Auf dem Bauernmarkt in der Hebelei.....!

Gemüsehof Serka, Dorfstraße 7
04685-Nerchau/OT-Serka
www.gemuesehof-serka.de

Obst, Gemüse, Kräuter und eingelegte Gurken frisch vom Hof!

Schafwolle zum Stricken und Filzen, Schafwollstrümpfe, Schaffelle, Hausschuhe, Westen, Handschuhe, großes Auswahl an Bommeln und Mützen aus Fell, u.v.m. Ankauf von Schafwolle, Annahme von Fellen zum Gerben

Alles erhältlich im Fellhandel Körner Großenhainer Str. 18d, 01936 Laußnitz
geöffnet Mo., Fr. von 14 – 18 Uhr Samstag von 10 – 12 Uhr

Zum Frühlingserwachen in der Hebelei dabei...

Forellenaufzucht und Fischräucherei

Mario Weber

Frisch auf erzgebirgischen Buchenholz geräucherte Regenbogenforellen, Lachsforellen und Aale!

Bauernhof Kühne
Hofladen Steffen Kühne

Öffnungszeiten:
Di. – Fr. 9.00 – 18.00 Uhr u. Sa. 9.00 – 12.00 Uhr
Montag geschlossen

Unser ständiges Angebot
feinste Wurst- und Fleischwaren
aus eigener Herstellung
Eier aus eigener Freilandhaltung
Obst & Gemüse aus der Umgebung
Spanferkel u. Pute aus dem Holzofen
Eigene Zucht, Haltung und Verarbeitung
Schlachttage Donnerstag u. Freitag

Altomsewitz 2 · 01157 Dresden
Tel: 0351-4210460
www.hofladen-dresden.de

Ein Ausflug ins Blühende ?

Gartenbaubetrieb Manfred Orlowski

Kommen Sie zu uns

Kaninchenverarbeitung

Familie Simon
Untere Dorfstraße 14 • 07952 Pausa-Mühltroff • OT Wallengrün
Tel./Fax 03 74 32 / 2 05 13

Angebot: Kaninchen und frische Verarbeitungsprodukte
Kaninchenwurst, Kaninchenwurst- und fleischkonserven, Kaninchensalate, frisches Geflügel (Enten, Perlhühner, Suppenhühner, Tauben, Putenteile) Zebufleisch und –wurst, Zebukonserven

Verkauf + Wochenmärkte: Mi 8-13 Uhr Plauen, Do 8-13 Uhr Zeulenroda, Do 8-13 Uhr Weida, Fr 9-16 Uhr Rothenkirchen, Fr 8-13 Uhr Werdau
Bauernmärkte: Elbepark Hebelei, Sachsenmarkt Zwickau, Frischemarkt Zwickau

2017
Werksverkauf in der Staudengärtnerei-Ihm

Termine im Frühjahr & Herbst:
02.04. - 07.05. - 11.06. - 20.08. - 03.09. 2017
jeweils 10 – 16 Uhr
mit Beratung und Tipps vom Staudengärtner
– Auch an diesen Tagen –
Bauernmarkt im Elbe-Tier-Park
Infos unter: www.tierpark-hebelei.de

Genießen Sie einen Tag im unverwechselbaren Flair des Elbtals!

Gölenschänkenweg 1 · 01665 Diera-Zehren · Tel.: 035247 / 52000
www.stauden-ihm.de

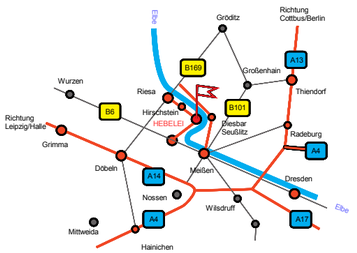
Frische Kräutertöpfe erhalten Sie bei:

KRÄUTERHOF
Gerlinde Otremba
Moritzer Str.16
01589 Riesa

Tel.-Nr.
03525/634899

Eintrittspreise:

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



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.

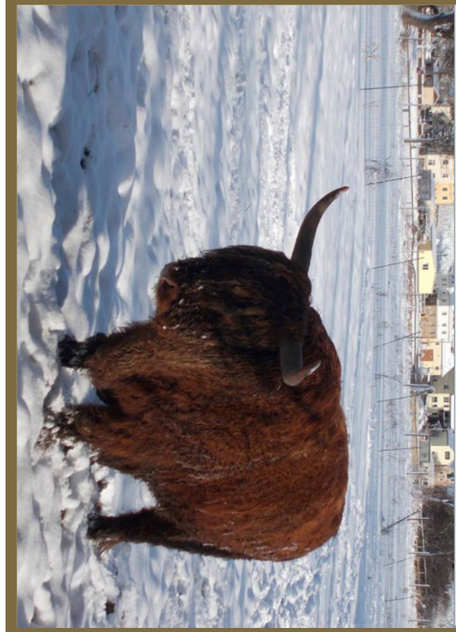
Mit dem Bus: Linie 446 Meißen - Riesa (über Hirschstein) Hst.: Niederlommatzsch oder Linie 407 Meißen - Riesa (über Seußlitz) Hst.: Schloss Seußlitz, dann mit der Fähre übersetzen.

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.

Quelle:
Pomologen Verein e.V. – Landesgruppe Sachsen,www.g-e-h.de, wikipedia

Bildnachweis: restliche Bilder von wikipedia die Urheber können unter www.wikipedia.de eingesehen werden,
Warzen- oder Moschusente (Flugente) Schottisches Hochlandrind, - Foto: Sven Näther/Elbe-Tier-Park Hebelei

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



Die Natur hat auch im Winter täglich ab 9:00 Uhr geöffnet

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

BAUERNMÄRKTE IM ELBE-TIER-PARK HEBELEI

DIREKTVERMARKTER AUS DER REGION

BIETEN IHRE PRODUKTE AN!

Termine 3.10. | 5.11. und 3.12.2017
4.3. | 8.4. | 6.5. | 3.6.2018
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

Können Haus- und Nutztiere aussterben?

Am **3.Oktober 2017** findet der Bauernmarkt im **Elbe-Tier-Park** unter dem Motto **"Pekingentenmarkt"** statt.

Leider, ja jede Woche stirbt eine Haustierrasse oder ein Nutztier aus. Warum?
- Die Erklärung hierzu ist das wir Menschen immer mehr und vor allem schnell Lebensmittel benötigen. Ein Huhn möchte am besten „zwei Eier am Tag legen...." damit es gut genug ist und die Kuh am besten die Milch einer ganzen Herde produzieren. Schafwolle zum Beispiel ist nicht mehr angesagt und wurde durch Baumwolle abgelöst. Dies sind nur einige Beispiele warum Haustiere aussterben. Sie können einfach mit den Hochleistungsrassen nicht mehr mit halten.

Warum sollten wir diese Rassen erhalten eine Rinderrasse reicht doch auch?
Die alten Haustierrassen sind oft auf ganz bestimmte Eigenschaften gezüchtet wurden. Heidschnucken-Schafe zum Beispiel, kommen sehr gut mit dem feucht nassen Klima Niedersachsens zurecht. Carmague-Pferde aus Frankreich leben in Sümpfen und sind besonders resistent gegen Mückenstiche bzw. durch diese verursachte Krankheiten. Das heißt also vom Aussterben bedrohte Haustierrassen besitzen Eigenschaften, die den Hochleistungsrassen fehlen, deshalb sind sie wichtige Genreserve und schützenswertes Kulturgut zu gleich.

Jedes Jahr wird von der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. ein Vertreter ausgewählt das Thema bekannt zu machen. In diesem Jahr sind es alte Regionale Entenrassen und anstatt einem Vertreter wurden dieses Jahr gleich drei Rassen ausgelobt, um die noch vorhandene zerbrechliche Vielfalt der verschiedenen Regionen besonders hervor zu heben und deutlich zu machen. Die Deutsche **Pekingente**, die **Orpingtonente** aus England und die **Warzenente** aus Südamerika sind als Stellvertreter ausgewählt wurden.

Alle drei Rassen sind heute sehr gefährdet weil sie zu wenig Fleisch bringen oder Züchter die Auflagen zur Stallpflicht in den sich immer häufenden Vogelgrippejahren nicht mehr erfüllen können.

Foto: Iwon (Arche Warder e.V.)!

Die Deutsche **Pekingente** ist eine viel seitige Nutz- und Wirtschaftsente, auffällig ist ihre aufrechte, pinguinartige Haltung ähnlich denn Indischen Laufenten. Sie geht zuchtgeschichtlich auf eine im Südosten Asiens beheimatete hoch aufgerichtete Ente im Pinguintyp zurück. Diese wurde 1873 in die USA und nach England importiert und kam später bis nach Deutschland.
Durch ihre hervorragenden Nutzeigenschaften fand die Pekingente schnell ihren Platz in der Landwirtschaft. Die Zuchtziele der einzelnen Länder unterschieden sich, so dass ab 1910 der Vorsatz „Deutsche" Pekingente entstand, um die unterschiedlichen Zuchtrichtungen zu unterscheiden.

Die Deutsche Pekingente ist eine wetterharte, wirtschaftliche Ente mit vorzüglicher Fleischqualität, zudem liefert sie hochwertige Daunen, bei einer Legeleistung von 50-60 Eiern (Eigewicht:70g) pro Ente und Jahr. Erpel können 3,5 kg und Enten 3 kg schwer werden. Neben der aufrechten Haltung zeigt die Deutsche Pekingente einen rechteckigen, massiven Körper mit angezogenem Hinterteil. Wichtige Kopfattribute sind der waagerechte kurze Schnabel, die volle Stirn und die breiten Backen. Die Farbe ist weiß mit möglichst gleichmäßig gelbem Anflug. Das Obergefieder ist glatt, das Untergefieder mit reichem Daunenanteil. Die Qualität der Daunen reicht an die von Gänsen heran. Die schweren Enten können flatternd etwas vom Boden abheben, flugfähig sind sie jedoch nicht. Seit 1996 schwanken die Bestände der Deutschen Pekingente zwischen 400 bis 520 Tieren. Bei der Bestandserfassung im Jahr 2013 wurden 147 Erpel und 313 weibliche Tiere erfasst, damit wird die Rasse auf der Roten Liste der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e. V. (GEH) als „gefährdet" eingestuft.

Foto: Iwon (Arche Warder e.V.)!

Die **Orpingtonente** ist eine einfarbig, ledergelbe Ente, die eine besonders hohe Legeleistung (80 Eier im Jahr/ 70g schwer) vorweist. Ende des 19. Jahrhunderts erzüchtete der Engländer William Cook die Orpington-ente. Wie bei dem Orpingtonhuhn benannte er die Rasse nach seinem Wohnsitz, dem Orpington-House bei St. Mary Cray (Kent). Er hütete das Geheimnis der Erzüchtung Zeit seines Lebens. Die Zusammenstellung der Ausgangsrassen wird sein Geheimnis bleiben, festzustehen scheint, dass Cook Landenten mit waagerechter Haltung und geräumigem Rumpf, mit der aus Südostasien stammenden, aufrecht stehenden Laufente und weiteren Rassen kreuzte. Alte Schriften aus den frühen 1920er Jahren weisen darauf hin, dass es neben den heute bekannten gelben Orpingtonenten auch welche in Blau mit Latz, sowie schokoladenfarbige mit kleinem Latz gegeben hat. Die Orpingtonente wird dank ihrer hohen Wirtschaftlichkeit sehr geschätzt. Die Zweinutzungsente verbindet einen guten, reichlichen Fleischansatz mit geringem Fettgehalt mit einer ansehnlichen Legeleistung. Nachdem Salmonellen in Enteneiern aufgetreten waren wurde 1936 die „Verordnung über Enteneier" erlassen. Durch die scharfen gesetzlichen Bestimmungen ging ein wichtiger Anreiz zur Haltung der Orpingtonente und anderer Legeenten verloren. Tatsächlich sind Enteneier häufiger von Erregern befallen, als Hühnereier, das ist darauf zurückzuführen, dass sich Enten mehr in feuchten Bereichen und im Wasser aufhalten, wo sich die Erreger besser halten können. Beim Kochen oder Backen werden mögliche Erreger abgetötet. Enteneier haben einen höheren Dotteranteil und schmecken intensiver.

Die wetterharte, raschwüchsige Ente besitzt ein ledergelbes Gefieder mit hellem Untergefieder. Die männlichen Tiere (3kg schwer) unterscheiden sich von den weiblichen (2,5 kg) durch einen dunkelbraun gefärbten Kopf. Charakteristisch ist die halb aufgerichtete Körperhaltung der Orpingtonente, die auf die Verwandtschaft mit der Laufente zurückzuführen ist. Die beweglichen Tiere lassen sich gut in größeren Herden halten. Große Ausläufe werden futtermäßig gut ausgenutzt. Seit dem Jahr 2000 schwankt der Bestand zwischen 350 und 590 Tieren. Im Jahr 2013 wurden 249 weibliche und 110 männliche Tiere erfasst. Die Orpington Ente steht auf der Roten Liste der GEH in Kategorie II „gefährdet".

Die **Warzenente** ist äußerst flugfähig. Es handelt sich bei der Warzenente um die Domestizierte Form der Moschusente aus Südamerika. Sie sind also nicht mit unseren Hausenten verwandt und bilden eine eigene Art. Sie wurde von den amerikanischen Ureinwohnern seit Jahrhunderten gehalten. Im Jahre 1514 brachten spanische Schiffe diese Entenart das erste Mal nach Europa. Von da aus erfolgte eine rasche Verbreitung nach Afrika, Madagaskar und dem tropischen Asien. Tiere dieser Rasse kamen erstmals im 18. Jahrhundert nach Deutschland, erst in den 1940er Jahren wurde aber ein einheitlicher Rassestandard für Warzenenten festgelegt. Die Rasse erreichte in der DDR einen Zuchtstand auf höchstem Niveau, dort wurde sie staatlich gefördert und wissenschaftlich bestens betreut. Nach der Wende wurde die Warzenentenzucht großflächig aufgegeben, nur noch Liebhaber hielten an der Rasse fest. Die Warzenente wird mitunter auch als auch als Stumm-, Flug-, Türken-, Moschus-, Bisam- oder Barbarie-Ente (von franz. Canard de Barbarie) bezeichnet. Geflügelhändler und auch der Handel spricht immer noch von der „Flugente", da sich mit diesem Namen bessere Gewinne erzielen lassen.

Sie ist widerstandsfähig, schnellwüchsig und liefert besonders mageres Fleisch. Im Gegensatz zu den Hausenten können Warzenenten nicht quaken, daher die Bezeichnung „Stummente". Obwohl diese Tiere ein beachtliches Gewicht erreichen, sind sie durch ihre muskulösen und großen Flügel flugfähig. Auch die Daunen dieser Tiere werden häufig genutzt. Typischerweise ist der Erpel (4-5 kg schwer) erheblich größer als die Ente (3kg schwer) und besitzt keine Schwanzlocke. Warzenenten haben einen breiten und langgestreckten Körper, einen S-förmigen Hals mit großem Kopf und flacher Stirn. Der Name bezieht sich auf die mit flachen Warzen bedeckten Gesichtshaut und die Stirnwarze. Die ursprünglichen Farbschläge, die vor 1930 schon gezüchtet wurden sind blau, blau-gescheckt, blau-wildfarbig, braun-gescheckt, braun-wildfarbig, schwarz-gescheckt, weiß, wildfarbig, wildfarbig mit Latz. Die frohwüchsigen, brutfreudigen (40 Eier pro Jahr/80g schwer), sehr fruchtbaren Warzenenten haben zudem gute Muttereigenschaften, Enten führen ihre Küken gut und sicher. Das Fleisch ergibt einen schmackhaften Braten.

Seit dem Jahr 2000 hat der Bestand der Warzenenten in Deutschland von 5418 auf 3612 Tiere rapide abgenommen. Er setzte sich 2013 aus 2545 weiblichen und 1067 männlichen Tieren zusammen. Auf der Roten Liste der GEH findet sich die Warzenente in der Kategorie IV „Vorwarnstufe".

Weitere Infos zu alten Haustierrassen und zur Agrobiodiversität (Vielfalt in der Landwirtschaft) erhalten Sie auf den Infotafeln und der Homepage des Elbe-Tier-Park Hebelei und unter www.g-e-h.de

Am **5. November 2017** findet von 10:00 Uhr bis 16:00 Uhr der **"Safranapfelmarkt"** statt

Können Apfelbäume aussterben?

Weltweit gibt es **mehrere tausend Apfelsorten**, in Deutschland, Österreich, Südtirol oder der Schweiz allein existieren jeweils etwa 1.000 - 1.600. Allein in Europa gibt es in Summe fast 20.000 Apfelsorten, von denen wir aber nur wenige wirtschaftlich nutzen, weil jeder Apfel gleich aussehen soll oder wir die Äpfel ein mal um den Globus von Chile, Neuseeland,Südafrika usw. nach Deutschland fliegen?!

Aus diesem Grund hat Die Landesgruppe Sachsen des Pomologenvereins den Safranapfel zur „Sächsischen Obstsorte 2017" erklärt. Der **Safranapfel** ist eine historische regionale Apfelsorte, die seit etwa 1700 im Westerzgebirge nachgewiesen und heute noch im Vogtland und im Erzgebirge verbreitet ist.

Der Safranapfel ist eine ca. 60-70 mm hohe und 75-85 mm breite Frucht und safrangelb, sehr saftig und von feinem süß-säuerlichen Geschmack. Die Früchte können sowohl als Tafelobst oder Wirtschaftsapfel verwendet werden, lassen sich lange lagern und sind um die Weihnachtszeit genussreif. Typisch für den Apfel ist seine narbige, knubbelige Oberfläche.

Der Baum stellt keine besonderen Ansprüche an den Boden und kann sehr alt werden. Die Sorte ist außerordentlich frosthart und hat sich auch aus diesem Grund in den rauen Lagen des Erzgebirges und Vogtlandes bewährt. Ein größeres Vorkommen befindet sich im Raum Waldkirchen (Lengenfeld) im Vogtland/Sachsen.

Die Sorte ist wegen ihres guten Geschmacks und der langen Haltbarkeit als Wintertafelapfel aber auch für Verarbeitungszwecke geeignet.

Verschiedene Apfelsorten und Säfte erhalten Sie bei **Klosterobst Sornzig** und **Imkerei Iris Grabein**. **Safranapfelbäume** können Sie am Stand des **Elbe-Tier-Parks** erwerben, deren Erlös dem **Elbe-Tier-Park Hebelei** zu Gute kommt!

11:00 Uhr, 14:00 Uhr und 16:00 Uhr gibt es eine Tierparkführung bei der auch ein Safranapfelbaum gepflanzt wird!

Am **3.Dezember 2017** findet der **"Fichtenmarkt"** statt.

Die Fichte ist eines der bekanntesten Nadelgehölze und gehört mit 50 Metern Höhe zu den höchsten einheimischen Bäumen. Sie ist auch eines der ältesten Bäume überhaupt auf unserer Welt. **So gibt es in den Bergen Schwedens im Nationalpark Fulufijället eine Fichte namens „Old Tjikko"** deren Wurzelsystem ein Alter von 9550 Jahren aufweisen. Der Baum ist immer wieder umgeknickt und musste neu heranwachsen, so dass er dieses Rekordalter schaffte.

Fichten sind ein wichtiger Lebensraum für viele Tiere, weil sie als Versteck, Nahrungsquelle, Brutplatz, Schattenspender und Lebensraum dient.So verstecken sich Wildschweine und Hirsche gern in dichten Fichtenwäldern und -schonungen.

Verschiedene Schmetterlingsraupen ernähren sich von den Fichtennadeln, wie z.B.: **Klosterfrau** (Panthea coenobita) und **Nonne** (Lymantria monacha) und sind von dieser Nahrungspflanze abhängig.

Die **Grüne Fichtengallenlaus** (Sacchiphantes viridis) legt ihre Eier an Fichten ab. Durch die Saugaktivitäten der geschlüpften Läuse bildet sich eine Galle, dies sind Wucherungen von Pflanzengewebe, in welcher sie das Larvenstadium verbringen.

Der **Fichtenkreuzschnabel** (Loxia curvirostra) ist ein Vogel der sich auf die Samen spezialisiert hat. Er hat einen gekreuzten Schnabel. Mit den Schnabelspitzen werden die Schuppen abgespreizt, um an den Samen zu gelangen. Die Brut fällt ungewöhnlicher Weise in die kalte Jahreszeit, da die Fichtenzapfen als wichtige Nahrungsquelle für die Jung- und Altvögel im Oktober/ November liegt. Fichtenkreuzschnäbel brüten deshalb in Mitteleuropa von Dezember bis in den Mai. Berechnungen zufolge verbraucht eine Brut bis zum Ausfliegen rund 85.000 Samen.

Aber auch andere Vögel, wie Sperber, Habicht, Waldohreule, Tannenhäher und Waldkauz lieben den immergrünen, dichten Fichtenwald.

Spechte nutzen die Samen als Nahrung und der **Schwarzspecht** (Dryocopus martius)ernährt sich u. a. von Larven des Borkenkäfers und Buchdruckers.

In Gebirgsfichtenwälder ist das **Auerhuhn** (Tetrao urogallus) zu Hause.Der selten gewordene Hühnervogel ist während der kalten Jahreszeit in seiner Ernährung überwiegend auf Fichtennadeln angewiesen.

Aber auch Nagetiere, wie die **Waldmaus** (Apodemus sylvaticus) und das **Eichhörnchen** (Sciurus vulgaris) lieben Fichtenzapfen als Nahrungsquelle.

Die Fichte ist der Wirtsbaum einiger Honigtau erzeugender Schild- und Rindenläuse.Honigtau ist ein zuckerhaltiges Ausscheidungsprodukt dieser Insekten. Hierbei tritt in manchen Jahren, während der Austriebsphase, in welcher der Saft der Leitungsbahnen des Baums besonders zuckerhaltig ist, eine Massenvermehrung dieser Insekten auf. In der Folge kann dies zu einem guten Honigertrag (Waldhonig) von im Wald aufgestellten Bienenvölkern führen. **Honigbienen** (Apis mellifera) sammeln gelegentlich Honigtau statt Nektar.Bekannt ist auch das Erbetteln von Honigtau durch **Ameisen** (Formicidae), die sich Blattläuse wie Milchkühe halten und diese auch vor Fraßräubern schützen.

Viele schattenliebende Pflanzen wie, **Heidelbeere** (Vaccinium myrtillus), **Siebenstern** (Trientalis europaea) und **Waldsauerklee** (Oxalis acetosella), als auch Moose wachsen in Fichtenwäldern weil wenig Licht zum Waldbodenfällt.

Die Gemeine Fichte geht mit einer Reihe von Pilzen eine enge Lebensgemeinschaft ein, die als Mykoorrhiza bezeichnet wird. Das Mycelwurzelgeflecht der Pilze versorgt die Fichte mit Mineralstoffen und Wasser, während der Pilz von der Pflanze die für sein Wachstum benötigten organischen Stoffe erhält. Zu den Pilzen, die in Lebensgemeinschaft der Gemeinen Fichte zu finden sind, zählen z.B.: der Fliegenpilz (Amanita muscaria), Grüner Knollenblätterpilz (Amanita phalloides), der Perlpilz (Amanita rubescens), Gemeine Steinpilz (Boletus edulis), der Maronen-Röhrling (Imleria badia), die Ziegenlippe (Xerocomus subtomentosus) und der Gemeine Gallenröhrling (Tylopilus felleus).

Fichten (Picea) deren Holz vielseitig verwendbar ist werden auch gerne als Weihnachtsbaum genutzt. Als Schmuck dienen meist Lichterketten, Kerzen, Glaskugeln, Lametta, Engels- oder andere Figuren. Dieser Weihnachtsbrauch verbreitete sich im 19. Jahrhundert von Deutschland aus über die ganze Welt. Vom Samenkorn bis zu einem Zwei-Meter-Weihnachtsbaum dauert es zwischen acht und zwölf Jahren. Die Gattung Tanne (Abies), z.B.: Nordmann-Tanne (Abies nordmanniana), hat der Fichte als Weihnachtsbaum über die Jahre den Rang abgelaufen.

Weniger bekannt ist auch die Nutzung als Speisemittel. Die hellgrünen, jungen Triebspitzen der Fichte schmecken sauer und herb zugleich und eignen sich für eine Frischkäsezubereitung oder als Beigabe zum Dessert.Bereits nordamerikanische Ureinwohner verwendeten Fichtensprossen, um daraus ein haltbares Getränk herzustellen, mit dem in den Wintermonaten eine Vitamin-C-Quelle zur Verfügung stand. Die Kolonialmächte übernahmen diese Praxis, um Skorburt (Vitaminmangel) bei langen Schiffspassagen vorzubeugen.