

ANZEIGEN

**Lust auf faire und regionale Produkte?**  
**Dann kommt zu den Marktschwärmern!**

Jeden Mittwoch von 16 – 18 Uhr Verteilung der vorbestellten Produkte. Insgesamt 16 Produzenten aus dem Raum Freiberg und bis zu 350 Produkte.

**Bestellseite:**  
<https://marktschwaeerner.de/de-DE/assemblees/12037>

**Ort:**  
 Hauptstraße 150 • Freiberg-Zug  
 (hinter dem Fachschulzentrum)

**Fleischerei & Partyservice Susann Bergmann**  
 Burgstraße 2, 09599 Freiberg, Telefon 03731 22077

**Mit Wurstwaren in handwerklicher Qualität, Fleisch aus der Region, kompetenten Service und fachlicher Beratung möchten wir unsere Kunden begeistern. Schon beim Einkauf spielt Qualität eine wichtige Rolle.**

• Wurst- & Schinkenspezialitäten • Fleisch aus der Region • Grillspezialitäten • Feinkostsalate  
 • feine Geschenke • Fleischerimbiss

**Fleischerei Seifert**  
 seit 1945

Seit 1945 am gleichen Standort:

Bereits in 3. Generation betreiben wir unsere Fleischerei so, wie man sich das vorstellt...

Wir SELBST schlachten, zerlegen, reifen, veredeln, garen, verursten, räuchern, verkaufen und zelebrieren unser Fleisch und alles, was wir mit Respekt vor dem Lebewesen und der Natur daraus herstellen.

Mit Schweinen auf Stroh & Rindern, die auf Erzeugniswiesen weiden, haben wir hier perfekte Voraussetzungen für unsere Leidenschaft.

Fleischerei Seifert GbR, Tel. 037293 434, [www.fleischerei-seifert.de](http://www.fleischerei-seifert.de)  
 Stammhaus: Freiburger Straße 58, 09575 Eppendorf  
 Zweigstelle: Borstendorfer Straße 3, 09575 Eppendorf  
 Geöffnet Montag-Freitag 7:30-18:00 Uhr, Samstag 7:00-11:00 Uhr

**Jetzt schon an Festtagsflügel denken:**

Wir nehmen ab sofort Ihre Vorbestellungen für Bio-Gans, Bio-Ente und Bio-Hähnchen an.

**Lust auf einen netten Nebenverdienst?**

Wir suchen Helfer für die Geflügelschlachtung und -verpackung (Martinstag und Weihnachten).

**Landwirtschaftliche Nutzflächen gesucht:**

Wir sind auf der Suche nach weiteren landwirtschaftlichen Nutzflächen zum Kauf oder zur Pacht.

**Kontakt:**  
 Geflügelhof Tobias Uhlig & Bernhard Probst GbR  
 OT Naundorf • Unterer Engen 7  
 09627 Bobritzsch-Hilbersdorf  
 Mobil: 0173 3653428 • E-Mail: [tobuhl@gmx.de](mailto:tobuhl@gmx.de)

**AGRARGENOSSENSCHAFT "BERGLAND"**  
 Clausnitz e.G.

**www.agrar-berglund-clausnitz.de**

> Tiergerechte Milchproduktion  
 > Umweltgerechter Pflanzenbau  
 > Forstwirtschaft und Nutzung erneuerbarer Energie aus Wind, Sonne, Biogas und Rapsöl  
 > Hofladen mit Direktvermarktung

037327-83930 info@agrargenossenschaft-berglund.de  
 Hauptstraße 13, 09623 Rechenberg-Bienenmühle, OT Clausnitz

## Lieferanten kommen aus der unmittelbaren Region

**FRISCHE** Eppendorfer Fleischerei setzt täglich auf Nachhaltigkeit

**Eppendorf.** Der Begriff der Nachhaltigkeit ist für die Fleischerei Seifert in Eppendorf nicht nur ein Wort. Vielmehr ist die Unternehmensstrategie des Familienbetriebs, den es vor Ort seit 1945 gibt, voll und ganz darauf ausgerichtet. „Grundsätzlich pflegen wir nur mit den Lieferanten geschäftliche Beziehungen, die ihren Sitz maximal 20 Kilometer von unserem Betrieb haben“, sagt Mike Baumann, der gemeinsam mit Kerstin Baumann und Nancy Seifert Inhaber der Fleischerei ist.

Damit ist nicht nur die Herkunft des Fleisches garantiert bekannt, es entfallen auch die langen Transportwege. Gleiches gilt für fast alle Waren, die es neben den Fleisch- und Wurstserzeugnissen zu kaufen gibt. „Egal, ob es sich um Käse, Honig oder Joghurt handelt. Al-

les kommt aus der Region. Die Eier stammen buchstäblich von unserem Nachbarn“, zählt Kerstin Baumann auf. Nachhaltigkeit steht auch auf der Agenda des Handwerksbetriebs, wenn es um die Produktion der Erzeugnisse geht. „Wir produzieren nicht auf unbedingten Vorrat, sondern wollen unseren Kunden täglich frische Waren anbieten. Dabei kann es durchaus einmal passieren, dass es ein bestimmtes Erzeugnis vielleicht erst am nächsten Tag wieder gibt. Eine Alternative wird sich dabei immer finden“, sagt Kerstin Baumann.

Die Fleischerei hat ihren Sitz an der Freiburger Straße in Eppendorf und betreibt in der Gemeinde eine Filiale an der Borstendorfer Straße. Insgesamt sind 24 Mitarbeiter, darunter ein Lehrling, beschäftigt. **kbe**



Fleischermeister mit Leib und Seele: Mike Baumann aus Eppendorf, Mitinhaber der Fleischerei Seifert. Foto: Knut Berger

## Streuobstwiesen in Gefahr

**NATUR** Sie schützen die Artenvielfalt und brauchen dabei selbst Hilfe



Streuobstwiese im Herbstlicht.

Foto: djd/Aeraxon Insect Control GmbH

Sie heißen Krügers Dickstiel, Gräfin von Paris oder Dönisens Gelbe Knopfel. Hinter diesen klingvollen Namen stecken alte Obstsorten: Apfel, Birne und Süßkirsche.

Typischerweise sind seltene Früchte wie diese auf sogenannten Streuobstwiesen zu finden. Diese Landstücke, bepflanzt mit verschiedenen Obstbäumen, sind wahre Oasen für Pflanzen und Tiere.

Auf einer einzigen Streuobstwiese können bis zu 5.000 Tier- und Pflanzenarten leben, die anderswo durch intensive Bebauung oder durch landwirtschaftlich genutzte Flächen immer mehr zurückgedrängt werden. Dazu zählen etwa Insekten, kleine Säugtiere, Amphibien und Reptilien.

Die „obere Etage“, also die Kronen der Obstbäume, bietet zudem verschiedenen Vogelarten Unterschlupf.

Typische Vertreter sind etwa der Steinkauz, der Wendehals sowie Grün- und Buntspechte. Und im knorrigen Obstbaumgehölz sind oft Hornissen oder sogar Feldermäuse zu Hause. Doch die Streuobstwiesen in Deutschland sind zunehmend in Gefahr.

**Altes Kulturgut erhalten**

Derzeit gibt es in Deutschland noch 300.000 Hektar dieser Flächen, auf denen 3.000 Obstsorten kultiviert werden. Früher prägten Streuobstwiesen ganze Landschaften, heute sind viele in einem kritischen Zustand. Darauf weist die renommierte Heinz-Siel-

mann-Stiftung hin, die es sich zusammen mit anderen Förderern zur Aufgabe gemacht hat, Streuobstwiesen zu erhalten.

So werden beispielsweise gefördert durch ein gemeinsames Projekt mit Aeraxon - in der Nähe von Duderstadt am Grünen Band entlang der ehemaligen innerdeutschen Grenze auf einer Fläche von drei Hektar zukünftig wieder traditionelle Obstsorten angebaut. Jetzt, im Herbst 2019, pflanzt man hier die ersten von 200 Obstbäumen neu.

In einem neuen Projekt am Bodensee werden einzeln stehende, alte und seltene Streuobstbäume wissenschaftlich untersucht, um geeignete Maßnahmen zur Stabilisierung und Revitalisierung finden zu können. **djd**

## Moderner Bauernmarkt

**MARKT** Motto: „Gib Deinem Bauern die Hand“

Unter dem Motto „Gib Deinem Bauern die Hand“ gibt es nun auch in Freiberg einen modernen Bauernmarkt. Marktschwärmer Freiberg verbindet regionale Landwirte und Erzeuger mit den Kunden der Region. „Dafür stellen wir eine Internet-Plattform, über die Kunden bei Kleinbauern aus dem Freiburger Umland mit nachgewiesenen nachhaltigen Anbau und artgerechter Tierhaltung Lebensmittel und Waren des täglichen Bedarfs erwerben können“, sagt Sophie Enderlein, die Ansprechpartnerin für diesen Markt ist.

Bestellbar sind: Gemüse, Eier, Backwaren, Milchprodukte, Pasta, Öle, Fleisch und Wurstwaren sowie Feinkost, Honig, Säfte und Liköre. Hinzu kommen handwerklich her-

gestellte Körperpflegeprodukte oder auch Biowachstücher. Die über 250 Produkte variieren saisonal und wöchentlich. Wie funktioniert das? Die Kunden wählen aus und bezahlen die Waren online im Voraus, ganz einfach und ohne Gebühren oder Mindestabnahmemengen. Die Bauern bringen dann ausschließlich die Waren zur Verteilung mit, die auch bestellt wurden – ohne Zwischenhandel und zu einem fairen Preis. Jeden Mittwoch zwischen 16 und 18 Uhr können die Bestellungen in Freiberg Zug abgeholt werden. Dort treffen die Kunden die Landwirte persönlich und erhalten Auskunft zur Herstellung oder Tierhaltung - ganz transparent und persönlich. Im Internet: [www.regionales.sachsen.de](http://www.regionales.sachsen.de) **bl**

## Wilder Genuss an kalten Tagen

**NACHFRAGE** Mehr als 36.000 Tonnen Wildbret aus heimischer Jagd

Ob Wildschwein, Reh oder Hirsch: Der Deutscher Jagdverband (DJV) empfiehlt Wildfleisch als natürliche Alternative zu herkömmlichen Fleischprodukten. 60 Prozent der Deutschen essen es mindestens ein Mal im Jahr. Wildbretanbieter gibt es inzwischen bundesweit.

Lecker, gesund und nachhaltig: Das Fleisch von Reh, Hirsch oder Wildschwein ist vielseitig und einfach in der Zubereitung.

Es punktet auch als heimisches, nachhaltiges Lebensmittel. Das Fleisch von Wildschwein, Reh und Hirsch ist fettarm, reich an Vitaminen und Mineralstoffen und hat einen fein aromatischen Geschmack. Es ist ursprünglich und eine schmackhafte Alternative zu

herkömmlichen Fleisch. Darauf weist der Deutsche Jagdverband (DJV) hin.

Wildtiere führen ein artgerechtes Leben in der freien Natur, ernähren sich natürlich und bewegen sich viel. Dies wirkt sich positiv auf die Fleischqualität aus. Wildbret liefert viele ungesättigte Fettsäuren, Reh und Hirsch sind sogar ähnlich gesund wie Lachs. Ihr Fleisch enthält wichtige Omega-3-Fettsäuren, viel Vitamin B und Mineralstoffe wie Selen, Eisen und Zink. Dank des hohen Muskelanteils ist es saftig und cholesterinarm.

Nicht ohne Grund steht Wild auf dem Speiseplan der Deutschen weit oben. Nach Angaben des DJV verzehren die Deutschen im Jagdjahr 2017/18 (1. April bis 31. März)

mehr als 36.000 Tonnen Wildbret aus heimischer Jagd. Das sind 34 Prozent mehr als in der Voraison. Spitzenreiter ist das Wildschwein mit 19.700 Tonnen, gefolgt vom Reh mit 12.400 Tonnen.

Ob als Klassiker oder modernes Gericht - Wildbret ist vielfältig und einfach in der Zubereitung. Weit mehr als die Hälfte der Deutschen isst mindestens einmal im Jahr Wild.

Das sind 25 Prozent mehr als noch vor zehn Jahren. Der Deutsche Jagdverband empfiehlt, beim Kauf auf Regionalität und damit kurze Lieferwege zu achten.

Ca. 3.500 Wildbretanbieter sind über die Postleitzahlensuche auf [www.wild-auf-wild.de](http://www.wild-auf-wild.de) zu finden. **pm**

ANZEIGEN

**RUDOLPH GmbH**  
 Agrar- & Ausrüstungsvertrieb

Wolff Systembau – Werksvertretung

09619 Voigtsdorf Tel.: 037365/17660  
 Rudolph.GmbH@rudolph-agrarbau.de  
[www.rudolph-agrarbau.de](http://www.rudolph-agrarbau.de)

Ihr Vertriebspartner für Sachsen und Thüringen

- Hallen- & Stallbau
- Biogas- & Güllebehälter
- Pump- & Rührtechnik
- Stallausrüstungen
- Kläranlagen

**Fleisch- und Wurstspezialitäten aus dem Erzgebirge**

**Eigene Schlachtung & Lohnschlachtung**

09623 Clausnitz, Mühlgrabenweg 6  
 Tel. 037327 7226, Fax 830457  
 E-Mail: [post@fleischerei.koehler.de](mailto:post@fleischerei.koehler.de)  
 Di.-Fr. 8.00-17.30 Uhr, Sa. 7.00-10.00 Uhr

**Filiale: 09638 Lichtenberg**  
 Bahnhofstraße 14, Tel. 037323 15676  
 Mo. 8.00-12.00 Uhr und 14.00-17.00 Uhr  
 Di. u. Mi. 8.00-12.30 Uhr u. 14.00-18.00 Uhr  
 Do. 8.00-18.00 Uhr, Fr. 8.00-17.30 Uhr

**Plattenservice & Grillspezialitäten**

**Wildbretverbreitung**

Verkauf unserer Wurst- und Schinkenprodukte in **Edeka Kaden/Seidel**, Sayda; **Edeka Fiedler**, Eheren Schlange 4, Freiberg u. **Edeka-Fiedler** in Niederbobritzsch. Ihre **Kette Rudolph** in Sayda/Voigtsdorf

**„Direkt vom Erzeuger zum Verbraucher“**

**AGRARGENOSSENSCHAFT** Nachhaltig wirtschaften und leben

**Clausnitz.** Die im Ostergebirge gelegene Agrargenossenschaft Bergland Clausnitz e.G. setzt sich für eine nachhaltige Wirtschaft ein.

Ein Verantwortungsbewusstsein Denken für Mensch, Tier und Natur geprägter Wirtschaft und Weiterentwicklung regionaler Kreisläufe steht an erster Stelle.

Mit Pflanzen- und Tierproduktion, Erzeugung erneuerbarer Energien, Forstwirtschaft, Direktvermarktung und Vermietung deckt die im Jahr 1991 gegründete Agrargenossenschaft ein breites Spektrum ab. Dabei stellt der Hofladen Produkte aus eigener Erzeugung sowie ausgewählte Spezialitäten aus der Region her, die anschließend zum Verkauf stehen. Dazu gehören die Kartoff-

feln, Speiseöle, Milch, Käse aus unserer Milch sowie Fleisch und Wurstwaren aus der Schlachtung der eigenen Rinder. Durch die breit aufgestellte Landwirtschaft ist es möglich, Lebensmittel, Futtermittel und wertvolle Rohstoffe zu produzieren, tierischen und pflanzlichen Dünger in den Kreislauf der Natur einzubringen. Rund 60 Mitarbeiter tragen Tag für Tag zur Produktion von hochwertigen Nahrungsmitteln und zum aktiven Umweltschutz bei.

Am 7. Dezember lädt die Agrargenossenschaft zum Weihnachtsbaumverkauf ein und freut sich über zahlreiche Besucher. Den Hofladen finden Interessierte direkt an der B171 zwischen Clausnitz und Rechenberg-Bienenmühle. **nn**