

ERNTZEITEN

ERNTZEITEN

in Elbe-Elster

Erntezeiten in Elbe-Elster (Leader-Projekt Verein Wald- und Heideland)

Im Gebiet der LAG Elbe-Elster produzieren und vermarkten zahlreiche kleine bis kleinste Unternehmen regionale Produkte. Aufgrund der begrenzten einzelbetrieblichen Möglichkeiten (Personal, Finanzen, Angebotsvielfalt) ist eine übergreifende Präsentation und Vermarktung der Angebote bislang nur schwerlich möglich.

Unter dem Motto „Erntezeiten in Elbe-Elster“ beteiligen sich 19 Betriebe bzw. Produzenten aus der Region ab September 2011 an einer gemeinsamen Aktion.

Direktvermarkter, die ihre Produkte in den umliegenden Großstadtgebieten (Berlin, Leipzig und Dresden) anbieten, erweisen sich hier als Botschafter der Region Elbe-Elster.

Die entwickelten Informationsmaterialien dienen nicht nur der Vorstellung der einzelnen Akteure, sondern enthalten auch das Aktionsprogramm und Informationen aus der Region und ihrer jeweiligen Küche.

Ziel ist die Verbesserung der Vermarktung heimischer Produkte in der Region und darüber hinaus. Dabei stehen die Pflege der Regionalverbundenheit und die Motivation der Erzeuger, dass sich die Arbeit auf dem Lande auch zukünftig lohnt (insbesondere in Bezug auf Nachwuchskräfte) im Fokus. Es geht um die Entwicklung von Vertrauen in einheimische Lebensmittel, die vor Ort produziert und verarbeitet werden.



Wald- und Heideland e.V.

Wald- und Heideland e.V.
Drandorfhof , Ritterstraße 8
04936 Schlieben
Tel.: 035361 899933
Fax: 035361 899934
www.waldheideland.de
waldundheideland@t-online.de

Agrargenossenschaft Grochwitz eG



Agrargenossenschaft Grochwitz eG

Mahdeler Weg 7

04916 Herzberg

Tel.: 03535 3743 (Büro)

Tel.: 03535 2480151 (Hofladen)

Fax: 03535 248955

www.unsere-bauernscheune.de

info@unsere-bauernscheune.de

Der Betrieb

Die Agrargenossenschaft Grochwitz eG ist ein Gemischtbetrieb:
Hauptproduktion Milch, Futterbau, Marktfruchtanbau und Sanddorn.

Der Hofladen

Einkaufen direkt beim Bauern

Ständig frische Produkte von Landwirten, Gärtnern, Fleischern,
Molkereien und Imkern aus der Region finden Sie in unserem Hofladen.
Sie finden aber bei uns auch Eier, Gewürze, Obst und Gemüse der
Saison, Liköre, Weine, Backwaren, Nudeln u.v.m..

Alle angebotenen Produkte stammen von Herstellern aus unserer
Region!

Zu unseren ständigen Lieferanten gehören unter anderem:

- Bauernhof-Ei w.V.
- Röderland GmbH, Bönitz
- Süßmost- & und Weinkelterei Hohenseefeld GmbH
- Fleischerei Baehr aus Fermerswalde
- Hofmolkerei Bennewitz
- Straußenfarm Joite
- Molkerei Zimmermann

Wir bieten Sanddornprodukte wie Säfte, Liköre, Marmeladen, Bonbons,
Wein und verschiedene Pflegeprodukte an. Sanddorn ist ein
hervorragender Vitaminspender, eine Heilkraft der Natur!

Wir sind eine Alpakazucht am Rande des Spreewaldes.
In unserem Hofladen oder Onlineshop haben Sie die Möglichkeit Produkte aus der tollen Alpakafaser zu erwerben. Das Naturprodukt wird Sie durch seine Weichheit und Kuscheligkeit beeindrucken. Gerne können Sie uns besuchen um eine Trekkingtour durch die Rochauer Heide zu erleben.

Wir bieten Ihnen

- Beratung zur Zucht und Haltung
- Pension von Tieren
- Mobiler Deckservice
- Verkauf von Hobby- und Zuchttieren
- Alpaka-Guano zum Mitnehmen
- Trekkingtouren durch die Rochauer Heide
- Hofladen und Onlineshop
- Spinnkurse

In unserem Hofladen finden Sie

- Alpakastrickwolle
- tolle Wollprodukte aus dem Vlies der Götter vom Strumpf bis zum Pullover
- viele schöne, modische Accessoires

Unser Spinnkurs

Haben Sie schon einmal davon geträumt ihr eigenes Garn zu spinnen?
Bei uns können Sie dieses alte Handwerk des Handspinnens erlernen.

Alpaca-Island



Alpaca-Island
Mathias Schellack
Dorfstr. 46
04936 Hohenbucko
Tel.: 035364 570004
Fax: 035364 559695
www.alpaca-island.de
info@alpaca-island.de

Fleischerei Baehr



Fleischerei Baehr
Fermerswalder Straße 23
04916 Herzberg
Tel.: 035363 799099
Fax: 035363 799024
www.fleischereibaehr.de
info@fleischereibaehr.de

Unsere Produktion

Wir haben uns spezialisiert auf Hausschlachtung und Geflügelerzeugnisse, wie Leberwurst, Blutwurst, Grützwurst, Sülzwurst und Hähnchenkasselerrouladen.

Geschenkideen

Unsere Produktpalette beinhaltet individuelle Präsentkörbe, Geschenkideen und Warengutscheine.

Partyservice

Ein Augenmerk bei allen Großveranstaltungen sind unsere Grillwagen, Gulaschkanonen sowie unser Räucherwagen. Wir sind vertreten bei Volksfesten, Betriebsfeiern und anderen Events.

Im Jahr 2007 wurde unsere Angebotsliste erweitert mit dem Party- sowie Plattenservice. Wir bieten ein Catering zu allen Anlässen von 10 – 500 Personen.

Der Gartenbaubetrieb Stephan Golda, bestehend aus Gärtnerei und Baumschule, ist in Falkenberg/Elster, Uebigau, Torgau, Beilrode, Herzberg/Elster und in der Umgebung zu jeder Jahreszeit Ihr Ansprechpartner und Berater in Sachen Gartenbau und Pflanzenzucht.

Die im Gartenbaubetrieb Golda angebotenen Pflanzen stammen überwiegend aus eigener Produktion.

Frische Schnittblumen

- in großer Auswahl und für jeden Anlass
- zu jeder Jahreszeit

Grünpflanzen

- in allen Varianten und in großer Auswahl

Baumschulware

- Koniferen
- Stauden
- Obstgehölze
- Ziergehölze
- Gräser

Beetpflanzen und Balkonpflanzen

- breites Angebot an Frühblühern
- Blumen für den Sommer und Herbst

Gestecke/Kränze aus unserer Kranzbinderei

- zu Gedenktagen und zu Feiertagen
- zu Trauerfeiern
- zu Feierlichkeiten jeder Art

Unser besonderer Service

- Bühnendekorationen
- Lieferung der Produkte

Gartenbau Golda



Gartenbau Stephan Golda
Falkenberger Straße 3
04895 Rehfeld

Tel.: 035365 2653

www.gartenbau-golda.de
gartenbau-golda@t-online.de

Gärtnerei Tietze



Gärtnerei Tietze
Hillmersdorfer Strasse (Ortsende)
04936 Fichtwald Ortsteil Stechau
www.blumentietze.de

Garten und Landschaftsbau
Volkmar Tietze
Mobil: 0160/8324241

Seit 1992, mit Gründung der Gärtnerei Tietze, werden in der modernen Gewächshausanlage ein Meer blühender und duftender Schönheiten für die Beet- und Balkonbepflanzung kultiviert. Auf den Freiflächen und in den Gewächshäusern wird seit jeher eine Vielfalt an Gemüsepflanzen angebaut und reichlich geerntet.

Tomaten und Gemüse

Tomaten gehörten schon immer in den Erntekorb der Gärtnerei. So haben wir heute eine Auswahl von circa 120 alten und neuen verschiedenen Tomaten, die sich jedes Jahr in gewissen Nuancen unterscheiden und so immer ein neues Geschmackserlebnis bieten. Die aus dem Samen gezogenen Pflanzen werden kultiviert und dem Kunden zum Verkauf angeboten oder für die eigene Ernte genutzt. Neben den Tomaten stehen natürlich auch Gurken, Auberginen, Zucchini, Kürbisse und vieles mehr zur Auswahl. Ca. 100 Sorten an Kräutern runden das Angebot ab. Dabei bieten wir je nach Verfügbarkeit allein 10 Sorten Minze, 8 Sorten Thymian und 9 Sorten Salbei an.

Blumen und Schönes

Sie finden in unseren beiden Blumenfachgeschäften in Herzberg jederzeit die richtige Geschenkidee für jeden Anlass, Beratung und Service von Gärtnern und Floristen und natürlich auch die Möglichkeit mit Fleurop Blumen weltweit zu verschicken.

Landschaftsbau

Weiterhin steht Ihnen Volkmar Tietze jederzeit als Landschaftsbauer mit Rat und Tat für Ihren Privatgarten zur Seite.

Die Oettrichs

Meine Familie ist seit ca. 200 Jahren in Kirchhain (seit 1950 Doberlug-Kirchhain) ansässig und war immer im Gerberhandwerk tätig. Von der etwa 400-jährigen Geschichte des Gerberhandwerkes in Kirchhain haben die Oettrich's somit an der Hälfte mitgeschrieben, unter anderem mein Großvater als Obermeister der Gerber in Brandenburg von 1951 bis 1961. Diese Tradition in unserer Familie führe ich als Gerbermeister in der 5. Generation fort und durch die Deutsche Einheit im Jahr 1990 bin ich zu einer historischen Persönlichkeit geworden - am 03.10.1990 war ich der jüngste Gerbermeister der DDR. Ich lernte den Beruf des Gerbers im Betrieb meines Vaters von 1981 bis 1983. Von 1986 bis 1988 besuchte ich die Meisterschule und legte im Jahr 1987 meine Prüfung zum Gerbermeister erfolgreich ab. Seit dem 1. September 2006 führe ich nun meine Gerberei im Stadtteil Kirchhain.

Wir bieten an:

- Lohngerbung Ihrer Felle und Häute
- Herstellung von Trommelfellen
- Ankauf von Fellen aller Art nach Bedarf
- Vermittlung von Tierpräparationen
- Beratung zum Thema Leder

Auf Anfrage möglich:

- Durchführung von Schulungen zum Thema Leder
- Besichtigung meines Betriebes
- Führungen im Weißgerbermuseum
- Gruppenführungen durch den Stadtteil Kirchhain

Gerberei Oettrich



Manfred Oettrich



Gerberei Manfred Oettrich
Hennersdorfer Damm 5
03253 Doberlug-Kirchhain

Tel.: 035322 33355

Fax: 035322 33356

www.gerberei-oettrich.de
info@gerberei-oettrich.de

Kräutergarten Oppelhain



Heimatverein Oppelhain
Gemeinde Rückersdorf
Hauptstraße 27
03238 Rückersdorf
Tel.: 035325 570
www.heimatverein-oppelhain.de
info@heimatverein-oppelhain.de

Der Kräutergarten Oppelhain befindet sich im Naturpark „Niederlausitzer Heidelandschaft“. Umgeben ist diese von einer waldreichen Gegend mit zahlreichen Seen, welche Besucher und Erholungssuchende der Region schätzen.

Seit der Eröffnung im August 1996 wird der Kräutergarten gern von Urlaubern sowie von Familien, Vereinen und Betrieben aus der Region besucht. Gegenwärtig wachsen auf 4.000 Quadratmeter zirka 340 Wild-, Heil- und Gewürzkräuter, die auch weit über die Landesgrenzen hinaus herkommen und unserem Klima standhalten. Der Kräutergarten dient nicht nur einem Selbstzweck - hier wird gezielt und sehr erfolgreich an der Erhaltung von Pflanzenarten gearbeitet, die im Fachjargon als „Erhaltungssorten“ bekannt sind.

Angebote im Kräutergarten Oppelhain

Angebote für Erwachsene

- Führungen durch den Kräutergarten
- Kräuterschulungen saisonaler Wild-, Heil- und Gewürzkräuter
- Kurse - Herstellung von Kräuteröl / Herstellung von Kräuteres sig
- Teeverkostungen

Angebote für Kinder

- altersentsprechende Führungen durch den Kräutergarten
- spielerische Vermittlung von naturbezogenem Wissen über Kräuter
- Teeverkostungen

Das alte Herrenhaus

Auf den Feldern rund um das alte Herrenhaus wird Ackerbau nach historischem Vorbild betrieben. Dabei kommen längst vergessene Geräte zum Einsatz.

Das Herrenhaus selbst beherbergt verschiedene Ausstellungen zur Entwicklung des Handwerks unserer Region.

Im historischen Klassenzimmer fühlt sich so mancher in seine Kindheit versetzt.

Erlebnisprogramm für Kids

Das Historische Feld wird gern von Schulklassen für Projekttag und Ausflüge genutzt. Für die Schüler wird dabei Landwirtschaft erlebbar.

Feste

An jedem 3. Sonntag im Juli zieht das Garbenfest Hunderte von Besuchern an.

Von April bis Oktober gibt es darüber hinaus offene Sonntage bzw. verschiedene Thementage (z.B. Kürbisfest) jeweils am 3. Sonntag im Monat.

Projekte

In den nächsten Jahren entsteht ein "Herrschaftlicher Obstgarten" mit historischen Sorten. Der erste Baum wurde im Oktober 2014 gepflanzt. Einzelpersonen oder Vereine können hier eine Baumpatenschaft übernehmen. Ein Schau- und Lehrpfad soll das nötige Hintergrundwissen liefern.

IG Historisches Feld Kolochau



IG Historisches Feld
Dorfstrasse 6
04936 Kolochau Gem. Kremitzau
Tel.: 035361 893696
Fax: 035361 893697
HistorischesFeld@web.de

Region à la carte - Elbe-Elster-Land



KERNGEHÄUSE e.V.
Bahnhofstraße 18
04910 Elsterwerda
Tel.: 035341 61512
www.reegional.de
www.pomologischer-garten.de
kerngehaeuse_ev@web.de

Regionale Speisekarte – Genussfreuden aus heimischen Produkten

Wer das Elbe-Elster-Land im Süden Brandenburgs bereist, erlebt eine Region ganz besonderer Landschaften. Die an Wald und Niederungen reiche Gegend mit ausgedehnten Heideflächen, mit Traubeneichenwäldern, offenen Wiesen- und Ackerflächen, Streuobstwiesen, Flussauen und Teichgebieten zeugt von einer über Jahrhunderte gewachsenen, traditionsreichen Land-, Forst- und Teichwirtschaft.

13 Gaststätten der „Regionalen Speisekarte“ bringen mit ihrer kreativen Küche die Vielfalt und den Geschmack der heimischen Landschaft auf den Tisch. Sie veredeln die frischen Produkte der örtlichen Bauern, Fischer und Jäger, würzen sie mit einer Rezeptur aus Tradition und Moderne und servieren kulinarische Köstlichkeiten, deren regionale Herkunft garantiert wird.

Unsere Gaststätten bieten Ihnen ganzjährig und saisonal wechselnd regionale Köstlichkeiten, welche aus heimischen Produkten zubereitet werden. Fisch und Fleisch, Obst, Gemüse, Eier, Säfte, Obstbrände - die Zutaten stammen mindestens zu 70 Prozent von Direktvermarktern aus der Umgebung.

In Themenwochen, wie die Niederlausitzer Heidelamm-, Apfel- oder Karpfenwochen werden den Gästen das Beste und die Vielfalt aus der Niederlausitz präsentiert. Für alle, die die Verbindung von Kulinarik und Natur suchen und Qualität aus regionaler Herkunft schätzen, werden diese Aktionswochen ein Erlebnis sein.

In Mühlberg befindet sich neben dem alten Kloster der dazugehörige Klostergarten.

1228 wurde das Zisterzienserinnen-Kloster erstmals belegt. Die Bezeichnung „Güldenstern“ hat sich nach der Reformation und Auflösung eingebürgert.

1999 wurde die Klostersgärtnerei von Gärtnermeisterin Ilona Hippert übernommen. Mit viel Kraft und Energie brachten sie und ihre Mitarbeiter das Gelände wieder in Schwung.

Alljährlich nehmen wir in der ersten Maiwoche am Gärtnertag teil. Hierbei besteht die Möglichkeit, in die Gewächshäuser zu schauen. Ein weiterer Höhepunkt ist in der zweiten Juliwoche unser Sommerkonzert.

Im Sommer besteht außerdem die Möglichkeit, eine private Grillparty mit besonderem Gemüse- und Kräuterangebot, durchzuführen.

Sie erhalten in unserer Gärtnerei

- Beet- und Balkonpflanzen
- Grabbepflanzungen
- Sommerblumenjungpflanzen
- Kräuterpflanzen
- Ziergehölze, Obstgehölze
- Heckenpflanzen
- Gemüsejungpflanzen
- Gemüse (Tomaten, Gurken, Paprika, Bohnen u.v.m.)

Klostersgärtnerei Güldenstern



Klostersgärtnerei Güldenstern
Ilona Hippert
Güldenstern 4
04931 Mühlberg/Elbe
Tel.: 035342 70070
Fax: 035342 828802
www.klostergaertnerei-muehlberg.de
IlonaHippert@gmx.de

Honigmanufaktur & Ferienwohnung



Naturerlebnis GbR
Elbstraße 9
GT Gaitzsch
04931 Mühlberg
Tel.: 035264 97497
Fax: 035264 22970
Mobil: 0151 53613362
naturerlebnis.hahn@web.de

„Im Kleinen zeigt sich die Natur am Größten“

Die Natur erleben und leben lassen. Dieses Bedürfnis haben viele, denn auch wir sind ein Teil der Natur. Wie wichtig selbst die kleinsten Lebewesen in unserer Umgebung sind, zeigt sich am Beispiel der Bienen.

Ferienwohnung - Ankommen und sich wie zu Hause fühlen

Am schönen Elbebogen im kleinen Ort Gaitzsch, unweit von Mühlberg/Elbe, befindet sich unser Ferienhaus, romantisch eingebettet zwischen den schönen Elbwiesen und den letzten Ausläufer der Gohrisch Heide. Die direkte Lage am schönsten Teil des Elberadweges ist für alle Radler ideal. Das ehemalige Bauernauszugshaus wurde 2012 originalgetreu wieder hergerichtet und steht mit zwei gemütlichen Ferienwohnungen allen Erholungssuchenden zur Verfügung.

Bienenlehrpfad und Garten - Die Bienenkönigin lässt grüßen

Unser Garten ist als Streuobstwiese und Bienenlehrpfad angelegt, wo auf Wunsch auch Führungen für alle Naturinteressierte angeboten werden. Zwischen den insektenfreundlichen Blühwiesen finden sich immer wieder „Ausruhlplätze“ zum Beobachten und Verweilen.

Honigmanufaktur - Lecker. Honig!

Der hauseigene Honig in den Sorten Obstblüte, Raps, Robinie, Linde und Sonnenblume sowie andere Naturprodukte können in unserem kleinen Hofladen erworben werden. Aber wer schon immer einmal gern wissen wollte, wie der goldene Honig geerntet wird, kann in der Honigmanufaktur zuschauen oder mitmachen. Das unser Honig sehr gesund ist, davon kann man sich bei einer Honigverkostung überzeugen.

Aus der Liebe zu einem schönen Essen und großer Experimentierfreude bei der Zubereitung von Speisen entstand die Idee eine Manufaktur zu gründen und klassische Ansatzliköre und aromatische Gourmet-Fruchtaufstriche aus heimischem Obst und fast vergessenen Wildfruchtarten, wie Mispel, Kornelkirsche oder Speierling, herzustellen. Bei der Herstellung von Fruchtaufstrichen und Likören verwende ich nur beste Zutaten, die Früchte kommen aus der Region, zum Teil aus dem Pomologischen Schau- und Lehrgarten Döllingen und werden handverlesen, so wie der gesamte Herstellungsprozess reine Handarbeit ist.

Das Angebot ist daher saisonabhängig, ständig wechselnd und in begrenzter Menge.

Mittlerweile erweitere ich das Spezialitätensortiment beständig, auch Chutneys, exklusive Creme-Liköre, hochwertige Gewürzsalze und Gewürzöle warten entdeckt zu werden.

Kleine Mengen und die Verwendung von hochwertigen, teilweise frischen Gewürzen garantieren ein aromareiches Endprodukt - das Richtige für Genießer!

Entdecken Sie die Spezialitäten aus der Region, mit Liebe hergestellt – es lohnt sich!

Zusätzliche Angebote:

- Verkostung und Produktpräsentation für Besuchergruppen auf Anfrage
- Herstellung von individuellen Liköransätzen für Firmen und Vereine
- Geschenkservice für Firmen und Vereine

Niederlausitzer Heidemanufaktur



Niederlausitzer Heidemanufaktur
Inh.: Petra Wetzel
Bahnhofstrasse 15
04934 Hohenleipisch
Tel.: 03533 7823
Mobil: 0170 2660921
wetzel.petra@gmx.de

Hofmosterei Dobra



Regionaler Strukturförderverein für
ländliche Entwicklung
„Wachstum/Dobra“ e.V.
Hofmosterei Dobra
Maasdorfer Weg 3
04924 Dobra

Fax: 03533 2204
Mobil: 0162 3181858

www.hofmosterei-dobra.de
info@hofmosterei-dobra.de

Dobra, ein Ortsteil der Kurstadt Bad Liebenwerda, liegt am Rande des Naturparks Niederlausitzer Heidelandschaft. In der Hofmosterei haben wir uns spezialisiert auf die Herstellung von reinen Obstsäften, insbesondere der Apfelsaft und der Kirschsäfte liegen uns am Herzen. Der Saft wird in Handarbeit gewonnen. Das Obst wird handverlesen und mehrfach gewaschen, gepresst und nach der erforderlichen kurzen Pasteurisierung abgefüllt.

Mosterei

Sie träumen vom Saft aus dem eigenen Obst? Wir lassen Ihren Traum wahr werden: Sie bringen Ihr Obst zu uns und nehmen anschließend den fertigen Saft mit nach Hause.

Unsere Mostsaison beginnt im Gegensatz zu den Großmostereien bereits dann, wenn die ersten Äpfel reif sind!

Dazu gibt es keinen festen Termin im Kalender, denn der Zeitpunkt ist von Jahr zu Jahr verschieden. Genauso verhält es sich mit dem Ende der Saison: wenn die anderen Mostereien bereits geschlossen haben, nehmen wir immer noch Äpfel zum Mosten an, d.h., Sie können auch noch die späten Obstsorten zu uns bringen.

Der Saft

Der Saft ist rein - ohne jegliche Zusätze. Besonders empfehlenswert sind die sortenreinen Säfte mit entsprechender Herkunftsangabe. Auf Kundenwunsch mischen wir auch Säfte aus verschiedenen Früchten. Jeder Kunde bekommt den Saft seiner angelieferten Früchte zurück. Unserer Früchte wachsen in Permakultur. Dies ist ein Weg, nachhaltige Lebensräume und Systeme zu unterstützen, zu entwerfen und aufzubauen.

Gegenstand des Unternehmens ist der Anbau, die Vermehrung und Kultivierung von Marktfrüchten, Getreide und Futter; die Haltung, Zucht und Mast von Nutz- und Schlachtvieh sowie die Erzeugung von Milch und organischen Düngestoffen.

Die GmbH wurde 1991 gegründet und bewirtschaftet eine Fläche von 1.600 ha.

Eine Spezialität der Röderland GmbH sind Speisekartoffeln.

„Die Bönitzer Speisekartoffeln, stark in Qualität und Geschmack“

Wussten Sie eigentlich, dass Kartoffeln besonders leicht verdaulich sind, für einen ausgleichenden Wasserhaushalt sorgen, viel Vitamin C besitzen und einen hohen Eiweißgehalt haben?

Schon diese Gründe sollten ausschlaggebend sein, öfter mal Kartoffeln zu essen. Beste Qualität dieser Erdfrüchte steht bei der Röderland GmbH im Vordergrund.

Wir bieten an:

- Speisekartoffeln der Sorten Adretta, Solist, Afra, Laura, Belana und andere
- Futterkartoffeln
- Möhren (saisonbedingt)
- Futtergetreide (Weizen, Gerste, Hafer, Schrot, Mais, Sonnenblumenkerne)
- Geflügel-, Kaninchen-, Hunde- und Katzenfutter
- Heu, Stroh, Düngemittel
- Schlachtschweine, Mastkälber

In unserem Hofladen finden Sie viele regionale Produkte z. B. Marmelade und Honig.

Röderland GmbH



Röderland GmbH
Landwirtschaftliche
Unternehmensgesellschaft
Hauptstraße 2
04924 Uebigau-Wahrenbrück,
OT Bönitz
Tel.: 035341 2168
Fax: 035341 94000
roederland-gmbh@t-online.de

Schradenfrucht Gröden



Schradenfrucht Gröden GmbH
Mittelweg 9
04932 Gröden
Tel.: 035343 211 oder
035343 789262
www.schradenfrucht.de
rhahndorf@web.de
schradenbueffel@online.de

Auch mit nassen Füßen glücklich...

Wasserbüffel in der Schraden-Niederung

Die Wasserstände links und rechts der Flüsse Pulsnitz steigen, aber die landwirtschaftlichen Flächen vernässen. Die vermehrt wachsenden Binsen - einem Sauergras, das zudem andere Grasarten verdrängt - schmecken aber heimischen Rindern nicht.

Schlaue Bauern sind hier erfinderisch. Die Schradenfrucht GmbH betreibt bereits seit 2002 im Naturschutzgebiet "Untere Pulsnitzniederung", nördlich von Gröden gelegen, die Pflege und Bewirtschaftung des Überflutungsgrünlandes mit Wasserbüffeln.

Wasserbüffel bieten mehr ...

Einzigartig im Geschmack, gesund in Fettgehalt und Cholesterinwerten

Die genügsamen und sanftmütigen Tiere beeindrucken durch ihre Schönheit, aber auch durch die hohe Qualität ihres Fleisches. Für eine gesunde und genussvolle Ernährung sprechen besonders der geringe Fettgehalt, geringe Cholesterin-Werte und die außerordentliche, leicht wildartige Geschmacksnote des Fleisches.

Unsere Produkte

- Fleisch vom Wasserbüffel
Bratenfleisch, Rouladen, Gulasch, Steak, Filet, Zunge,
- Wurst vom Wasserbüffel
Jagdwurst, Leberwurst, Corned-Beef, Salami, Schinken, Knacker, Büffelbeißer, Würstchen (ohne Zusatz von Schweinefleisch)
- Bratwurst (unter Zusatz von Schweinefleisch)

Die 1993 gegründete Schradenhof GmbH bewirtschaftet 350 ha Grünland und 50 ha Streuobstwiesen.

Unsere Produktionsschwerpunkte liegen einerseits in der Aufzucht von Fleischrindern (200 Tiere/Jahr) der Rassen Uckermärker und Fleckvieh sowie andererseits in der Produktion von Streuobst.

Rinder

Fütterung und Haltung der Kühe und deren Nachwuchs erfolgt nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus. Die nach 9-monatiger Weidehaltung im Naturschutzgebiet zum Verkauf gelangenden Absetzer sind garantiert robuste und gesunde Tiere mit sehr guter Masteignung.

Gesundheit mit Tradition

Um Ihnen gesunde und unbelastete Obstprodukte hoher Qualität anbieten zu können, werden die Streuobstwiesen nach strengen Richtlinien des ökologischen Landbaus bewirtschaftet. Wir produzieren ohne Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln, künstlichen Mineraldüngern und Lebensmittelzusatzstoffen.

Das handgepflückte, regionale Tafelobst ist besonders vitaminreich, lecker und auch allergenarm. Reife Früchte werden schonend zu Direktsaft verarbeitet, der noch alle Vitamine enthält. Besonders der naturtrübe Saft enthält durch die ausgewogene Mischung verschiedener alter Mostobstsorten viele Antioxidationsstoffe, deren gesundheitsfördernde Eigenschaften bekannt sind.

Obst und Obstprodukte

- Bio-Tafelobst (Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen)
- Bio-Obstsäfte (Apfel, Birne, Quitte, Holundermischsäfte, sortenreine Säfte)
- Obstbrände, Liköre und Obstwein

Schradenhof Vielfalt mit Tradition



SCHRADENHOF
Biologisch extensive
Landbaugesellschaft mbH
Sansenweg 8
04932 Gröden

Tel.: 035343 61385
Fax: 035343 789252
www.schradenhof.de
schradenhof-groeden@t-online.de

Straußenfarm am Bolzenteich



Straußenfarm am Bolzenteich
Ninette Klatt
Alte Dorfstraße 20
04916 Schönewalde OT Wildenau
Tel.: 035362 745251
Fax: 035362 745253
Mobil: 0173 8711077
www.straussenfarm-bolzenteich.de
info@straussenfarm-bolzenteich.de

Unsere Straußenfarm

Die Straußenfarm am Bolzenteich ist noch recht jung. Nicht weit gelegen von der Stadt Schönewalde, im Ortsteil Wildenau, im Süden von Brandenburg. Die artgerechte Tierhaltung und die natürliche Aufzucht der Tiere wird auch bei uns groß geschrieben. Zu unseren Tieren auf der Straußenfarm gehören derzeit neben den Straußen - Kamerunschafe, Zwergziegen, Minischweine, Katzen und Hofhund Teddy.

Straußengehege - Artgerechte Haltung

Wir halten unsere Zuchtstraube in Trios, das heißt je einen Hahn und zwei Hennen, in min. 2500m² großen Gehegen. Dabei ist uns das Wohlergehen und die Gesundheit der Tiere das Wichtigste.

Frische Straußeneier

Wir bieten wieder frische Straußeneier an. Alle Straußeneier kommen von Tieren, die artgerecht gehalten werden und frei von Zusatzstoffen sind.

Die Straußeneier können Sie bei uns per Telefon oder über das Bestellformular im Internet anfordern. Die Versendung der Ware per Post oder die direkte Abholung bei uns auf dem Hof sind möglich.

Straußeneierlikör

Unser Straußeneierlikör / Schokostraußeneierlikör ist aus eigener Produktion und erfreut sich schon seit langem bester Beliebtheit.

In Schlieben wird seit dem 13. Jahrhundert Wein angebaut. Aus wirtschaftlichen Gründen kam jedoch der Weinbau Anfang des 20. Jahrhunderts zum Erliegen.

1992 begann die Stadt Schlieben mit der Wiederaufhebung einer alten Rebfläche am Langen Berg.

Unser 1993 gegründete „Verein zur Förderung des historischen Weinbaus in Schlieben e.V.“ führte diese Arbeiten fort und bewirtschaftet seitdem die etwa 1ha große weinrechtlich anerkannte Fläche. Die Rebsorten Müller-Thurgau, Bacchus und Regent liefern heute wieder einen begehrten und vielfach prämierten Wein.

Wir sind Mitglied der Winzergenossenschaft Meißen, wo unsere Weine separat gekellert und trocken oder halbtrocken ausgebaut werden. Die Lage „Schliebener Langer Berg“ ist eine der zwei gesetzlich zugelassenen Rebflächen im Land Brandenburg auf denen Qualitätswein erzeugt wird. Weinrechtlich gehört sie zum Bereich Elstertal im Weinbaugebiet Sachsen.

Der Weinberg wird als lebendes Naturdenkmal erhalten und gepflegt und bildet mit der historischen Kellerstraße ein einmaliges agrarhistorisches Ensemble.

Bei einer Führung erfahren Sie Interessantes aus der Geschichte des Weinbaus in der Region und können im Weinberg oder im Vereinskeller in der Kellerstraße die Weine in gemütlicher Runde probieren und kaufen.

Ein Weinwanderweg von ca. 1,3 km von der Kellerstraße zum Weinberg vermittelt ebenfalls Wissenswertes über den Wein und die Weingeschichte.

Schliebener Weinbau



Verein zur Förderung des historischen
Weinbaus in Schlieben e. V.
Ernst-Thälmann-Straße 25
04936 Schlieben
Tel.: 035361 80021
Fax: 035361 81285
www.weinbau-schlieben.de
info@weinbau-schlieben.de

Wildspezialitäten im „Schliebener Land“



Wildspezialitäten aus dem
„Schliebener Land“ und
Pension „Zur Mühle
Reiner Schülzke
Jagsal Nr 33
04936 Schlieben
Tel.: 035361 80354 (Wildhandel)
Mobil: 0162 2801565
Tel.: 035361 893689 (Pension)
Fax: 035361 893691

Fleisch, frisch direkt aus der Natur, aus einheimischen Wäldern, Feldern oder Wiesen. Unser Angebot umfasst Erzeugnisse von Rothirschen, Rehen, Wildschweinen oder Wildenten. Auch veredeln wir das Fleisch zu Schinken, Salami und verschiedenen Wurstsorten. Für unsere Fleischteile bieten wir verschiedene Rezepte an, die wir bei uns in der Pension „Zur Mühle“ ausprobiert haben und die wir natürlich nutzen, wenn wir Gäste haben.

Der Festsaal kann für Gesellschaften oder Familienfeiern bis zu 100 Personen genutzt werden. Unsere Küche verarbeitet Produkte aus der Region und bringt heimische Spezialitäten auf den Tisch.

Der Saal ist ohne Stufen zu erreichen, von Wiesen, Blumen und einem kleinen Park umgeben, so dass Kinder oder ältere Menschen problemlos die Terrassen erreichen können.

In der Pension befinden sich 2 Ferienwohnungen und verschiedene Doppelzimmer, bestens geeignet für einen Urlaub. Die Umgebung bietet Wander-, Radfahr- oder Jagdmöglichkeiten. Wir beraten Sie gern. Traditionell finden bei uns zu Ostern, zu Himmelfahrt oder Anfang Oktober Feierlichkeiten statt, wobei die Erzeugnisse der Saison den gedeckten Tisch zieren.

Wildtiere haben auch Schonzeiten, so dass ganzjährig nicht alles angeboten wird. Bitte fragen Sie einfach nach. Im Winter bzw. in der Weihnachtszeit nehmen wir auch gern Ihre Bestellung entgegen.

Unser Verkaufsfahrzeug finden Sie:

- samstags auf dem Winterfeldplatz in Berlin -Schöneberg
- auf den Bauernmärkten in Prestewitz und Falkenberg
- auf dem Erntedankfest im Höllberghof in Langengrassau



Rezeptauswahl

der
19 Betriebe bzw. Produzenten

Kartoffel-Suppentopf

500 g Kartoffeln
½ Sellerieknolle (ca. 200 g)
1 Stange Lauch, 1 große Petersilienwurzel, 1 Bund Petersilie
3 Möhren, 2 Zwiebeln
30 g Schweineschmalz
1 l Fleischbrühe (aus gekörnter Brühe)
2 reife Tomaten
100 g durchwachsener Räucherspeck



Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel und Möhren putzen und ebenfalls fein würfeln. Zwiebeln fein hacken, im Schweineschmalz glasig dünsten, Kartoffeln und Gemüse dazu geben und mit dünsten, mit der Brühe auffüllen. Die Suppe ca. ½ bis ¾ Stunde gar ziehen lassen. Die Tomaten überbrühen, abziehen, entkernen, würfeln und in den letzten 10 Minuten mit garen. Den Speck würfeln, kross braten und mit der gehackten Petersilie über die Suppe streuen. Als Suppeneinlage eignen sich verschiedene Würstchen (z. B. Cabanossi, Knoblauchwurst oder Bierwurst).

Warmer Kartoffelsalat

500g Kartoffeln
ca. 1/16 l Essig-
Zwiebeln, Schnittlauch
3 Esslöffel Öl
Zucker, weißer Pfeffer, Salz

Pellkartoffeln in Salzwasser ca. 20 - 25 Minuten - Gabelprobe - kochen.
Kartoffel warm pellen. Die noch dampfenden Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden (5 mm). Mit Essig und ca. 1/8 l Wasser, einer Prise Salz, weißem Pfeffer und gehackter Zwiebel pikant abschmecken und zuletzt mit Öl betropfen.
Nach Belieben mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.
Je nach Wunsch mit gebratenen Speckwürfeln verfeinern.

Niederlausitzer Gourmet-Dessert

4 Bananen, 250 g Mascarpone, 8 Löffelbiskuits
200 ml Schlagsahne

8 cl Niederlausitzer Kaffeetraum mit beigefügter Zuckerspezialität „Orientalischer Traum

8 cl Niederlausitzer Eierlikör

Die Löffelbiskuits in Stücke brechen, mit 8 cl Niederlausitzer Kaffeetraum beträufeln und weichen lassen, evt. noch etwas nach träufeln . Danach in 4 Dessertschalen verteilen. Die Bananen in Scheiben schneiden und auf die Löffelbiskuits geben.

Die Mascarpone mit 8 cl Niederlausitzer Eierlikör verrühren und die Masse auf die Bananenscheiben gleichmäßig verteilen.

Nun die Schlagsahne aufschlagen und unter Zufügen der Zuckerspezialität „Orientalischer Traum“ (Menge je nach Geschmack) fertig schlagen. Ein Schlagsahnehäubchen auf jedes Dessert setzen und servieren.



Fruchtaufstrich Holunderblüte

- 4 Liter Apfelsaft (naturtrüber Apfelsaft vom Schradenhof)
- 1 kg Holunderblüten
- zusammen in einen Behälter geben und zugedeckt 24 Stunden ruhen lassen
- die Holunderblüten abseihen und den gewonnen Saft mit 800 g Zucker
- 15 g Zitronensaft oder nach Geschmack
- 35 g Agar Agar
- zum Kochen bringen.

Etwa 2 Minuten aufkochen. In Gläser füllen und fest verschließen und langsam abkühlen lassen.

Honigkuchen

Teig:

750 g Roggenmehl, 500 g Puderzucker, 500 ml Milch
2 Eier, 10 EL flüssigen Honig
1 ½ Päckchen Backpulver, etwas Zimt, Nelken
Zitronenschale, 200 g Nüsse, 200 g Rosinen

Belag:

400 g Vollmilch-Schokolade

Die Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, Nüsse und Rosinen vorsichtig unterheben. Alles auf einem Backblech verteilen und bei 160 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) ca. 50 Minuten backen.

Danach den Kuchen mit der Schokolade bestreichen und abkühlen lassen.



Hähnchen in Honig gebraten

1 Hähnchen, 3 EL Honig, 5 EL Orangensaft
1 EL scharfen Senf, 1 TL Sojasoße
½ TL weißen Pfeffer, 3 EL Öl, Thymianzweige

Das Hähnchen abspülen, trockentupfen und in 8 Portionsstücke teilen.

Für die Marinade Honig mit Orangensaft, Senf, Sojasauce und Pfeffer verrühren und die Hähnchenteile damit bestreichen und etwa 2 Stunden ziehen lassen.

Öl in einem Bratentopf erhitzen und die Hähnchenteile von allen Seiten gut darin anbraten. Eventuell Marinade zugießen und in 30-45 min langsam garen. Von Zeit zu Zeit wenden und bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen.

Das gegarte Hähnchen mit Thymianzweigen garniert servieren.

Dagmar's deftige Kürbissuppe

Zutaten :

250 g Kürbis
50 g magerer Bauchspeck, 50 g Butter
3 große Zwiebeln, 1 Liter Hühnerbrühe
1 Prise Zucker, Salz und weißer Pfeffer
20 g Weizenmehl, 100 g saure Sahne, 1 Brötchen

Zubereitung:

Kürbis säubern, Schale entfernen in Stückchen schneiden. Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und in der Butter anbraten. Zwiebel dazu geben und alles gut durchschwitzen. Danach Kürbiswürfel dazu geben und mit Hühnerbrühe auffüllen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer etwa 20 min kochen lassen. Mit Rührstab zerkleinern und durch ein Sieb streichen. Das Mehl mit saurer Sahne anrühren und unter Rühren in die kochende Suppe geben. Etwa 3 min kochen. Die Brötchenwürfel anrösten und zum Servieren über die Kürbissuppe geben.



Heike's Kürbis-Orangen Marmelade

Zutaten:

1 kg Kürbis, 2 Orangen
1 Gelierzucker 2:1
50 ml Zitronensaft, 1x abgeriebene Zitronenschale
1 Vanillezucker, 1 EL Rum
1/2 TL Zimt, 1 EL Butterschmalz,

Zubereitung:

Kürbis schälen und in Würfel schneiden und ca. 10 Minuten in Butterschmalz braten. Orangen schälen, von Haut befreien und zum Kürbis geben. Alles pürieren. Zitronenschale, Zitronensaft, Vanillezucker und Gelierzucker zugeben und alles 5 min unter Rühren kochen. Danach Rum und Zimt zugeben, nochmals verrühren und in Gläser füllen.

Fruchtig-scharf mit Fleischbällchen

Zutaten:

10 Feigenfrüchte, 1 Meerrettichwurzel
250 Gramm Gehacktes vom Schwein
1 Ei, etwa 250 Gramm Butter, Mehl, Semmelbrösel
1 Apfel, 1 Zitrone
500 Milliliter Fleischbrühe (geht auch ohne)
1 Becher süße Sahne (wenn ohne Fleischbrühe, dann etwas mehr Sahne)
10 Stängel Schnittsellerie, kleines Bund Dill, 1 Zwiebel



Zubereitung:

Apfel und Meerrettich schälen-hobeln-vermischen; mit Zitronensaft beträufeln (Meerrettich wird sonst schwarz); mit etwas Sahne auffüllen (was von der Meerrettichsahne übrig bleibt, kann später als Würze für andere Speisen verwendet werden); aus Schweins-gehacktem, Zwiebel, Ei, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer kleine Hackbällchen formen; Butter in der Pfanne schmelzen; mit Mehl helle Einbrenne herstellen; ablöschen mit Fleischbrühe oder Sahne; wenn alles kocht, Fleischbällchen dazu tun und 15 Minuten kochen lassen; dann unter geringer Wärme Reste des Sahnemeerrettichs zugeben; dann ohne Temperatur die in Splezen geschnittenen Feigen, den Schnittsellerie und den Dill hinzufügen.

Tomaten-Kräuter-Drink

Zutaten:

500g reife Tomaten, 1 kleine Zwiebel
etwas Petersilie, etwas Basilikum, etwas Dill
3 EL Joghurt, Salz/ Pfeffer, 1 TL Honig

Zubereitung:

Tomaten ohne Stielansatz würfeln, Zwiebel fein würfeln, beides fein pürieren.
Kräuter fein hacken Tomatenpüree mit gehackten Kräutern und Joghurt verrühren und mit Honig und Salz abschmecken.
Sollte möglichst rasch serviert und verzehrt werden!



Wildschweinkeule oder Hirschkeule (Zutaten für 4 Personen)

800 bis 1000 g Keulenfleisch mit einer Möhre, etwas Thymian, einen Rosmarinzweig Salz, Pfeffer, zwei Zwiebeln, eine Scheibe aus der Sellerieknolle, 80 g Wildspeck, zwei Wachholderbeeren, zwei Pimentkörnern und etwas Rotwein.

Das Fleisch würzen mit dem Wurzelgemüse in etwas Öl scharf anbraten mit Rotwein ablöschen und in der Backröhre bei 150°C garen. Wiederholt mit Fonds übergießen und das Fleisch dabei wenden (aber nicht in das Fleisch stechen).

Den Fonds bereitet man sich aus einigen Knochen, die Ihnen der Wildhändler sicher gern zur Verfügung stellt. Die Knochen anbraten und danach reichlich Wasser, darauf geben, gut würzen und etwas Suppengemüse ca. 2 Stunden köcheln.

So erhalten Sie beim Braten der Keule eine geschmackvolle Soße. Für die Soße sollte auch das Wurzelgemüse durch ein Sieb passiert werden. Beim Anbraten reichlich Zwiebeln verwenden, so ist die Soße schon wunderbar gebunden, das sogenannte „andicken“ kann entfallen. Dazu Rotkohl oder Möhren, Sellerie, Porree und Kartoffeln oder Spätzle reichen.

Rehmedaillons mit Rahmsteinpilzen und Sauerkirsch-Chutney

400 g Rehrücken (in 6 Medaillons schneiden), 400 g Steinpilze, 1 Zwiebel, 100 ml Sahne, 50 ml Öl, 50 g Butter, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, Wachholderbeeren gemahlen; Salz, Pfeffer, 1 Glas Niederlausitzer Sauerkirsch-Chutney

Rehmedaillons mit Salz, Pfeffer und gemahlenden Wachholderbeeren würzen und in Öl mit einem Zweig Rosmarin und einem Zweig Thymian rosa anbraten.

Die Medaillons aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt warm halten.

In dem Bratfond die kleigeschnittene Zwiebel glasig dünsten. Nun die vorbereiteten Steinpilze dazu geben und mit etwas Butter dünsten.

Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, die Sahne zugießen und noch ca. 5 min. einköcheln lassen. Auf einem vorgewärmten Teller die Rehmedaillons mit 1 Eßl. Niederlausitzer Sauerkirsch-Chutney anrichten und die Rahmsteinpilze dazu geben.

Als Beilage passen Bandnudeln oder Butterspätzle.

Reinigende Brennnesselsuppe (4 Portionen)

1 Zwiebel

1 EL Butter

Hand voll Brennnesselblätter (nur die zarten Spitzen)

1 l Gemüsebrühe

3 Kartoffeln (mehlig kochend)

Salz und Pfeffer

- Zwiebel schälen, würfeln, mit der Butter glasig dünsten
- gewaschene Brennnesselblätter dazugeben
- mit Gemüsebrühe ablöschen
- Kartoffeln schälen und in die Brühe reiben
- ca. 20 Minuten köcheln
- Suppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- wirkt entstickend und blutreinigend



Gartenkräutersuppe (4 Portionen)

1 Zwiebel

Olivenöl

200 g Kartoffeln (mehlig kochend)

1 l Gemüsebrühe

125 ml süße Sahne

ca. 120 g frische Kräuter (z.B. Schnittlauch, Kerbel, Petersilie)

- Zwiebeln schälen, würfeln, mit Olivenöl andünsten
- Kartoffeln schälen, würfeln und mit den Zwiebeln leicht anbraten
- mit Gemüsebrühe ablöschen, alles weichkochen
- pürieren, gehackte Kräuter und süße Sahne zugeben, erneut pürieren



Wald- und Heideland e.V.



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds



Produziert im

