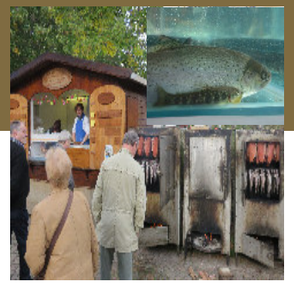
Nicht nur Jubiläen werden gefeiert – sondern es gab in der letzten Saison auch eine Doppelhochzeit und so möchten wir den Brautpaaren Denis und Marcus Kühne und Juliane Weber und Mario Weber recht herzlich gratulieren!

Bereits am 23.05.2015 standesamtlich und am 30.05.2015 kirchlich wurde auf dem Bauernhof Kühne ganz groß gefeiert. Und es wäre verwunderlich gewesen wenn nicht, denn der Hof in Dresden Altomsewitz ist für seine Feste sehr bekannt. Mit dem Ehebund und der Bewirtschaftung führen Denis und Steffen Kühne die über 140 jährige Familientradition fort. Urkundlich erwähnt wird der Hof bereits 1529. Im Jahr 1875 heiratet Ferdinand Kühne seine Frau Johanna Ludewig und übernahm den Hof seines Schwiegervaters, der später durch seinen Sohn Max betrieben wird. Durch den 1.Weltkrieg und Krankheit bedingt liegt der Hof einige Zeit brach. Nach dem Krieg kehrt Max heim und baut Obst, Ackerfrüchte und Gemüse an. Außerdem ziehen die ersten Kühe, Schweine und Hühner zur Selbstversorgung ein. 1945 geht durch Bombenerschütterungen das Gewächshaus Glas zu Bruch und Bombentrichter haben das Feld geschädigt. Der Rest des Hofes bleibt relativ verschont. Nach dem Krieg führte Hans Kühne den Hof bis er 1970 starb und die Familie Kühne enteignet wurde. Danach arbeitete die Familie in der LPG . Nur für den Eigenbedarf wurden noch Tiere gehalten, die Gewächshäuser wurden demontiert. Mit der Wende bekam die Familie ihren Hof wieder zurück und man begann Getreide für die Tiere als Futter anzubauen und die Schweinezucht wuchs. Ein EG-Schlachthaus und ein Verkaufsraum wurden gebaut, das von unserem frisch gebackenen Ehepaar Denis und Steffen sowie Mutter Ulrike Kühne betrieben wird. Seit 2014 sind Kühnes Anbieter in der Hebelei.



Im Sommer haben sich dann nach dem Prinzip - „Es prüfe wer sich ewig bindet...,!“ auch Juliane Einenkel und Mario Weber zum Standesamt auf gemacht. Das sie sich trauen und für einander da sind haben sie sich längst bewiesen, so dass manch einer über diese Nachricht doch überrascht war, denn wenn man die beiden so sieht könnte man denken sie sind schon lange unter der Haube, so gut wie sie sich verstehen. Juliane hilft nebenberuflich ganz selbstverständlich in der Forellenaufzucht und der Fischräucherei ihres Mannes mit. Oft sind sie sogar auf zwei Märkten - er in der Hebelei und sie anderswo oder umgekehrt. Der Fischereibetrieb wurde am 01.06.1998 als Nebengewerbe mit 4 Teichen in Burkhardtsdorf / Erzgeb. aufgebaut und bereits seit dieser Zeit fährt Mario Weber auch auf Bauernmärkte (Hebelei seit 2003). In den Teichen schwimmen Forellen und Bachsaiblinge. Seit 2005 betreibt Familie Weber den Betrieb im Haupterwerb und kauft im selben Jahr eine weitere Teichanlage in Kunnersdorf bei Augustusburg
Es werden Brut- und Speisefische aufgezogen und veredelt. Außerdem werden Lebend- und Schlachtfische an Wiederverkäufer und Endverbraucher vermarktet. Familie Weber ist Mitglied in der Direktvermarktung Sachsen e.V. und im Landesfischzuchtverband Sachsen. Die frisch geräucherten Fische sind immer ein Hochgenuss und werden über erzgebirgischen Buchenholz geräuchert. Auch Webers feiern gerne und sind viel Unterwegs, so findet in Burkhardtsdorf jedes Jahr ein sehr beliebtes Fischerfest statt!

45 Jahre Tierzucht ein Jubiläum auf dem Bauernmarkt Hebelei! - ein Interview mit zwei „alten Hasen“.

Nicht nur der Bauernmarkt feiert ein Jubiläum, sondern auch Fleischerfamilie Simon aus Wallengrün im Vogtland. Wer die Hebelei kennt, kennt auch die Urgesteine Annerose und Peter Simon die fast seit dem aller ersten Markt rund 170 km aus dem Vogtland nach Zehren ins Elbtal kommen, um ihre leckeren direkt produzierten Fleischereierzeugnisse anzubieten.

Stolz zeigt Annerose Simon einen „alten Schinken“ und hält die Zeitschrift „Garten-u. Kleintierzucht“ in der Hand. Diese war in der DDR, die Verbandszeitschrift des „Verbandes der Kleingärtner, Siedler und Kleintierzüchter“. Frau Simon sagt: „Wir haben ein Jubiläum, Herr Näther!“. Neugierig schaue ich auf das „historische“ Blatt. Auf der Titelseite sind Peter und Annerose Simon mit ihren Herdbuchziegen zu sehen. Frau Simon hält liebevoll zwei Ziegenlämmer im Arm, während Herr Simon die Mutterziege an der Leine führt (siehe Titelbild). „Vor 30 Jahren haben wir mit der Ziegenherdbuchzucht begonnen!“ sagt Frau Simon und es hört sich von der betagten Dame so beschwingt an als wenn es gestern gewesen wäre. Eigentlich sind es sogar schon 45 Jahre, erfahre ich später, denn im Artikel der Zeitung steht, dass Simons bereits 15 Jahre Ziegen vertraut sind. 1984 traten Simons in die Sparte Unterpirk-Pausa ein, um sich mit anderen Züchtern auszutauschen, denn damals war alles noch Hobby und Beide, so erfahre ich, sind eigentlich Erzieher. Frau Simon arbeitete in der LPG „Oberland“ in Arnsgrün u. Herr Simon ist im gleichen Landwirtschaftsbetrieb Lehrmeister.
Als die Wende kam brach die „LPG“ zusammen und Simons mussten sich nach etwas neuen umschauen. Peter Simon machte sich in den alten Bundesländern über Zwergzebus schlau. Kaninchen hatten Simons schon immer auf dem Hof. So entstand ihr eigener Landwirtschaftsbetrieb in Wallengrün und dies ist ebenfalls ein Jubiläum. Wir gratulieren Annerose u. Peter Simon hierzu recht herzlich u. wünschen alles erdenklich Gute!

Öffnungszeiten: Sonderöffnungszeiten möglich
Sommer: 9:00 – 18:00 Uhr
Winter: 9:00 bis Einbruch der Dunkelheit
Anfahrt:Mit der S1 und dem Bus 446
weitere Infos : www.tierpark-hebelei.de

Eintrittspreise:
Erwachsene: 4,50 € / ermäßigt: 4,00 €
Kinder: 3,00 €
Familienkarte: 14,00 €
Tierpark Hebelei,Hebelei 16-01665-Zehren

Herausgeber/Redaktion: Elbe-Tier-Park Hebelei
Quellen:wikipedia/www.hofladen-dresden.de, Zeitung Kleintierzucht Ausg.D7/85
Marktleitung:Sven Näther / 0177 57 52 01 8
Marktzeit:10:00 Uhr bis 16:00 Uhr
naether.tierparkhebelei@web.de

Das Marktblatt Ausgabe 01 / 16

BAUERNMÄRKTE IM ELBE-TIER-PARK HEBELEI

DIREKTVERMARKTER AUS DER REGION

BIETEN IHRE PRODUKTE AN!

Termine 6.3. | 3.4. | 8.5. | 5.6. | 3.7. | 7.8. | 4.9. | 3.10. | 6.11. und 4.12.2016
10:00 – 16:00 Uhr

Qualität Direkt vom Hof

In Zusammenarbeit mit der Direktvermarktung in Sachsen e.V.

DIE NATUR HAT TÄGLICH AB 9 UHR GEÖFFNET!

IMMER WAS LOS

Am 6. März 2016 findet der Bauernmarkt >>“Frühjahrsputz – alles Rund um das Thema: Frühling!“<< statt.

Der Frühling ist die Jahreszeit in der die Natur erwacht und sprießt. Viele verschiedene sogenannte Frühjahrsblüher, wie Buschwindröschen und Märzenbecher bedecken den noch lichtdurchfluteten Waldboden bis dieser von anderen Pflanzen abgelöst wird. Auch wir Menschen holen uns eine Vielzahl von Frühblühern auf den Balkon bzw. den Garten. Wir werden aktiver und machen einen sogenannten Frühjahrsputz. Die Vögel kommen, wie Weißstorch, Graukranich, Roter Milan aus ihren Winterquartieren in Südeuropa, Afrika, oder Asien zurück. Verschiedene Säugetiere beenden ihre Winterruhe oder ihren Winterschlaf. Reptilien, Amphibien und Insekten erwachen aus ihrer Winterstarre. Weidenkätzchen und Frühblüher sind eine wichtige Bienenweide. Honig erhalten Sie bei unseren **Imkerinnen Iris Grabein aus Pülswerda und Sigrid Leubold aus Priestewitz,** Frühblüher bei **Gartenbau Orlowski aus Pülswerda** und biologische Putzmittel am **Verkaufsstand des Elbe-Tier-Park Hebelei !**

Am 8.Mai 2016 lädt der Bauernmarkt in der Hebelei zum **„Rhabarbertag!“** ein. Die Rhabarberpflanze ist ein Knöterichgewächs, das ursprünglich aus dem Himalaja stammt. Im 16. Jahrhundert wurde er bereits in Russland angebaut und gelangte im 18. Jahrhundert in andere Teile Europas, wie Frankreich, Niederlande und England. Der erste gewerbsmäßige Anbau in Deutschland begann 1848 in Hamburg-Kirchwerder und breitete sich von dort bis in den Süden Deutschlands aus. Rhabarber ist eigentlich ein Gemüse, wird aber wegen seiner süßen Zubereitung von vielen als Obst betrachtet. Die Bekannteste hier von ist das Kompott, aber auch Rhabarberkuchen, Marmelade, Saft und Most. Im **Bauerncafe des Elbe-Tier-Parks** gibt es Rhabarberkuchen, beim **Gemüsehof Serka aus Nerchau** frischen Rhabarber und am **Verkaufsstand des Elbe-Tier-Parks** verschiedene Rhabarberpflanzen und Rhabarberprodukte, wie Konfitüre, Aufstriche, Kompott und Rhabarbertee zu kaufen!

DAS HEBELEITEAM WÜNSCHT ALLEN GÄSTEN EINEN GUTEN START IN DAS NEUE JAHR 2016!

Bildnachweis: Rhabarber:Wikipedia/Magnus-Hohe und Echte Schlüsselblume: Wikipedia/BerndH-Stängellose Schlüsselblume: Wikipedia/Basotxerri-Bilder Bauerncafe und Tierparkführung: Fördervereinn Elbepark Hebelei e.V.-1 l.Foto Forellenzucht Weber-Hochzeitsfoto: Bauernhof Kühne – Bild Annerose u.Peter Simon: Zeitschrift Kleingärtner,Siedler und Kleintierzüchter D7/85

WirmachenDruck.de
Sie sparen, wir drucken!

Am 3. April 2016 heißt es “Schlüsselblumentag!“

Dieser Tag ist nicht nur einer besonders schützenswerten Pflanze gedacht, sondern ist auch ein besonderes Jubiläum, denn der Bauernmarkt in der Hebelei wird 20. Jahre alt.

Der erste Bauernmarkt fand nämlich am **27.04.1996** statt, dieser lockte schon bis zu 400 Besucher an. Die Gästezahl stieg bis heute auf 1500 und mehr geschätzte Gäste pro Markt. Initiatoren waren der **Verein Direktvermarktung in Sachsen e.V.** und der früher existierende **Förderverein Elbepark Hebelei e.V.**, sowie das große Engagement des damaligen Tierpark- und Marktleiters **Christian Dietze.** Damals noch mit 11 Anbietern, die nicht nur bei schönem Marktwetter direkt erzeugte Produkte verkauften und ihre Kunden nie im Stich ließen. Einige haben aus Altersgründen bereits aufgehört, andere mussten ihr Geschäft aufgeben, weil es auch nicht leicht ist dem Druck heutiger Vermarktungsstrategien und großer Handelsketten stand zu halten. Jedoch viele von ihnen haben der Zeit standgehalten und sind auch noch nach zwanzig Jahren treue Partner des Kunden, hierzu gehören zum Beispiel die **Kaninchen- und Zebufleischerei Simon aus Wallengrün, die Erzgebirgische Wildbretveredelung Silvio Auerbach, die Klosterobst GmbH und das Backhaus Wentzlaff aus Sornzig-Ablaß.** Später kamen weitere dazu, so dass insgesamt heute pro Markt rund 30 verschiedene Anbieter ihre Waren anbieten.

Der Jubiläumsmarkt steht passenderweise im Zeichen einer ganz besonderen Pflanze der **Echten Schlüsselblume (Primula veris).** Diese wurde von der **Loki Schmidt Stiftung** in Hamburg zur **Blume des Jahres 2016** gewählt. Die Ehefrau des Altbundeskanzlers Helmut Schmidt war eine passionierte Botanikerin und gründete **die Stiftung zum Schutz gefährdeter Pflanzen.** Seit bereits 1980 wählt diese die Blume des Jahres aus. Somit werden Wildblumen in den Fokus der Öffentlichkeit gerückt und über deren ökologischen Wert und ihre Lebensräume informiert und ein Anstoß zum besseren Schutz der jeweiligen Art bewirkt.

Die **Echte Schlüsselblume** gehört zu den Primelgewächsen von denen es rund 500 Arten weltweit gibt. Sie kommen auf der Nordhalbkugel vor und ungefähr die Hälfte davon wächst in China. Primeln im Flachland blühen gelb und in alpinen Regionen rosaviolett, rosa und blau. Vermutlich weil im Flachland die Bienen eher zur Bestäubung angelockt werden sollen und in den alpinen Wiesen eher die Falter. Die Echte Schlüsselblume (P.veris) wird auch als Himmelschlüssel, Arznei-Schlüsselblume und Wiesen-Schlüsselblume bezeichnet. Sie heißt so weil der Blütenstand an ein Schlüsselbund erinnert. Sie kommt in ganz Europa und Vorderasien vor allem auf Wiesen und lichten Laubwäldern mit kalkhaltigen Böden vor. Es gibt in Deutschland noch die **Stängellose Schlüsselblume (Primula vulgaris)** und die **Hohe Schlüsselblume (Primula elatior)**. Während erstere unverkennbar an ihrem kurzen Stängel ist, ist die zweite daran zu unterscheiden, dass sie einen goldgelben Blütenschlund hat und weniger duftet. Die stark duftende Echte Schlüsselblume ist an fünf orangefarbenen Flecken im Blütenschlund zu erkennen.

Sie wird als Arzneipflanze verwendet bei Erkältung mit verschleimtem Husten und Schnupfen, ist Schmetterlingsfutterpflanze für deren Raupen und am bekanntesten ist sie als Zierpflanze. Neben der kultivierten Form der Echten Schlüsselblume gibt es eine Vielzahl von Hybriden in den schönsten Farben, zum Beispiel mit der Stängellosen Schlüsselblume, diese werden als Primula x polyantha MILL. bezeichnet. Es gibt auch eine Dreifachkreuzung mit der Hohen Schlüsselblume, also P. veris x P. vulgaris x P. elatior. Diese Hybridpflanze ist aber sehr selten und wird als Primula x murbeckii LINDQ bezeichnet. An Standorten wo mehrere Primelarten sich überschneiden können auch in freier Natur Hybriden entstehen. Primelhybriden haben in Deutschland einen Marktanteil von 6% der verkauften Beetpflanzen, was einem Marktvolumen von 120 Millionen Euro entspricht. Weltweit betrug die Anbaufläche 1.841.724 Hektar.

Primelhybriden erhalten Sie beim **Gartenbau Orlowski aus Pülswerda.** Wildprimeln, Schlüsselblumentees und Infos erhalten Sie am **Verkaufsstand des Elbe-Tier-Parks** dessen **Erlös dem Erhalt des Elbe-Tier-Parks** zu Gute kommt.

Am 14. Februar 2013 fand das Hebelei Direktvermartkertreffen im Rößlerhof Burkhardtsdorf/ Erzgebirge statt um die alte Saison abzuschließen und in die Neue zu starten. Gastgeber war die Forellenaufzucht & Fischräucherei Mario Weber. Vielen Herzlichen Dank!

Erstmalig in der 50 jährigen Geschichte der Staudengärtnerei Ihm gab es einen Werksverkauf. Dieser erfolgte parallel an Bauernmarktterminen. Die Kunden konnten auf 6ha rund 1200 verschiedene Stauden bestaunen und natürlich auch kaufen! Auch 2016 gibt es Termine!

Im Juli 2015 sanierte die Firma Estler aus Hartha bei Döbeln die Zufahrt zur Bauernmarktwiese kostenlos. Diese war im Katastrophenjahr 2013 durch ständige Sturzregen ausgespült worden. Hiermit sagen wir noch mal vielen herzlichen Dank!

Am 5.11.15 erblickte ein Eselfohlen die Welt. Die Bauernmarktgäste konnten einen Namen in eine Box werfen und es mit dem Nikolaus auf „Pauline“ taufen.

Jedes Jahr Ende September und Anfang Oktober findet der bundesweite „Tag der Regionen“ statt. Der Bauernmarkt Hebelei nahm an einem Film-Clip-Video-Wettbewerb teil und gewann. Am 4. Oktober 2015 lud uns der Landwirtschaftsminister Onko Aeikens nach Oschersleben ein und überreichte uns diese Urkunde. Kurz zuvor erfuhren wir, dass das Video zum bundesweiten Publikumsliebling gewählt worden ist. Ein besonderer Dank geht an Filmemacher Oli Karo, Silke Pärschke und Helfer!