



Am 5. November 2023 findet von 10:00 Uhr bis 16:00 Uhr der Bauernmarkt- "Rote Betemarkt" statt und das Gemüse des Jahres 2023 wird vorgestellt!

Die Rote Bete, auch Rote Beete, Rote Rübe, in der Schweiz Rande, in einigen Teilen Österreichs, Bayerns und Südbadens auch Rahne (Rauna, Rana, Rohne, Rone, Ronen, Randig, Randich, Rohna) genannt, ist eine Kulturform der Rübe.

Die Rote Bete ist mit der Zuckerrübe und dem Mangold verwandt. Wie diese ist sie eine Kulturform der Gemeinen Rübe (*Beta vulgaris* subsp. *vulgaris*). Sie kam mit den Römern nach Mitteleuropa. Ihren Ursprung hat diese Kulturpflanze im Mittelmeerraum, wahrscheinlich in Nordafrika. Die inzwischen gleichmäßige rote Farbe der Rübe ist ein Resultat der Weiterveredelung im 19. und 20. Jahrhundert.

Neben der bekannten Roten Bete mit ihrem purpurroten Fruchtfleisch gibt es auch farblose „Weiße Bete“ bis hellgelbe „Gelbe Bete“ oder „Goldrübe“ Sorten. Die Laubblätter sitzen in einer Rosette unmittelbar an der Knolle.

Die auffällige rote Farbe beruht hauptsächlich auf der hohen Konzentration des Glykosids Betanin. In der Vergangenheit wurde die Rote Bete auch als Färbepflanze zum Färben von Stoffen usw. eingesetzt. Betanin verwendet man auch als Naturfarbstoff für Lebensmittel (E162).

Der charakteristische erdige Geruch und Geschmack der Roten Bete ist vor allem dem bicyclischen Alkohol Geosmin zuzuschreiben. Geosmin wird während des Wachstums der Roten Bete durch Mikroorganismen zum Boden hinzugefügt.

Aufgrund ihres hohen Vitamin B und C, Kalium und Eisengehaltes ist die Rote Bete ein wertvolles Gemüse, das gegart als Beilage gereicht oder roh für Salate verwendet wird. Die Rote Bete ist ein Bestandteil von Labskaus in Norddeutschland und Nordeuropa. Dies ist ein Kartoffelgericht mit Rindfleisch und Roter Bete und Borschtsch eine Suppe, die traditionell mit Roter Bete und Weißkohl in Osteuropa zubereitet wird.

Die Blätter können gekocht gleichfalls verzehrt werden. Sie sind reich an Vitaminen und Mineralstoffen.

Rote Bete wird in vielen Ländern mit gemäßigt Klima angebaut und ist in Deutschland ein klassisches Wintergemüse. Die Aussaat kann von Mitte April bis Anfang Juli erfolgen. Sortenabhängig sind die Rüben nach drei bis vier Monaten ab circa Juli/August erntereif. Die Ernte kann sich bis kurz vor dem Eintritt des ersten Frostes erstrecken. Nach der Ernte kann die Rote Bete noch einige Zeit frostfrei, beispielsweise in einer Miete gelagert werden. Der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN) hat die Rote Bete zum Gemüse des Jahres 2023/2024 gewählt! und die Tiere werden zu diesem Bauernmarkt mit Roten Rüben gefüttert!



Rote Bete, Weiße Bete und Gelbe Bete

Anbieter Vorge stellt!

Die Tradition des Imkerns lässt sich in der Familie Grabein bereits seit über 110 Jahre nachweisen. Im Jahr 1902 gründete der Urgroßvater von Iris Grabein den Triestewitzer Imkerverein und legte somit die Grundsteine für die nächsten Generationen, denn sein Sohn führte die Bienenhaltung fort. In der folgenden Generation wurde das Hobby schließlich zu einem Beruf – begünstigt durch die tatkräftige Gattin und deren Eltern, welche ebenfalls das Imkerhandwerk ausübten. Für die 1971 geborene Tochter, Iris Grabein, führte an der Bienenhaltung kein Weg vorbei. Ihr frühes Interesse wurde schließlich im Sommer 1998 mit einem alten kleinen Bienenwagen zu einem handfesten Hobby.

Jörg Grabein hingegen war und ist ein Zimmermann mit Leib und Seele. Erst durch die Liebe zu seiner Frau Iris kam er auch den kleinen befügelten Tierchen näher. Das Leben auf Montage, getrennt von Frau und Kindern konnte für ihn kein Lebensziel sein. Deshalb begann er, zum großen Erstaunen aller Bekannten und Verwandten, die Ausbildung zum Imker in Celle und Bantini. Sein handwerkliches Geschick und Holz als liebstes Material musste er nicht komplett aufgeben, da es in einem eigenen Betrieb immer etwas zu tun gibt. Denn dieser wurde im Jahr 2001 in Arzberg gegründet.

Von diesem Zeitpunkt an, gab es stets kleine und große Erweiterungen, Modernisierungen und arbeitsleichternde Maßnahmen. Stets im Hinblick auf die schonende Verarbeitung des Honigs und die ökologische Einbindung in das Gesamte.



Das von der Imkerfamilie liebevoll genannte „Honighäuschen“ ist das Betriebsgebäude welches ursprünglich ein altes Wohnhaus war. Nun finden sich in ihm Arbeitsräume, in denen der Honig geschleudert, gelagert und abgefüllt wird. Besuchern steigt sofort der süßliche Duft von Honig und Wachs in die Nase und lädt zum Schnuppern in dem kleinen Laden ein. Er dient vor allem der Vermarktung im Kleinen und bietet einen Einblick über das gesamte Produktsortiment.

Die Bienenstandplätze befinden sich in einem Umkreis von etwa 50 Kilometern, sowohl in Sachsen, als auch in Brandenburg. Die Zusammenarbeit mit den dortigen Bauern ist von großer Bedeutung. Denn nur wenn in der Landwirtschaft, dass Bewusstsein über die Wichtigkeit von Bienen deutlich ist, kann eine gute Zusammenarbeit erfolgen.

Die Produktpalette ist breit gefächert. Verschiedenste Honigarten von Wald, Feld und Flur werden durch unsere Bienen aus dem Gebiet Brandenburg, Sachsen und Sachsen-Anhalt gesammelt, Bienenwachs wird in unserer Imkerei zu Kerzen und Deko-Artikeln verarbeitet sowie Honiglikör hergestellt.

Ein weiterer Produktionszweig wurde unserem Betrieb mit dem Kauf einer alten Streuobstwiese verliehen. Diese musste zunächst von sämtlichem Unrat befreit werden. Durch einen Verjüngungsschnitt zu Beginn und die jahrelange Pflege der Bäume gelingt der Erhalt der alten Bäume und Sorten.

Die Wechselwirkung zwischen Bienen und Blüten haben wir uns zu Nutze gemacht, indem wir alte Streuobstwiesen pflegen. Darauf befinden sich neben zahlreichen Apfelsorten, auch Pflaumen- und Birnenbäume. Es ist uns eine Herzensangelegenheit die alten und neuen Sorten zu pflegen und durch Veredelungen zu erhalten. Der Charme der blühenden Gräser und Bäume ist nicht nur schön anzuschauen, sondern vor allem für die Bienen eine wichtige Nahrungsgrundlage und für andere Tiere ein Lebensraum.

Die schönsten Früchte werden auf dem Leipziger Wochenmarkt als Tafelware verkauft. Alle anderen werden zum besten Reifezeitpunkt in einer kleinen Mosterei zu einem leckeren Saft verarbeitet und können so bis weit in den Winter hinein den Geschmack von Sonne, Gräsern und Schmetterlingen tragen.

Wir freuen uns nicht nur über die Früchte, sondern auch über unsere Kunden, die das unbehandelte Obst zu schätzen wissen. Denn gerade ein Apfel mit Schorf, eine Pflaume mit Made oder eine unproportionierte Birne sind ein Zeichen dafür, dass sie naturbelassen und völlig unbehandelt sind.

Die gedeihenden Biotope beobachten zu können ist für uns ein großes Geschenk. Es gab aber vor allem den Anstoß zum weiteren Pflanzen von Bäumen, auf brachliegenden Flächen, alten Mülldeponien usw. Sie sollen einen Beitrag dazu leisten, der Natur ein klein wenig davon zurückzugeben, was wir von ihr nehmen.

weitere Infos unter : www.imkerei-grabein.de

Quellennachweis: wikipedia.de, Duftveilchen Urheber Onderwijsgek, Indianennessel-Goldmelmisse Urheber Smartbyte, Kleine Prunelle - Urheber - Ivar Leidus, Radieschen Urheber Rasbak, Rote Bete Urheber Beetman, Weinlese in Coswig Sachsen Urheber Stefan Kühn, Bild : FOJ/ier David Buschhaus füttert Esel mit Äpfeln und Titelbild: Bäckerei Liebscher mit Holzofen - Urheber: Elbe Tier Park Hebelei, Bilder Imkerei Grabein Urheber www.imkerei-grabein.de

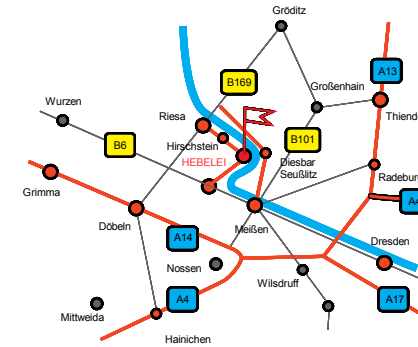
Naturerlebniszentrum Elbe-Tier-Park Hebelei

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: 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr

naether.tierparkhebelei@web.de

www.bauernmaerkte-hebelei.de

Das Marktblatt Ausgabe 2023



BAUERNMÄRKTE IM ELBE-TIER-PARK HEBELEI

DIREKTVERMARKTER AUS DER REGION

BIETEN IHRE PRODUKTE AN!

Termine 5.3. | 2.4. | 7.5. | 4.6. | 3.9. | 3.10. |
und 5.11.2023

10:00 – 16:00 Uhr

In Zusammenarbeit mit der

Direktvermarktung in Sachsen e.V.



DIE NATUR HAT TÄGLICH AB 9 UHR GEÖFFNET!



Am 5.März 2023 ist es wieder so weit dann heißt es von 10:00 Uhr bis 16:00 Uhr Bauernmarkt im Elbe-Tier-Park Hebele!

In diesem Jahr wird es 7 thematische Bauernmärkte geben. Der erste Markt in diesem Jahr ist dem Frühlingsveilchen gewidmet.

Das Duftveilchen (*Viola odorata*), auch Märzveilchen oder Wohlriechendes Veilchen genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Veilchengewächse (Violaceae). Das Duftveilchen ist vor allem wegen seines süßen Dufts bekannt. Im Garten wird es bereits seit der Antike kultiviert, weil es sowohl im religiösen Ritus als auch in der Naturheilkunde schon sehr früh Verwendung fand, spätestens seit dem frühen Mittelalter wurde es auch in Mitteleuropa als Zier- und Heilpflanze angebaut.

Mit der Zeit entstanden viele Sorten in vielen verschiedenen Farben! Zum Beispiel rote, weiße, gefüllte und mehrfarbige.

Bis in die 1930er Jahre gehörten die Veilchen zu den beliebtesten Schnittblumen. Für die Veilchentreiberei wurden besondere großblütige und langstielige, auch gefüllte Sorten gezüchtet, nur wenige davon werden heute noch von Sammlern und Liebhabern gezogen. Einzig die Sorte 'Königin Charlotte' ist noch weit verbreitet.

Die Erzeugung von Schnittveilchen erfolgte größtenteils durch Treiberei unter Glas und begann im Dezember, Freilandkulturen belieferten den Markt bis in den April. Nach dem Zweiten Weltkrieg kam der Anbau zum Erliegen, da die gestiegenen Lohnkosten die Produktion unrentabel machten.

Das Duftveilchen ist im Mittelmeerraum bis hin zum Kaukasus und Iran beheimatet und in weiten Teilen Europas eingebürgert. In Mitteleuropa wächst es in Gebüschen, an Waldrändern und an schattigen Wegrainen auf frischen, nährstoffreichen, humosen Lehmböden. Im Garten ist es ein guter Beetbegleiter im Rosenbeet.

Duftveilchen dienen auch der Parfümherstellung und man kann die Blüten zu Tee, Sirup, Likör, Eis verarbeiten oder frisch zu Salaten als essbarer Dekor oder kandiert als Tortendekoration.

Zum ersten Bauernmarkt im neuen Jahr wird es eine Hüpfburg und Schaufütterungen bei den Tieren geben.

Außerdem wird es Duftveilchen am Verkaufsstand und im Bauerncafe des Elbe-Tier-Park Hebele zu kaufen geben deren Erlös dem Elbe-Tier-Park Hebele zu Gute kommt!



Duftveilchen

Am 2. April 2023 von 10:00 Uhr bis 16:00 Uhr findet der "Radieschenmarkt" statt!

Die bis zu etwa vier Zentimeter dicke Speicherknolle des Radieschen schmeckt mitunter scharf, ist innen weiß und außen zumeist weinrot bis rot, kann abhängig von der Sorte jedoch auch andersfarbig sein. Der typische Geschmack des Radieschens wird durch ein Senföl verursacht, das bei Verletzung durch Bearbeitung oder Anbeißen aus den in der Pflanze enthaltenen Senfölglycosiden entsteht.

In Europa hat sich das Radieschen im 16. Jahrhundert etabliert, seine Herkunft ist allerdings unklar. Es verbreitete sich zuerst langsam in der französischen Küche und dann weiter in ganz Europa.

Viele verschiedene Sorten sind als Saatgut im Handel erhältlich. Radieschen können als Zwischensaat oder in zweiter und dritter Tracht gesät werden.

Die Aussaat kann im Freiland ab März im Folientunnel erfolgen. Die Keimzeit beträgt etwa eine Woche. Nach vier bis sechs Wochen kann geerntet werden. Bei warmem Frühlingswetter kann direkt ins Freiland gesät werden. Für Aussaaten ab Mai werden Sommersorten verwendet. Zur ganzjährigen Produktion erfolgen im Erwerbsgartenbau auch Herbst- und Winteraussaaten im Gewächshaus.

Der Reihenabstand sollte bei der Aussaat sieben bis zehn Zentimeter, der Pflanzenabstand innerhalb einer Reihe fünf bis sieben Zentimeter betragen, damit die Speicherknolle sich gut entwickeln kann. Die Saat soll flach erfolgen, eine Saattiefe von 1 bis 1,5 cm soll nicht überschritten werden, da bei tieferer Saat die Knollenform sich durch Verlängerung verändert.

Lecker in Scheiben oder Streifen geschnitten oder geraspelt werden die Knollen der Radieschen oder Radieschensprossen roh zum Beispiel auf einem Butterbrot verzehrt. Sie können Salaten beigemischt werden. Salz mildert den etwas scharfen Geschmack. Weniger populär ist der Verzehr der Blätter roh als Salat oder gekocht zubereitet ähnlich wie Spinat.

Radieschen enthalten Vitamine C, Magnesium, Calcium, Eisen und viel Wasser.

Am Verkaufsstand und im Bauerncafe des Elbe-Tier-Park Hebele wird es an diesem Tag Radieschenbrote zu kaufen geben deren Erlös dem Elbe-Tier-Park Hebele zu Gute kommt!



Radieschen

Am 7. Mai 2023 findet von 10:00 Uhr bis 16:00 Uhr der "Goldmelissenmarkt" statt und die Staude des Jahres 2023 wird vorgestellt!

Die Goldmelisse (*Monarda didyma*), auch Indianernessel oder Scharlach-Monarde genannt, ist eine Pflanzenart der Familie der Lippenblütler (Lamiaceae).

Die Goldmelisse kommt im Osten der USA in feuchten Wäldern und Gebüschen in Flußufergesellschaften vor.

Etwa 30 Blüten stehen in terminalen Blütenständen mit roten Hochblättern zusammen. Die Blütezeit reicht von Juni bis September.

Die Goldmelisse wird als Zierpflanze genutzt. Die Wildform wird selten, gezüchtete Sorten zerstreut für Rabatten, Staudenbeete und als Schnittblumen verwendet. In Nordamerika wird diese Art darüber hinaus als Heil- und Duftpflanze genutzt. Sie ist etwa seit 1737 bis 1756 in Kultur. Es gibt zahlreichen Sorten die sich in Blütenfarbe, Wuchshöhe, Mehlauresistenz und Blattform unterscheiden. So das der Bund der deutschen Staudengärtner die Goldmelisse zur Staude des Jahres 2023 gewählt hat!

Die Blätter können frisch und gegart gegessen werden. Mit den Blättern kann man Nachspeisen würzen.

Aus den frischen und getrockneten Blättern und Blütenständen kann man guten Tee („Oswego Tea“) aufgießen.

Bereits die nordamerikanischen Ureinwohner - die Oswego-Indianer kannten eine Teezubereitungsart. Sehr gut eignen sich die duftenden Blätter zum Aromatisieren von Tee und Obstsalat. Auch zum Garnieren finden sie Verwendung.

Zum Maimarkt wird es verschiedene Goldmelissensorten am Verkaufsstand und im Bauerncafe des Elbe-Tier-Park Hebele zu kaufen geben deren Erlös dem Elbe-Tier-Park Hebele zu Gute kommt!



Indianernessel - Goldmelisse

Am 4. Juni 2023 von 10:00 Uhr bis 16:00 Uhr findet der Bauernmarkt "Blume des Jahres – die Kleine Braunelle – wird vorgestellt statt"

Die Kleine Braunelle (*Prunella vulgaris*), auch Gewöhnliche Braunelle, Kleine Brunelle, Kleinblütige Braunelle, Gemeine Braunelle oder kurz auch Brunelle genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Lippenblütengewächse (Lamiaceae).

Sie wird auch als Heilpflanze verwendet.

Die Loki Schmidt Stiftung hat die Kleine Braunelle als Blume des Jahres 2023 ausgewählt.

Wiesen, Weiden, Rasen und Wegränder: Die Lebensräume der Kleinen Braunelle (*Prunella vulgaris*) sind vielfältig. Dennoch wird der zierliche Lippenblütler, der aufgrund seiner langen Blütezeit eine wichtige Nahrungsquelle für Insekten darstellt, immer seltener. Um für den Schutz ihres Lebensraumes zu werben, hat die Loki Schmidt Stiftung die Kleine Braunelle zur Blume des Jahres 2023 ernannt. Wer sich die bis zu 25 cm hohe Pflanze im Garten oder auf dem Balkon heranziehen möchte, kann bei der Loki Schmidt Stiftung eine Samenpostkarte bestellen.

Mit einer Größe von 5-25 cm bleibt sie eine eher kleine Pflanze, die sogar Mähen tolerieren kann. Die vielen kleinen blauviolettten Einzelblüten, die gedrängt am Ende des Sprosses sitzen, bieten während der langen Blütezeit von Juni bis Oktober Nektar und Pollen. Insbesondere Hummeln und Wildbienen, wie die Stahlblaue Mauerbiene, sowie mindestens 18 Schmetterlingsarten, darunter der gefährdete Helle Wiesenknopf-Ameisenbläuling, finden hier Nahrung.

Die Kleine Braunelle eignet sich gut für die Aussaat im Garten im Rasen, auf der Blumenwiese, am Wegrand, als Bodendecker im Beet, im Kräutergarten, als Dachbegrünung oder im Blumentopf auf dem Balkon. Die Pflanze bevorzugt einen sonnigen bis halbschattigen Standort auf lehmigen bis tonigen, humusreichen, frischen bis feuchten Böden.

Zum Junimarkt wird es verschiedene Braunellenarten am Verkaufsstand und im Bauerncafe des Elbe-Tier-Park Hebele zu kaufen geben deren Erlös dem Elbe-Tier-Park Hebele zu Gute kommt!



Kleine Prunelle

Am 3. September 2023 von 10:00 Uhr bis 16:00 Uhr findet der "Weinmarkt" statt und die WEINREBE "HEILPFLANZE DES JAHRES" 2023 wird vorgestellt!

Im Herbst feiern viele Menschen zu Ehren des Weins überall in Deutschland Feste. Weniger bekannt ist das Potential der Weinrebe zur Unterstützung und zum Wiederaufbau der Gesundheit. Daher hat der Verein NHV Theophrastus sie zur Heilpflanze des Jahres 2023 gekürt. „Diese Sonnenpflanze fasziniert durch ihre Vielfalt: Verwendet werden können verschiedene Teile und das in der Küche, im Weinkeller und in der Hausapotheke.“ heißt es aus der Jury des Verein NHV-Theophrastus.

Mit „Wein“ wird nicht nur das Genussmittel bezeichnet, sondern landläufig auch die Pflanze, die die nötigen Früchte dafür liefert. *Vitis vinifera* subsp. *vinifera* ist die Bezeichnung für acht- bis zehntausend Sorten, von denen heutzutage nur einige Hundert im Weinbau von Bedeutung sind.

Allen Kulturreben gemein ist der durch Schnitt und Stütze vorgegebene Wuchs. „Der Wein sucht mit seinen Ranken Halt und Orientierung hin zum Licht“. Weinstöcke können weit über 100 Jahre alt werden. Ihre Wurzeln reichen in große Tiefen, schützen die Pflanze so auch bei längerer Trockenheit. Immer richten sich die Blätter senkrecht zur Sonne aus, damit diese bestmöglich genutzt werden kann. Die Blüten sind sehr unscheinbar.

Zum Essen beliebt sind vor allem die kernlosen Früchte. Allerdings verfügen gerade auch die harten Kerne der Weinbeeren über ernährungsphysiologisch und gesundheitlich vorteilhafte Eigenschaften. Ballaststoffe und hoher Wassergehalt der Früchte fördern die Verdauung und wirken entgiftend.

Weinbeeren lassen sich gut haltbar machen, indem man sie trocknet. Als Rosinen sind sie aber deutlich kalorienhaltiger.

Die Vielfalt der Beeren zeigt sich unter anderem in unzähligen Nuancen des Geschmacks und der Zusammensetzung von Inhaltsstoffen aufgrund regionaler und klimatischer Unterschiede. Für den Verzehr verwendet man andere Rebsorten als für die Weinherstellung. Wird der Herstellungsprozess zusätzlich variiert, erreicht die Palette der aus Wein gewonnenen Produkte eine beachtliche Größe. Schaum- und Likörweine zählen ebenso wie Weinbrände zu den Erzeugnissen, deren Ursprung in der Weinrebe liegt.

Bleibt Wein länger offen stehen oder wird er bewusst mit Essigsäurebakterien versetzt, erhält man Weinessig. Dieser wirkt beispielsweise desinfizierend und verdauungsfördernd. Er ist kühlend, fiebersenkend und hautreinigend.

Der im Frühjahr an Schnittstellen austretende Pflanzensaft, das Rebwasser, ist als Rebränen oder Rebenblut bekannt. Heilkundige wie Hildegard von Bingen verwendeten die Flüssigkeit unter anderem zur Behandlung von Hautkrankheiten und bei Augenleiden. Heute erlebt Rebwasser eine Renaissance in der Bio-Kosmetik.

Kurz nach der Weinlese werden die tiefroten Blätter bestimmter Rotweinsorten geerntet. Sie enthalten besonders hohe Mengen an Polyphenolen. Die Europäische Arzneimittel-Agentur erkennt Rotes Weinlaub

als pflanzliches Arzneimittel bei Venenerkrankungen an. Liebhaber mediterraner Küche kennen Weinblätter als zartes, leicht säuerliches Gemüse. Diese werden bereits im Frühsommer geerntet und zeichnen sich durch reichlich Ballaststoffe und Eiweiß, sowie Vitamin E und K, Folsäure und Mineralien aus.

„Der Wein ist unter den Getränken das Nützlichste, unter den Arzneien die Schmackhafteste und unter den Nahrungsmitteln das Angenehmste“ (Plutarch, 1. Jhd. n. Chr.). Eine Ansicht, die durchaus immer noch ihre Berechtigung hat. Mit der Ernennung zur „Heilpflanze des Jahres 2023“ eröffnet der NHV Theophrastus neue Blickwinkel auf die Weinrebe und gibt Gelegenheit altes und neues Wissen kennenzulernen.

Text : NHV Theophrastus, 2022



Weinlese in Coswig Sachsen

Am 3.Oktober 2023 findet von 10:00 Uhr bis 16:00 Uhr der "Apfelmarkt" statt.

Können Apfelbäume aussterben? Ja! 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 und Südafrika nach Deutschland fliegen?! Aus diesem Grund gibt es zum Apfelmarkt Baumpflanzungen von vom Aussterben bedrohten Apfelsorten. Verschiedene Streuobstäpfel und Säfte erhalten Sie bei unsren Anbietern. In Sachsen heimische Obstbäume können Sie am Stand des Elbe-Tier-Parks erwerben, deren Erlös dem Elbe-Tier-Park Hebele zu Gute kommt! Es gibt an diesem Tag auch Tierparkführung und es können Tiere mit Äpfeln, Birnen und Pflaumen gefüttert werden! **Am Imbisspavillion zum Elbradler wird es Quarkkeulchen und Kartoffelpuffer mit Apfelmuss geben.**



FÖJter David Buschhaus füttert Esel mit Äpfeln