saisonbedingt von Oktober bis März)
 - frisch geschlachtete Schweinehälften
 - umfangreiches Partyserviceangebot *Wir beraten Sie gern!*

Produktion & Schlachtung in Thallwitz

Siedewitzstraße 26, ☎ (0 34 25) 92 35 15 u. 0171/30 47 811

Verkauf

Fleisch- und Wurstwaren

» in Thallwitz

Siedewitzstr. 6, ☎ (0 34 25) 81 87 80

Mo - Fr 8 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr, Sa 8 - 12 Uhr

» in Wurzen

Jacobsplatz 7, ☎ (0 34 25) 92 35 16

Mo 9 - 13 Uhr, Di - Fr 8.30 - 18 Uhr, Sa 8 - 11 Uhr

» in Eilenburg

Puschkinstr. 72a, ☎ (0 34 23) 60 08 10

Mo 9 - 13 Uhr, Di - Fr 8.30 - 18 Uhr, Sa 8 - 11.30 Uhr

» in Eilenburg

auf dem **Wochenmarkt (Di, Do, Sa)** mit Verkaufsauto

» in Leipzig

auf dem **Lößniger Wochenmarkt (Sa)** mit Verkaufsauto

» Fahrverkauf

Mo, Di, Mi, Do, Fr, Sa in den Umgebungen von **Wurzen**,

» **Fahrverkauf**

Grimma, Eilenburg, Torgau und Leipziger Land

» **Belieferung** von Großabnehmern ist möglich.

Erfragen Sie unsere Standorte und -zeiten unter ☎ (0 34 25) 92 33 13

oder 0171 / 3 04 78 12 und 0151 / 17 45 46 82

» **Lohnschlachtung** von Rindern und Schweinen im eigenen Schlachthaus

» **Belieferung** von Großabnehmern ist möglich.

Verkauf

Waren des tägl. Bedarfs

» in Thallwitz

Siedewitzstr. 6, ☎ (0 34 25) 81 87 80

Mo - Fr 8 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr, Sa 8 - 12 Uhr

084



28. September 2014 · Traditionelles Erntedankfest in Thallwitz

ÖKOLÖWE – UMWELTBUND LEIPZIG E.V.

Der Ökolöwe – Umweltbund Leipzig e.V. bietet im Rahmen des Projektes „Dem Bio-Bauern über die Schulter geschaut – Kinder entdecken die Landwirtschaft“ Hofführungen, Kochkurse und Veranstaltungen rund um die ökologische Landwirtschaft an. Weitere Informationen unter: www.oekoloewe.de und www.bioeinkauf-sachsen.de



Wassergut Canitz GmbH

Nr. 42 · 04808 Thallwitz OT Wasewitz

Tel. 0 34 25 / 92 34 25

Fax 0 34 25 / 92 33 74

info@wassergut-canitz.de



Angebot

- » Weizen, Dinkel, Hafer
- » September - April: Kartoffeln, Zwiebeln

Verkauf

- » ab Hof in Wasewitz Montag-Freitag 7 - 16 Uhr

Bioland

085

Global GAP



MILCHSCHAFHOF GÖRNE

Straße der Einheit 25 · 04828 Bennewitz OT Pausitz
Tel. 03 43 83 / 4 41 55 · Fax 03 43 83 / 6 35 35

Angebot ständig März - November
auf Anfrage/Bestellung

Schafwollprodukte, Schaffelle, Schafsalami
Schafkäse – verschiedene Sorten,
Schafmilch, Schafquark, Schafjoghurt
Lammfleisch, Lammknacker

Verkauf

- » **Hofladen in Pausitz** täglich
- » **Bauernmarkt Klosterbuch** April - Oktober, 2. Sa im Monat
- » **Markt Leipzig Innenstadt** Mai - Oktober jeden Freitag
- » verschiedene **Hoffeste** und **Bauernmärkte**
- » Käseprodukte auch erhältlich in Wöllmen/Obsthof Dottermusch,
Thallwitzer Landfleischerei, Hofladen Altenbach

26. April 2014 · Hoffest

086

Wurzener Wildspezialitäten GmbH

Hauptstraße 2a * 04828 Altenbach
Tel. 0 34 25 / 8 95 50
Fax 0 34 25 / 89 55 22
www.Wurzener-Wildspezialitaeten.de



EG-Wildbearbeitungsbetrieb
und eigene Wildspezialitätenherstellung

DE
SN – EW – 001
EG

Angebot Wildfleisch – frisch und tiefgefroren
Frischwildteile – je nach Saison
Wildspezialitäten, z. B. Rouladen, Schinken
div. Wurstwaren und Wildkonserven
Wildschwein am Spieß, Partyservice
sowie Zelt- und Geräteverleih

NEU „Forstthof Waidmannsheil“ im Planitzwald
Gastronomie, Feierlichkeiten jeglicher Art
Verkauf regionaler Produkte
Feuerholz und Kaminholz u.v.m.
www.forstthof-waidmannsheil.de



Verkauf

- » Abholmarkt C&C
Altenbach Service-Bund Montag - Freitag 7.00 - 18.00 Uhr
Samstag 7.30 - 12.00 Uhr
- » **Fahrverkauf** Zeiten lt. Marktordnung
Mittwoch ungerade Woche Dresden / Münchner Platz
Freitag gerade Woche Leipzig / Altes Rathaus
- » **Belieferung** von Großabnehmern und Wiederverkäufern

Hauptsaison ist September bis Februar –

jedoch werden Wild tiefgefroren und Wilderzeugnisse ganzjährig angeboten.

Qualität
Direkt vom Hof

087

BÜRSTEN-EGGI



auch Sonderanfertigungen aller Art

Egmont Findeisen

Dorfstraße 8, 04828 Bennewitz (bei Wurzen)

Telefon 0 34 25 / 81 39 72

Fax 0 34 25 / 85 49 65

Funk 0177 / 4 91 55 76

www.Bürsten-Eggi.de • info@buersten-eggi.de

Qualität



Direkt vom Hof

088

Angebot

- Bürsten und Besen aller Art
- auch Sonderanfertigungen
- Seilerwaren

Verkauf

- **ab Hof in Bennewitz** nach Vereinbarung
- **Ausstellungsraum**
- **Bauernmärkte**
- **Belieferung von Großabnehmern ist möglich – suche noch Kunden!**

REGIONAL GENIESSEN!

Kürbiscremesuppe

Zutaten

- 500 g Kürbis
(Empfehlung: Hokkaido oder Muskatkürbis)
- 1 Zwiebel
- 1–2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 400 ml Wasser
- 320 ml Sahne
- 2 EL Olivenöl
- 1 gestrichener EL Salz
- je 1 Prise frisch gemahlener Pfeffer und Muskat

Zubereitung

- Den Kürbis halbieren, in grobe Stücke schneiden und die Schale entfernen.
- Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
- Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen.
- Die Kürbisstücke dazugeben und kurz anbraten.
- Das Ganze mit Wasser ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und weich kochen.
- Die Sahne unterrühren und alles mit dem Stabmixer pürieren.
- Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und begeben.
- Aufkochen und anschließend abschmecken.



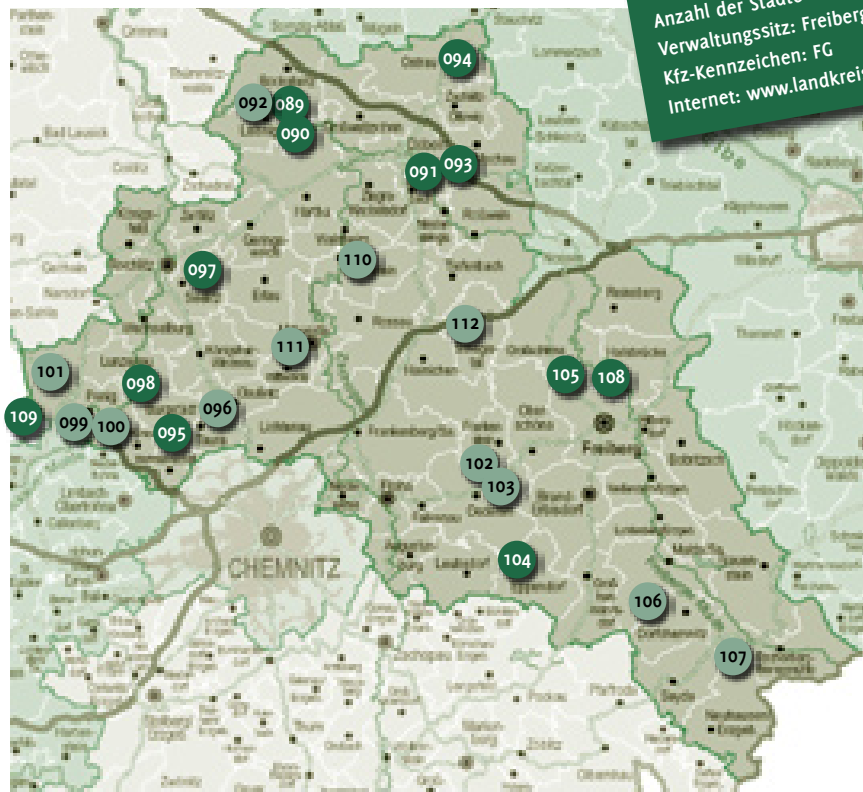
Tip

Die Schale des Hokkaido-Kürbisses wird beim Kochen weich und kann mit verzehrt werden. Die Suppe kann noch mit etwas Kürbiskernöl und einigen gerösteten Kürbiskernen dekoriert werden.

Guten Appetit wünschen die
Marché® Restaurants aus Leipzig und Dresden

DIREKTVERMARKTER IM LANDKREIS MITTELSACHSEN

Fläche: 2.113 km²
Anzahl der Städte und Gemeinden: 54
Verwaltungssitz: Freiberg
Kfz-Kennzeichen: FG
Internet: www.landkreis-mittelsachsen.de



Landkreis Mittelsachsen



Direktvermarkter



Direktvermarkter,
der ein Hoffest veranstaltet

Der Landkreis Mittelsachsen umfasst Teile des Nordsächsischen Flachlandes und des Sächsischen Hügellandes und reicht bis zum Kamm des Osterzgebirges bei Rechenberg-Bienenmühle. Zwickauer und Freiburger Mulde sowie die Zschopau prägen mit ihren eindrucksvollen Tälern die Landschaft. Markante Burgen, wie z. B. die Burg Kriebstein, alte Bauerndörfer und die historischen Stadtkerne von Freiberg, Döbeln und Mittweida zeugen von einer tausendjährigen bewegten Siedlungsgeschichte. Überall findet man Spuren einer langen Bergbautradition, insbesondere um die sehenswerte Bergstadt Freiberg.

Fruchtbar sind die Böden im Hügelland von Mulde und Zschopau, karg hingegen im Erzgebirge und seinem Vorland. Eine Besonderheit ist das Obstland um Dürreitzschen im Norden des Landkreises zwischen Döbeln und Leisnig mit zahlreichen Apfel- und anderen Obstsorten, Obstsäften und Obstweinen.

Hier lohnt es sich, das regionaltypische Angebot zu probieren, unter anderem auf dem beliebten Bauernmarkt in Klosterbuch.



MÄRKTE UND LÄNDLICHE FESTE

ALTMITTWEIDA Am Ritterhof	20.-21.09.2014	18. Altmittweidaer Erntedankfest	Gert Langer Tel. 0371/8000833
BURGSTÄDT Kleingartenanlage Burgstädt Mitte e.V.	22.06.2014	10. Tag der Gesundheit zu Ehren des Naturheil- kundlers Dr. Bilz	Tel. 03737/449428
FREIBERG-ZUG	10.05.2014	Tag der offenen Tür mit Bauernmarkt und Jungzüchterwettbewerb	Gerd Alscher Tel. 03731/7994561
GROßSCHIRMA	26.-27.04.2014 14.-17.08.2014 September 2014 16.10.2014	Tag der offenen Gärtnerei Rosenschau Tag der offenen Baumschule Obstsortenbestimmung	Tel. 03731-22673
GROßWALTERSDORF	29.03.2014 20.-21.09.2014	Natur- und Pflanzmarkt Naturmarkt und Kartoffelfest	Herr Semmig, Frau Winkler Tel. 037293/89989
KLOSTERBUCH Kloster Buch	08.03., 12.04., 10.05., 13./14.09.2014	14.06., 12.07., 09.08., 11.10., 08.11., Bauernmarkt im Kloster Buch Kloster- und Erntedankfest 2014	13.12. Tel. 034321/68592
KÖNIGSFELD Bauernmuseum Schwarzbach	30.03.2014 30.11.2014	Back- und Schlachtfest Saisonöffnung Bauernmuseum Back- und Schlachtfest Saisonende im Bauernmuseum	Tel. 03737/449428
MITTWEIDA	15.-17.08.2014	Altstadtfest	Herr Schleußing Tel. 03727/999711
OEDERAN	26.04.2014	Naturmarkt zum Tag der erneuerbaren Energien	Tel. 037293/89989
OT Breitenau	13.09.2014	Breitenauer Damwildtag mit Naturmarkt	Frau Kretschner Tel. 037292/2910
RECHENBERG- BIENENMÜHLE	08.06.2014 12.10.2014	Naturmarkt zum Bergwiesenfest Naturmarkt auf dem Burghof zur Kirmes	Herr Semmig, Frau Winkler Tel. 037293/89989
ROCHLITZ Schloss	25.-26.10.2014	Köstliches Herbstfest Die Direktvermarkter der Region laden ein	Tel. 03737/492310
SCELLENBERG	27.09.2014	Naturmarkt zur Landtechnikschau mit Obstsortenbestimmung	Tel. 037293/89989
ZWÖNITZ/Erzgebirge	24.-28.09.2014	21. Erntekronen- und Erntekranzwettbewerb	Frau Sparmann Tel. 03431/704790

HOFFESTE



RECHENBERG- BIENENMÜHLE OT Clausnitz	12.04.2014 11.10.2014	Frühlingsmarkt Herbstmarkt der Agrargenossenschaft „Bergland“	Frau Pahlke Tel. 037327/83930
CLAUBNITZ OT Markersdorf	14.-15.06.2014	Hoffest auf Meersteiners Straußenhof	Frau Meersteiner Tel. 037202/3337
GROßSCHIRMA	16.08.2014 01.11.2014	Hoffest der Baumschulen Freiberg	Herr Weichel Tel. 0163/2501053
KRIEBSTEIN OT Grünlichtenberg	21.06.2014	Hoffest der Agrargenossenschaft	Herr Walda Tel. 034327/5610
LEISNIG Leisniger Obstgarten	04.10.2014	Hoffest 10. Apfeltag	Herr Seidel Tel. 034321/63730
LUNZENAU OT Elsdorf	26.04.2014	Lämmermarkt mit Buffet regionaler Köstlichkeiten	Frau Winkler Tel. 0178/4977475
MITTWEIDA Salamihof Mittweida	25.10.2014	Fischerfest mit Bauernmarkt	Herr Möbius 03727-998024
OEDERAN OT Breitenau	10.-11.05.2014	Hoffest in Brody's Hofladen	Herr Cotta Tel. 037292/21570
OT Memmendorf Agrargenossenschaft	12.07.2014 11.10.2014	Hoffest Kartoffelfest	Herr Weiß Tel. 037292/5100
PENIG OT Chursdorf Landgut Chursdorf	03.05.2014 18.10.2014	8. Chursdorfer Bauernmarkt Käse- und Herbstmarkt	Herr Thiele Tel. 037381/69666
OT Langenleuba- Oberhain	28.09.2014	Hoffest in Hainich's Hofladen	Frau Hainich Tel. 037381/84721
STRIEGISTAL OT Pappendorf Straußenhof Striegistal	14.06.2014 21.12.2014	Hoffest Wintergrillen mit Verkauf	Herr Reißig Tel. 037207/54280
ZETHAU Ziegenhof Wokurka	01.06.2014	Hoffest	Tel. 037320/9551

RALF GEY

Landwirtschaftsbetrieb im Nebenerwerb
Kleinpelsen 10 · 04703 Leisnig
Tel. 0163 6265384 · ralf.gey@web.de



Angebot » Speisekürbisse

... der bekannten Sorten wie Hokkaido, Butternuss, Muscade de Provence, Blauer Ungar als auch viele weitere unbekanntere Kürbisse, die die Küche bereichern.

» Zierkürbisse

... ob bunt, einfarbig, gestreift, glatt, genoppt, galaktisch, groß oder klein – die Auswahl ist nicht einfach.

» Halloweenkürbisse

... in verschiedenen Variationen von Groß, Mittel und Klein. Da können die Kinder ihr Schnitztalent zeigen!

Verkauf » saisonal ab Mitte August bis Ende November ab Hof und Markt

Qualität
Direkt vom Hof

089

Waltraud Rüdlich

WELA-PRODUKTE

Mittelgasse 6 · 04703 Leisnig
Tel./Fax 03 43 21 / 121 07

Angebot

ständig

WELA-PRODUKTE

– Suppen, Soßen, Süßspeisen –
Kartoffeln, Kürbis, Salat, Gurken

Juli/Aug./Sept.

Verkauf

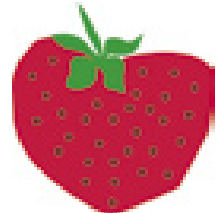
- » Wochenmärkte
- » Bauernmarkt Klosterbuch

Qualität
Direkt vom Hof

090

Erdbeerpflanzen Christine Philipp

Oschatzer Straße 13b · 04720 Döbeln
Tel. 0 34 31 / 70 16 31



Angebot

Erdbeerpflanzen aus Vermehrung mit Züchterlizenz und Neuzüchtung

Verkauf

- » ab Hof in Döbeln
- Saisonverkauf Juli - September

Während der Erdbeerzeit (Juni) –
Möglichkeit zur Verkostung der angebotenen Sorten

091



LEISNIGER OBSTGARTEN GMBH

Georg-Rümppler-Weg 1 - 04703 Leisnig

Telefon: 03 43 21 / 6 37 30 - Fax: 03 43 21 / 6 37 32

E-Mail: LeisnigerObstgarten@obstland.de

HOFFEST

Angebot: ständig Äpfel, Sachsenobst-Fruchtsäfte/Obstweine
Trockenobst, Fruchtaufstriche, Honig
Kartoffeln, Eier, Wurstwaren, Nudeln, Käse

Angebot: saisonal Erdbeeren, Süßkirschen, Birnen
Sauerkirschen, Pflaumen

Verkauf: Hofladen in Leisnig
Montag 13:00 - 17:00 Uhr
Dienstag - Freitag 10:00 - 17:00 Uhr
Samstag 09:00 - 12:00 Uhr



4. Oktober 2014 · 10. Apfeltag

092



Familie Horlacher

04720 Gadewitz 10 · bei Döbeln

Tel. 0 34 31 / 70 40 04 · Fax 0 34 31 / 70 40 03

gut-gadewitz@t-online.de

www.gut-gadewitz.de

Angebot aus eigener Produktion
kalt gepresste Speiseöle, Fruchtaufstriche, Brotaufstriche, Saft

*großes Angebot an regionaler Bio-Qualität -
Hochwertiges aus umweltgerechter Landwirtschaft*

Obst, Gemüse, Kartoffeln
Fleisch- und Wurstwaren, Eier, Honig
Molkereiprodukte von Kuh, Büffel, Schaf und Ziege
Wein, Liköre, Brände
Bio-Getreide, Mehle, Backzutaten, Dinkelprodukte und vieles mehr
Kunstgewerbe aus Sachsen

Getreidemühle im Hofladen, Kaffee- und Spielecke

Verkauf

- » Hofladen in Gadewitz Mittwoch bis Freitag 10.00 - 19.00 Uhr
Samstag 9.00 - 13.00 Uhr
- » **Belieferung** von Großabnehmern und Wiederverkäufern (nur Öl)



093



Zschochauer Straße 11
04749 Ostrau
Tel./Fax 03 43 24 / 2 32 56 · Mobil 0178 / 4 35 78 89
undine.myja@gmx.de

Angebot ständig

individuelle Naturfloristik (Feiern, Hochzeiten)
Geschenkideen, Firmenpräsente
Kräutertees, Gewürze, Kräutersalze
diverse handgefertigte Kräuterprodukte
Sortiment an Kräuterpflanzen aus dem
Klosterkräutergarten aus dem Kloster Buch

saisonal

Kräutervorträge, Kräuterworkshops, Kräuterzubereitungen
Kräuterführungen (lt. Jahresprogramm im Kloster Buch)

Verkauf

- » Stand im Kloster Buch, Klosterbuch Nr. 1, 04703 Leisnig (April-Oktober)
- » diverse Kräutermärkte und Bauernmarkt Kloster Buch

094



Gemüsebetrieb Landgarten GbR

Inh. Yvonne Unger, Steffen Graunitz
Göppersdorfer Str. 2 A, 09217 Burgstädt
Tel. 03724 / 6681544, Fax 03724 / 6680363
www.bio-landgarten.de, info@bio-landgarten.de

FRISCHES BIO-GEMÜSE/OBST
BUNTE LAND-/KRÄUTERSTRÄUSSE (SAISON)

Auslieferung von Gemüseboxen
(mit saisonalen, leckeren Rezeptvorschlägen)

Ab-Hof-Verkauf: Di. 15-19 Uhr Fr. 12-19 Uhr
Sa. 9-12 Uhr

BIO- & NATURKOSTWAREN -PRÄSENTKÖRBE-
(Biobrot, Molkereiprodukte, Aufstriche, Säfte, Tee, Kaffee, u.v.m.)



095

HOFFEST

MEERSTEINERS STRAUSSENHOF

Inh. Heike Meersteiner · Untere Dorfstraße 23 · 09236 Clausnitz OT Markersdorf
Tel. 03 72 02 / 33 37 · Funk 0176 / 13 33 77 02
post@meersteiners-straussenhof.de · www.meersteiners-straussenhof.de

Angebot

ständig:
auf Anfrage/Bestellung:
besondere Spezialität:

Federn, Staubwedel, Deko-Eier, Eierlampen, Leder
Straußenspeiseeier (Frühjahr - Spätsommer)
Straußenfleisch, -wurst

Verkauf

- » Hofladen in Markersdorf

Mo - Fr 16 - 18 Uhr
Sa 10 - 14 Uhr

- » Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich



Mitglied bei artgerecht e.V.

096

14./15. JUNI 2014 - HOFFEST



HIER STEHT FRISCHES UND KÖSTLICHES VON SACHSENS HÖFEN AUF DER SPEISEKARTE

Gastronom trifft Direktvermarkter – „Laurus Vital“

Gastronom	„Laurus Vital“ – Hartmannsdorf
Direktvermarkter	<ul style="list-style-type: none">» Landgut Chursdorf» Geflügelhof Hinkelmann» Meersteiners Straußenhof» Landgarten Unger



Gastronom trifft Direktvermarkter – „Hendlers“

Gastronom	„Hendler’s Restaurant im Grünen“ – Lunzenau
Direktvermarkter	<ul style="list-style-type: none">» Landgut Chursdorf» EZZ Muldental» Bio-Hof Elsdorf» Geflügelhof Hinkelmann



REGIONAL GENIEßEN!

Gratin von Roter Bete, Mangold und Kartoffeln mit Thymian und Büffelrischkäse

Zutaten

6 mittlere Rote Bete Knollen
2 Bund Mangold
4 große Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 Stängel Thymian
50 g Butter
250 ml Sahne
3 EL süßer Senf
200 g Sojaschnetzel
250 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer nach Bedarf
200 g Büffelrischkäse

Zubereitung

Rote Bete und Kartoffeln waschen und schälen. Danach mit einem Küchenhobel die Kartoffeln und Rote Bete in dünne Scheiben hobeln. Die Butter in einem Topf zerlassen und die fein geschnittene Zwiebel und den gehackten Knoblauch glasig anschwitzen. Mit Sahne ablöschen und mit Salz, Pfeffer, süßem Senf und Thymian abschmecken. Jetzt kurz die gehobelten Kartoffeln dazu geben und das ganze einmal aufkochen, damit sich die Stärke von der Kartoffel löst. Danach die Sojaschnetzel in 250 ml warmer Gemüsebrühe einweichen. Anschließend die Scheiben der Roten Bete und die Sojaschnetzel dazugeben. Zum Schluss alles in eine feuerfeste Form schichten und mit Büffelrischkäse belegen. Diesen Auflauf dann für 40 Minuten bei 180 Grad im Backofen backen.

Guten Appetit wünscht
Laurus Vital aus Hartmannsdorf



Ich hab mir alles frisch vom ...

Geflügelhof Hinkelmann

Geringswalder Straße 7 · 09306 Seelitz OT Zschaagwitz
Tel. 0 37 37 / 4 39 77 Tel. Hofladen 0 37 37 / 786 37 10
Fax 0 37 37 / 77 06 02 Mobil 0174 / 702 23 69
www.gefluegelhof-hinkelmann.de

Angebot

ständig

Eier, Suppenhühner, Wachteleier
Nudeln, Wurst, Säfte, Produkte anderer Direktvermarkter

August - Dezember Gänse, Enten, Puten

Besonderes Präsentkörbe | Urlaub auf dem Bauernhof |

Verkauf

- » Hofladen in Zschaagwitz an der B 175
Montag - Freitag 8 - 18 Uhr, Sonnabend 8 - 12 Uhr
- » Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.

Qualität

Direkt vom Hof

097



Bio-Hof Elsdorf

Fam. Winkler · Hauptstraße 96-98
09328 Lunzenau OT Elsdorf
Tel. 03 73 83 / 8 00 70 · Fax 03 73 83 / 8 00 72
www.eldo-biohof.de · info@eldo-biohof.de

Angebot

ständig

saisonal

Spezialität

im Hofladen

Gemüse, Honig und Imkereiprodukte, Kartoffeln, Futterrüben
frisches Lamm- und Ziegenfleisch
hausgemachtes Sauerkraut, Präsentkörbe
Eier, Brot, Backwaren, Erzeugnisse vieler Direktvermarkter

Verkauf

- » Hofladen in Elsdorf Mi 10 - 16 Uhr
Fr 10 - 16 Uhr
Sa 9 - 12 Uhr
- » Belieferung von Wiederverkäufern ist möglich

Qualität

Direkt vom Hof

098



HOFFEST

Landgut Chursdorf GbR

OT Chursdorf, Landgutweg 25, 09322 Penig
Tel. 037381 / 660076 · Fax 037381 / 69615
vertrieb@landgut-chursdorf.de · www.landgut-chursdorf.de

Angebot

Büffel-Frischkäse, Weichkäse in Öl, Schnittkäse – alle mit verschiedenen Kräutern oder Natur

Verkauf

- » Hofladen in Chursdorf
Mi - Do 14.00 - 18.00 Uhr, Fr 9.00 - 18.00 Uhr, Sa 9.00 - 12.00 Uhr
- » Bauern- und Naturmärkte
- » Märkte in Dresden/Lingnerallee, Leipzig und Chemnitz
- » Lieferservice, Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern

Qualität

Direkt vom Hof

099

5. Mai 2014 - Bauernmarkt · 18. Oktober 2014 - Käse- und Herbstmarkt





e|z|z

MULTIMEDIALE W.

Regional ist optimal.

Landgutweg 25, 09322 Penig OT Chursdorf
 Telefon 03 73 81 / 6 96 66
 Fax 03 73 81 / 6 96 15
 Mobil 0174 / 3 13 76 49
 vertrieb@landgut-chursdorf.de

Hoffeste
2014

3. Mai

18. Oktober

Unser Erzeugerzusammenschluss garantiert Großabnehmern und Wiederverkäufern

- » ein umfassendes Angebot an landwirtschaftlichen Erzeugnissen
- » Frische und Qualität der Produkte
- » kurze Transportwege
- » zuverlässige Lieferung zu günstigen Konditionen

Nutzen Sie unser Angebot. Nehmen Sie Kontakt zu uns auf.

Für Sie, liebe Kundinnen und Kunden in Hofläden und auf Märkten,

haben unsere Mitgliedsbetriebe neben ihren eigenen Erzeugnissen stets auch Produkte der anderen Mitglieder im Angebot. So finden Sie bei uns immer ein reiches Sortiment an Spezialitäten von sächsischen Bauernhöfen.

Wir wünschen Ihnen guten Einkauf!



Unser Angebot im Hofladen

- » ständig:
- » saisonal:
- » auf Vorbestellung:

OT Chursdorf, Landgutweg 25, 09322 Penig

Büffelspezialitäten, Honig
 Weihnachtsgeflügel, Bio-Gemüse
 Geflügel, Eier, Lamm-, Ziegen- und Wildfleisch

Öffnungszeiten: Mi - Do 14.00 - 18.00 Uhr, Fr 09.00 - 18.00 Uhr, Sa 09.00 - 12.00 Uhr

100



Familie Hainich

An der Leuba 118 · 09322 Penig OT Langenleuba-Oberhain
 Tel. 03 73 81 / 8 47 21 · Funk 0172 / 9 64 63 16 · Fax 0 3 73 81 / 6 92 22
www.hainichs-hofladen.de

Angebot

- » Fleisch- und Wurst vom Schwein, Rind, Kalb
- » Geflügel
- » Getreide, Kartoffeln
- » Obst und Gemüse, Marmeladen
- » Landhausdeko und Geschenkideen
- » Partyservice

Verkauf

- » Hofladen in Langenleuba-Oberhain

Di	9 - 18 Uhr
Do	9 - 19 Uhr
Fr	9 - 18 Uhr
Sa	9 - 12 Uhr
- » Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern möglich

Hoffest am 28. September 2014



101

Qualität
Direkt vom Hof



Agrargenossenschaft Memmendorf e.G.

Erleben Sie die Frische vom Lande

Landfleischerei



- Fleisch und Wurstwaren aus eigener Schlachtung und Verarbeitung
- hausgeschlächtere Spezialitäten: Blutwurst, Leberwurst, Süße, rauchfrische Knacker, Schinken-speck u. Schinkenspezialitäten, umfangreiches Grillsortiment, Kalb-, Lamm- u. Hammelfleisch
- großes Wurstgläserangebot

Hofladen Memmendorf

Di.-Fr.: 9:00-18:00 Uhr

Am Memmendorfer Park 5
Tel.: 037292 / 510-30

Feld- und Viehwirtschaft



Viehwirtschaft:

- Milchproduktion
- Rindermast
- Verkauf von Zuchttieren
- Schafzucht / Lämmerproduktion

Feldwirtschaft:

- Anbau von Feldfutter, Silomais, Marktfrüchten - besonders Braugetreide, Kartoffeln, Winteraps

- ausgezeichnete sächsische Saatbaubetrieb

Landmarkt



- ganzjährig Speisekartoffeln, Futterkartoffeln / -möhren / -getreide Futtermittel f. Kleintiere
- September und Oktober Einkellerungskartoffeln
- Produkte von Direktvermarktern z.B.: Honig, Nudeln, Eier, Schafskäse, Joghurt, Bienenbutter
- Düngemittel, Pflanzenschutzmittel, Erden, Gartenbedarf
- Arbeitsschutzkleidung

Mo.-Fr.: 8:00-18:00 Uhr

Sa.: 7:30-11:00 Uhr

Zum Erbgericht 7, Tel.: 037292 / 60833

Unsere Filialen der Landfleischerei:

Oederan - Enge Gasse 2
mit Imbiss; Tel./Fax: 037292 / 60360

Freiberg - Lange Straße 20
Tel.: 03731 / 200600

Freiberg - Berthelsdorfer Str. 29
mit Imbiss; Tel.: 03731 / 247858

Hainichen - Penny-Markt
mit Imbiss; Tel.: 037207 / 88975

Niederbobritzsch
Am Goldenen Löwen 16
Tel.: 037325 / 239703

Fahrverkauf: Landkreis Mittelsachsen und Erzgebirgskreis
(Standzeiten über das Internet oder telefonische Anfrage)

Agrargenossenschaft Memmendorf e.G.

Am Memmendorfer Park 1, 09569 Oederan OT Memmendorf, Tel.: 037292 / 510-0, www.agrar-memmendorf.de

Landküche in Memmendorf

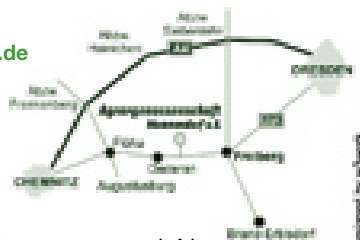
Am Memmendorfer Park 1

- reichhaltiges Frühstücksangebot
- preiswerter Mittagstisch
- Plattenservice, warme und kalte Büfets

Öffnungszeiten im Internet
www.agrar-memmendorf.de
und
auf telefonische Anfrage

Für die Belieferung von Großabnehmern mit Wurstgläsern und unseren anderen Produkten sowie Speisekartoffeln in unserer neuen 5 kg Tragetüte besteht ständig Interesse.

12.07.2014 - Hoffest
11.10.2014 - Kartoffelfest



Brody's Hofladen Inh. Lutz Cotta

Falkenauer Straße 20a · 09569 Oederan OT Breitenau
Tel. 03 72 92 / 2 15 70 · www.brodys-hofladen.de



Angebot ständig Fruchtaufstriche, Gelees, Honig, Säfte
Sirup, Senf, Liköre, Weine, Tee, Seifen
Töpferwaren, Präsentkörbe (Bestellung)

saisonal Beet-, Balkon-, Kräuterpflanzen, Gemüsejungpflanzen,
Stauden und Gehölze aller Art,
Gurken, Tomaten, Salat, Paprika, Kürbis u.v.m.
unbehandelte Orangen, Clementinen, Zitronen

Lohnmestsammelstelle

Verkauf

- » Hofladen in Breitenau – ganzjährig geöffnet
Dienstag - Freitag 15 - 18 Uhr, Samstag 10 - 14 Uhr
- » Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.

Hoffest am 10./11. Mai 2014

Qualität

Direkt
vom Hof

103

LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE – E ...

Lebensmittelzusatzstoffe können genutzt werden, um Lebensmittel länger haltbar, ansehnlicher oder schmackhafter zu machen. Es kann sich um natürliche oder synthetische Stoffe handeln. Die Direktvermarkter verzichten weitestgehend auf diese Stoffe. Sollten sie verwendet werden, sind sie auf der Verpackung mit einem E und einer 3-stelligen Zahl gekennzeichnet. Im Internet finden Sie Informationen über die Verwendung und ihre Verträglichkeit unter: www.zusatzstoffe-online.de



Reschbauernhof

Hausgeschlächtereie - Direktvermarktung - Partyservice
Monika Resch

Borstendorfer Straße 83
Tel. 037293 / 74925
Mobil 0172 / 9339820

09575 Eppendorf
Fax 037293 / 71344
E-Mail: monikaresch83@gmx.de

Angebot

- » Wir verarbeiten unsere hofeigenen Mastschweine zu Hauswurstspezialitäten, Fleisch- und Räucherwaren sowie herzhaft Mariniertem für den Grill
- » Suppen und Fertiggerichte, auch als Konserven
- » Präsentenservice / Postversand
- » Damwildfleisch und Wildwurstspezialitäten aus eigenem Wildgehege
- » Weihnachtsbaumverkauf ab 2. Advent

Partyservice

- » für Ihre Familien-, Firmen- und Eventfeiern
- » Polterabende, Hochzeiten, Volks- und Vereinsfeste / Leihgeschirr u.v.m.
- » Buffetservice mit Speisen und Getränken
- » Warm-kaltes Buffet, Schnittchen und Co.
- » Grillwagen für Feste und Feiern

Verkauf

- » Hofladen in Eppendorf Di, Mi, Fr, Sa ab 9.00 Uhr
- » Unicent FG vor EDEKA-Halle Mi wöchentlich + Fr 14-tägig
- » Wochenmarkt in Brand-Erbisdorf Do wöchentlich
- » Wochenmarkt in Eppendorf Fr 14-tägig
- » Teilnahme an Naturmärkten & Festen in der Region

Qualität

Direkt
vom Hof

104



Baumschulen Freiberg GbR

Münzbachtal 126 · 09603 Großschirma

Tel. 037 31 / 2 26 73 · Fax 0 37 31 / 2 38 56

www.baumschule-freiberg.de · info@baumschule-freiberg.de

Angebot Obstgehölze, Hecken, Rosen, Beerenobst
Veredlungen alter Obstsorten möglich

Verkauf » **Hofladen in Großschirma**
Montag - Samstag

Bitte nutzen Sie unsere Informationen über www.baumschule-freiberg.de

105

HOFFEST

Ziegenprodukte Wokurka

Hauptstraße 18 · 09619 Zethau · Tel./Fax 03 73 20 / 95 51

Angebot **ständig** verschiedene Ziegenkäse
Ziegenbutter, Ziegenmilchjoghurt
Ziegenmilcheis
Ziegenmilchschokolade
Ziegenmilch ab Hof
Ziegenwurst und -fleisch
Enten, Hähnchen

saisonal Zickelfleisch (April-Dezember, auf Bestellung)
Hähnchen aus Freilandhaltung

Verkauf » **ab Hof in Zethau** Montag + Freitag 14.00 - 17.00
» **Natur- und Bauernmärkte** in der Region
» **Belieferung** von Großabnehmern und Wiederverkäufern möglich.



Qualität
Direkt vom Hof

1. Juni 2014 · 10 - 17 Uhr · Hoffest

106



Agrargenossenschaft „Bergland“ Clausnitz eG

Hauptstraße 13 · 09623 Rechenberg-Bienenmühle OT Clausnitz

Tel. 03 73 27 / 8 39 30 · Fax 03 73 27 / 12 93

www.agrar-bergland-clausnitz.de · hofladen@agr-ar-bergland-clausnitz.de

Angebot Kartoffeln, Speiseöle, Käse,
Fleisch- und Wurstwaren

Verkauf » **Hofladen in Clausnitz**
Mo - Mi, Fr 8 - 17 Uhr
Do 8 - 18 Uhr
Sa 9 - 12 Uhr



Qualität
Direkt vom Hof

12. April · Hoffeste 2014 · 11. Oktober

107



Kanzleilehngut Halsbrücke

1. Erzeugnis-Semester

Unsere sächsischen Käse- und Wurst-Spezialitäten:

- **Große Auswahl verschiedener Rahm- und Schnittkäse aus unserem Naturstiehkeller:**
Bergkäse (1 Monate - 1 Jahre), Bauernkäse (halbester Schnittkäse) natur oder mit verschiedenen Kräutern, Nüssen, Pfeffer, Bockhornklee, Chili, u.a., Weikäse „Pete Art“, Ricotta, Bauernquark, Butter, Naturjoghurt
- **Reichhaltigen Frischfleisch, Schinken und Wurstwaren** aus eigener Aufzucht von Milchkuh, Jungbulle und Wollschwein aus artgerechter Haltung
- **Selber Käsen** - Stellen Sie Ihren eigenen Käse her!
- ****** Pension**, Familienveranstaltungen bis ca. 60 Personen, Seminare

- Verkauf**
- **Hofladen in Halsbrücke** jeden Donnerstag 14.00-18.00 Uhr
 - **Postversand** auf Bestellung per Telefon, Fax oder Internetshop
 - von Dienstag bis Samstag auf **Wochenmärkten** in Dresden, Freiberg und Umgebung sowie auf ausgewählten Bauernmärkten der Region

Für mehr und aktuelle Informationen besuchen Sie bitte unsere Homepage www.blogut.eu oder schreiben Sie uns eine Email an sales@blogut.eu

Kanzleilehngut Halsbrücke • Lössnitz Weg 1 • 09611 Halsbrücke • Tel. 03714-20 77 800 • Fax 03714-20 77 800 99



108

SPARGEL-ERDBEERHOF Thomas Sießmeir

Mohliser Weg 6 • 04626 Altkirchen OT Gimmel
Tel. 03 44 91 / 6 29 31 • Fax 03 44 91 / 6 29 37
siessmeir.gimmel@web.de

Angebot April - Juni Bleich- und Grünspargel
Mai - Juni Erdbeeren

Verkauf nur in der Spargel- und Erdbeersaison

- » Hofladen in Gimmel Mo - Sa 8 - 18 Uhr
So 8 - 12 Uhr
- » Filiale in Zschöpel bei Ponitz Mo - Sa 8 - 18 Uhr
So 8 - 11 Uhr

- » **Verkaufsstände**
Glauchau | Oberlungwitz | Chemnitz | Limbach-Oberfrohna
Stollberg | Zwönitz | Schwarzenberg | Zwickau
- » **Lieferservice** für die Gastronomie
- » **Belieferung** von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich



109



HOFFEST

GRÜN lichtenberg

Agrargenossenschaft e.G.

Zum Waldbach 1

09648 Kriebstein OT Grünlichtenberg

Tel. (03 43 27) 5 61 0 • Fax (03 43 27) 5 61 56

Ein Herz für unsere
Landwirtschaft

Schweine-
zucht,
Milchproduktion,
Rinder- und
Schweineerzeug

Landwirtsch. Pflanzen- und
Tierproduktion, Verkauf von
Getreide, Kartoffeln,
Gemüse, Raps und
Saatgut



Land-
Einscherverg

Produktion und Verkauf von
Lebensmittelmitteln Fleisch und
Schweineerzeugen an Großverbraucher
über Wählervereinigungen und
Abrechnung

Kartoffeln

aus dem Lagerhaus
in Greif
Kartoffelgabeln,
und Großverbraucher

Auto Service

DEKRA-Dienst, Gebrauchtwagen
in Reichenbach,
Tankstelle und
Waschanlage
in Greifendorf

Land-
Einscherverg

Öl, Salzwasser, Gemüse,
Kartoffeln, Milchprodukte,
Käse, Speiseeis, Brot, Teig,
ökologische Getränke

Einzelhandel

in sechs Geschäften
im Landkreis
Mittelachsen

21. Juni 2014

Hoffest

www.gruenlichtenberg.com

Qualität



Direkt
vom Hof

110

SALAMIHOF MITTWEIDA

Obere Dorfstraße 1 · 09648 Mittweida · OT Frankenau
Tel. 03727 998024 und 0176 22064339 · Fax 03727 998025 · www.salamihof-mittweida.de

- Angebot** ständig
- » Salamispezialitäten
 - » Aus dem Holzbackofen: Roggenbrotspezialitäten, Brötchen, Vollkornbrot, Kuchen, Mittweidaer Handbrot, Holzwürmer im Schlafrock
- saisonal
- » Forelle frisch und geräuchert
- auf Bestellung
- » Stollen, Brezeln, Weihnachtsgeflügel, Karpfen frisch und geräuchert, Hausschlachtprodukte (Oktober - April)
 - » Spanferkel und Schinken im Brotteig
 - » Schlachtfeste für Firmen und Familien
 - » Spießverleih
- Spezialität
- » Schwein, Truthahn und Ochse am Spieß
- Verkauf
- » Bauern- und Naturmärkte
 - Informationen unter www.salamihof-mittweida.de
 - » Lieferservice, **Belieferung** von Großabnehmern/Wiederverkäufern

Qualität
Direkt vom Hof

111

25. Oktober 2014 - Fischerfest mit Bauernmarkt

Straußenhof Striegistal

Inh. Wolfgang Reißig

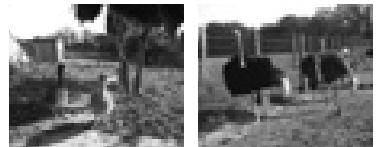
Mühlstraße 16 · 09661 Striegistal OT Pappendorf

Tel. 03 72 07 / 5 42 80

www.straussenhof-striegistal.de · info@straussenhof-striegistal.de

- Angebot**
- Fleisch- und Wurstspezialitäten vom Strauß
Straußeneilampen, Staubwedel, Straußenledertaschen – made in Sachsen
Eierlikör (saisonal)
volle Straußeneier (saisonal)

Führungen entlang der Gehege



Veranstaltungen im Verkostungsstübchen: Buffet – Alles vom Strauß, Raclette-Essen, Knaupelabend – Termine im Internet (ganzjährig auch individuelle Termine buchbar)

Verkauf

Hofladen in Pappendorf

Montag - Freitag 9 - 11 Uhr
Samstag 10 - 15 Uhr
und nach telefonischer Absprache



Qualität
Direkt vom Hof

112

14. Juni 2014 – Hoffest · 21. Dezember 2014 – Wintergrillen mit Verkauf und Weihnachtsmarkt



LERNERLEBNIS BAUERNHOF

Die Vorstellungen über Landwirtschaft entnehmen viele Kinder und Jugendliche den Informationen aus zweiter oder sogar dritter Hand.

Der Bauernhof als Lernort bietet die Möglichkeiten, Kenntnisse, Wissen und Werthaltungen zum Thema Landwirtschaft zu vermitteln.

Zahlreiche Tätigkeiten können die Kinder und Jugendlichen unter Anleitung oder selbständig ausführen. Die Kompetenzen, die sie dabei entwickeln, werden in allen Bereichen des täglichen Lebens von Nutzen sein.

Personale Kompetenz:

- » initiativ werden
- » Verantwortung übernehmen
- » mit Erfolg und Versagen umgehen
- » Ausdauer und Kreativität entwickeln

Soziale Kompetenz:

- » gemeinsam planen und durchführen
- » Kontakte aufbauen
- » Prozesse abstimmen und klären

Methodische Kompetenz:

- » sortieren
- » messen
- » zählen
- » wiegen
- » schätzen

Fachliche Kompetenz:

- » Lebensprozesse kennen lernen
- » Verbundenheit mit natürlichen Systemen

Der Bauernhof als Lernort bietet ein breites Spektrum an Angeboten. Die Inhalte ergeben sich aus der betrieblichen Struktur des jeweiligen Bauernhofes. Dabei kommen alle Sinne zum Einsatz.

Riechen:

- » Duft nach frischem Heu
- » „Duft“ des Misthaufens

Schmecken:

- » Geschmack der frischen Milch
- » Verzehr des selbst angebauten Gemüses

Sehen:

- » weite Felder
- » Tiere im Stall und auf der Weide

Hören:

- » Laute der Tiere
- » Rascheln von Heu und Stroh

Fühlen:

- » Tiere streicheln, pflegen
- » Bearbeiten der Erde

Kontakt:

Steffi Brjesan
 Projektleiterin
 E-Mail: Steffi.Brjesan@slb-dresden.de
 Internet: www.lernerlebnis-bauernhof.de



Das Projekt wird gefördert durch den Freistaat Sachsen und die Landwirtschaftliche Rentenbank.

DIREKTVERMARKTER IN DER STADT CHEMNITZ UND IM ERZGEBIRGSKREIS

Fläche: 1.828 km²
Anzahl der Städte und Gemeinden: 62
Verwaltungssitz: Annaberg-Buchholz
Kfz-Kennzeichen: ERZ
Internet: www.erzgebirgskreis.de



Erzgebirgskreis

Der Erzgebirgskreis umfasst den westlichen und mittleren Teil des längsten und höchsten Mittelgebirges in Sachsen. Der Fichtelberg bei Oberwiesenthal ist mit 1.214 Metern der höchste Punkt des Freistaates Sachsen.

Der Landkreis gehört zum Naturpark Erzgebirge/Vogtland entlang der sächsisch-böhmischen Grenze. Ursprüngliche Natur und vielseitige Kulturlandschaft bieten im Zusammenspiel viel Entdeckenswertes für Naturliebhaber und Wanderer. Burgen und Bergwerke, Museen und Schauwerkstätten vermitteln anschaulich Natur-, Bergbau- und Heimatgeschichte.

Bestimmend für die Landwirtschaft ist die Weidewirtschaft auf artenreichen Bergwiesen mit Heil- und Wildkräutern, die bei der Herstellung von Tees und Kräuterlikören Verwendung finden. Deftig ist die erzgebirgische Küche. Typische Speisen, aus frischen regionalen Produkten nach traditionellen Rezepten zubereitet wie z. B. „Griene Kließ mit Schwammebrüh“ – Klöße mit Pilzsoße, genießen Sie in Landgasthöfen, auf Bauernmärkten und bei den Hoffesten der Direktvermarkter.

Gaumenfreuden kann man das ganze Jahr im Erzgebirge erleben, besonders aber zu den „Erzgebirgischen Spezialitätenwochen“, die jedes Jahr im gesamten Oktober stattfinden. Seien Sie herzlich willkommen!



MÄRKTE UND LÄNDLICHE FESTE

BREITENBRUNN	09.08.2014	Naturmarkt	Frau Ott, Frau Weigel Tel. 03772/24879
CHEMNITZ OT Grüna	16.08.2014	Bauernmarkt	Frau Rudat Tel. 0371-850913
OELSNITZ/Erzg.	14.09.2014	2. Bauernmarkt Oelsnitz/Erzg.	Herr Bachmann Tel. 037298-170710
POBERSHAU	10.05.2014 20.09.2014	Gärtnerstag Naturmarkt	Frau Rossa Tel. 03735/6681231
RÜBENAU	22.06.2014	Bergwiesenfest	Frau Rossa Tel. 03735/6681231
SCHNEEBERG	11.10.2014	Öko- und Streuobstmarkt	Frau Ott, Frau Weigel Tel. 03772/24879
THUM	23.08.2014	Naturmarkt	Frau Seyffert Tel. 03721/23283
WITTGENSDORF	21.09.2014	Erntedankfest	Herr Klose Tel. 037200/81329

HOFFESTE

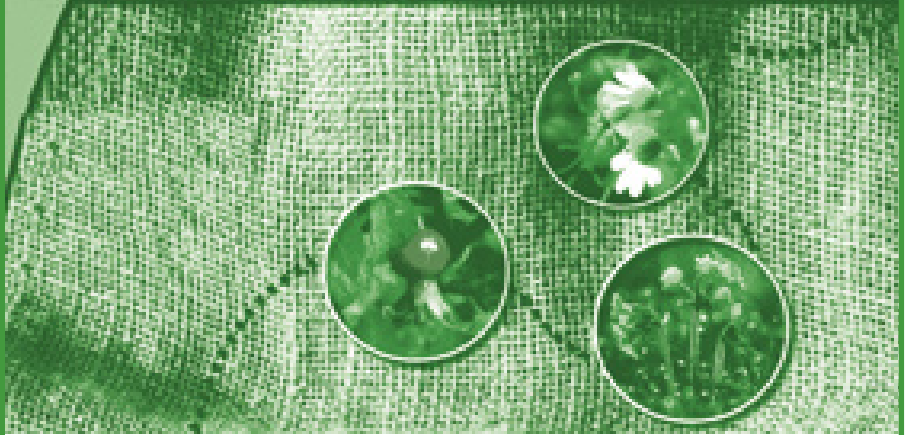


BREITENBRUNN OT Rittersgrün	14.06.2014	Hoffest	Frau Nestler Tel. 037757/7978
BURKHARDTSDORF Rößler-Hof	07.06.2014	Hoffest	Frau Seyffert Tel. 03721/23283
CHEMNITZ OT Röhrsdorf Wirtschaftshof Sachsenland	31.05.2014	Hoffest	Herr Hoffmann Tel. 03722/50480
JAHNSDORF Hofmarkt Peter Ziegs	31.05.2014	Hoffest mit Hoffestspielen	Herr Ziegs Tel. 03721/22518
STOLLBERG Agrargenossenschaft	01.05.2014	Hoffest	Herr Dr. Rau Tel. 037296/6880
WALDKIRCHEN/Erzg. Rolle Mühle	09.06.2014	Mühlentag	Tel. 03725/34730



Kräuter - Tee - Gewürze

Josef Müller Erzgebirge GmbH & Co. KG



Kräuter - Tee - Gewürze

Josef Müller Erzgebirge GmbH & Co. KG

Am Rittergut 6, 09488 Thermalbad Wiesenbad OT Wiesa

Tel. 0 37 33 / 50 06 26 · Fax 0 37 33 / 59 66 84

www.kraeuter-tee-gewuerze.de

kontakt@kraeuter-tee-gewuerze.de

kontakt@kraeuter-tee-gewuerze.com

Angebot

Gewürze, Kräutertee, Früchtetee, Rooibuschtee, Grüner Tee, Schwarzer Tee, Weißer Tee, Bonbons, pflanzliche Rohstoffe, Salben und fachbezogenes Zubehör, Zwiebelzöpfe, Knoblauchzöpfe

Besonders: geräucherter Knoblauch

Verkauf

- » verschiedene Natur- und Bauernmärkte
- » verschiedene Wochenmärkte
- » Internet-Shop



Silberfleisch

direkt – schmeckt.

EWG
DD - SN - EV
048

Ihre Fleischerei
der Agrargenossenschaft Affalter/Lößnitz e.G.

Obere Zobelgasse 2 · 08289 Schneeberg
Tel. 0 37 72 / 3 71 65-0 · Fax 0 37 72 / 3 71 65-10
www.direktvermarktung-silberfleischwaren.de
info@direktvermarktung-silberfleischwaren.de

Angebot

- » Lohnschlachtung und Verarbeitung
- » Erzgebirgische Fleisch- und Wurstspezialitäten
- » Herstellung von Eigenmarken

*Original Schneeberger Knappenwurst®
Schneeberger Frühstücksfleisch*

- » Partyservice
- » Festtagsspezialitäten, z. B. Weihnachtsbratwurst

Verkauf

» Hauptgeschäft

08289 Schneeberg

Obere Zobelgasse 2
Tel. 0 37 72 / 3 71 65-0
Fax 0 37 72 / 3 71 65-10

» Filialen

08289 Schneeberg

Thomas-Müntzer-Straße 33A
Tel./Fax 0 37 72 / 37 298 00

08280 Aue

Schwarzenberger Straße 7
Tel. 0 37 71 / 5 64 86 43, Fax 5 64 86 42

08280 Aue

Lindenstraße 46 a
Tel./Fax 0 37 71 / 5 41 28

08297 Zwönitz

Wehrgasse
Tel./Fax 03 77 54 / 7 73 69

08294 Lößnitz

Heinestraße 1
Tel./Fax 0 37 71 / 39 16 98

08352 Langenberg

Landschlachthof Langenberg
Gewerbestraße 9a

- » **Bauernmarkt Schwarzenberg-Neuwelt**
Schneeberger Straße 94
jeden Donnerstag und Freitag

- » **Belieferung** von Großabnehmern ist möglich.





HOFFEST

Agrargenossenschaft Stollberg eG

Schneeberger Str. 57 · 09366 Stollberg OT Mitteldorf

Tel. 03 72 96 / 6 88 0 · Fax 03 72 96 / 20 49



Angebot Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Produktion

eigene Verkaufsstellen

- » **Stollberg OT Mitteldorf**, Schneeberger Str. 57, Tel. 03 72 96 / 6 88 20
Di 13 - 17 Uhr, Mi/Do 8.30 - 12.30 u. 13.30 - 17.30 Uhr, Fr 8.30 - 15 Uhr
- » **Thalheim**, Salzstraße 2 (am Rathaus), Tel. 0 37 21 / 2 74 39 86
Di - Fr 8.30 - 17.30 Uhr, Sa 8 - 11 Uhr
- » **Jahnsdorf**, Chemnitzer Str. 45, Tel. 0 37 21 / 88 08 51
Di - Fr 8.30 - 13 Uhr und 14 - 17.30 Uhr, Sa 8 - 11 Uhr
- » **Oberdorf**, Neuwieser Str. 2, Tel. 03 72 96 / 23 37
Di 9 - 12.30 Uhr, Mi 13.30 - 17.30 Uhr,
Do 9 - 12.30 und 13.30 - 17.30 Uhr, Fr 9 - 12.30 und 13.30 - 16.30 Uhr
- » **Neuwiese**, Konsumstr. 1, Tel. 03 72 96 / 8 35 69
Di, Do, Fr 8.30 - 12 und 14 - 17 Uhr
- » **Aue**, Lindenstr. 15 (Zeller Berg), Tel. 0 37 71 / 55 19 69
Di - Fr 9 - 13 Uhr und 14 - 17 Uhr, Sa 8 - 11 Uhr
- » **Brünlos**, Franzberg 1, Tel. 03 72 96 / 1 52 53
Di - Fr 8.30 - 17 Uhr, Sa 7 - 11 Uhr

**1. Mai 2014
Hoffest**



115

Mit unserem **Verkaufsfahrzeug** sind wir für Sie im Kreis Stollberg unterwegs (Standzeiten auf telefonische Anfrage). **Belieferung** von Großabnehmern ist möglich.

ERZGEBIRGE/KRUŠNOHOŘÍ KULINARISCH ERLEBEN



Ziel 3 | Cil 3

Ahoj soustava. Hlavní partner:
2007-2013. www.ziel3cil3.eu

Der sächsisch-böhmische Grenzraum ist auch durch gemeinsame kulinarische Traditionen verbunden.

Ziel des Projektes ist die Etablierung grenzübergreifender Traditionsveranstaltungen, die ein besonderes kulinarisches Erlebnis für Erzgebirger und ihre Gäste bieten.

Besuchen Sie die Spezialitätenwochen im Oktober!

Weitere Informationen unter: www.erzgebirge-tourismus.de

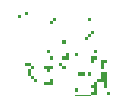


HOFFEST

HOFMARKT PETER ZIEGS

Chemnitzer Straße 78 · 09387 Jahnsdorf

Tel. 0 37 21 / 2 25 18 · peter-ziegs@web.de



- Angebot**
- » Rind-, Schweine- und Kalbfleisch aus eigener Produktion
 - » Hausschlachtene Wurst von Rind, Schwein und Kalb
 - » Lohnschlachtung, Lohnwurstherstellung
 - » Partyraumvermietung bis 30 Personen

- Verkauf**
- » **Hofladen in Jahnsdorf**
Wurstkonserven & Suppen täglich
Sept. - Mai

**31. Mai 2014 · 9. Hoffest
mit den 3. Hoffestspielen**



116

- 1. Do im Monat frisches Rind- und Kalbfleisch
- 2. Do im Monat frische hausschlachtene Wurst und Rindswurst

MIRIQUIDI

Garten- & Forstdienstleistungen
Baumpflege und Fällarbeiten

René Clauß
Forstwirtschaftsmeister

Zwönitzstr. 12
09380 Thalheim

Tel.: 0176 / 232 086 73

Mail: miriquidi_R.Clauss@web.de

117



HOFFEST



LANDWIRTSCHAFTSBETRIEB
Jörg Nestler

Angebot

ständig

Thomas-Müntzer-Weg 1 · 08358 Breitenbrunn OT Rittersgrün
Tel. 03 77 57 / 79 78 · www.eiei-nestler.de · info@eiei-nestler.de

frische Freiland Eier

selbst hergestellte Molkereiprodukte: Käse, Joghurt, Butter usw.
Fleisch- und Wurstkonserven von Schwein, Rind, Geflügel
Spezialitäten: verschiedene Rohmilchkäse, z. B. Wildkräuterkäse
(Giersch, Bäurwurz von Hand gesammelt)

saisonal

zur Weihnachtszeit: Gänse, Enten, Puten, Perlhühner, Kaninchen
4 x jährlich Rind-, Kalb-, Heidschnucken- und Ziegenlammfleisch
(auf Anfrage/Bestellung)



*Kräuterwanderungen mit Imbiss · Kindergeburtstage · Hoffest am 14. Juni 2014
Kindergartengruppen und Schulklassen sind herzlich willkommen!*

Verkauf » Hofladen in Rittersgrün Freitag 13 - 17.30 Uhr, Samstag 9 - 11 Uhr

118



HOFFEST

Rolle Mühle Waldkirchen

C. F. Rolle GmbH Mühle

Zschopenthal 15 · 09437 Waldkirchen/Erzgebirge

Tel. 0 37 25 / 347 30 · Fax 0 37 25 / 34 73 20

www.rolle-muehle.de



Angebot

Viel Freude beim Backen mit:
heimischen Mehlen, Getreide und Saaten,
Backmischungen – auch glutenfrei –
Spezialitäten in Bio-Qualität und regionalen Köstlichkeiten.

Verkauf

Mühlenladen in Waldkirchen Mo - Fr 7 - 16 Uhr

Herzliche Einladung! **Pfingstmontag · 9. Juni 2014 · Mühlentag**

119



HOFFEST

WIRTSCHAFTSHOF Sachsenland RÖHRSDORF / WITTGENSDORF e. G.

Limbacher Straße 86 · 09247 Chemnitz OT Röhrsdorf

Tel. 0 37 22 / 5 04 80 · Fax 0 37 22 / 50 48 21

www.wirtschaftshof-sachsenland.de · info@wirtschaftshof-sachsenland.de

Angebot komplettes Sortiment Fleisch- und Wurstwaren
Plattenservice
Belieferung von Großabnehmern ist möglich.

*... garantiert Hausschlachtenes aus Wittgensdorf
in absoluter Frische und bester Qualität*

Verkauf in den Filialen

09228 Wittgensdorf

09247 Röhrsdorf

09217 Burgstädt

geöffnet Dienstag - Samstag

R.-Harlaß-Str. 4a

Limbacher Str. 86

Dr.-Wilhelm-Külz-Str. 15

Tel. 03 72 00 / 8 13 47

Tel. 0 37 22 / 50 48 24

Tel. 0 37 24 / 6 66 98 46

geöffnet Montag - Samstag

09212 Limbach-Oberfrohna

09212 Limbach-Oberfrohna

Frohnbachstr. 59-61

Kleines Dörfchen 5

Tel. 0 37 22 / 40 60 11

Tel. 0 37 22 / 8 90 64 35

Unser **Hofladen in Röhrsdorf**,
Limbacher Str. 86, Tel. 0 37 22 / 50 48 24,
hält ein reichhaltiges Sortiment
von Direktvermarktern bereit.
geöffnet: Dienstag - Samstag



Hoffest
31. Mai 2014

120



HOFFEST



Rössler-Hof

Rolf Seyffert GbR



Obere Hauptstraße 61 · 09235 Burkhardtstorf
Tel. 0 37 21 / 2 32 83 · Fax 0 37 21 / 26 50 55
www.roessler-hof.de · roessler-hof@t-online.de

Angebot **ständig**

saisonal

**Hofladen mit Eiscafé und Blick in den Kälberstall · Schaukäserei
Projekttag/Unterricht auf dem Bauernhof**

Verkauf

- » **Hofladen in Burkhardtstorf**
Mo geschlossen; Di-Fr 10-19 Uhr, Sa 8.30-18 Uhr, So/Feiertag 14-18 Uhr
- » **Bauern- und Wochenmärkte:** Chemnitz/Rathausmarkt (Di, Fr),
Annaberg-Buchholz/Markt (Di, Fr), Freiberg/Obermarkt (Do)
- » **Wochenendmärkte und Wiederverkäufer** siehe Internetseite
- » **Naturmarkt Tharandt** (1. und 3. Sa im Monat)
- » **Naturmarkt Kloster Buch** (2. Sa im Monat)
- » **Belieferung** von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.

7. Juni 2014 · Hoffest · 10 - 19 Uhr

Schaukäserei und Schaubuttern · Kutschfahrten · kleiner Bauernmarkt · Wettmelken

Qualität

Direkt
vom Hof

121

Grenzwald

mehr als nur Kräuter ...

Grenzwald-Destillation Otto Ficker GmbH

Oberwiesenthaler Straße 7 · 09474 Crottendorf

Telefon: 03 73 44 / 81 81 oder 1 32 59-0 · Fax: 03 73 44 / 82 42 oder 1 32 59-35
e-mail: info@grenzwald.de · www.grenzwald.de



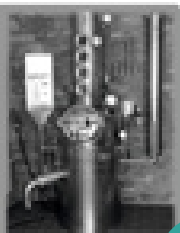
Angebot **Kräuterliköre und -Spirituosen, Fruchtliköre, Brände & Geiste, Creme-Liköre & Geschenkartikel**

Verkauf **Einzelhandel & Museum** (freier Eintritt) Crottendorf, Rathausstr. 59c, Tel.: 037344/13616
Betriebverkauf in Dresden-Nord Weinböhlner Str. 18, Tel.: 0351/6495213 u. 0162/6699656
verschiedene **Natur- und Bauernmärkte**
Belieferung von Großhandel, Wiederverkäufern und Gastronomie
Postversand deutschlandweit / Web-Shop: www.grenzwaldshop.de



Unser Schnaps-Museum ist zum
15. Tag des traditionellen Handwerks
am 19.10.2014

geöffnet und auch die Produktionsstätte in der
Oberwiesenthaler Straße 7 kann dieses Jahr wieder
besichtigt werden, es werden Produktionsabläufe
erklärt und vorgeführt und Sie können unsere
Produkte verkosten und käuflich erwerben.



122

Scheren- und Messerschleiferei KARL-HEINZ SCHMIDT

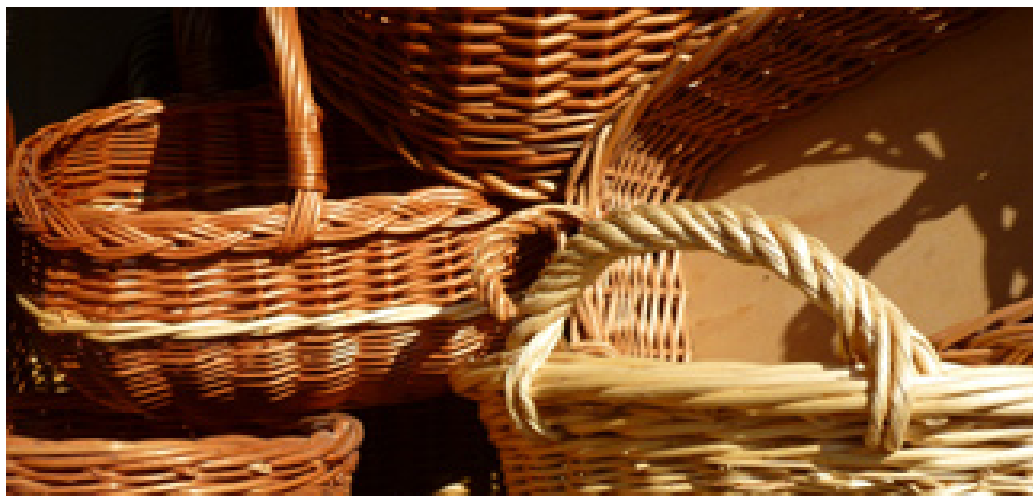
Instrumentenschleifermeister

Teichstraße 19 · 09419 Thum · Tel./Fax 03 72 97 / 25 22 · Funk 0178 / 1 65 37 18
www.scheren-messerschleiferei.de · info@scheren-messerschleiferei.de



Unsere Scheren- und Messerschleiferei ist 1864 vom Urgroßvater gegründet.
Wir schleifen und polieren Scheren und Messer jeder Art und Größe.

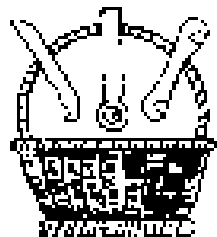
123



Korbmachermeisterbetrieb Grimmer

Inh. Norbert Grimmer

Oberer Natschungweg 6 · 09526 Marienberg OT Rübenau
Tel. 03 73 66 / 65 50 · Fax 03 73 66 / 62 03
nsmkgimmer@gmx.de



Angebot Sessel – Stuhlgarnituren
Korbwaren aller Art, Wirtschaftskörbe, Tragekörbe
Reparaturen aller Art – **Anfertigung nach Ihren Wünschen**

Verkauf » Korbmacherei in Rübenau ständig
nach telefonischer Absprache
» Märkte in verschiedenen Orten



124



BERGHOTEL
Drei Brüder Höhe

Drei Brüder Höhe 1
09496 Marienberg
Tel. 03735/600-0 · Fax 600-50
info@3bh.de · www.3bh.de

- » 30 DZ, 6 EZ, 1 Apartment
- » alle Zimmer mit TV, Telefon, Dusche/WC
- » gemütliches Restaurant mit
angeschlossenem Wintergarten
- » Veranstaltungssaal und Seminarraum
- » Biergarten mit Grillplatz
- » Aussichtsturm | Bowlingbahn



125



HIER STEHT FRISCHES UND KÖSTLICHES VON SACHSENS HÖFEN AUF DER SPEISEKARTE

Gastronom trifft Direktvermarkter – „Am Sauwald“

Gastronomen	Waldgasthof „Am Sauwald“ – Tannenberg „Anton-Günther-Schenke“ – Thermalbad Wiesenbad
Direktvermarkter	<ul style="list-style-type: none"> » Direktvermarktung Silberfleischwaren » Imkerei Schreyer » Hofkäserei Fritzsich » Champignonzucht Münzner

Gastronom trifft Direktvermarkter – „So schmeckt das Erzgebirge“

Gastronomen	„Villa Theodor“ – Grünhain-Beierfeld Hotel & Restaurant „Forstmeister“ – Schönheide Berghotel „Drei Brüder Höhe“ – Marienberg Gaststätte „Grüner Garten“ – Zwönitz
Direktvermarkter	<ul style="list-style-type: none"> » Milchziegenhof Schuhmann » Landwirtschaftsbetrieb Nestler » Direktvermarktung Silberfleischwaren » Champignonzucht Münzner » Schönberger Geflügelzucht Weber





Gebackenes Zanderfilet mit Kartoffel-Mandelkruste auf Spargel in Basilikum- Kürbiskernsauce

Zutaten für das Zanderfilet

- 1 kg Zander (eventuell Filet verwenden, dann nur 600 g)
- 2 große Frühkartoffeln
- 3 Esslöffel Creme fraiche
- 1 Esslöffel geriebener Hartkäse
- 1 Bio-Limette
- 1 Tasse Mandelsplitter
- 100 g Margarine
- 100 g Butter
- 1 Glas Weißwein (halbtrocken)
- 3 Stängel Dill
- Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zutaten für den Spargel

- 800 g frischer Spargel
- 10 g Butter
- Zucker und Salz nach Bedarf

Zutaten für die Sauce

- 100 g Kürbiskerne
- 10 Blätter Basilikum
- 1/2 Zitrone
- 100 g Sahne

REGIONAL GENIESSEN!

Zubereitung Spargel

Den Spargel schälen und ca. 10 Minuten senkrecht stehend im Salz-Zucker-Butter-Wasser kochen.

Zubereitung Zander

Den Zander unter fließendem Wasser mit einem Messer schuppen. Zander filetieren. Dazu den Fisch von der Schwanzflosse zum Kopf aufschneiden. Zuvor die Rücken- und Bauchflossen entfernen.

Den Dill zerkleinern, mit Wein übergießen und weitere Gewürze zugeben. Creme fraiche, Hartkäse, geriebene Bio-Limettenschale und den Wein zu einer Marinade zusammenrühren. Zum Schluss die Limette komplett auspressen und Saft hinzugeben. Die Limettencreme ist fertig. Den Zander in einer beschichteten Pfanne in Butter einseitig anbraten. Dazu das Filet mit der Haut nach unten in die Pfanne legen. Ca. 5 Minuten auf kleiner Flamme braten lassen. Fonds unbedingt aufheben, er wird als Basis für die Basilikum-Kürbiskernsauce benötigt.

Danach das Zanderfilet in eine Auflaufform geben (Haut nach unten) und den Fisch einseitig mit der Limettencreme reichlich bestreichen. Die Frühkartoffeln sauber bürsten und mit einem Küchenhobel in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln auf den marinierten Fisch legen. Zum Schluss die Mandelsplitter in Butter kurz anrösten und ebenfalls aufstreuen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Für ca. 10 Minuten unter den Grill oder in den Umluftherd stellen.

Zubereitung der Sauce

Den Basilikum waschen und in einer Küchenmaschine oder mit dem Wiegemesser zerkleinern. Die Kürbiskerne in Butter andünsten, danach abkühlen lassen und grob zermahlen. Das geht hervorragend in der Hand! Den Fischfond aufkochen lassen. Zum Schluss alle Zutaten nach einander zugeben. Mit der Sahne beginnen, danach zermalmte Kürbiskerne, zerkleinerten Basilikum und den Saft der halben Zitrone zugeben.

Guten Appetit wünscht die
„Villa Theodor“ aus Grünhain-Beierfeld



HOFFEST



Champignonzucht Roland Münzner

Ernst-Thälmann-Straße 51
09496 Marienberg – OT Reitzenhain

Tel.: 037364 / 125-0

Fax: 037364 / 125-50

E-Mail: kundendienst@muenzners-pilze.de

www.muenzners.info

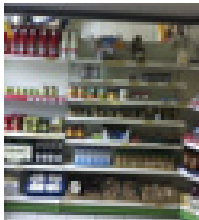
www.muenzners-pilzshop.de



- Angebot**
- » Frische Pilze direkt vom Hof
 - » Fertigprodukte (Pilztaler, Pilztöpfchen, Knödel- und Hefekloßspezialitäten)
 - » Erlebnispilzzucht (Führungen nach Vereinbarung)
 - » Pilzshop (Pilzpulver, getrocknete Pilze) auch online
 - » Pilzstüb'l (geeignet für Ihre Firmen-, Familienfeiern)
 - » Besuchen Sie unser [Hoffest im Mai 2015](#)
- Verkauf**
- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| » Hofladen täglich geöffnet | |
| Montag bis Donnerstag | 06.00 - 20.00 Uhr |
| Freitag | 06.00 - 16.00 Uhr |
| Samstag u. Sonntag | 06.00 - 12.00 Uhr |

Besuchen Sie uns in Reitzenhain.

„Münzner – wo guter Geschmack zu Hause ist!“



Qualität
Direkt vom Hof

126

DIREKTVERMARKTER IM LANDKREIS ZWICKAU



- Direktvermarkter
- Direktvermarkter, der ein Hoffest veranstaltet
- Handwerker

Fläche: 949 km²
 Anzahl der Städte und Gemeinden: 33
 Verwaltungssitz: Zwickau
 Kfz-Kennzeichen: Z
 Internet: www.landkreis-zwickau.de

Landkreis Zwickau

Das reizvolle Tal der Zwickauer Mulde mit seinen sehenswerten Städten sowie zahlreichen Burgen und Schlössern prägt diesen flächenmäßig kleinen Landkreis, der zwischen Erzgebirge und Vogtland liegt und an Thüringen grenzt.

Das Zentrum des Kreises bildet die traditionsreiche Berg- und Autobau-Stadt Zwickau, die viertgrößte Stadt in Sachsen. Hier beginnt auch die "Sächsische Silberstraße", eine lohnende Ferienroute, die bis nach Dresden führt. Sehenswerte Waldhufen- und Straßendörfer mit Fachwerkhäusern und Drei- und Vierseithöfen, gibt es zu entdecken.

Breit ist die Palette des landwirtschaftlichen Direktvermarkterangebotes. Sie reicht von Bio-Obst und Gemüse aus Limbach-Oberfrohna/Uhlsdorf über eine hochwertige Fleischkultur u. a. aus Härtensdorf, Schönberger Geflügel bis hin zu Imkereiprodukten.

Es lohnt sich sehr, die Bauernhöfe zu besuchen oder in den gemütlichen Landgasthöfen einzukehren, die regionale Speisen, frisch gebräutes Bier und "Selbstgebrannten" anbieten.

MÄRKTE UND LÄNDLICHE FESTE

CRIMMITSCHAU Innenstadt	31.05.2014 08.-10.08.2014	Historischer Zunft- und Handelsmarkt Großes Marktfest	
OT Blankenhain Schloss	26.-27.04.2014 20.-21.09.2014	3. Mitteldeutscher Korbmacher- und Pflanzentag 5. Mitteldeutscher Käse- und Spezialitätentag	
OT Gablenz Parkteich-Gelände	21.06.2014	Rittergutsfest mit Bauernmarkt	Herr Rogowski Tel. 03762/45743 und 0172/3721664
GLAUCHAU Marktplatz	29.03.2014 24.05.2014 30.08.2014 08.11.2014	Bauern- und Frischemarkt Bauern- und Frischemarkt Bauern- und Frischemarkt Bauern- und Frischemarkt	Frau Stahr Tel. 03723/42213
LICHTENSTEIN	25.10.2014	Bauernmarkt am Schlosspalais	
LICHTENTANNE OT Schönfels	12.-13.07.2014	9. Handwerker- und Töpfermarkt auf Burg Schönfels	
LIMBACH-OBERFROHNA Johannisplatz	15.03.2014 19.04.2014 17.05.2014 21.06.2014 20.09.2014 18.10.2014 15.11.2014	Bauernmarkt Bauernmarkt Bauernmarkt Bauernmarkt Bauernmarkt und Familientag Bauernmarkt Bauernmarkt	Frau Stahr Tel. 03723/42213
OT Wolkenburg- Kaufungen Schloß Wolkenburg	05.04.2014 13.12.2014	Ostermarkt Weihnachtlicher Bauernmarkt	Frau Stahr Tel. 03723/42213
OBERLUNGWITZ Festplatz	11.10.2014	Bauern- und Handwerkermarkt	Frau Stahr Tel. 03723/42213
ST. EGIDIEN Festplatz	10.05.2014	Bauern- und Handwerkermarkt	Frau Stahr Tel. 03723/42213
WALDENBURG Freiheitsplatz	06.09.2014	Bauern- und Handwerkermarkt	Frau Stahr Tel. 03723/42213
WERDAU	03.-04.04.2014 03.05.2014	Frühjahrsmarkt Garten- und Pflanzenmarkt	
ZWICKAU Hauptmarkt Altstadt Domhof Domhof	14.-16.04.2014 13.-14.09.2014 27.-28.09.2014 04.-05.10.2014	Frühlings- und Ostermarkt Historisches Markttreiben Erntedank und Herbstmarkt Erntedank und Herbstmarkt	

HOFFESTE



FRAUREUTH OT Gaspersgrün	07.06.2014	Hoffest auf dem Agrarhof	Herr Sander Tel. 037600/7700
HÄRTENSDORF Charlottenhof	07.06.2014	Hoffest	Herr Roder Tel. 037603/2618
MÜLSEN OT Ortmannsdorf Imkerei Scharf	05.07.2014	Tag der offenen Tür	Herr Scharf Tel. 037601-58181 und 0170-2722501
NIEDERFROHNA Tierpension Vogel	09.06.2014 26.04.2014 27.09.2014	Deutscher Mühlentag Frühlingsbauernmarkt 18. Niederfrohnauer Bauernmarkt	Wetzelmühle Tel. 03722/949734 Frau Vogel Tel. 03722/95030
SCHÖNBERG Geflügelhof Weber	19.04.2014	Hoffest	Herr Weber Tel. 03764-3834
WETTERZEUBE OT Schleckweda	06.07.2014	Ziegenhoffest	Herr Blume Tel. 036693-22747 und 0170-2838766
WILDENFELS OT Härtensdorf Bauernhof Kunz	12.04.2014 04.10.2014	Hoffest mit Ostermarkt Herbstfest mit Bauernmarkt	Frau Kunz Tel. 037603/2019





HOFFEST



SPEZIALITÄTEN
VOM
BAUERNHOF

Qualität
Direkt
vom Hof

Landwirtschaftsbetrieb mit Direktvermarktung

Thomas Kunz

Karl-Marx-Straße 70
08134 Wildenfels / OT Härtensdorf
Tel. 03 76 03 / 20 19 • Fax 03 76 03 / 5 02 17
www.bauernhof-kunz.de
eMail: bauernhof-kunz@t-online.de



Angebot

aus umweltgerechter Landwirtschaft
und artgerechter Tierhaltung

- Fleisch- und Wurstwaren vom Schwein, Damwild, Lamm und Rind
- Spezialitäten vom Eichelmastschwein
- Masthähnchen und Weideenten
- Weihnachtsgeflügel
- Getreide, Stroh, Heu und Kartoffeln
- Geschenkideen und Landhausdeko

Verkauf

- im neuen Hofladen in Härtensdorf
Montag geschlossen
Dienstag - Freitag 9 - 18 Uhr
Samstag 8 - 11 Uhr
- Belieferung von Großabnehmern
und Wiederverkäufern möglich

12. APRIL 2014 • HOFFEST MIT OSTERMARKT
4. OKTOBER 2014 • HERBSTFEST MIT BAUERNMARKT
JEWEILS 9 - 18 UHR



Charlottenhof Härtensdorf

Familie Roder

Otto-Nuschke Straße 1, 08134 Härtensdorf

Tel. 03 76 03 / 26 18 und 0177 / 2 85 22 50

Fax 03 76 03 / 5 06 52

info@charlottenhof-haertensdorf.de



**Charlottenhof
Härtensdorf**

*Ein bäuerlicher
Familienbetrieb*

Umweltgerechte Landwirtschaft

Angebot	ständig	Gemüse
		Getreide
		Kartoffeln
		Müsli
		Brotaufstriche
Verkauf	saisonal	Frisch-Geflügel (September - Mai) auf Bestellung

Verkauf Bauernladen in Härtensdorf

Mittwoch und Samstag 9.00 - 12.00 Uhr

Donnerstag und Freitag 9.00 - 18.00 Uhr



128

7. Juni 2014 • 7. Härtensdorfer Bauernmarkt

Bauernhof Hertel



Landwirtschaft aus Leidenschaft

BAUERNHOF HERTEL

Gerald Hertel · Teichweg 18 · 08371 Glauchau OT Schönbornchen

Tel. 0171 / 451 81 10 · Fax 0 37 63 / 44 26 95

www.Bauernhof-Hertel.de · info@Bauernhof-Hertel.de

Angebot	aus eigener Produktion:
	ständig Eier, Wurstkonserven, Honig, Bienenwachskerzen jedes 2. Wochenende im Monat (Termine aktuell auf der Homepage)
saisonal auf Bestellung	frische Wurst und Fleisch
	Kartoffeln, Futterrüben, Getreide, Heu und Stroh Kaninchen
Verkauf	außerdem:
	ständig Säfte
Verkauf	» Hofladen in Glauchau Samstag 10 - 12 Uhr
	» Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.

129

IMKEREI DIETER SCHARF

Neuschönburger Straße 10b
 08132 Mülsen OT Ortmannsdorf
 Tel. 037601 / 581 81 · Mobil 0170 / 272 25 01
 www.honigscheune.de · dieter@honigscheune.de



Angebot **ständig** Honig und Honigspezialitäten
 Propolis
 saisonal Wabenhonig, Blütenpollen (Juni-Dezember)
 auf Bestellung Gelee-Royale-Produkte



Verkauf

- » **Hofladen in Mülsen**
Freitag 10 - 18 Uhr
- » **auf Märkten**
- » **Belieferung** von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.

5. JULI 2014 · TAG DER OFFENEN TÜR

130



Frisches aus der Region



Schönberger
Geflügelhof
Weber

Qualität
Direkt
vom Hof

Ostermarkt
mit Stallbesichtigung
19.04.2014

Unser Sortiment

- Eier aus Freiland- und Bodenhaltung
- Wachteleier
- Hausmacher - Frischeinudeln
- Eier- und Schokolikör
- Schlachtgeflügel
- Geflügelspezialitäten
- Junggeflügel



Öffnungszeiten Hofladen

- Mo, Di, Fr 8:00 - 14:30 Uhr
- Mi, Do 8:00 - 18:00 Uhr
- Sa 8:00 - 12:00 Uhr

Hier erhalten Sie unsere Produkte

- auf Bauern- und Wochenmärkten
nähere Infos unter: 03764 - 38 34
- im eigenen und in Hofläden anderer Direktvermarkter
- in EDEKA-, REWE-, Simmel-Märkten und Galeria Kaufhof
- in der bewusst einkaufenden Gastronomie unserer Region

Zertifizierungen

- Schlachthaus und Eierpackstelle
EU - Zulassung: SN 10267
- KAT Packstelle: PN DE 140017
KAT Legebetrieb: K 214 / 0171
K 214 / 0791
- Wettbewerbssieger 2010:  
„Artgerechte Tierhaltung“



Regionale Produkte für eine bewusste Ernährung

Hauptstraße 7
D - 08393 Schönberg

Tel.: 03764 - 38 34
Fax: 03764 - 17 14 67

info@gefluegelhof-weber.de
www.gefluegelhof-weber.de



HOFFEST



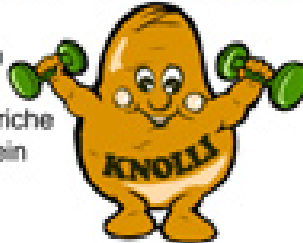
Schulstr. 1
08427 Fraureuth
OT Gospersgrün
Tel. 037600-7700
Fax 037600-770100
info@agrарhof.de

Qualität
Direkt vom Hof

www.agrarhof.de

Leckeres vom Lande & Regionale Produkte

- bekannte und historische Kartoffelsorten
- Getreide, Futtermittel,
- verschiedene Fruchtaufstriche
- Himbeer-Likör, Erdbeerwein
- Himbeere & Essig
- Eierlikör
- Wurstkonserven



- Eier, Nudeln,
- Honig, Salze,
- Öle, Senf, Tee,
- Molkereierwaren
- Liköre,
- Töpferwaren,
- Holzbauteile

Verkauf

Mo. - Fr. 9.00 - 17.00 Uhr & Do. + Fr. bis 18.00 Uhr

Belieferung an Großabnehmern und Hausanlieferung

*Selbstpflücke : Erdbeeren mit Direktverkauf
Himbeeren - Gojisträucher - Aroniabeeren*

Betriebsführungen - Ferienwohnungen - Seminarräume

*Reitunterricht und Pensionspferdeplätze
im Pferdeparadies*

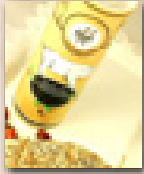
Reitfest & Bauernmarkt
7. Juni 2014

Gospersgrüner Erdäpfelwochen
10. Sep - 15. Okt.





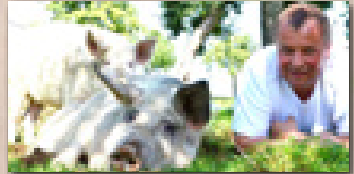
WEIL ARTGERECHT VIEL BESSER SCHMECKT, halten wir unsere Koberländer Eichelmastrschweine ganz **NATÜRLICH** im Offenstall auf Stroh. Sie können das ganze Jahr nach Draußen. Da sie sich frei bewegen können, sind sie außergewöhnlich gesund und munter. Sie erleben jede Jahreszeit hautnah und ernähren sich von Walnüssen, Eicheln, Kastanien, frischem Gras, außerdem fressen sie ihr Stroh und hofeigenes Futter. Durch diese natürliche Haltung erhalten wir ein besonders schmackhaftes und hochwertiges Schweinefleisch, welches durch die Gerbsäure der Eicheln und Nüsse dem Genießer eine neue Geschmackswelt eröffnet!



PRODUKTE VOM KOBERLÄNDER EICHELMASTRSCHWEIN:

- » Coppa Schinken
- » Leberwurst, Bratwurst, Zwiebelmett usw. im dekorativen Weckglas
- » und der neueste Hit:

SALAMI IN DER GESCHENKBOX!



... eine **RUNDE** Geschenkidee! Von unseren Eichelmastrschweinen verwenden wir nur ausgesuchte zarte und magere Schweinefleisch-Teile. Sie werden mit absolut natürlichen BIO-Gewürzen verfeinert. Die Geschmacksrichtungen Trüffel, Tomate/Basilikum oder ganz PUR stehen zur Auswahl.

Als Mitglied der Erzeugergemeinschaft Koberland handeln wir nach diesem Leitsatz:

„Nehme bestes Fleisch, behandle es mit Liebe, guten Zutaten sowie handwerklichem Geschick und verbinde traditionelles Wissen mit moderner Technik – dann entstehen Lebensmittel, die den Namen auch verdienen.“

133

FLEISCHEREI HEYER Andreas Heyer · Plauensche Str. 4 · 08412 Werdau · Tel. 0 37 61 / 27 87 · www.fleischerei-heyer.de

DIE DLG – DEUTSCHE LANDWIRTSCHAFTS-GESELLSCHAFT E.V.

... ist eine gemeinnützige Organisation mit ca. 24.000 Mitgliedern. Sie will agrar-, ernährungswissenschaftliche und technische Erkenntnisse praxisverfügbar machen und betreibt Qualitätsförderung für die Land- und Ernährungswirtschaft. Das „DLG-Testzentrum Lebensmittel“ prüft jährlich über 20.000 Lebensmittel aus dem In- und Ausland. Weitere Informationen unter: www.dlg-verbraucher.info



Ökokiste und Demeterbetrieb

Silke + Armin Lucht · Am Ullersberg 31
09212 Limbach-Oberfrohna OT Uhlisdorf
Tel. 03 76 09 / 54 33
Fax 03 76 09 / 5 07 64
www.Guidohof.com · info@Guidohof.com

Angebot komplettes Bio-Sortiment: Obst & Gemüse, Kräuter, Holzofenbrot, Käse, Molkereiprodukte, Eier, Wurst, Bio-Trockenwaren
Führungen und Erlebnistage für Kindergartengruppen und Schulklassen

Verkauf

- » **Hofladen in Uhlisdorf**

Dienstag	15 - 19 Uhr
Freitag	10 - 12 und 14 - 19 Uhr
Samstag	9 - 12 Uhr
- » **Ökokisten-Hausanlieferung**

Ökokistenzertifikat: 5-Sterne-Betrieb

134



HIER STEHT FRISCHES UND KÖSTLICHES VON SACHSENS HÖFEN AUF DER SPEISEKARTE

Gastronom trifft Direktvermarkter – „Zwickauer Land“

Gastronomen **Hotel & Restaurant „Bock“ – Limbach-Oberfrohna**
Hotel & Restaurant „Drei Schwanen“ – Hohenstein-Ernstthal
Hotel & Restaurant „Goldener Helm“ – Lichtenstein
Gasthaus „Fischerhof“ – Crimmitschau

Direktvermarkter

- » Landgut Chursdorf
- » Geflügelhof Hinkelmann
- » Schönberger Geflügelhof Weber
- » Bauernhof Kunz
- » Fischereibetrieb Lokotsch
- » Solti's Obstgarten
- » Bauernladen Charlottenhof
- » Spargel- und Erdbeerhof Sießmeir



Gastronom trifft Direktvermarkter – „Koberland“

Gastronomen **Partyservice - Fleischerei Heyer – Werdau**
Gastwirtschaft „Reiterhof Stude“ – Langenbernsdorf

Direktvermarkter

- » Landwirtschaftsbetrieb Kunz
- » Landwirtschaftliche Wildhaltung Albrecht Müller
- » Gut Neumark

HOTEL & RESTAURANT BOCK

Oberer Gutsweg 17c
09212 Limbach-Oberfrohna



- » komfortable Zimmer
- » Veranstaltungen
- » Feiern im kleinen Kreis und bis zu 150 Personen
- » frische Küche

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	Ruhetag
Dienstag - Freitag	17 - 23 Uhr
Samstag	11 - 24 Uhr
Sonntag / Feiertag	11 - 23 Uhr

29. Mai 2014

Marktreiben zu Himmelfahrt

Regionalität und Qualität aus Sachsen



... weil

Verantwortung und Genuss zusammengehören

Tel. 03722 4098-00 | www.hotel-bock.de

TIERPENSION – FUTTERMITTEL – SCHAFWOLLHANDEL

Ute Vogel

Jahnshorn 7 · 09243 Niederfrohna

Tel./Fax 0 37 22 / 9 50 30 · tierenatur@t-online.de

Angebot	ständig:	Futtermittel Schafwollartikel
	saisonal:	Blumen- und Gemüsepflanzen
	Spezialität:	Holunderblütengelee und -sirup aus eigener Produktion
	außerdem:	Annahme von Schafrohwole und von Fellen zum Gerben

Verkauf	» Hofladen in Niederfrohna	Mo - Fr	9 - 18 Uhr
		Sa	8 - 11 Uhr
	» Bauernmärkte der Region		
	» Belieferung von Großabnehmern ist möglich (nur Schafwollsocken).		

26.04.2014 Frühlingsbauernmarkt · 27.09.2014 Niederfrohnaer Bauernmarkt



136

Tauben- und Geflügelhof Werner

Winfried Werner

Anstieg 4 · 09353 Oberlungwitz

Tel. 0 37 23 / 35 37 · Fax 0 37 23 / 62 74 03

www.taubenhof-werner.de

Angebot	» junge Täubchen
	» Eier aus Freilandhaltung
	» Fleischhähnchen
	» Enten (ab September)
	» Weihnachtsgänse
	- alles auf Vorbestellung frisch geschlachtet -



Verkauf	» Hofladen in Oberlungwitz	
		Mi 17 - 19 Uhr, Do 14 - 19 Uhr, Fr 9 - 19 Uhr, Sa 9 - 16 Uhr

Sieger im Landeswettbewerb „Tiergerechte und umweltverträgliche Haltung von Geflügel (Masttauben) in der Landwirtschaft“



137

Landwirtschaftsbetrieb Kretzschmar GbR

BIO-HOF KRETZSCHMAR

Erlbacher Straße 6 · 09355 Gersdorf

Tel. 03 72 03 / 45 20 und 0172 / 797 06 61 · Fax 03 72 03 / 6 55 52

www.biohof-kretzschmar.de · sarahkretzschmar@web.de

Angebot	ständig	Bio-Eier selbstgemachter Eierlikör, Eiernudeln
	auf Bestellung	Broiler, Gänse, Enten, Suppenhühner

Verkauf	» Hofladen in Gersdorf	täglich	8 - 22 Uhr	
	» Märkte	Lugau	Di	8 - 14 Uhr
		Hohenstein-Ernstthal	Mi	8 - 14 Uhr
		Oelsnitz/Erzgebirge	Fr	8 - 13 Uhr
	» Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.			



138

Mitglied bei Biokreis

HACKETHALER

Natursäfte und Nektare



Fruchtsaftkellerei • Lohnmosterei

Ernst-Schneller-Straße 6 • 09356 St. Egidien OT Kuhschnappel
Tel. 0 37 23 / 35 27 • Fax 0 37 23 / 66 89 75 • www.hackethaler-fruchtsaft.de

Angebot

aus der eigenen Produktion:

Natursäfte, Nektare, Obstweine

Lohnmostverarbeitung

Annahme und Verarbeitung Ihrer Stachelbeeren,

Johannisbeeren weiß, rot und schwarz,

Süß- und Sauerkirschen, Äpfel und Birnen

Bienenhonig, Kräuterliköre

Geschenservice, Sanddornspezialitäten, Weine vom Weingut

Verkauf

Hofladen in Kuhschnappel, Ernst-Schneller-Straße 6

Öffnungszeiten

November - Juli

Montag	9 - 12 Uhr und 13 - 16 Uhr
Dienstag	9 - 12 Uhr und 13 - 16 Uhr
Mittwoch	geschlossen
Donnerstag	13 - 18 Uhr
Freitag	geschlossen
Samstag	9 - 11 Uhr

August - Oktober

Montag	9 - 12 Uhr und 13 - 18 Uhr
Dienstag	9 - 12 Uhr und 13 - 16 Uhr
Mittwoch	geschlossen
Donnerstag	9 - 12 Uhr und 13 - 18 Uhr
Freitag	geschlossen
Samstag	9 - 12 Uhr

Weitere Sammelstellen für Äpfel und Birnen sowie Verkauf ganzjährig

Herr Herbert Gruner

Auestraße 82, 08358 **Grünhain**

Tel. 0 37 74 / 6 25 47

ganzjährig Sa

9 - 11 Uhr

während der Obstannahme

Mo, Mi

9 - 12 und 14 - 18 Uhr

Sa

9 - 12 Uhr

Frau Rosemarie Köthe

Pflanzen und Haustierservice

Ortelsdorfer Straße 15, 09131 **Chemnitz**

Tel. 03 71 / 44 94 42

1. August bis 30. Oktober

Mo, Di, Do, Fr

14 - 18 Uhr

Sa

9 - 12 Uhr

1. November bis 31. Juli

Mo und Do

14 - 18 Uhr

Sa

9 - 12 Uhr

Landwirtschaftsbetrieb

Röbller-Hof

Hofladen

Gutshof Elsdorf

Herr Gerald Hertel

Rudolf Harnisch

Rolf Seyffert GbR

Yvonne Brodmann

(ehem. Pfefferkorn)

Teichweg 18

Dorfstr. 6

Obere Hauptstarße 61

Falkenauer Straße 20 a

Hauptstr. 96-98

08371 **Glauchau**

08396 **Harthau**

09235 **Burkhardtsdorf**

09569 **Oederan**

06328 **Lunzenau**

OT Schönhörnchen

Tel. 03 76 08 / 2 29 02

Tel. 037 21 / 232 83

Tel. 03 72 92 / 215 70

Tel. 0173 / 9 90 04 18

Tel. 037 63 / 126 22

Die Öffnungszeiten erfragen Sie bitte telefonisch.



Kaffeefee
Sachsen

Kaffeerösterei · Schaurösterei
Straße der Einheit 31 · 09337 Wüstenbrand
Tel. 0 37 23 / 62 67 56 · Fax 0 37 23 / 66 90 75
www.kaffeefee-sachsen.de · info@kaffeefee-sachsen.de

Angebot *handwerklich geröstete Raritäten-Kaffees
Zubehör zur Kaffe Zubereitung
Confiseriewaren · Präsente*

Kaffeeverkostungen – Termine unter www.kaffeefee-sachsen.de

Verkauf

- » *Werksverkauf und Café* *Freitag 10 - 18 Uhr
(nicht an Feiertagen)*
- » *Naturmarkt Klaffenbach* *Mai und Oktober*
- » *Lieferservice für Firmen (Kaffee und Präsente)*
- » *Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich.*



140

„INTERESSENGEMEINSCHAFT DER ERZEUGERZUSAMMENSCHLÜSSE IN SACHSEN“ E.V. (IGE)

... wurde 1995 als Verein gegründet. Sie ist eine Dachorganisation der Land- und Ernährungswirtschaft. Die IGE bildet ein wichtiges Forum des Informations- und Erfahrungsaustausches für die Mehrzahl der sächsischen Erzeugergemeinschaften und -organisationen. Sie unterstützt Landwirte z. B. beim Einkauf von Rohstoffen und Produktionsmitteln und bei Qualitätsmanagementsystemen.

Weitere Informationen unter: www.interessengemeinschaft-ige-sachsen.de



HOFFEST



Ziegenhof Schleckweda

Hofkäserei & Hofladen & Hofcafé & Ferienwohnung
Elsterweg 4 · 06722 Wetterzeube OT Schleckweda
Tel. 03 66 93 / 2 27 47 · Fax 03 66 93 / 2 36 81
www.ziegenhof-schleckweda.de · info@ziegenhof-schleckweda.de

Angebot *ständig*

*auf Anfrage
Spezialität*
von Frisch- bis Hartkäse alles aus Ziegenmilch, Ziegensalami
regionale Weine, Honig
Zickleinfleisch
Ziegenmilchreis, Milbenkäse

Verkauf

- » *Hofladen in Schleckweda* *Fr, Sa, So, Mo 10 - 18 Uhr*
- » *Hof-Café „Capra“* *Sonntag 11 - 18 Uhr und zu Veranstaltungen*
- » *Natur- und Sondermärkte* *Termine auf der Internetseite*

Sonntag, 6. Juli 2014 – Ziegenhoffest 11 - 18 Uhr

1. Mai und 3. Oktober 2014 – An- bzw. Abradeln der Weinroute an der Weißen Elster

Biohofgemeinschaft Sachsen-Anhalt · EU-Bio-zertifiziert • VHM-Qualitätspreis für „Schleckweder“

141

REGIONAL GENIESSEN!

Lammbraten vom „Römer-Lamm“

Zutaten

1,2 kg ausgelöste Keule(n) vom Lamm
3 Knoblauchzehen
1/2 Bund Thymian
1/2 Bund Majoran
1/2 Bund Estragon
3 Zweige Rosmarin
Salz und Pfeffer nach Bedarf
100 ml Olivenöl
1,2 kg festkochende Kartoffeln
150 ml trockener Rotwein
600 g Kirschtomaten

Arbeitszeit

ca. 30 Minuten / Ruhezeit: ca. 12 Stunden

Lammfleisch steht für Hochgenuss. Das saftige, hellrote Fleisch ist zart und aromatisch und überzeugt durch seine Vielfalt. Lammfleisch ist relativ mager, enthält hochwertiges Eiweiß und trägt sowohl zu einer genussvollen als auch ausgewogenen Ernährung bei.

Zubereitung

Das Lammfleisch waschen und trocken tupfen. Mit Küchengarn zusammenbinden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymian, Majoran und Estragon abbrausen, trocken schütteln, Blätter abstreifen, fein hacken.

Knoblauch, Kräuter, etwas Salz und Pfeffer mit Öl verrühren, das Fleisch damit bepinseln und zugedeckt über Nacht marinieren.



Die Kartoffeln waschen, schälen und längs achteln.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Rotwein zu einem Drittel einkochen lassen. Das Fleisch abtropfen lassen, die Marinade auffangen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne auf dem Herd rundum anbraten. Den Braten auf die Fettpfanne des Ofens legen.

Die Kartoffeln salzen, pfeffern, mit Marinade beträufeln und um den Braten legen. Rosmarin fein hacken und auf die Kartoffeln streuen. Im Ofen bei 180 Grad auf mittlerer Schiene ca. 60 Minuten braten und die Kartoffeln ab und zu wenden.

Die Tomaten waschen, halbieren und beiseite stellen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Tomaten unter die Kartoffeln heben und den Braten mit dem Rotweinjus bepinseln.



Den Braten herausnehmen, in Alufolie wickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dann aufschneiden und mit den Kartoffeln servieren.

Guten Appetit wünscht
**Partyservice und Fleischerei Heyer
aus Werdau**

DIREKTVERMARKTER IM VOGTLANDKREIS

Fläche: 1.412 km²
Anzahl der Städte und Gemeinden: 39
Verwaltungssitz: Plauen
Kfz-Kennzeichen: V
Internet: www.vogtlandkreis.de



-  Direktvermarkter
-  Direktvermarkter, der ein Hoffest veranstaltet

Vogtlandkreis

Zwischen Erzgebirge, Thüringer Schiefergebirge und Fichtelgebirge liegt der Vogtlandkreis, die "klingende Ferienregion" im Südwesten Sachsens. Angrenzend an die Tschechische Republik, Bayern und Thüringen ist die waldreiche Mittelgebirgslandschaft rings um die Spitzenstadt Plauen "Deutschlands Musikwinkel".

Bekannt sind auch die größte Ziegelsteinbrücke der Welt über das Göltzschtal, die Sächsischen Staatsbäder Bad Elster und Bad Brambach sowie die traditionelle Küche: Von alters her spielt hier die Kartoffel eine besondere Rolle. Der "Erdapfel" wird schon seit dem 17. Jahrhundert angebaut. Vielfältig ist die Zubereitung des vogtländischen "Nationalgerichts" „Griene Kließ" oder „Griegeniffe" (Grüne Klöße), die mit Sauerbraten und viel „Brieh" (Soße) gereicht werden, oder der knusprigen „Bambes" (Kartoffelpuffer).

Besuchen Sie die zahlreichen Gasthöfe mit ihren traditionellen Gerichten und die Höfe und Bauernmärkte der vogtländischen Direktvermarkter!



MÄRKTE UND LÄNDLICHE FESTE

BAD BRAMBACH	31.05.2014	Frühlingsfest und Markt	Herr Herbst Tel. 037438/20331
Freibad			
Park Schönberg	05.07.2014	Parkfest	Herr Pfeiffer Tel. 037438/21798
Sprudelgelände	17.08.2014	Sprudelfest	und 037438/9100
Marktplatz	29.11.2014	Weihnachtsmarkt	Herr Herbst Tel. 037438/20331
FALKENSTEIN/Vogtland	01.05.2014	Gartenfaszination	Frau Bruchholz Tel. 03745/7510533
OT Oberlauterbach		im Umweltzentrum	
Rittergut	29.05.2014	Gutshoffest zu Himmelfahrt	
	07.09.2014	Wald- und Jagdfest	
	03.10.2014	Teich- und Gutshoffest	
	29.-30.11.2014	Kreative Hofweihnacht	
LENGENFELD	04.-05.10.2014	Obstschau in Waldkirchen	Herr Mothes Tel. 037600/3526
OT Waldkirchen			
Bürgerhaus			
MARKNEUKIRCHEN			
Oberer Berg	26.07.2014	Öko-Markt	Herr Mann Tel. 037422/2965
Oberer Berg	26.-27.07.2014	Bergfest	Herr Ratz
Gläserner Bauernhof	29.-31.08.2014	22. Ernte- und Fischerfest	Fam. Jacob Tel. 037422/74859
OT Erlbach	29.03.2014	Vogtländisches	Herr Mann
Riedelhof		Obstbauernseminar	Tel. 037422/2965
	12.07.2014	Streuobstwiesentag	
	10.-11.10.2014	Weinherstellung und Obstverarbeitung	
Riedelhof / Eubabrunn	31.10.2014	Vogtländische Kernobstmesse	
Freilichtmuseum			
Eubabrunn	01.06.2014	Schäfertag	Frau Forkel
	14.09.2014	Landtechnik im Wandel der Zeit	Tel. 037422/6536
OT Landwüst	15.06.2014	20. Vogtländischer Imkertag	Tel. 037422-2136
OELSNITZ/Vogtland	12.04.2014	Ostermarkt	Frau Neudel
Marktplatz	03.05.2014	Bauernmarkt	Tel. 037421/73129
Schloß Voigtsberg	28.09.2014	1. Voigtsberger Bauernmarkt	Herr Petri Tel. 03741/70974
PLAUEN	08.-15.03.2014	Europäischer Bauernmarkt	Herr Bretschneider Tel. 037462/29856
Möbelhaus Biller			

HOFFESTE



BROCKAU Kräutergärtnerei Sagan	26.-27.04.2014	Tage der offenen Tür	Herr Sagan Tel. 03765-3096416
LENGENFELD OT Waldkirchen Marienhöher Direktvermarktung	12.-14.09.2014	Hoffest	Frau Bauer Tel. 037606/375970
NEUMARK Gut Neumark	13.04.2014 12.09.2014 13.-14.12.2014	Ostermarkt - Palmsonntag Neueröffnung Hofladen Landweihnacht mit Weihnachtsbaumverkauf	Frau von Römer Tel. 037600/56690
PAUSA-MÜHLTROFF OT Langenbach	31.05.2014	Hoffest in der Hofkäserei Meißgeier	Frau Meißgeier Tel. 036645/21300
REICHENBACH i. V. Gündels Kulturstall	20.-21.09.2014	Kartoffelmarkt und Kartoffelernte wie zu Omas Zeiten	Herr Streit Tel. 03765/16288





AGRARGENOSSENSCHAFT

Weidagrund e.G.



- LANDFLEISCHEREI -

Hauptstraße 13 · 07952 Pausa-Mühltroff OT Unterreichenau
Tel. 03 74 32 / 2 05 94 · Fax 03 74 32 / 2 13 70
post@agrar-weidagrund.de · www.agrar-weidagrund.de

Angebot

- » Fleisch- und Wurstwaren, Plattenservice
- » Mittagstisch Montag - Freitag (nach Anmeldung)
- » Tagungen und familiäre Festlichkeiten

Verkauf

- » ab Hof in Unterreichenau Mo - Fr 8.00 - 15.30 Uhr
- » eigene Verkaufsstellen in Pausa, Plauen, Zeulenroda, Elsterberg und Langenwetzendorf Mo - Sa 8.00 - 18.00 Uhr
- » Markttag jeden 2. Samstag im Monat (außer Juli und August) 9.00 - 13.00 Uhr
- » Onlineshop für Wurstbestellung www.fleischerei-weidagrund.de



142



Kaninchenverarbeitung



Familie Simon

Untere Dorfstraße 14
07952 Pausa-Mühltroff
OT Wallengrün
Tel./Fax 03 74 32 / 2 05 13



Angebot

Kaninchen und frische Verarbeitungsprodukte
Hausmacher- und Kaninchenwurst, Kaninchenkonserven
frisches Geflügel (Enten, Putenteile, Tauben, Perlhühner)
Zebufleisch und -wurst

Verkauf

- » Markt Zeulenroda Donnerstag 8 - 13 Uhr
Plauen/Klostermarkt Mittwoch 8 - 13 Uhr
- » Bauernmarkt Marktscheune Rothenkirchen Freitag 9 - 16 Uhr
Aue Freitag 9 - 16 Uhr
Elbepark Hebelei
Sachsenmarkt Zwickau
Frischemarkt Zwickau



143



Hofkäserei Annette Meißgeier

Winterseite 51 · 07919 Pausa-Mühltroff OT Langenbach
Tel. 036645/21300 · hofkaeserei.langenbach@arcor.de

Angebot

ständig

Ziegenmilch, Quark, Joghurt, Feta, Camembert
Frisch-, Weich- und Schnittkäse
verschiedene Ziegenwurstspezialitäten
::: Ziegeeis, Käseplatten, Präsentkörbe auf Bestellung :::
März/April/Mai: Zicklein lebend oder geschlachtet
Zuchtlämmer aus Herdbuchzuchtbestand
Führungen und Verkostungen

saisonal
auf Bestellung
auf Anfrage

Verkauf

- » **Hofladen in Langenbach** Fr 10.00-17.00 Uhr, Sa 8.30-12.00 Uhr
und nach Vereinbarung
 - » **Markt in Plauen/Klostermarkt** Mi 9.00 - 13.00 Uhr
 - » **Lieferservice** und Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern
- 31. Mai 2014 · Hoffest ab 10 Uhr**



144



HIER STEHT FRISCHES UND KÖSTLICHES VON SACHSENS HÖFEN AUF DER SPEISEKARTE

Gastronom trifft Direktvermarkter – „Bad Elster“

Gastronom

Parkhotel „Helene“ – Bad Elster
Ambiente Hotel „Quellenpark“ – Bad Elster
„Sachsenhof-Stüb'l“ – Bad Elster
Café & Restaurant „Waldschlösschen“ – Bad Elster

Direktvermarkter

- » Geflügelzucht Radl
- » Sächsische Winzergenossenschaft Meißen
- » Marienhöher Direktvermarktung Waldkirchen
- » Agrargenossenschaft Tirschendorf
- » Direktvermarktung Silberfleischwaren
- » Imkerei Neudel



Gastronom trifft Direktvermarkter – „So schmeckt das Vogtland“

Gastronomen

Hotel & Restaurant „Forstmeister“ – Schönheide
Parkhotel „Helene“ – Bad Elster
Gasthof Zwoschwitz – Plauen-Zwoschwitz
Hotel & Restaurant „Zum Postillion“ - Klingenthal

Direktvermarkter

- » Agrargenossenschaft Tirschendorf
- » Landwirtschaftsbetrieb Nestler
- » Direktvermarktung Silberfleischwaren
- » Direktvermarktung Bretschneider
- » Geflügelzucht Radl
- » Sächsische Winzergenossenschaft Meißen
- » Agrargenossenschaft Gospersgrün

Partner

- » Meissener Spezialitätenbrennerei „Prinz zur Lippe“
- » Gundermann Akademie



Kräutergärtnerei Sagan

Inh. Rüdiger Sagan

Friedensstraße 2 • 08491 Brockau
 Tel. 03765 / 3096416 • Fax 03765 / 3093958
 www.druwido.de • info@druwido.de

Angebot	<i>ständig</i>	Trockenkräuter, Gewürze, Kräutermischungen, Kräuterprodukte, Kräutertee, Potpourris
	<i>saisonal</i>	Kräuterpflanzen von A bis Z (März/April - Sept./Okt.) Nutzpflanzen, Jungpflanzen (März/April - Sept./Okt.) Obstgehölze (März - Oktober) frische Gärtner Tomaten (Juli - August)
	<i>Besonderes</i>	alkoholfreie Kräuterbowle und mehr im Markt- und Festverkauf Kräuterwanderungen und Vorträge

26. und 27. April 2014 – Tage der offenen Gärtnerei

Verkauf	• in der Gärtnerei in Brockau	
	April bis September	Donnerstag 15.00 - 19.00 Uhr und jederzeit nach telefonischer Absprache
	• im Onlineshop auf www.druwido.de	
	• auf Märkten	19.04. Pflanzenbörse im Botanischen Garten Adorf 01.05. Gartenfaszination im Umweltzentrum Oberlautenbach 29.05. Ökomarkt in Bad Elster 05.-13.07. Kleine Gartenschau in Reichenbach/Vogtland und viele mehr. Termine finden Sie auf www.druwido.de





Pilze & Spezialitäten by Schellenberg

Neundorfer Str. 2g · 08538 Weischlitz OT Kobitzschwalde

Tel. 0 37 41 / 70 72 24 · Fax 0 37 41 / 70 78 80

www.austernseitling.de · info@austernseitling.de

Angebot

Puffer-Teige zum Selbstbraten

- Pilzpuffer 400 g und 600 g
- Kartoffelpuffer 500 g
- Scharfer Puffer 400 g
- Krautpuffer 500 g
- Spargelpuffer 400 g (April-Juli)
- Kürbispuffer 400 g (Sept.-März)

getrocknete und gemahlene Pilzmischungen
Pilzsalat (Becher 150 g), Champignonsalat (Becher 250 g)

Spezialität: geräucherte Pilze

Verkauf

- » **ausgewählte Natur- und Bauernmärkte, Stadtfeste, Jubiläumsfeiern**
- » www.austernseitling.de
- » **Plauener Spitzenfest und Weihnachtsmarkt**
- » **Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern möglich**

Mitglied im Verein Vogtländischer Bauernmarkt e.V. und im Vogtländischen Knollenring e.V.



146

VERGESSENE VIELFALT – STREUOBST AUS SACHSEN

Zu unserer Heimat gehört die Natur, zu unseren Bauerndörfern gehören die Streuobstwiesen und große Obstgärten. Streuobstwiesen sind seit langer Zeit ein landschaftsprägender Bestandteil und ein Stück sächsische Tradition. Auf dieser Website findet man Wissenswertes und Interessantes zur ländlichen Idylle der Wiesen mit ihrer Vielfalt des Lebens. Weitere Informationen unter: www.streuobst-in-sachsen.de



DLG
Gütesicherung



• Getreide • Milch • Fleisch- und Wurstwaren • Biogas



Stöckigter Weg 22 • 08541 Theuma

Tel. 03 74 63 / 8 87 48 • Fax 03 74 63 / 8 38 35

ag-theuma@t-online.de • www.AG-theuma.de • www.bauernmarkt-theuma.de

Angebot

Frischfleisch (2 x wöchentlich frisch geschlachtet)
Wurstwaren von edel & mild bis deftig & würzig nach vogtländischer Art
Probieren Sie unseren prämierten „Theumaer Frühstücksschinken“, die „Knacker“, die „Harte“, die „Hausmacher“ Leberwurst & Blutwurst Plattenservice warm und kalt für jede Feier, auf Wunsch mit Gemüseschnitzerei
DLG-Prämierter Schinkenspeck und Lachsschinken
saisonal: **Hausschlachtungen und Herstellung Ihrer ganz persönlichen Wurstsorten**

Verkauf

- **Bauernladen Theuma** mit sonstigen Lebensmitteln
(Dorfplatz) Hauptstraße 33, 08541 Theuma, Tel. 03 74 63 / 8 84 75
Montag - Freitag 8 - 18 Uhr, Samstag 8 - 11 Uhr
- **Filiale Herlasgrün**, Bahnhofstraße 8, 08543 Herlasgrün, Tel. 03 74 39 / 62 15
Dienstag, Mittwoch 8 - 13 Uhr, Donnerstag, Freitag 8 - 17.30 Uhr
- **Fahrverkauf Orte um die Talsperre Pöhl** (Mi, Do nachmittags)
- **Märkte Oelsnitz** (Di, Fr), **Plauen** (Do), **Falkenstein** (Mi)
- **Lieferservice / Belieferung** von Großabnehmern und Wiederverkäufern



147

Mitglied im Verein Vogtländischer Bauernmarkt e.V. • Gütenachweis für Lebensmittel-Kleinbetriebe Version 4



Angebot

ständig
saisonal

Bauernhof Gruschwitz • Th. und H. Gruschwitz
Sorgaer Straße 18 · 08228 Rodewisch OT Rützengrün
Tel. 0 37 44 / 35 16 39 oder 43 76 02 · Fax 0 37 44 / 35 16 38
www.bauernhof-gruschwitz.de · info@bauernhof-gruschwitz.de

frische Eier · Rindfleisch, Schweinefleisch und Wurst
Kalbfleisch (Frühjahr), Lammfleisch (Frühjahr - Herbst)
Suppenhühner (Frühjahr) · Weidemastgeflügel (Sommer - Herbst)
Enten (Sommer - Herbst) · Puten (Herbst - Winter)
Wild aus den Wäldern des Vogtlandes und Westerzgebirges
Martins- und Weihnachtsgänse

Rinder und Schafe aus ökologischer Haltung

Verkauf ab Hof in Rützengrün

Eier und Wurstkonserven täglich in Selbstbedienung
frisches Fleisch und Geflügel in den geraden Wochen Fr + Sa 9.30 - 18.00 Uhr
Bei Geflügel ist Vorbestellung empfehlenswert.



148

DATEN AUS DER LANDWIRTSCHAFT

Wer sich für Daten und Fakten landwirtschaftlicher Betriebe in Deutschland interessiert, findet auf der Website des Statistischen Bundesamtes ausführliche Informationen darüber. Ebenfalls gibt es Hinweise auf ausgewählte Publikationen.
Weitere Informationen auf: www.destatis.de



Landwirtschaftsbetrieb mit Eigenvermarktung Familie Bretschneider

Kastanienweg 7
08237 Steinberg OT Rothenkirchen
Tel. 03 74 62 / 74 97 · Fax 03 74 62 / 2 98 56
www.marktscheune-rothenkirchen.de



Angebot schlachtfrisches Fleisch von Rind und Schwein
hausschlachtene Konserven in 10 verschiedenen Sorten
und 4 verschiedenen Größen
hausschlachtene Wurst, Schinken und Salmispezialitäten

Verkauf

» Hofladen in der Marktscheune Rothenkirchen	Di-Fr	9 - 17 Uhr
	Sa	8 - 12 Uhr
» Bauernmarkt Marktscheune Rothenkirchen	Fr	9 - 16 Uhr
» Fahrverkauf Auerbach/Neumarkt	Do	9 - 17 Uhr
» Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist in beschränktem Umfang möglich.		



149

Mitglied im Verein Vogtländischer Bauernmarkt e.V.



Gut Neumark • Kirchplatz 5 • 08496 Neumark
Tel. 03 76 00 / 56 69 10 • Fax 03 76 00 / 56 69 20
www.gut-neumark.de • d.roemer@gut-neumark.de



**GUT NEUMARK
VON RÖMER**
„Schaf, nicht auf dem Weg“

Angebot

Alles rund ums Schaf – Wolle, Strümpfe, Betten, Schafmilchseife ...
 Verkauf von lebenden Lämmern, Lammfleisch, Wild; Wurst und Schinken.
 Ab September Vergrößerung des Warenangebots.
 Spezialität: Lamm- und Wildroster, Lammschinken

*Unsere Lämmer werden im Weidebetrieb gehalten.
 Das Wild stammt aus freier Wildbahn aus unseren Wäldern.*

Öffnungszeiten

Mo - Do 8 - 17 Uhr sowie auf telefonische Anfrage | neue Zeiten ab 12.09.14

13.04.14 | Ostermarkt – Palmsonntag | 11-18 Uhr
 15.06.14 | Leipziger Streichquartett im Kuhstall | Matinee Beginn 11 Uhr, Imbiss
 20. u. 21.06.14 | Chansonabend – Lieder von Reinhard Mey | 19-21 Uhr
 27.07.14 | SchLOSSertag in Zusammenarbeit mit der Freien Presse | 11-18 Uhr
 12.09.14 | Neu-Eröffnung Hofladen | ab 14 Uhr
 13. u. 14.12.14 | LandWeihnacht mit Weihnachtsbaumverkauf | 14-18 Uhr

Programmdetails unter
www.gut-neumark.de

Qualität

Direkt
vom Hof

150

Mitglied im Erzeugerzusammenschluss Koberland, Tourismusverband Vogtland e.V. und bei movelo (E-Bike-Akkuchwechselstation)

GARTENBAU UWE BILLHARDT

Viehmarkt 3 • 08485 Lengendorf
 Tel. 037606 / 25 19 • Fax 037606 / 25 20

ANGEBOT NACH SAISON

- » Gemüse | Kräuter | Blumen
- » Beet- und Balkonpflanzen | Jungpflanzen
- » Kürbisse | Trockenmaterial
- » Tomaten selbst ernten | Rosenkohl im Winter

VERKAUF » im Foliezelt an der B 94
 » auf Märkten
 in Rothenkirchen, Zwickau, Auerbach, Falkenstein

Qualität

Direkt
vom Hof

151

Mitglied im Landesverband Gartenbau

Marienhöher Direktvermarktung Waldkirchen GmbH

Irfersgrüner Straße 17 • 08485 Lengendorf OT Waldkirchen
 Tel. 03 76 06 / 3 75 97 32 • Fax 03 76 06 / 3 75 97 21 • www.vogtlandliebe.de • info@vogtlandliebe.de

- Angebot**
- » Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Produktion
 - » Kuh- und Schafmilchprodukte aus eigener Herstellung (Käse, Joghurt, Quark, Butter ...)
 - » saisonal: Damwild
 - » auf Bestellung: Platten- und Partyservice, Anfertigung von Präsenten
 - » Ausstellung von Gutscheinen

Verkauf

Hofladen in Waldkirchen	Dienstag - Freitag	8 - 18 Uhr
	Samstag	8 - 11 Uhr



- » Bauernmarkt Marktscheune Rothenkirchen (Freitag)
- » Märkte und Fahrverkauf mit Verkaufsfahrzeugen – Zeiten und Standorte siehe Internet
- » Lieferung von Molkereiprodukten an Großabnehmer

12. bis 14. September 2014 • Hoffest – Genießen auf gut vogtländisch!

Qualität

Direkt
vom Hof

152

EIN FRISCHES EI

Eier wurden schon von unseren Vorfahren als eiweißreiche, leicht verdauliche Kost geschätzt. Bereits die als Jäger und Sammler umherstreifenden Sippen bedienten sich im Frühling an den Gelegen verschiedener Wildvögel. Der Appetit unserer Vorfahren auf Eier hat sich bis auf den heutigen Tag erhalten. Nur müssen wir uns nicht mehr mühsam auf Eiersuche begeben, von der Osterzeit einmal abgesehen. Unsere Landwirte bieten heute ganzjährig frische Eier an.

Das am häufigsten in Deutschland verzehrte Ei legt unser Haushuhn. Die angenommene Urform, das Bankivahuhn, stammt aus Südostasien. Schon vor 4500 Jahren wurden Haushühner in Nordindien gehalten. Mittlerweile sind sie nahezu überall auf der Welt ansässig. Die heute noch beliebte Rasse der wildfarbenen Italiener hat das Aussehen der Stammform recht gut bewahrt.

Eier gibt es von Natur aus in ganz verschiedenen Farben. Die Variation reicht von rein weißen Eiern über verschiedene helle bis dunklere Brauntöne bis zu den weniger bekannten grünfarbigen bzw. türkisfarbenen Eiern. Die Farben sind in der Regel von der Hühnerrasse abhängig. Letztere stammen von Araucana-Hühnern.



Eier sind aus unserer täglichen Ernährung nicht mehr wegzudenken. Sei es offen ersichtlich als gekochtes Frühstücksei oder „versteckt“ zum Beispiel in vielen Teigwaren.



Doch wie bleibt ein Ei frisch? Wie lange kann ich es lagern? Wann ist ein Ei verdorben?

Die Frische der Eier hängt vom Alter und der Aufbewahrungstemperatur ab. Frisch gelegte Eier haben eine natürliche Schutzschicht, die ca. 18 Tage gegen das Eindringen von Keimen effektiv schützt. Anschließend wird die Schale durchlässiger. Spätestens jetzt gilt es, die Eier gekühlt zu lagern. Frische Eier können deshalb ungekühlt angeboten werden. Auf Eierkartons ist in der Regel vermerkt, ab wann Eier ihren Weg in den Kühlschrank finden sollten. Gleichfalls ist ein Mindesthaltbarkeitsdatum aufgedruckt. Ist es überschritten, können die Eier durchaus noch gut sein, sollten aber bevorzugt hart gekocht oder durchgegart werden. Sind Sie unsicher, schlagen Sie das Ei auf. Ist ein Ei verdorben, riecht man es deutlich. Eidotter und Eiklar sind möglicherweise verfärbt.

Mit einem einfachen Trick, ohne das Ei aufzuschlagen, kann man gleichfalls die Frische eines Eies bestimmen. Ein mit Wasser gefülltes Glas hilft Ihnen dabei. Sinkt das Ei zu Boden, ist es frisch. Schwebt bzw. steht es im Wasser, ist es schon älter. Die Ursache für den unterschiedlichen Schwebzustand hängt von der Luftkammer am dicken Ende des Eies ab. Mit zunehmendem Alter vergrößert sie sich, und das Ei schwimmt weiter oben.



Fragen Sie bei Ihrem nächsten Einkauf auf einem Wochenmarkt oder bei einem Landwirt in Ihrer Nähe nach frischen Eiern. Dabei werden Sie sicher auch die eine oder andere interessante Information zur Haltung seiner Hühner aber auch zu Frische, Lagerung und Haltbarkeit von Eiern bekommen.



HOFFEST

Kulturstall Gündels Historische Kartoffelsorten



- Über 100 verschiedene Kartoffelsorten im Anbau
- Verkauf als Speisekartoffel und zu Pflanzzwecken
- Verkauf über Online-Shop und ab Hof
- Paketversand und Selbstabholung möglich
- Lieferung auch von Kleinmengen (ab 1 kg)

GÜNDELS KULTURSTALL • Schwarze Tafel 15
08468 Reichenbach im Vogtland • Tel. 03765 16288

Qualität



Direkt vom Hof

www.guendels-kulturstall.de/shop

153



GEFLÜGELZUCHT RADL

Inh. Frank Radl

Untere Dorfstraße 41 • 08626 Hermsgrün/Vogtland

Tel./Fax 03 74 23 / 22 33



Angebot Eier aus Bodenhaltung
Nudeln – 14 Sorten (auch für Wiederverkäufer & Kollegen)
Junghennen (schwarz, weiß, braun), Enten- und Gänseküken
ganzjährig: frisches Geflügelfleisch, Mastbroiler und Enten
Oktober - Dezember: Weihnachtsgeflügel, Fluigent und Gänse

- Verkauf**
- ab Hof in Hermsgrün täglich
 - Märkte Oelsnitz (Di, Fr), Falkenstein (Mi), Klingenthal (Mi, Fr), Plauen (Do), Adorf (Sa)
 - Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern möglich

Qualität



Direkt vom Hof

154

DIE KARTOFFEL – EINE KNOLLE AUF ERFOLGSKURS

Als die europäischen Entdecker Richtung Amerika segelten, brachten sie eine Vielzahl vertrauter Pflanzen und Tiere mit in die neue Welt. Beispiele dafür sind die verschiedenen Getreidesorten, aber auch Haustiere wie Pferd, Rind, Schwein und Huhn. Dies blieb aber keine Einbahnstraße. Auch die neue Welt hatte einiges zu bieten, was die europäische Küche entscheidend bereichern sollte. Was wäre Italien heute ohne Tomaten, Ungarn ohne Paprika oder Deutschland ohne Kartoffeln? All dies gab es bisher auf dem europäischen Kontinent nicht.

Mitte des 16. Jahrhunderts kamen die ersten Kartoffeln aus Amerika nach Spanien. Die großflächige Einführung der Kartoffel in Deutschland, speziell in Preußen, geht auf den „Kartoffelbefehl“ Friedrichs des Großen im Jahr 1746 zurück. Er ließ Saatkartoffeln an sein Volk verteilen. Nach anfänglicher Zurückhaltung durch die Bevölkerung, die lieber Getreide und Gemüse anbaute, hatte sich, nicht ohne majestätischen Druck, ca. 20 Jahre nach dem Tod des Monarchen die Kartoffel auf den Äckern Preußens etabliert. Swen Gündel, aktives Mitglied des Vogtländischen Knollenrings e.V., weist jedoch darauf hin, dass lange vor dem „Kartoffelbefehl“ des „Alten Fritz“ bereits Mitte des 17. Jahrhunderts Kartoffeln auf den Feldern des Vogtlandes angebaut wurden.

Heute ist die Kartoffel aus der Ernährung der Bevölkerung nicht mehr wegzudenken. Galt es mittels der Kartoffel in der Vergangenheit noch Hungersnöte, Kriege und entbehrungsreiche Nachkriegsperioden zu überstehen, hat sich die Kartoffel vom reinen „Sattmacher“ in den wohlhabenden Ländern zum nachgefragten Produkt auch für Feinschmecker gewandelt. Ein Grund dafür ist, dass es neben der unvermeidlichen Salzkartoffel heute eine Vielzahl von Verwendungsmöglichkeiten gibt. Denken wir nur an leckere Gratins, an deftige Bratkartoffeln, würzige Röstis, unwiderstehliche, Bratensoße aufsaugende Klöße, an die nicht nur bei Kindern beliebten Pommes Frites oder an eine wärmende Kartoffelsuppe im Winter. Und nicht zu vergessen, den beliebten Kartoffelsalat auf Grillpartys im Sommer. Die Vielfalt an Verarbeitungs- und Zubereitungsmöglichkeiten in der kreativen Küche ist nahezu unbegrenzt.



Mit der Nutzung der Kartoffel als attraktives Genussgemüse geht auch die Renaissance alter Kartoffelsorten einher. Es geht um das Erlebnis Kartoffel pur. Die Vielfalt bezüglich Formen, Farben und Geschmacksrichtungen ist beeindruckend. Lassen Sie sich vom Kartoffelgenuss verführen. Ein Landwirt in Ihrer Nähe wird Sie sicher gern beraten, welche seiner Sorten sich wozu eignet, wird Sie auf Besonderheiten und Unterschiede hinweisen. Versuchen Sie einmal Kartoffelgenuss pur, zum Beispiel als Pellkartoffel. Vielleicht mit nur etwas Salz oder Butter. Wir wünschen guten Appetit!



Unser Tipp: Für Interessierte lohnt sich ein Besuch in „Gündels Kulturstall“ bei Reichenbach im Vogtland. Der Bestand an Kartoffelsorten ist dort zwischenzeitlich auf fast 100 hauptsächlich alte historische Kartoffelsorten angewachsen, die Jahr für Jahr auf dem Hof angebaut und vermehrt werden. In einem jährlich neu angelegten Schaugarten, wo Sorte neben Sorte auf Schautafeln beschrieben und angebaut sind, können sich Touristen und Interessenten auch von den vegetativen Sortenunterschieden überzeugen. Laut Swen Gündels Recherchen, ist eine derartige Konzentration von alten historischen Kartoffelsorten außerhalb von Gen-Banken in Europa nur sehr selten anzutreffen.

Weitere Informationen unter: www.guendels-kulturstall.de

Vogtländische Wildspezialitäten

Vogtländische



Dipl.-Ing. (FH) André Weber
 An der Papiermühle 1 08258 Markneukirchen
 Tel. +49 (0) 37 41 / 47 02 57 oder +49 (0) 178 / 4 95 47 21
www.wildvertrieb.de weber@wildvertrieb.de

Wir jagen selbst und verarbeiten für Sie:

ausschließlich gejagtes Wild aus den Naturparks
 Erzgebirge/Vogtland – Fichtelgebirge – Frankenwald

Angebot: Frisches Wildbret * Wildwurst / Wildschinken * Wildgrillprodukte *
 Wildkochlehrgänge * Wildverarbeitungsseminare * Partyservice *
 Catering * Lohndienstleistungen im EU – Schlachtbetrieb
 von Rind – Schwein – Schaf – Ziege

Verkauf: auf Wochen- und Bauernmärkten
 Mi Plauen Klostermarkt von 8 bis 13 Uhr
 Do Zwickau von 8 bis 16 Uhr oder Sachsenmarkt/Frischemarkt
 Fr Rothenkirchen Marktscheune von 8 bis 16 Uhr

Filialverkauf: im Bio- und Regionalmarkt Jößnitz
 Goethestraße 1 08547 Jößnitz
 Di-Mi 10 bis 17 Uhr und Do-Fr 9 bis 19 Uhr

Belieferung von Großabnehmern und Wiederverkäufern ist möglich

Hoffest am 01. November 2014 in Markneukirchen



155



Spitzenqualität aus dem Oberen Vogtland

- ◆ *Echter Deutscher Honig*
- ◆ *Bienenwachskerzen*
- ◆ *Honigwein (Met)*

Imker
 Wilhelm & Jürgen Neudel
 Bahnhofsweg 20
 08648 Raun im Vogtland
 Tel. (03 74 38) 22 203



eMail: imkerei-neudel@t-online.de
 Fax (03 74 38) 22 223



156

Verkauf nach vorheriger tel. Vereinbarung, vorzugsweise abends | Europ. Bauernmarkt Plauen, Ökomärkte Bad Elster u. Markneukirchen



VOGTLÄNDISCHER IMKERTAG FEIERT ZWANZIGSTES JUBILÄUM

Am 15. Juni 2014 lädt der „Vogtländische Imkertag mit Honigfest“ ins vogtländische Freilichtmuseum Landwüst ein.

Aus einer anfänglichen Schau in die Imkerei für kleine und große Besucher entstanden, hat sich im Laufe der Jahre ein vielseitigeres Bild etabliert. Ziel ist es, den Gästen die Imkerei als festen Bestandteil einer umweltgerechten und nachhaltig funktionierenden Landwirtschaft zu präsentieren. Die komplexen Zusammenhänge zwischen Natur, Bienen und landwirtschaftlichem Pflanzenbau werden aus verschiedenen Blickwinkeln dargestellt – mitten in der wunderschönen Landschaft des Oberen Vogtlandes und dem bäuerlichen Ambiente des Museums.

Dieses imkerliche Hoffest mit einem kleinen Bauernmarkt regionaler Landwirtschaftsbetriebe mit Direktvermarktung bietet auch die unverfälschten Gaumenfreuden aus eigener Produktion.

Ein besonderer Höhepunkt wird das Schaukochen sein.

Regionale Gastronomen veredeln regionale Produkte vor den Augen des Publikums zu Köstlichkeiten. Hier kann nicht nur probiert werden, es gibt auch interessante Rezepte und Anregungen von Profis.

Außerdem erhalten Sie Antworten auf Fragen zu Agrarprodukten und Verfahrensweisen der Erzeugung landwirtschaftlicher Direktvermarkter.

Bereichert wird die Präsentation mit praktischen Vorführungen z. B. beim Honig schleudern und bei der Bienenwachskerzen- oder Seifenherstellung. Eine Kapelle sorgt für musikalische Unterhaltung, Vorträge und Videobeiträge bieten zusätzliche Informationen.

Für Kinder gibt es ein kleines Programm mit Basteln, Schminken und einer speziellen Kinderführung während eines Vortrages.

Herzlich eingeladen sind alle, die sich für Natur, Landwirtschaft und Umwelt und natürlich insbesondere für Bienen interessieren!

DER IMKERVEREIN ADORF

Veranstalter: Vogtland Kultur GmbH
 Vogtländisches Freilichtmuseum Landwüst
 Rohrbacher Straße 4, 08258 Landwüst



ZUVERLÄSSIGE PARTNER FÜR ERFOLGREICHE ARBEIT

Dieter Schott

LEBENSMITTELTECHNIK

Sächsisches Familienunternehmen seit 1964



www.DieterSchott.de

Vertrieb

Planung

Service

für Ihren Fleischverarbeitungsbetrieb und Ihre Schlachtung

Dieter Schott GmbH
Einge Gasse 6
09521 Neukirchen

Werkvertretung von marktführenden
Fleischereimaschinen-Herstellerfirmen

Tel.: (03 71) 2 81 46 - 0
Fax: (03 71) 21 71 39

WALDHEIMER GEWÜRZE

südtirolisch-berühmt!

Landlberger Straße 60
04796 Waldheim

Telefon: 034337 941 90
www.waldheimer-gewuerze.de



Gewürze für Einzelhandel und Endverbraucher | Gewürze für Fleisch- und Wurstwaren
Gewürze für Sauerkonserven, Backwaren, Molkereiprodukte
Saucen und Brühen für Großverbraucher und Caterer

Beratung - Verkauf - Service

Waagen - Kassen Gebert H_JG

09577 Niederwiesa



GRAEF



Avery Berkel

www.GePOS.de

HJG@GePOS.de

Sie haben Fragen
zu Ihrer Kasse?

Wir helfen Ihnen gern!



Finanzamttauglich
nach GDPdU

Tel. 03726 / 61 88

INFRAROTKABINEN VON APEL

DIE EINZIGEN MIT VERSTELLBAREN STRAHLERN



Wir entwickeln unsere Kabinen ständig weiter!
Bringen Sie sich auf den neuesten Stand unter:
www.infrarotinsel.de

- bessere Wirksamkeit der Infrarotwärme durch verstellbare Strahler
- alle handelsüblichen Strahler sind lieferbar, auf Wunsch auch als Kombination verschiedener Typen
- Sondermaße realisieren wir ohne Aufpreis
- wir haben Angebote in jeder Preisklasse



St. Petersburger Straße 22a
01069 Dresden
Sie erreichen uns 365 Tage im Jahr
gebührenfrei unter: 0800 / 64 64 100



Meine SachsenZeit

Die überregionale Zeitung für Sachsens bunte Veranstaltungen

erscheint 4x pro Jahr mit folgenden Themen:

- Stadtfeste, Dorffeste, Hoffeste
- Freilichtbühnen, Naturtheater
- Genussland Sachsen
- Weihnachtsland Sachsen
- Messen in Sachsen
- Veranstalterservice und Veranstaltungsporträts
- Termine und Adressen



ganzjährig &
sachsenweit

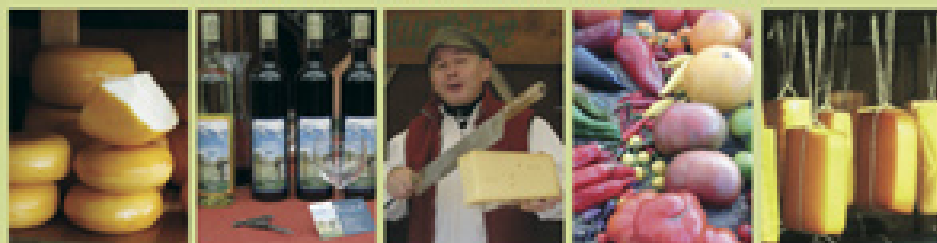
erhältlich auf Messen und Veranstaltungen, in sächsischen Touristinformationen,
Fremdenverkehrsämtern und ausgewählten touristischen Einrichtungen

www.meine-sachsenzeit.de

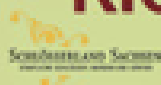
1. SÄCHSISCHER KÄSE- & SPEZIALITÄTENMARKT

6. - 7. September 2014

Samstag 11 - 18 Uhr / Sonntag 10 - 18 Uhr



Kloster Alzella (bei Nossen)



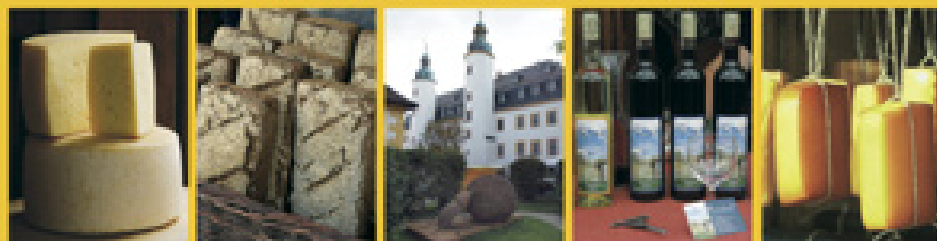
WWW.MARKT-WERT.NET

Eine Veranstaltung von
markt.wert
Spezialitäten-Marktsysteme

5. MITTELDEUTSCHER KÄSE- & SPEZIALITÄTENMARKT

20. - 21. September 2014

Samstag und Sonntag 10 - 18 Uhr



Deutsches Landwirtschaftsmuseum
Schloss Blankenhain / Sachsen



WWW.MARKT-WERT.NET

Eine Veranstaltung von
markt.wert
Spezialitäten-Marktsysteme

VERZEICHNIS DER ANBIETER A-Z

Anbieter.....	Seite
Agrar GbR Naundörfel, 01665 Diera-Zehren	29
Agrar GmbH Gersdorf-Oberlichtenau, 01920 Haselbachtal	49
Agrargenossenschaft Affalter/Lößnitz e.G., 08289 Schneeberg	107
Agrargenossenschaft „Bergland“ Clausnitz eG, 09623 Rechenberg-Bienenmühle OT Clausnitz	99
Agrargenossenschaft Laas eG, 04758 Liebschützberg.....	69
Agrargenossenschaft Memmendorf e.G., 09569 Oederan OT Memmendorf	97
Agrargenossenschaft Stollberg eG, 09366 Stollberg OT Mitteldorf.....	108
Agrargenossenschaft Theuma-Neuensalz eG, 08541 Theuma	136
Agrargenossenschaft Weidagrund e.G. – Landfleischerei, 07952 Pausa-Mühltroff OT Unterreichenau	133
Agrarhof Gospersgrün eG, 08427 Fraureuth OT Gospersgrün	123
Agrarproduktion „Am Bärenstein“, Struppen eG, 01796 Struppen	41
Agrofarm Göda eG, 02625 Bautzen OT Salzenforst	50
Alpakas aus der Sächsischen Schweiz Fam. Grüttner, 01833 Stolpen.....	45
Apel Bauelemente GmbH	145
Backhaus Peter Wentzlaff e.K., 04769 Mügeln OT Sorntzig	70
Bauernhof Friede, 01689 Niederau OT Gröbern	29
Bauernhof Gruschwitz, 08228 Rützingrün/Vogtland	137
Bauernhof Helm, 02699 Königswartha	52
Bauernhof Hertel, 08371 Glauchau OT Schönbornchen	120
Bauernhof Ladusch, 02906 Kreba-Neudorf	58
Bauernhof Steffen Kühne, 01157 Dresden	15
Bauern- und Gemüsehof Matthias Domanja, 02997 Wittichenau	52
Baumschulen Freiberg GbR, 09603 Großschirma.....	99
Beerenobstkulturen - Erdbeerpflanzen Klaus Möse, 02763 Zittau OT Eichgraben	59
Berghotel Drei Brüder Höhe, 09496 Marienberg.....	113
Bienenfarm Kern, 04249 Leipzig-Rehbach.....	80
Biohof Kretzschmar, 09355 Gersdorf	126
Bio-Hof Elsdorf, 09328 Lunzenau OT Elsdorf	95
Bio-Pilzhof & Edelpilzzucht Breck GbR, 02694 Malschwitz OT Dubrauke	52
Blumen-Obst-Gemüse-Handel Hering, 01640 Coswig.....	24
Brody's Hofladen Inh. Lutz Cotta, 09569 Oederan OT Breitenau	98
Büffelfarm Nosofsky, 01609 Spansberg.....	20
Bürsten-Eggi Egmont Findeisen, 04828 Bennewitz.....	87
Champignonzucht Roland Münzner, 09496 Marienberg OT Reitzenhain	115
Charlottenhof Härtensdorf Fam. Roder, 08134 Härtensdorf	120
Charolaishof Kuntze, 01723 Grumbach	36
Direktvermarktung Großmann GmbH, 02689 Taubenheim/OL	51
Direktvermarktung Silberfleischwaren, 08289 Schneeberg.....	107
Dorfkrug Roda, 01612 Roda	21

VERZEICHNIS DER ANBIETER A-Z

Anbieter.....	Seite
Erdbeerpflanzen Christine Philipp, 04720 Döbeln.....	91
Eskildsen GmbH Gänsezucht Wermisdorf, 04688 Mutzschen	84
EZZ Muldental w.V.	96
Ferienhof Wenzel, 04668 Grimma OT Göttwitz	83
Fichtenmühle Viola Winkler, 01665 Garsebach.....	31
Fleischerei Heyer, 08412 Werdau	124
Fleischland Sora, 01665 Klipphausen OT Sora.....	28
Forellenzucht am Lachsbach GbR, 01814 Rathmannsdorf	42
Früchteveredlung Carolina Dittrich-Schulz, 04463 Großpösna OT Dreiskau-Muckern	80
Garten- und Forstdienstleistungen René Clauß, 09380 Thalheim.....	109
Gartenbau Kießlich, 01445 Radebeul.....	17
Gartenbau Uwe Billhardt, 08485 Lengenfeld	138
Gartenbaubetrieb Orlowski, 04886 Arzberg OT Pülswerda.....	68
Geflügelhof Hinkelmann, 09306 Seelitz OT Zschaagwitz.....	95
Geflügelzucht Radl, 08626 Hermsgrün/Vogtland	140
Geflügel- und Bauernhof Latta, 02997 Wittichenau.....	53
Gemüsebau Kyhna KG, 04509 Wiedemar OT Kyhna	66
Gemüsebetrieb Landgarten GbR, 09217 Burgstädt	93
Grenzwald-Destillation Otto Ficker GmbH, 09474 Crottendorf	111
Großenhainer Geflügelhof GmbH & Co. Farm Lodenau KG, 02929 Rothenburg OT Lodenau	59
Großenhainer Geflügelhof + Bauernladen GmbH & Co. KG, 01558 Großenhain.....	18
Grünlichtenberg Agrargenossenschaft e.G., 09648 Kriebstein OT Grünlichtenberg	101
Gündels Kulturstall – historische Kartoffelsorten, 08468 Reichenbach i.V.....	140
Guidohof Fam. Lucht, 09212 Limbach-Oberfrohna OT Uhlisdorf.....	124
Gut Gadewitz Fam. Horlacher, 04720 Gadewitz bei Döbeln	92
Gut Neumark Fam. von Römer, 08496 Neumark	138
Hackethaler Fruchtsaftkellerei · Lohnmosterei, 09356 St. Egidien OT Kuhschnappel	127
Hainich's Hofladen, 09322 Penig OT Langenleuba-Oberhain.....	96
Helene-Maier-Stiftung, 01731 Kreischa OT Theisewitz	36
Hofgut Kaltenbach Fam. Noack, 01561 Thienndorf OT Welxande	23
Hofkäserei Annette Meißgeier, 07919 Pausa-Mühltröf OT Langenbach	134
Hofladen Dresden Weixdorf, 01108 Dresden	14
Hofladen Mahlis Fam. Oehmichen, 04779 Mahlis	73
Hofmarkt Peter Ziegs, 09387 Jahnsdorf	108
Hofmolkerei Bennewitz der Agrar- und Handels GmbH Mehderitzsch, 04861 Torgau OT Bennewitz.....	67
Hotel & Restaurant Bock, 09212 Limbach-Oberfrohna.....	125

VERZEICHNIS DER ANBIETER A-Z

Anbieter.....	Seite
Imkerei Arno Zscheile, 01326 Dresden	14
Imkerei Berthold, 01774 Beerwalde.....	40
Imkerei Dieter Scharf, 08132 Mülsen OT Ortmannsdorf.....	121
Imkerei Frank Schenker, 01558 Großenhain.....	19
Imkerei Neudel, 08648 Raun im Vogtland.....	142
Imkerei Sigrid Leupold, 01561 Priestewitz OT Baßlitz.....	19
Kaffeefee Sachsen, Kaffeerösterei – Schaurösterei, 09337 Wüstenbrand	128
Kaninchenverarbeitung Fam. Simon, 07952 Pausa-Mühltroff OT Wallengrün	133
Kanzleilehngut Halsbrücke, 09633 Halsbrücke	100
Klosterobst GmbH Sornitz, 04769 Mügeln OT Sornitz	71
Korbflechterei Andreas und Matthias Schlicke, 04838 Eilenburg.....	65
Korbmachermeisterbetrieb Grimmer, 09526 Marienberg OT Rübenau.....	112
Korbwaren und Rattanmöbel Korbmachermeister D. Gedrange, 01796 Pirna	42
KRABAT Milchwelt, 02997 Wittichenau OT Kotten	54
Kräuter Undine Myja, 04749 Ostrau.....	93
Kräutergärtnerei Sagan, 08491 Brockau	135
Kräuter-Seifert, 01277 Dresden.....	16
Kräuter-Tee-Gewürze Josef Müller Erzgebirge GmbH & Co. KG, 09488 Thermalbad Wiesenbad OT Wiesa 106	
Landesverband Sächsischer Imker e.V.....	81
Landesverband Sächsisches Obst e.V.	25
Landgut Chursdorf GbR, 09322 Penig OT Chursdorf.....	95
Landurlaub + Land- und Forsthof Lothar Göbel, 01744 Dippoldiswalde OT Obercarsdorf	37
Landwirtschaftsbetrieb Andrea Lienig, 04509 Delitzsch	65
Landwirtschaftsbetrieb Direktvermarktung Christian Hahn, 04668 Otterwisch	82
Landwirtschaftsbetrieb Direktvermarktung Friedrich Kurth, 04685 Nerchau	83
Landwirtschaftsbetrieb Frank Büttner, 01723 Blankenstein.....	36
Landwirtschaftsbetrieb im Nebenerwerb Günter Opitz, 01904 Steinigtwolmsdorf	49
Landwirtschaftsbetrieb im Nebenerwerb Ralf Gey, 04703 Leisnig OT Kleinpelsen	91
Landwirtschaftsbetrieb mit Direktvermarktung Thomas Kunz, 08134 Wildenfels OT Härtensdorf.....	119
Landwirtschaftsbetrieb mit Eigenvermarktung Fam. Bretschneider, 08237 Steinberg OT Rothenkirchen 137	
Landwirtschaftsbetrieb & Erlebnisbauernhof Nestler, 08358 Breitenbrunn OT Rittersgrün	109
Landwirtschaftliche Direktvermarktung Henri Müller, 04862 Mockrehna OT Langenreichenbach	67
Lebensmitteltechnik Dieter Schott GmbH	144
Leisniger Obstgarten GmbH, 04703 Leisnig	92
Lernerlebnis Bauernhof.....	103

VERZEICHNIS DER ANBIETER A-Z

Anbieter.....	Seite
Marché	152
Marienhöher Direktvermarktung Waldkirchen GmbH, 08485 Lengenfeld OT Waldkirchen	138
Meersteiners Straußenhof, 09236 Claußnitz OT Markersdorf	93
Meine SachsenZeit.....	145
Meissener Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe, 01665 Klipphausen OT Reichenbach	29
Meißner Obstgarten Geisler, 01665 Klipphausen OT Reichenbach	28
Milchschafhof Görne, 04828 Bennewitz OT Pausitz.....	86
Milchziegenhof Schuhmann GbR, 01665 Taubenheim	30
Mühle Miltitz Furkert-Bartsch, 01665 Klipphausen OT Miltitz.....	30
Naturhotel Gasthof Bärenfels, 01773 Altenberg OT Kurort Bärenfels	37
Neumühle Skassa GmbH, 01558 Großenhain OT Skassa.....	18
Obstbau GbR Volker Görnitz & Sohn, 01640 Coswig OT Neusörnewitz	24
Obsthof Ibisch, 01561 Priestewitz OT Blattersleben	20
Obsthof Pohritzsch GbR, 04509 Wiedemar OT Pohritzsch	65
Obsthof Schlage, 01326 Dresden	16
Obsthof Wöllmen Dieter Dottermusch, 04838 Jesewitz OT Wöllmen	66
Obstproduktion Pirnaer Hochebene GmbH & Co. OHG, 01796 Pirna OT Krietzschwitz	42
Obst- & Weinanbau Gut Pesterwitz, 01705 Pesterwitz	35
Ökolandbau Pommritz UG, 02627 Hochkirch.....	49
Pantoffelhersteller Peter Weiß, 06917 Jessen	68
PETERSTÖR Fischzucht GmbH, 02906 Petershain	58
Pilze & Spezialitäten by Schellenberg, 08538 Weischlitz OT Kobitzschwalde	136
Reschbauernhof, 09575 Eppendorf.....	98
Rößler-Hof Rolf Seyffert GbR, 09235 Burkhardtsdorf	111
Rolle Mühle Waldkirchen, 09437 Waldkirchen/Erzgebirge	109
Sächsische Jungpflanzen Genossenschaft eG, 01445 Radebeul	17
Sächsische Winzergenossenschaft Meißen eG, 01662 Meißen	26
Salamihof Mittweida, 09648 Mittweida.....	102
Sanddorn & Spezialitäten Dipl.-Ing. Bernd Petau, 01833 Stolpen.....	44
Schäferei und Spinnstube Drutschmann, 01744 Dippoldiswalde OT Reichstädt.....	35
Scheren- und Messerschleiferei Karl-Heinz Schmidt, 09419 Thum	112
Schönberger Geflügelhof Weber, 08393 Schönberg.....	122
Schradenfrucht Gröden Landwirtschaftliche Unternehmensgesellschaft mbH, 04932 Gröden.....	19
Sohlander Direktvermarktungs GmbH, 012689 Sohland/Spree	51
Spargel-Erdbeerhof Thomas Sießmeir, 04626 Altkirchen OT Gimmel.....	100

VERZEICHNIS DER ANBIETER A-Z

Anbieter.....	Seite
Sport- und Familienhotel Lugsteinhof, 01773 Altenberg / Zinnwald.....	39
Stolle-Obst Schirgiswalde, 02681 Schirgiswalde-Kirschau OT Schirgiswalde.....	50
Straußenfarm Uwe Joite, 04758 Oschatz OT Thalheim.....	72
Straußenhof Striegistal Inh. Wolfgang Reißig, 09661 Striegistal OT Pappendorf.....	102
Tauben- und Geflügelhof Werner, 09353 Oberlungwitz.....	126
Teichwirtschaften Wermisdorf/Torgau, 04779 Wermisdorf.....	77
Thallwitzer Agrargesellschaft mbH, 04808 Thallwitz.....	85
Tierpension-Futtermittel-Schafwollhandel Ute Vogel, 09243 Niederfrohna.....	126
Vogtländische Wildspezialitäten André Weber, 08258 Markneukirchen.....	142
Waagen-Kassen Gebert, 09577 Niederwiesa.....	144
Waldheimer Gewürze GmbH.....	144
Wassergut Canitz GmbH, 04808 Thallwitz OT Wasewitz.....	85
Weidegut Colmnitz, 01774 Klingenberg OT Colmnitz.....	41
Wein- und Fruchtsaftkellerei Schmieder GmbH, 01896 Lichtenberg.....	48
WELA-Produkte Waltraud Rüdlich, 04703 Leisnig.....	91
Wermisdorfer Fisch GmbH, 04579 Espenhain.....	77
Wirtschaftshof Sachsenland Röhrsdorf/Wittgensdorf e.G., 09247 Chemnitz OT Röhrsdorf.....	110
Wurzener Wildspezialitäten GmbH, 04828 Altenbach.....	86
Ziegenhof Lauterbach, 01833 Stolpen.....	45
Ziegenhof Schleckweda, 06722 Wetterzeube OT Schleckweda.....	128
Ziegenprodukte Wokurka, 09619 Zethau.....	99
Zieglers Fischladen, 04779 Wermisdorf.....	76

Für die Richtigkeit und Vollständigkeit der terminlichen Angaben übernimmt der Herausgeber keine Gewähr. Zur Veröffentlichung der zugesandten redaktionellen Artikel besteht kein rechtlicher Anspruch.



FRISCH UND REGIONAL GENIESSEN

Marché[®]: Saisonale Gerichte mit regionalen Zutaten



Marché[®] im Hauptbahnhof Dresden:

- Gemüse und frische Kräuter vom Gartenbau Kießlich in Radebeul
- Leckeres Obst vom Gut Pesterwitz in Freital
- Ausgewählte Getreideprodukte von der Fichtenmühle Garnebach
- Hähnchen aus Freilandhaltung vom Schönberger Geflügelhof Weber

Marché[®] Restaurants im Zoo Leipzig und Leipzig Airport:

- Fruchtiges Obst vom Obsthof Pohritzsch
- Variantenreiche, leckere Kürbisse vom Kürbindomizil Schmidt aus OT Zwenkau
- Frische Fisch-Spezialitäten von der Wernsdorfer Fisch GmbH
- Hähnchen aus Freilandhaltung vom Schönberger Geflügelhof Weber

Marché[®]: FRISCH – GESUND – SCHNELL

Kompromisslose Frische ist der Grundpfeiler der Marché[®] Restaurants. Unsere Produkte für die frische Zubereitung werden nicht zentral eingekauft, sondern vorwiegend von Bauernhöfen und kleinen Landwirtschaftsbetrieben aus der Umgebung unserer Restaurants bezogen.

Mehr über die frische Küche von Marché[®] erfahren Sie unter:
marche-restaurants.com/ernaehrung





Herausgeber dieser Broschüre ist:

DIREKTVERMARKTUNG IN SACHSEN E.V.

Geschäftsführerin:
Doreen Münch

Geschäftsstelle:
Chemnitzer Straße 109
09224 Chemnitz OT Gröna

Tel.: 03 71 / 272 343 05
Fax: 03 71 / 272 692 25

E-Mail: dvev@direktvermarktung-sachsen.de
Internet: www.direktvermarktung-sachsen.de

Bei Fragen oder Hinweisen können Sie uns gern kontaktieren.

Wir informieren Sie über:

- » Höfe/Hofläden und Bauernmärkte in Ihrer Nähe
- » Aktionen unseres Vereines und seiner Partner sowie zu Fragen zum Thema Direktvermarktung

Wir veranstalten:

- » Produktpräsentationen und Verkostungen für Firmen und Vereine
- » Bauernmärkte und Hoffeste gemeinsam mit unseren Mitgliedern und Partnern

Wir vermitteln:

- » Betriebsbesichtigungen für Gruppen und Familien
- » Catering für Ihre Veranstaltung oder Feier mit Produkten unserer Direktvermarkter
- » Lieferung von Präsentkörben



QUALITÄT DIREKT VOM HOF 2014 HOFLÄDEN | MÄRKTE | LÄNDLICHE FESTE

Herausgeber

Direktvermarktung in Sachsen e.V.
Chemnitzer Str. 109, 09224 Chemnitz OT Grüna
Tel. 0371 / 272 343 05
www.direktvermarktung-sachsen.de

Redaktion

Antje Lützw, Doreen Münch

Redaktionsschluss

20.02.2014

Gestaltung

Gitte Lützw

Titelbild „Hofladen geöffnet“

Christian Jung – Fotolia.com

Satz

Werbeagentur Anne Wolf, Dresden
www.werbung-annewolf.de

Druck und Verarbeitung

Druckerei Vettters GmbH & Co. KG, Radeburg
www.druckerei-vettters.de

Diese Broschüre wurde überreicht durch:

