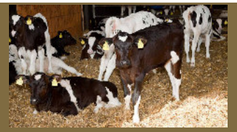
Das Team der Hofmolkerei!

Frau Färber und Herr Kanitz auf dem Bauernmarkt!

Agrar- und Handels GmbH Mehderitzsch wird 25 Jahre alt!

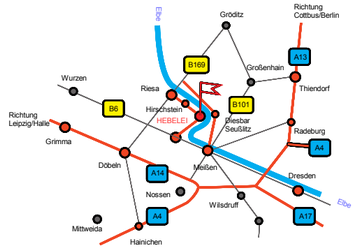
Zu diesem Jubiläum wünschen das Elbe-Tier-Park Hebelei Team und alle Anbieter der Bauernmärkte in der Hebelei dem Familienunternehmen Harzer, seinem Team und den 515 Milchkühen herzlichen Glückwunsch!
Einst als LPG zu DDR Zeiten begonnen, wurde 1991 die Agrar und Handels GmbH Mehderitzsch gegründet. Im Frühjahr 1999 kam die Hofmolkerei Bennewitz als neuer Betriebszweig hinzu. Die Produktion umfasst die Herstellung von unterschiedlichen Käsesorten und Frischprodukte wie Milch, Buttermilch, Quark und Sauerrahmbutter. Auf handwerklicher und traditioneller Art werden die Produkte hergestellt. Das zusammengestellte Futter für unsere Milchkühe ist abwechslungsreich, von hoher und kontrollierter Qualität. Die Käsespezialitäten sind frei von Konservierungsstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern. Er wird per Hand gefertigt und im Schnitt sechs Wochen im Reiferaum mehrmals täglich gewendet und mit der jeweiligen Kultur bestrichen. In der Hofmolkerei Bennewitz wird Milch verarbeitet, die auf der Grundlage von kontrolliertem Pflanzenanbau und umweltgerechter Landwirtschaft gemolken wird. Die Milch wird mit maximal 74 Grad Celsius pasteurisiert und nicht homogenisiert. Dadurch bleiben die besten Bestandteile der Milch, Vitamine, Kalzium und Geschmacksstoffe erhalten.
Auf 650 ha Ackerland und 190 ha Grasland wird Raps, Getreide, Mais und Ackerfutter angebaut. Das Ackerfutter setzt sich aus verschiedenen Pflanzen für eine abwechslungsreiche Nahrung, für die zur Zeit 515 hier lebenden Milchkühe zusammen. Die Kühe werden mit einer Leistung von ca. 9.000 kg Milch/Kuh im Jahr eingestuft. Rund 500 Kühe davon sind aus eigener Nachzucht.
Die Hofmolkerei Bennewitz produziert kontrolliert vom Feld bis zu den Molkereiprodukten nach einem EU-zertifizierten Standard DIN EN ISO 9001. Um diese Zertifizierung zu erlangen, muss man sich langwierige Kontrollen unterziehen und einen durchdachten Kreislauf vorweisen können.
Um alle Arbeiten erledigen zu können arbeiten insgesamt 33 Mitarbeiter in der Argar- und Handels GmbH, in der Tier- und Pflanzenproduktion. Davon sind 5 Mitarbeiter in der Molkerei tätig und auch 2 Verkäufer. Unsere Frau Färber die in der Hebelei die Waren verkauft und Herr Kanitz der auf anderen Märkten oder in Vertretung auch mal in der Hebelei verkauft.
Auch als Ausflugsziel ist die Hofmolkerei Bennewitz zu empfehlen, denn die Molkerei hat ein Schaufenster für Besucher. In einem zweiten Schaufenster kann man in den Reiferaum schauen. Dort reifen hochwertigen Käse, welche, wie ein guter Wein, von Zeit zu Zeit gewendet werden müssen. Es gibt Sitzmöglichkeiten und man kann im Sommer Eis essen!



Eintrittspreise:
Erwachsene: 5,50 € / ermäßigt: 5,00 €
Kinder: 3,00 €
Familienkarte: 16,00 €

Bildnachweis: Bilder Agrar- und Handels GmbH Mehderitzsch von www.hofmolkerei-bennewitz.de, Aroniafrucht-, Hafer-, Champignonbilder und Titelbild wikipedia-Urheber können dort eingesehen werden, Aroniafeldbilder in Ockrilla von Sven Näther/Quellennachweis: Wikipedia, www.hofmolkerei-bennewitz.de, www.pilztag.de,www.aronia-original.de,www.klostermedizin.de

Naturerlebniszentrum Elbe-Tier-Park Hebelei
www.tierpark-hebelei.de
Betreiber: Sven Näther
OT Hebelei 16 | 01665 Diera-Zehren
Landkreis Meißen



Mit dem Auto: Wir empfehlen von Dresden aus die Abfahrt Wilsdruff - Meißen zu nehmen und in Meißen der B6 in Richtung Lommatzsch/Riesa zu folgen. In Zehren ist ein brauner Wegweiser >>Elbepark<< diesem bitte folgen.

Für Gäste aus Richtung Riesa besteht die Möglichkeit schon in Wölkisch von der B6 ab zu biegen. Für Gäste aus Richtung Döbeln empfehlen wir nach Lommatzsch zu fahren und dort in Richtung Meißen/Zehren zu folgen. Hinter Lommatzsch kommt der Ort Piskowitz dort links abbiegen und bis Obermuschütz fahren. Dort die B6 überqueren und dem Schild >>Elbepark<< folgen.

Mit dem Bus: Linie 446 Meißen - Riesa (über Hirschstein) Hst.: Niederlommatzsch oder Linie 407 Meißen - Riesa (über Seußlitz) Hst.: Schloss Seußlitz, dann mit der Fähre übersetzen.

Mit der Bahn: Von Dresden mit der S1 bis Meißen, von dort fährt im Einstundentakt (in den Ferien aller 2h) die Bus-Linie 446 Meißen – Riesa (über Hirschstein) bis zur Haltestelle Niederlommatzsch. Des weiteren gibt es die Bus-Linie 407 Meißen - Riesa (über Seußlitz). An der Haltestelle Schloss Seußlitz aussteigen und mit der Personenfähre nach Niederlommatzsch übersetzen.

Herausgeber/Redaktion: Elbe-Tier-Park Hebelei
Marktleitung:Sven Näther / 0177 57 52 01 8
Marktzeit:10:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Tierpark 9:00 Uhr bis 18:00 Uhr
naether.tierparkhebelei@web.de
www.bauernmaerkte-hebelei.de

Das Marktblatt Ausgabe 03 / 17

BAUERNMÄRKTE IM ELBE-TIER-PARK HEBELEI

DIREKTVERMARKTER AUS DER REGION BIETEN IHRE PRODUKTE AN!

Termine 2.7. | 30.7. | 3.9. | 3.10. | 5.11. und 3.12.2017
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

Ein Nahrungsmittel, so alt wie Dinosaurier!

Am **2.Juli 2017 findet der Bauernmarkt im Elbe-Tier-Park unter dem Motto "Champignonmarkt" statt.**

Die **Champignons** (Agaricus), zu deutsch eigentlich **Egerlinge** oder **Anger-linge**, sind eine Pilzgattung aus der Familie der Champignonverwanden (Agaricaceae). Die Zahl der Arten in der Gattung Agaricus selbst ist umstritten, die Abtrennung der Arten ist teilweise schwierig. Weltweit existieren etwa 200 Arten, in Europa kommen etwa 60 Arten vor.

Erbgutanalysen heutiger Champignonverwandte lassen den Schluss zu, dass die Gruppe bereits vor über 100 Millionen Jahren existierte, also zu einer Zeit, als auch Dinosaurier die Erde bevölkerten. Diese Einschätzung konnte 2007 durch den Fund des bislang ältesten fossilen Pilzes aus der Ordnung der Champignonartige (Agaricales) erhärtet werden. Das in Asien entdeckte Exemplar war in einem rund 100 Mio. Jahre alten Bernstein eingeschlossen und wurde so bis heute in dem erstarrten Baumharz konserviert.

Der Kultur-Champignon oder Zweisporiger Egerling (Agaricus bisporus), ist der weltweit am meisten angebaute Speisepilz und kann durch züchterische Bearbeitung in verschiedenen Größen- und Farbvariationen auftreten, er wird bis 12 cm groß. Die Kultivierung der Art erfolgt auf kompostierten Substraten, die z. B. mit Pferde-, Hühner- oder Kuhmist hergestellt werden. In freier Natur wächst er auf Wiesen, Parkanlagen, Weideflächen und Waldrändern, sowie auf dem Komposthaufen.

Dieser beliebte Speisepilz wird in Europa seit etwa 1650 kultiviert. Er wurde zuerst, in Paris von Olivier de Serres einem französischen Agrarreformer und Bodenkundler kultiviert, der als Vater der französischen Landwirtschaft gilt und bewirtschaftete vierzig Jahre lang auf wissenschaftlich - praktischer Basis ein Mustergut im heutigen Departement Ardeche. Der Geschmack ist nussig mild und wird mit zunehmender Reife intensiver.

Besonders hervorzuheben ist der Nährwert, bei geringer Kalorienzahl enthält der Pilz hochwertiges Eiweiß, verschiedene Vitamine (K, D, B3, B5, B2, B7, B9, E), Mineralstoffe (z.B.: Zink, Eisen, Kalium), Spurenelemente, Proteine, Ballaststoffen, sowie niedrige Werte an Glukose und Natrium.

Der Zweisporige Egerling ist ein Kosmopolit und war ursprünglich wahrscheinlich auf der Nordhalbkugel in Asien, Nordafrika, Europa und Nordamerika zu finden. Er wurde in vielen Teilen der Welt eingeschleppt.

Speisepilz des Jahres 2017 ist allerdings der **Gemeine Riesenschirmpilz oder Parasol** (Macrolepiota procera), der auch zur Ordnung der Champignonartigen (Agaricales) gehört. Sein Hut erreicht eine Größe von bis zu 35 cm ø und er kann bis zu 30 cm hoch werden. Parasol ist spanisch und bedeutet "Sonnenschirm" und diese wachsen von Juli bis November in Eichen- und Eichen- Hainbuchenwäldern, aber auch Fichtenforsten, Wiesen und Weiden, Parks, Weg- und Waldrändern.

Um Pilzen eine größere Aufmerksamkeit zu schenken gibt es seit 2016 den Europäischen Pilztag, der dieses Jahr am 23.September 2017 statt findet und durch die Initiatorin und Herausgeberin der Pilzfachzeitschrift der Tintling Karin Montag ins Leben gerufen wurde.

Zu den Zielen des Europäischen Pilztages gehören:

Die Förderung der Popularität der Pilze.
Intensivierung der Kenntnisse über die Pilze.
Die Jugend zu den Pilzen hinzuführen.
Zentrale Bekanntmachung der pilzkundlichen Veranstaltungen am Europäischen Pilztag.
Schutz der Habitate seltener Pilzarten.
Bewahrung der traditionellen Volksnamen der Pilze in den Sprachen der Welt.

"Viel zu wenigen Menschen ist bekannt, dass die Pilze unter den Lebewesen, deren Zellen einen Zellkern enthalten (Eukaryoten), neben beispielsweise den Tieren und Pflanzen ein eigenständiges Reich bilden, die sogar die Artenfülle der Pflanzen übertrifft!" sagt Karin Montag.

mehr zum Pilztag und Pilzen erfährt man unter: www.pilztag.de

Champignonanbau
1904 in Frankreich

Gemeiner Riesenschirmling,
Parasol Macrolepiota procera
Foto: Marco Gebert/pilztag.de

Am **30. Juli 2017** findet der "**Aroniamarkt**" statt!

Die **Apfelbeeren** (Aronia) sind eine Pflanzengattung der Familie der Rosengewächse (Rosaceae). Die nur drei Arten stammen ursprünglich aus dem östlichen Nordamerika und wachsen dort als Strauch von ein bis zwei Metern Höhe. Die Indianerstämme Nordamerikas wussten, wie man Notrationen für lange Wanderungen oder harte Winter herstellt. Der sogenannte Pemmikan ist ein Proviant aus Dörrfleisch, Fett, Kräutern und getrockneten Früchten. Hier haben sich Aroniabeeren bewährt. Einige Stämme kannten auch Rezepte für einen Aroniatee, hergestellt aus den Blättern und Früchten des Strauches.

Die Blütezeit reicht in manchen Gebieten von Mai bis Juni (von Juli bis August). Die reifen Früchte sind schwarz und glänzend. Ihr Geschmack ist herb süßlich, das Fruchtfleisch ist meist rot gefärbt.

Die Früchte werden für die Herstellung von Gelees, Marmelade, Saft , Wein, Likör und getrocknet als Tee oder Nascherei verwendet. Arzneiliche Anwendungen sind bisher aus Russland bekannt, wo die Apfelbeere in der Volksheilkunde gegen zu hohen Blutdruck, Magenschleimhautentzündung, Harnwegsinfektionen, oder Arterienverkalkung eingesetzt wird. Wegen ihrer kräftigen roten Farbe wird sie ferner als Ersatz für Lebensmittelfarbe verwendet. Aroniabeeren haben sehr viel Pro-Vitamin A, B2, Vitamin K, und Vitamin C. Es wurde nachgewiesen, dass Fruchtextrakt von Aroniabeeren den oxidativen Stress, hervorgerufen durch Operation oder in verschiedenen Phasen der Chemotherapie, bei Patienten mit invasiven Brustkrebs dank seiner antioxidativen Wirkung drastisch reduzieren kann.

Aroniafelder an der B 101
in Ockrilla bei Meißen!

Aroniafelder an der B 101
in Ockrilla bei Meißen!

Die obstbauliche Nutzung begann zu Beginn des 20. Jahrhunderts durch den russischen Biologen und Obstzüchter Iwan Mitschurin, der die Aronia um 1910 mit anderen Obstsorten wie Eberesche und Mispel gekreuzt oder sie zumindest veredelt haben soll. Besonders ihre Frostunempfindlichkeit bis Minus 35 Grad Celsius machte sie für den russischen Obstbau interessant. In den 1950er Jahren kamen die Früchte schließlich über den Balkan nach Mitteleuropa. In den 1970er Jahren gelangte die Aronia schließlich auch in die ehemalige DDR, als natürlicher Pflanzenfarbstoff. Nach dem Mauerfall lagen die Plantagen brach. Die robusten Sträucher, denen Schädlinge und Pilze kaum etwas anhaben können, werden inzwischen nicht nur in Tschechien und Slowenien angebaut, sondern auch wieder in Deutschland, im Freistaat Sachsen (vor 1989 in Sörnewitz, heute auf Plantagen in Sörnewitz, Stolpen bei Dresden, Schirgiswalde, Oberlausitz und Rothenburg bei Görlitz), Brandenburg und in Bayern im Landkreis Landshut. Im Jahre 2015 wurden rund 470 Tonnen geerntet.

Weitere Anbaugebiete liegen in Polen, Italien, Schweiz und Österreich.

Aroniapflanzen, Aroniakonfitüre und -produkte erhalten Sie am **Stand des Elbe-Tier-Parks**, **Aroniawein** können Sie am **Tierparkimbiss "Zum Elbradler"** genießen und **Aroniasaft** bei **Klosterobst GmbH Sornzig kaufen**! - auch in **Coswig** gibt es Aroniafelder

Aroniafelder an der B 101
in Ockrilla bei Meißen!

Aroniafelder an der B 101
in Ockrilla bei Meißen!

Am **3. September 2017** findet der **"Hafermarkt"** statt!

Saat-Hafer oder **Echter Hafer** (Avena sativa) ist eine Pflanzenart innerhalb der Familie der Süßgräser (Poaceae), zu der auch Weizen, Roggen und Gerste gehören. Saat-Hafer ist eine einjährige krautige Pflanze, die Wuchshöhen von 0,6 bis 1,5 Meter erreicht. Im Gegensatz zu den genannten Verwandten bildet er seine Körner jedoch nicht in Ähren, sondern in vielfach verzweigten Rispen aus, weshalb eine Haferpflanze weniger Ertrag liefert und schwerer zu ernten ist. Zudem sind die Körner von Spelzen umschloss. Von Vorteil ist das Hafer in klimatisch wenig günstigen Gegenden Deutschlands häufig angebaut wird, da er bei ungünstigen Witterungsbedingungen, wie Staunässe, Trockenheit, mangelnde Bodenqualität und schlechter Nährstoffversorgung stabilere Erträge liefert als zum Beispiel Sommergerste. Dennoch ist seine Nutzung und der Anbau seltener, als wie der anderer Getreidearten Noch bis 1939 war Hafer an dritter Steller in der weltweiten Getreideproduktion. Die ersten Nutzungsbelege in Mitteleuropa stammen von 2400 v. Chr., auch kann man in Familiennamen wie Haferkamp, Haferkorn usw. den Bezug zum Hafer hören.

Produkte des Hafers sind Stroh, Hafergrütze, Haferflocken, Haferkleie, Getränke auf Haferbasis, Hafermehl, Cerealien mit Hafer, Futtermittel und verschiedene Extrakte für die Medizin und Ernährung mit vielen Einsatzmöglichkeiten, weshalb der Saat-Hafer vom interdisziplinären Studienkreis Entwicklungsgeschichte der Arzneipflanzen des Institut für Geschichte der Medizin der Uni Würzburg zur "Arzeneipflanze des Jahres 2017" gewählt wurde. Diese Aktion soll die Bedeutung der Pflanze in der Medizin und ihre pharmazeutische Nutzung hervorheben und bekannt machen.

Der Hafer liefert insgesamt drei verschiedene Heilmittel. In der einschlägigen Fachliteratur findet man meist nur das Stroh (Stramentum Avenae), in jüngerer Zeit gewinnen jedoch das Kraut (Herba Avenae) und das Korn (Fructus Avenae) zunehmend an Bedeutung.

Das Haferstroh wird für Bäder verwendet, die bei Hautverletzungen und Juckreiz helfen sollen. Das Haferkraut kann neben der Neurodermitis auch zur Behandlung von Wunden und für empfindliche Haut, wie Babyhaut und Altershaut verwendet werden. Haferkrautextrakte werden auch zur Beruhigung, gegen Stress und zur Verbesserung der Konzentration und Lernfähigkeit angeboten. Diese Effekte müssen jedoch noch durch weitere Studien erforscht werden.

In Frankreich wurde eine spezielle Hafersorte bereits gezüchtet, welche einen besonders hohen Anteil an Flavonoiden und Saponinen aufweist. Flavonoide haben eine entzündungshemmende und die Saponine immunmodulierende Eigenschaften. Dies macht den Hafer für die Dermatologie (Hauterkrankungen) interessant. Inzwischen gibt es schon zahlreiche Kosmetik mit Haferextrak auf dem Markt.

Die Frucht, das Haferkorn wird als vollreifes Korn genutzt. Es ist verdauungsfördernt, im Rahmen der Diabetestherapie und Diabetikerernährung spielen der verzögerte Anstieg des Blutzuckerspiegels und die damit geringere Insulinausschüttung eine wichtige Rolle und für viele Allergiker und Betroffene von Zölliakie (Glutenunverträglichkeit), sowie chronisch entzündlichen Darmerkrankungen kann Saat-Hafer nach Absprache mit dem Arzt eine Alternative sein, da ein hoher Prozentsatz an Patienten Haferprodukte gut verträgt. Es muss aber unbedingt sichergestellt sein, dass der Hafer beim lebensmitteltechnologischen Behandlungsprozess nicht mit Weizenmehl usw. vermischt wurde. Haferprodukte erhalten Sie am Stand des **Elbe-Tier-Parks Hebelei deren Erlös dem Elbe-Tier-Park zu Gute kommt** und Nackthafer bei **Imkerei Iris und Jörg Grabein** aus Arzberg bei Torgau!

Familie Harzer und Team, sowie 515 Milchkühe feiern 25 Jahre Agrar- und Handels GmbH Mehderitzsch in 04861 Torgau / OT Beckwitz

Hofmolkerei Bennewitz

Käsespezialitäten und Molkereiprodukte aus dem Torgauer Land

Familie Harzer

Hofmolkerei Bennewitz

Futterwiesen für die Kühe

In der Hofmolkerei Bennewitz!