

Hofläden & Manufakturen

SACHSEN

HEIMAT

*erleben
und genießen!*



WARTBERG VERLAG

VORWORT

Liebe Leserinnen und Leser,

wer abseits der großen Städte unterwegs ist, entdeckt in Sachsen ein Land voller kleiner Wunder. Zwischen sanften Hügeln, alten Obstalleen und verwunschenen Dorfstraßen liegen sie verborgen, jene Orte, an denen noch mit echter Hingabe gearbeitet wird. Hier entstehen keine Massenprodukte, sondern Dinge mit Charakter, Geschichte und Seele: frischer Ziegenkäse, handgeschöpfte Schokolade, duftende Kräutersoifen, traditionsreiche Plauener Spitze oder kunstvolle Holzengel. Jeder Hof, jede Manufaktur erzählt von Menschen, die ihr Handwerk lieben und mit Geduld, Wissen und Herzblut bewahren, was andernorts längst der Schnellebigkeit zum Opfer gefallen ist.

Ein Ausflug zu Sachsens Hofläden und Manufakturen ist wie eine Reise zu den Quellen des guten Geschmacks. Es ist der Moment, wenn man in einem alten Vierseithof in den noch warmen Brotlaib beißt oder den feinen Duft von frisch gemahlenen Kräutern in der Nase hat. Hier darf man schauen, probieren, staunen und entdecken.

Ob traditionelle Blaudruckerei, duftende Bonbonmanufaktur, Hofkäserei oder Weingut: Überall begegnet man Menschen, die ihre Region prägen und mit neuen Ideen an alte Traditionen anknüpfen. Wer sich auf diese Reise begibt, findet nicht nur köstliche Produkte, sondern ein Stück echtes Sachsen: handgemacht, ehrlich und voller Geschichten.

Viel Freude bei Ihrer ganz persönlichen Entdeckungstour zu den Hofläden und Manufakturen in Sachsen.

Manja Reinhardt

ARZBERG OT PÜLSWERDA

Elbweiderind

Landpartie an der Elbe

Hinter Torgau, zwischen Graditz und Pülswerda, öffnet sich ein weiter, flacher Landstrich, durchzogen von den Flussarmen der Elbe. Auf diesen Weiden leben die Hereford-Rinder von Elbweiderind. Die Tiere sind gemächlich, ausgeglichen und bestens an das Gelände angepasst: Sandige Böden, Überflutungsflächen und gelegentliche Trockenjahre machen ihnen nichts aus.

Der Betrieb wurde 2017 von Matthias Schneider auf 50 Hektar gegründet und inzwischen auf 90 Hektar erweitert.

Die Weidehaltung ist aufwendig und anspruchsvoll, denn das Gelände liegt im Naturschutz- und Überflutungsgebiet, feste Zäune sind kaum möglich, weshalb Weiden täglich kontrolliert und gegebenenfalls neu aufgebaut werden müssen. Neben der Pflege der Flächen gehört auch die tägliche Versorgung und Beobachtung der Herde zum Alltag. Die Tiere leben artgerecht, sodass Mutterkühe 13 bis 16 Jahre alt werden und ihre Kälber mindestens zwei Sommer bei ihnen bleiben. Stallhaltung und Mastung sind hier nicht vorgesehen. Die Tiere bewegen sich auf den Wiesen, bleiben in ihrem Herdenverband und wachsen langsam auf.



ELBWEIDERIND

Die Landschaftspflege ist ein wesentlicher Bestandteil des Konzepts. Überschwemmungsflächen bleiben offen, Wasser kann abfließen, und durch den Verbiss der Rinder erhöht sich die Artenvielfalt. Auch die Luzerne, die als Winterfutter angebaut wird, trägt zur Landschaftspflege bei. Sie lockert den Boden, speichert Stickstoff und zieht Insekten an. In Kombination mit der extensiven Beweidung wird der Boden regeneriert, die Pflanzenvielfalt gefördert und die Hochwasserflächen werden gepflegt. Die Hereford-Rinder sind Teil eines ökologischen Kreislaufs, in dem Tierwohl, Landschaft und Geschmack Hand in Hand gehen.

Die Produkte aus dem Hofladen spiegeln diese Philosophie wider. Neben Roastbeef oder Entrecôte werden auch die weniger bekannten Second Cuts

wie Teres Major oder Hanging Tender angeboten. Sie bieten eine nachhaltige und schmackhafte Alternative zu den bekannten Edelstücken vom Rind. Dazu kommen Salami, Knacker, Weiderind-Mettwurst oder Rinderbrühe im Glas. Rezepte für die Second Cuts helfen Kunden, die Gerichte einfach zu Hause zuzubereiten. Neben dem Hofladen in Pülswerda gibt es einen weiteren in Leipzig-Liebertwolkwitz, zudem werden die Produkte auf Wochenmärkten wie dem Samstagsmarkt in der Plagwitzer Markthalle und bei regionalen Veranstaltungen angeboten.

Wer mehr über die Tierhaltung an der Elbe erfahren möchte, kann an einem der regelmäßig stattfindenden Spaziergänge teilnehmen. Dabei lernt man die Lebensweise der Herde, die Landschaftspflege und die Bedeutung



ELBWEIDERIND

Am Schlosspark 9
04886 Arzberg OT Pülswerda
www.elbweiderind.com



der Weidewirtschaft kennen. Als Erstes werden die Spaziergänger nicht von den Kühen empfangen, sondern von den lauten Rufen der drei Esel Rudi, Herbert und Hans-Werner. Mit ihrer Aufmerksamkeit schützen sie die Herde vor den hier vorkommenden Wölfen. Interessierte können bei dem Spaziergang den ausgeglichenen Kühen und Eseln ganz nah kommen, die weitläufigen Elbwiesen genießen und kleine Verkostungen regionaler Produkte erleben. Die Ruhe in der Herde und die Gelassenheit der Tiere machen einen Besuch zu einem besonderen Erlebnis. Wer den Sonntags-spaziergang mit einem schmackhaften Essen verbinden möchte, bucht die Torgauer Landpartie, bei der Einblicke in Herde, Hof und Flussauenlandschaft

mit einem Landpartie-Menü verbunden werden.

Am Ende eines Besuchs bei Elbweiderind bleibt das Bild weiter Elbwiesen, friedlicher Herden und eines Hofladens, in dem man genau das bekommt, was man gesehen hat: Fleisch mit Herkunft, Geschmack und Verantwortung.

Tipp

An mehreren Terminen im Jahr
findet in Pülswerda der beliebte Ostelbische
Bauernmarkt statt.

BAD SCHANDAU OT SCHMILKA

Bio-Refugium Schmilka

Wo ein Dorf zum Refugium wird

Schmilka liegt kurz vor der tschechischen Grenze und ist ein wahrhaft verwunschen wirkender Ort. Urige Fachwerkhäuser schlängeln sich am Kopfsteinpflaster entlang den Mühlberg hinauf. Zwischen den bunten Häusern fließt ein malerischer Bach, der das große Mühlrad antreibt. Aber so malerisch war Schmilka nicht immer. Nach 1990 schien der Ort auszusterben. Viele Bewohner zogen in größere Städte und die Häuser verfielen zunehmend. Die Wiederbelebung des Ortes ist dem Unternehmer Sven-Erik Hitzer zu verdanken. Als die Treuhand 1993 die alte Mühle des

Dorfes zum Verkauf anbot, griff er zu. Eigentlich war er nur auf der Suche nach einer dauerhaften Unterkunft für seine Wandertouren. Doch das Projekt wuchs stetig. Nach und nach ließ er heruntergekommene Gebäude nach historischem Vorbild restaurieren. Er setzte die alte Mühle wieder in Gang, holte einen Bäcker und einen Bio-Braumeister ins Dorf, die nach alten Handwerksregeln arbeiten. Damit legte er den Grundstein für das Bio- und Nationalpark-Refugium Schmilka, ein Ort, in dem Nachhaltigkeit nicht nur ein Schlagwort, sondern gelebte Wirklichkeit ist.

Schon seit 1665 existierte in dem kleinen Fischerdorf eine Mühle. Sie war



BIO-REFUGIUM SCHMILKA



eine Auftragsmühle mit Gästezimmern, sodass die Bauern, die ihr Mehl hier mahlen ließen, auch gleich übernachten konnten. Genau an die Verbindung von Handwerk und Übernachtung knüpft man heute wieder an. Nach weit mehr als 100 Jahren Stillstand wurde die Mühle wieder zum Leben erweckt. Hier wird das Korn zu Mehl gemahlen, das direkt in der Backmanufaktur verarbeitet wird. Der Duft von frisch gebackenem Brot, von wagenradgroßen, süßen und herzhaften Kuchen sowie knusprigen Brötchen zieht durch die Gassen und lässt Vorfreude aufkommen. Zwei Bäcker produzieren an allen Tagen der Woche die frischen Backwaren. Sie beliefern nicht nur das Frühstücksbuffet des Hotels, sondern bieten sie auch hungrigen

Ausflüglern an, im Sommer am Verkaufstand im Mühlenhof, im Winter direkt in der kleinen Bäckerei.

Nebenan in der Braumanufaktur entstehen Biere nach alter Handwerkskunst, unfiltriert und unpasteurisiert, mit offener Gärung und viel Geduld. Was in den kupfernen Kesseln reift, passt perfekt zum Holzofenbrot und vermittelt das Gefühl, dass hier Zeit wieder eine andere Bedeutung hat. Das beliebteste Bier ist das naturtrübe Bernstein, das es auch in Flaschen abgefüllt für zu Hause gibt. Bei den regelmäßig angebotenen Mühlen- und Bäckereiführungen erfährt man mehr über die Geschichte der Mühle und des Ortes. Doch Schmilka ist mehr als Brot und Bier.

BIO-REFUGIUM SCHMILKA

Heute kann man in 60 Zimmern, die auf unterschiedliche Häuser im Ort verteilt sind, übernachten. Die Auswahl reicht von der einfachen Wanderunterkunft bis zur mondänen Suite.

Wer in der kalten Jahreszeit kommt, erlebt ein wahres Winterdorf. Große Badezuber dampfen im Freien, Sauna-aufgüsse im Haus nebenan wärmen Leib und Seele, während draußen Schnee auf die Fachwerkhäuser fällt. Am Feuer kann man sich mit Glühwein wärmen und über allem liegt eine Stimmung, die an längst vergangene Zeiten erinnert. In den Sommermonaten locken Yoga-Kurse, Klangmeditationen, Kräuterwanderungen und kulturelle Veranstaltungen in die Gassen. Schmilka lädt ein, den Alltag loszulassen.

Auch für Wanderer ist Schmilka ein beliebter Anlaufpunkt, denn von kaum einem anderen Ort ist der Einstieg in das Kerngebiet des Elbsandsteingebirges so schnell und zentral möglich. Und nach der Tour wartet im Mühlenhof eine Stärkung mit frisch gebrautem Bier und einer leckeren Brotzeit.

Das Leitmotiv „100 % Bio – echt Schmilka“ prägt jeden Winkel. In der Küche kommen ausschließlich Zutaten aus ökologischem Anbau auf den Tisch, bevorzugt aus der Region oder aus dem eigenen Kräuter- und Tomatengarten. Auch in den Häusern wird konsequent auf ökologisch verträgliche Materialien gesetzt: Lehm- und Quarkputz an den Wänden, Naturfarben, geseifte Holzdielen und Naturlatexbetten sorgen für



BIO-REFUGIUM SCHMILKA

Schmilka Nr. 11
01814 Bad Schandau OT Schmilka
www.schmilka.de



ein gesundes Raumklima. Selbst die Energieversorgung folgt diesem Anspruch: Ökostrom aus Sonnenenergie, Wärmerückgewinnung aus Bäckerei und Brauerei und eine weitgehend autarke Infrastruktur machen Schmilka zu einem Paradebeispiel für nachhaltige Lebensweise.

Sven-Erik Hitzer hat damit eine Vision verwirklicht: einen Ort, an dem ökologisches Bauen, erneuerbare Energien, handwerkliche Tradition und biologische Kulinarik in einem harmonischen Ganzen zusammenfließen. Ein Refugium,

das zum Vorbild für nachhaltigen Tourismus geworden ist, ohne dabei seine Ursprünglichkeit zu verlieren.

Tipp

Ein beliebter Wanderweg führt
zur Kleinen Bastei mit einer fantastischen
Aussicht übers Elbtal.

BURKHARDTSDORF

Rößler-Hof



Kurzweiliger Ausflug aufs Land

Im kleinen Dorf Burkhardtsdorf liegt der Rößler-Hof, ein Familienbetrieb, der seit 1991 von der Familie Seyffert geführt wird. Zu den tierischen Bewohnern des Hofes zählen Kühe, Schweine, Schafe, Gänse und Enten. Sie kann man bei einem Rundgang über den Hof entdecken. Für Kinder gibt es außerdem ein Streichelgehege und einen Spielplatz. Die Nähe zur Tierhaltung macht den Besuch besonders lebendig.

In der hofeigenen Molkerei werden Joghurt, Butter, Buttermilch und Quark hergestellt. Außerdem entstehen nach alter Tradition im Kupferkessel verschiedenste Käsesorten. Das Angebot ist groß und reicht von Rohmilchkäse, Bergkäse, Kräuter- und Räucherkäse bis hin zu

so ausgefallenen Sorten wie Käse mit Vogelbeeren. Die Beeren werden natürlich selbst in der Umgebung gepflückt. Die verschiedenen Käse können im angeschlossenen Hofladen gekauft werden. Dazu gibt es ein großes Sortiment an Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Tierhaltung, Eier, Geflügel und saisonale Wildprodukte. Ergänzt wird das eigene Angebot durch Produkte regionaler Anbieter, für die eine erweiterte Fläche im ehemaligen Kälberstall geschaffen wurde. Dort gibt es auch eine Kinderecke, einen Backofen und einen direkten Blick in den Stall.

Parallel zum Hofladen öffnet ein kleines Café im Hof-Gebäude seine Türen und lädt zum Verweilen ein. Hier kann man vor oder nach dem Rundgang auf dem Hof gemütlich einkehren und die Spezialitäten des Hauses auf einer

RÖSSLER-HOF

Wurst- oder Käseplatte probieren. Es gibt auch Kaffee und Kuchen oder die beliebten Buttermilchgetzen, ein traditionelles Gericht aus der Erzgebirgsküche.

Aber auf dem Hof gibt es noch mehr zu entdecken. Wer wissen will, wie der Käse entsteht, kann die Käseschule oder

das Schaukäsen buchen. In der Käseschule lernen Erwachsene oder Kinder in drei Stunden, wie aus frischer Kuhmilch eigener Käse hergestellt wird. Aber die Käseschule ist mehr als nur ein Unterhaltungsangebot, denn gleichzeitig wird hier verdeutlicht, wie viel Arbeit in den Produkten steckt und warum sie deshalb ihren Preis haben.



RÖSSLER-HOF

Obere Hauptstraße 61
09235 Burkhardtsdorf
www.roessler-hof.de



Das Angebot ist auch spannend für Schulklassen, die im Käserei-Projekt „Von der Kuh zum Käse“ genau sehen, wo ihr Essen herkommt.

Die Kombination aus Hofleben, handwerklicher Verarbeitung und Erlebnis macht den Rössler-Hof außergewöhnlich. Besucher bekommen mehr als nur einen Einkauf: Sie sehen die Tiere hautnah, lernen etwas über Käse- und Lebensmittelherstellung und genießen Köstlichkeiten im Hof-Café. Ein Ausflug nach Burkhardtsdorf lohnt sich sowohl für Genießer regionaler Lebensmittel als auch für Familien, die hier einen aktiven Einblick in landwirtschaftliche Produktion bekommen.

Tip

Für die herzhaften Buttermilchgetzen werden 50 Gramm Speckwürfel in einer Pfanne ausgelassen und anschließend beiseitegestellt. Danach wird ein Kilogramm rohe und ein halbes Kilogramm gekochte Kartoffeln fein gerieben, die rohen Kartoffeln werden leicht ausgedrückt und beide Sorten miteinander vermischt. Nun kommen ein Ei, eine Prise Salz, etwas Kümmel und zwei klein geschnittene Zwiebeln hinzu. Alles wird gründlich verrührt und anschließend mit einem halben Liter Buttermilch zu einem dünnflüssigen Teig verarbeitet. Das abgekühlte Fett vom Speck wird zusammen mit etwa 50 Millilitern Leinöl und 50 Millilitern Rapsöl in eine Pfanne oder Auflaufform gegeben. Danach wird der Kartoffelteig eingefüllt und gleichmäßig verteilt. Im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Ofen backt der Getzen je nach Größe 30 bis 60 Minuten, bis sich am Rand eine kräftige, aromatische Kruste bildet und die Oberfläche goldgelb glänzt. Warm serviert schmeckt der Getzen besonders gut.

CROTTENDORF

Crottendorfer Räucherkerzen

Wo der Duft des Erzgebirges zu Hause ist

In Crottendorf, einem kleinen Ort im Erzgebirge, entstehen seit über 100 Jahren Räucherkerzen, die längst zu einem Stück regionaler Identität geworden sind. Die Marke Crottendorfer steht für handwerkliche Qualität, beständige Rezepturen und einen Duft, der in vielen Familien seit Generationen zur Adventszeit gehört. Alles begann 1918 in der Küche von Freya Graupner. Hier entwickelte sie erste Mischungen aus Harzen, Hölzern und Kräutern. Die kleinen Räucherkerzen verkaufte sie im Bauchladen auf regionalen Märkten. 1936 gründete sie ihre eigene Firma. Bis 1950 ein Schuppen ausgebaut wurde, diente

weiterhin die kleine Küche als Produktionsstätte. Auch heute noch bilden die ersten Rezepturen von Freya Graupner die Grundlage der Räucherkerzen.

Noch immer wird in Crottendorf mit handwerklicher Sorgfalt produziert. In der modernen Manufaktur entstehen Räucherkerzen in unzähligen Duftrichtungen, von traditionellen Weihrauch- und Kieferaromen bis hin zu fruchtigen Sorten wie Apfel-Zimt oder Vanille-Orange. Jede Mischung wird sorgfältig abgewogen, geformt und getrocknet.

Im Crottendorfer Räucherkerzenland können Besucher die duftende Welt näher kennenlernen. In einer riesigen begehbaren Räucherkerze ist ein kleines



Weitere Bücher über Ihre Region



Hans-Jürgen Freudenberger
Dresden
Stadtbild im Umbruch 1985 bis 1995
Bildband
ISBN 978-3-8313-3393-6



Una Giesecke
Dresden
Geschichten & Anekdoten aus Dresden
80 Seiten
ISBN 978-3-8313-3617-3



Petra Mewes
Leipziger Straßengeschichten
80 Seiten
ISBN 978-3-8313-3556-5



Petra Mewes
Leipzig entdecken! 500 Freizeittipps
176 Seiten
ISBN 978-3-8313-2844-4

Wartberg-Verlag GmbH

Im Wiesental 1 | 34281 Gudensberg

www.wartberg-verlag.de

Bücher für Deutschlands Städte und Regionen

Tel. 0 56 03-93 05 0

Fax 0 56 03-93 05 28



Hofläden & Manufakturen

SACHSEN



Kaufen Sie gerne direkt beim Erzeuger und legen Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Qualität?

Dieser Band stellt Ihnen eine große Vielfalt an Hofläden und Manufakturen, Bauernhöfen und Bioläden in Sachsen vor. Sie alle erzeugen und vermarkten ihre Produkte mit höchster Sorgfalt, Kreativität und Hingabe. Ob Sie frische Lebensmittel, handgemachte Produkte oder individuelle Geschenke suchen, ob Sie einen schönen Ausflug aufs Land mit Bauernhof-Feeling unternehmen, ein Hofcafé besuchen oder an einer Verköstigung teilnehmen wollen, Sie finden hier sicherlich das Richtige in Ihrer Nähe.



Kommen Sie
mit auf eine kulinarische
Entdeckungsreise!

ISBN: 978-3-8313-3724-8



€ 16,90 (D)