



## Texte über die Teilnehmer des regionalen Produkte-Wettbewerbs „Augenlust & Gaumenfreude“ 2020

### LEADER Dübener Heide / LEADER Anhalt

Die Lokalen Aktionsgruppen (LAG) Dübener Heide/Sachsen und Sachsen-Anhalt sowie die LAG Anhalt setzen das LEADER-Förderprogramm der Europäischen Union und der Länder Sachsen-Anhalt sowie Sachsen für die Entwicklung im ländlichen Raum um und unterstützen die regionalen Produzenten. Dieses ermöglicht den Menschen vor Ort regionale Prozesse aktiv zu begleiten, Strukturschwächen zu mildern und den Alltag attraktiver zu gestalten. In diesem Rahmen erfolgte die Erstellung der folgenden Texte zur besseren Vermarktung regionaler Produkte der drei LEADER-Regionen, die anteilig in den Landkreisen Anhalt-Bitterfeld, Wittenberg und Nordsachsen liegen.

## Frischei-Nudeln mit Biss aus Pretzsch

### Volker Dubrau (49) vermarktet Nudeln in verschiedenen Geschmacksrichtungen

Man nehme Eier von regionalen Erzeugern. Dazu Hartweizengrieß aus der Saale Mühle in Alsleben. Verfeinert den Teig mit Knoblauch, Tomaten, Steinpilzen oder anderen Zutaten – und fertig ist eine Frischei-Nudel „mit dem ganz speziellen al dente Bissgefühl“, sagt Volker Dubrau aus Pretzsch an der Elbe. Dort sind schon immer „edle Produkte produziert und gehandelt“ worden. Keine geringere als Christiane Eberhardine (1671 bis 1727), Kurfürstin von Sachsen und Königin von Polen, die 30 Jahre auf Schloss Pretzsch lebte, stand dafür. Sie wohnte nicht nur auf dem imposanten Schloss, sondern war auch wirtschaftlich tätig in ihrem königlichen Kammergut, das später die Domäne unter den preußischen König Friedrich II. (1712-1786) wurde. Daher trägt das Unternehmen von Volker Dubrau den Namen Domäne Pretzsch.

Alles begann in den 1990er-Jahren, als sich sieben Geflügelhöfe zu einer Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen hatten, um ihre Produkte besser vermarkten zu können. Damals wurde im sächsischen Radefeld nahe Leipzig mit der Nudelproduktion begonnen. Das kleine Familienunternehmen von Volker Dubrau war von Anfang an der Vermarktung beteiligt, so dass im Laufe der Zeit eine eigene Produktlinie entstand – die Frischei Nudeln der Domäne Pretzsch.

Inzwischen werden die Nudeln nicht mehr in Radefeld hergestellt, sondern von einem Partnerunternehmen. Das sei effektiver und marktwirtschaftlich besser, sagt Volker Dubrau. Die Rohstoffe wie Eier und der Hartweizengrieß, der für eine schöne gelbe Farbe sorgt, sind Qualitätsrohstoffe. So kommen die Eier nicht aus der Massentierhaltung, sondern aus der Freilandhaltung im Geflügelhof Pretzsch. Diese Tiere erhalten ein hochwertiges Futter. Der Hartweizengrieß verfügt über die höchste Qualitätsstufe.

„Bei unseren Frischei-Nudeln ist der Eianteil besonders hoch. Es reicht, die Nudeln aufzukochen. Der hohe Eianteil sorgt für mehr Volumen, weil die Nudeln dadurch nicht so viel Wasser aufnehmen“, erklärt er die Besonderheit.

Das ist aber nicht die einzige. Auch geschmacklich überzeugen diese Frischei-Nudeln. Das Sortiment umfasst Knoblauchnudeln, Steinpilznudeln, Nudeln mit Tomaten- oder Basilikumgeschmack, Nudeln mit Ingwer, auch solche in der Geschmacksrichtung Curry-Chili. Nicht zu vergessen sind die Bärlauch- und Spinatnudeln. Ebenso werden Bandnudeln und Dinkelnudeln produziert.

In Pretzsch werden die Verpackungen unter dem Label „Domäne Pretzsch Kontor“ versehen und gehen in die Vermarktung. „Unsere Frischei-Nudeln kann man inzwischen im Einzelhandel in Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen und Brandenburg kaufen.“ Unter anderem sind sie in Markant Nah & Frisch, Ihr Kaufmann und bei kleineren Händlern im Angebot. Auch in Pretzsch gibt sie in der Bad Schmiedeberger Straße 27 in einem Verkaufsladen. Das Ziel ist, dass auch Edeka, die bereits die „Domäne Eier“ im Sortiment hat, die Frischei-Nudeln aus Pretzsch künftig anbietet.



Wer Nudeln produziert, der isst auch gern Nudeln, oder? Die Frage kann Volker Dubrau mit einem deutlichen „Ja“ beantworten. Mindestens einmal in der Woche stehen Spaghetti auf dem Speiseplan der Familie des 49-Jährigen. Volker Dubrau weiß, wer einmal die Pretzscher Nudelspezialitäten ausprobiert hat, der möchte sie auch künftig nicht missen. Insofern ist der Unternehmer optimistisch, dass seine heimischen Produkte, zu denen auch verschiedene Sorten von Eierlikören gehören, weiter an Bedeutung gewinnen werden.

Kontakt:

Domäne Pretzsch

Gartenstraße 14

06905 Bad Schmiedeberg OT Pretzsch

Tel. 0171 5280036

E-Mail: [domaenepretzsch@t-online.de](mailto:domaenepretzsch@t-online.de)

## Handgefertigte Taschen für Instrumente

### Schneiderin und Designerin Aviva Goesch (29) und ihre GoldstaubManufaktur

„Ich nähe schon, seit ich denken kann“, sagt Aviva Goesch (29) von der GoldstaubManufaktur in Bad Schmiedeberg. Seit 15 Jahren verarbeitet sie Stoffe zu Kleidung, aber nicht nur. Denn seit zwei Jahren steht eine ganz besondere Arbeit im Fokus: Die junge Frau schneidert hochwertige Taschen für Mandolinen und Gitarren, hat darüber hinaus ein sogenanntes Instrumenten-Medikit entwickelt – eine handgefertigte Tasche, in der man alles aufbewahren kann, was ein Instrumentalist benötigt: Ersatzsaiten, Werkzeug und diverses Zubehör wie Plektren, Kapodaster und Stimmgerät. Das alles passt bequem ins Gigbag und ist bei Bedarf mit einem Griff zur Hand. Erhältlich ist das für Mandoline und Gitarre und in verschiedenen Ausführungen. Aber auch für andere Instrumente fertigt Aviva Goesch gern Taschen nach den individuellen Bedürfnissen der Kunden – und natürlich weiterhin Kleidung, die sie unter anderem bei Ebay vertreibt.

Gemeinsam mit ihrem Kooperationspartner Stephan John ist die Schneiderin und Designerin, die sich das notwendige Handwerkszeug selber beigebracht hat, auf die Idee der besonderen Taschen für Instrumente gekommen. Stephan John handelt mit Gebrauchsinstrumenten, unter anderem auch mit der längst in Vergessenheit geratenen Mandoline. „Wir haben festgestellt, dass es dafür keine wirklich schönen Taschen gibt“, erzählt Aviva Goesch, die zunächst eine Ausbildung als Hörgeräteakustikerin machte, aber schnell feststellte, dass dieser Beruf nichts für sie ist. Ihr erste Tasche hat sie aus Mandolinentaschen, die Restbestände aus DDR-Produktionen waren, gestaltet. Die hat sie dann weiterentwickelt, experimentierte an einem Design für Instrumententaschen und hat eine Standardausführung als Serienmodell am Start – und zwar im Goldstaubdesign, wie sie erzählt. Goldstaub – das Wort findet man bei ihr öfter, es hat dabei eine besondere Bedeutung. „Goldstaub hat zum Ziel, Schönes zu erhalten, zu vermehren und zu schaffen. Schönes sind zum Beispiel alte Instrumente, Schneiderwaren, Werkzeuge, Lieder, Konzerte, Lesungen, Ausstellungen, Workshops, Arbeitsgruppen, guter Kaffee und vieles mehr“, schreibt sie dazu auf dem Internetportal [www.goldstaubmanufaktur.de](http://www.goldstaubmanufaktur.de), welches sie zusammen mit Stephan John betreibt. Freilich steckt da noch mehr dahinter: Mit Stephan John will sie alternative Produktions-, Vertriebs- und Lehrangebote entwickeln nach dem Motto: Regionalität, Bewusstheit und Nachhaltigkeit. Es geht dabei auch ums Reparieren statt Wegwerfen, um Neues schaffen aus gebrauchten Materialien. 2020 haben sie dafür den Preis für Nachhaltigkeit beim Wettbewerb Augenschmaus & Gaumenfreude gewonnen.

In Bad Schmiedeberg betreiben beide einen kleinen Laden mit Kunsthandwerk, gebrauchten Instrumenten und regionalen Erzeugnissen. So wird unter anderem ein Regal mit regional erzeugten Produkten aus der Dübener Heide aufgestellt, die auf dem Online-Marktplatz Kramer & Konsorten erhältlich sind. Und natürlich gibt es auch ihre Instrumententaschen. Die sehen nicht nur gut aus,



sondern sind auch von hoher Qualität. Aviva Goesch verwendet ein spezielles Nylongewebe, eine Art Industriestoff, der vor allem auch wasserdicht ist. Das ist für Instrumente besonders wichtig und schützt sie vor Nässe. Außerdem sind die Taschen gut gepolstert. Für die Herstellung einer Mandolinen-Tasche benötigt sie bis zu 30 Arbeitsstunden, wenn es etwas ganz Besonderes und Einzigartiges sein soll. Für die Standard-Ausführung benötigt sie ca. 10 Stunden. Sie näht die Taschen an einer soliden Nähmaschine, jedoch gibt es auch die eine oder andere Handnaht zu machen, wo die Maschine nicht mehr hinkommt.

Aviva Goesch kommt ursprünglich aus Bayern. Aufgewachsen ist sie in München und Regensburg. Seit 2019 lebt sie in Bad Schmiedeberg, war davor drei Jahre in Leipzig. Das Landleben schätzt die junge Frau. „Ich brauche die Ruhe und das Land und die Natur um mich herum“, erzählt sie. So engagiert sie sich auch in den Spindestuben in Meuro, wo es ein Mandolinenorchester gibt, das von Stephan John angeleitet wird und großen Zuspruch findet.

Kontakt:

GoldstaubManufaktur - Aviva

Leipziger Straße 21

06905 Bad Schmiedeberg

Tel. 0163 6029009

E-Mail: goldstaubmanufaktur@gmx.de

www.goldstaubmanufaktur.de

## Qualitätsöle aus Kaisers Mühle

### Christian Kaiser (52) über ein Handwerk, das er mit viel Leidenschaft betreibt

Wer auf kaltgepresste Öle mit hohem Reinheitsgehalt, kostbaren Vitaminen und wertvollen Spurenelementen schwört, ist bei Christian Kaiser aus Kemberg an der richtigen Adresse. Kaisers Mühle heißt seine kleine Manufaktur, in der er Öle aus Hanf, Senf, Goldlein, Lein und Leindotter herstellt – und das mit „sehr viel Passion und Geduld“, wie der 52-Jährige erzählt. „Bei der Herstellung meiner Öle liegt meine volle Aufmerksamkeit auf dem Produkt. Ich bin beim Ölpresen immer dabei und behalte alles im Blick. Das braucht Zeit.“

Zeit benötigt allein das Einrichten der Ölmühle für den Pressvorgang, der je nach Saatgut ganz unterschiedlich ist. Das kann schon mal bis zu fünf Stunden dauern. Und erst wenn alles passt, kommt das Saatgut, das er von regionalen Landwirten in Bioland- und Demeterqualität bezieht, in die Mühle und der Pressvorgang beginnt. Ein aufwendiges Verfahren. Aber Christian Kaisers Anspruch an die Qualität seiner Öle ist hoch. Geschmacklich überzeugte der Ölmüller den Küchenchef des Wittenberger Luther-Hotels Christian Hirsch, der sich von den „Kaiserlichen Ölen“ ganz angetan zeigt. Hirsch saß in der Jury des Wettbewerbs „Augenlust & Gaumenfreude“, an dem Christian Kaiser 2020 teilnahm und den Wettbewerb am Ende gewann. Der Kemberger Feinkosthersteller, der im Hauptberuf als Photovoltaiktechniker arbeitet, konnte mit seinen Produkten, viel Authentizität und Glaubwürdigkeit punkten.

Aber wie kommt man auf die Idee, hochwertige Speiseöle zu produzieren? „Ich habe das Buch ‚Ölwechsel für den Körper‘ gelesen. Der Titel hat mich als Techniker interessiert. In dem Buch ging es um hochwertige Pflanzenöle und wie gut die für unseren Körper sind.“ Als Christian Kaiser sich dann die Öle kaufen wollte, fand er sie nicht. Folglich hat er sich intensiv mit dem Ölpresen beschäftigt, eine Ölmühle, die mit Strom aus der eigenen Solaranlage gespeist wird, gekauft und Kontakt zu Öko-Landwirten gesucht. Und so startete Kaisers Mühle. Inzwischen hat er zehn verschiedene Speiseöle in seinem Sortiment.

Zwei herausragende Öle sind das Senföl und das Hanföl. Beide werden im Kaltpresseverfahren hergestellt, so dass die guten Inhaltsstoffe erhalten bleiben. „Das Senföl wird schon seit über 3000 Jahren verwendet“, erzählt Christian Kaiser. Es eignet sich zum Braten, kann bis zum Rauchpunkt erhitzt werden und ist dabei frei von bitteren Noten. Auch für Eintöpfe, Marianden, Soßen,



Bratkartoffeln, Fisch, Fleisch und gebratenem Gemüse eignet es sich. „Mit Senföl gelingen die besten Rezepte. Und wer gerne grillt, für den wird es unverzichtbar.“ Senföl ist zudem ein Heilmittel, man kann es äußerlich anwenden, es sorgt für wohltuende Wärme.

Ein Wunderöl ist wiederum das Hanföl. Denn es hat die optimale Zusammensetzung von Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, passt zu rohem und gedünstetem Gemüse, aber auch Quarksoßen, Dips und Salatdressings. Außerdem ist es gut für trockene und sensible Haut.

Die Öle verkauft Christian Kaiser über verschiedene Internetplattformen wie „Marktschwärmer“. Zudem ist er auf Märkten präsent, beliefert Restaurants und Feinkostläden. Das Besondere: Die Verpackung ist CO<sub>2</sub>-neutral, er legt die 0,1- und 0,5-Liter-Fläschchen in Stroh. Ein weiterer Pluspunkt: Die Etiketten an den Flaschen verfärben sich, sobald sie falsch gelagert werden.

Wer die Öle der kleinen Manufaktur in der Dübener Heide probieren will, bestellt am besten das Ölrad. Es enthält sechs verschiedene Öle in verkorkten dreieckigen Flaschen. Und die machen nicht nur optisch etwas her, sondern wie bei Kaisers Mühle gewohnt auch inhaltlich.

Kontakt:

Kaisers Mühle

Feldblumenweg 6

06901 Kemberg OT Wartenburg

Tel. 0171 5553330

E-Mail: kaiser@kalaboot.org

## Magie aus der Teetasse

### Bei Elke du Bois (61) werden feinerlesene Kräuter verarbeitet

„Gegen alles ist ein Kraut gewachsen“, sagt Elke du Bois aus Oranienbaum-Wörlitz. Die 61-Jährige muss es wissen. Sie ist eine echte Kennerin, wenn es um die Welt der Kräuter in all ihrer Vielfalt geht. In ihrem Heimatort betreibt sie seit 1997 einen kleinen Öko-Betrieb, bewirtschaftet 16 Hektar Grünland-Fläche, auf der sie ihre Kräuter findet und später in ihrer Kräuter-Manufaktur zu Tees und Salben weiterverarbeitet. Ihr Landwirtschaftsbetrieb hat das Bio-Siegel.

„In den letzten 20 Jahren habe ich mein Kräuterwissen immer mehr vertieft“, sagt Elke du Bois, die ein Studium im Bereich der Phytotherapie und Homöopathie abgeschlossen hat, zudem als Tierheilpraktikerin und Reiki-Meisterin mit eigenem Behandlungszentrum arbeitet.

„Ich will die Schätze, die uns die Natur bietet, nutzen. Mir tut es immer leid, wenn die Menschen die Kräuter achtlos umtreten. Aber sie wissen es nicht besser, was sie da gerade umgetreten haben. Und sie wissen nicht, welche positiven Effekte die meisten Kräuter haben.“

Einer ihrer persönlichen Lieblingstees mit guten Wirkstoffen hat den Namen „1 plus 1 = Schutz des Immunsystems“. Weidenrinde, Mädesüß (gehört zu den Rosengewächsen) und Holunderblüten haben natürliche Inhaltsstoffe wie Acetylsalicylsäure und Salicylsäure, verfügen damit über eine antimikrobielle Wirkung und sind entzündungshemmend. Außerdem schützen sie die Schleimhäute und Zellen – und stärken das Immunsystem. Die Zistrose als weiterer Bestandteil leitet Viren und Bakterien aus dem Körper.

Ein anderer Tee hat den romantischen Namen „Traum-Rufer“ – ein Entspannungstee, bestehend aus Brombeerblätter, Erdrauch, Johanniskraut, Kornblumenblütenblätter und Mädesüß. „Er fährt die Seele runter und hilft beim Einschlafen“, so die Kräuterexpertin weiter.

Elke du Bois ist der achtsame und nachhaltige Umgang mit den Ressourcen der Natur besonders wichtig. „Wir müssen den Chia-Samen nicht importieren, können auf Leinsamen zurückgreifen, weil der die selbe Wirkung hat,“ sagt sie. Wichtig sei, mit der Jahreszeit im Einklang zu leben. „Erdbeeren esse ich nun mal nur im Juni und nicht im Dezember. Und im Dezember gibt’s bei mir eben Äpfel.“ Dabei legt sie großen Wert auf regionale Produkte – so wie sie diese in ihren Tees ebenfalls verarbeitet.

Die Teemischungen, in denen sie versucht, altes Wissen einfließen zu lassen, stellt Elke du Bois selbst zusammen – und zwar in ihrer Kräuterküche. „Im Laufe der Zeit habe ich gelernt, das Wissen der Alten kann man sich nicht einfach mal anlesen. Es bedarf eine Menge Zeit und Erfahrung, um die Sprache



der Natur und der Pflanzen zu verstehen.“ Vorwiegend im Frühjahr und Sommer sammelt sie die Kräuter von ihren Wiesen, trocknet sie und bereitet die Teemischungen zu, die man unter anderem über ihre Internetseite [magie-aus-der-teetasse.de](http://magie-aus-der-teetasse.de) beziehen kann oder auch auf dem Online-Marktplatz [kramer-und-konsorten.de](http://kramer-und-konsorten.de).

Ihre Kunden kommen von nahezu überall her. Viele hat sie auf Mittelaltermärkten kennengelernt, weil sie dort als Kräuterweib mit einer Holzkiepe unterwegs ist. „Sie bestellen dann anschließend die Tees bei mir. Ich habe Kunden von der Insel Rügen oder auch aus Thüringen. Das ist ganz unterschiedlich.“

Elke du Bois produziert aber nicht nur Tees, ihr Anspruch ist es auch, ihr umfangreiches Kräuterwissen weiterzugeben. Deshalb bietet sie zertifizierte Kräuterkurse an. „Die Kurse sind umfassender und tiefgründiger als Kräuterwanderungen“, erzählt sie.

Kontakt:

Elke du Bois

Kräuter-Manufaktur

Brückmühle 1

06785 Oranienbaum-Wörlitz

Tel. 03490 430659 oder 0175 5641043

E-Mail: [mystischekraft@web.de](mailto:mystischekraft@web.de)

Internet: [magie-aus-der-teetasse.de](http://magie-aus-der-teetasse.de)

## Die Vogelbeere auf dem Frühstücksbrötchen

### Heike Kröber (55) vom Merk mal e.V. stellt leckere Brotaufstriche her

Altes Wissen neu entdeckt – dafür stehen die Sommer-Kreationen des Vereins Merk mal e.V. aus dem Kemberger Ortsteil Lubast. Heike Kröber und weitere Frauen haben sich 2020 mit der Vogelbeere intensiv beschäftigt und daraus wohlschmeckende Brotaufstriche gezaubert.

„Viele denken ja, die Vogelbeere ist giftig. Aber das stimmt nicht“, sagt Heike Kröber vom Verein. Wenn die Beeren gefroren waren, verlieren sie Bitterstoffe und nach dem Kochen sind sie für uns genießbar, weiß die 55-Jährige, die einen Ebereschenbaum im Garten stehen hat, der Vogelbeeren trägt.

2020 war ein besonders gutes Erntejahr. Und weil der Verein coronabedingt nicht viele Aktivitäten ausüben konnte, haben die Frauen danach gesucht, was man mit der Vogelbeere alles machen kann. Schnell wurden sie in alten DDR-Kochbüchern fündig und stießen auf Rezepte. So stellten sie vier verschiedene Aufstriche her: einen in der Geschmacksrichtung Salbei-Anis, einen, der nach Amaretto-Kokos schmeckt, einen Café-Aufstrich und ein Relish, das gut zu Grillspezialitäten, kaltem Fleisch und Schinken sowie zu Wild, Geflügel und Pasteten passt. Auch als Dip für Gemüse, in Joghurt und Quark eignet es sich. Ebenso kann man damit Nudeln und Soßen verfeinern.

Geschmacklich überzeugen letztlich alle Vogelbeer-Produkte, weil sie nicht übermäßig süß sind. Die Vogelbeere verfügt zudem über viele gute Inhaltsstoffe, zum Beispiel hat sie einen hohen Vitamin-C-Gehalt. All dies bleibt trotz der Verarbeitung erhalten – und die war durchaus aufwendig, wie Heike Kröber erzählt: „Wir haben alles mit der Hand gemacht. Die Beeren zu pflücken, war schon nicht so einfach, weil sie sehr hoch hängen. Dann müssen sie gewaschen, gefroren und später gekocht werden. Anschließend kam alles durch die flotte Lotte.“ Und dann ging es daran, sie mit Salbei, Anis & Co. geschmacklich zu verfeinern.

Insgesamt 60 kleine Gläser haben die Frauen produziert und an Bekannte gegen eine kleine Spende für den Verein Merk mal e.V. weitergegeben. Die Resonanz war durchaus erfreulich. Viele zeigten sich erstaunt, wie gut die Brotaufstriche schmecken. Schließlich hat sich der Verein damit beim Wettbewerb „Augenlust & Gaumenfreude“ beworben und präsentierte die Fruchtaufstriche im Luther-Hotel in Wittenberg einer Jury. Zwar kam der Verein nicht unter die ersten drei Plätze, aber wohlwollende Worte der Jury und Anerkennung für die Produkte gab's trotzdem.



Heike Kröber stellt aber nicht nur selber Produkte aus heimischen Früchten her, sie setzt auch gern auf den regionalen Einkauf, der ihr besonders wichtig ist. In Rotta gibt es einen Hofladen, den sie gern besucht. Und auch im Supermarkt hält sie Ausschau nach regionalen Erzeugnissen. „Bei uns gibt es diesbezüglich noch recht wenig. Das ist in den alten Bundesländern, wo es noch familiengeführte Bauernhöfe gibt, anders. Da gibt es mehr Vielfalt“, weiß sie und würde sich freuen, wenn es künftig auch in der Dübener Heide mehr Erzeuger-Vielfalt gebe.

So war das Jahr 2020 nicht nur wegen Corona ein außergewöhnliches Jahr, sondern auch für den Verein Merk mal e.V., der seit etwa 2014 Räume für gute Gespräche schaffen will, um Menschen, die sich aktiv für einen selbstbestimmten regionalen Wandel einsetzen wollen, Begegnung, Austausch und Kooperation zu ermöglichen. Der Verein unterstützt Menschen, die ihr Umfeld, ihre Nachbarschaft aktiv mitgestalten wollen. Und gewiss werden die Mitglieder wieder mit neuen Ideen ins neue Jahr starten – und man darf gespannt sein, was dabei herauskommt.

Kontakt:

Merk mal e.V. Heike Kröber

Töpferstraße 10

06901 Kemberg OT Lubast

Tel. 034921 21880

E-Mail: [heike.kroeber@hausspes-merkmal.de](mailto:heike.kroeber@hausspes-merkmal.de)

Internet: [www.hausspes-merk-mal.de](http://www.hausspes-merk-mal.de)

## Die Kaffee-Seife als Alleskönner

### Yvonne Lüddecke (44) stellt Seifen und Badezusätze ohne Chemie her

Cremes, Shampoos, Seifen, Badezusätze – all dies gibt es in der Naturkosmetik-Manufaktur Beauty & Hair von Yvonne Lüddecke (44) in Schlaitz am Muldestausee. Insgesamt sind es inzwischen 43 verschiedene Pflegeprodukte. Die Friseurin und Kosmetikerin verkauft aber nicht nur diese Produkte, sondern hat sie allesamt auch entwickelt und produziert.

„Als Friseurin komme ich viel mit Chemie in Berührung. Und das ist nicht immer gut verträglich für meine Haut. Also habe ich nach Salben und Cremes möglichst ohne Chemie gesucht. Und als ich dann noch einen Unfall hatte und unklar war, ob ich in meinem Beruf weiterarbeiten kann, hatte meine Tochter die Idee für ein zweites Standbein. Und so fing ich an, Seifen, Cremes und Badezusätze herzustellen“, erzählt sie.

Das war vor sieben Jahren. Und Yvonne Lüddecke hat diesen Schritt keinen Tag bereut, denn ihre Produkte sind stark nachgefragt. Ob Melissen-Shampoo, Lavendelcreme oder Lippenbalsam mit dem besonderen Namen „Sensibelchen“ – ansprechend präsentiert die Unternehmerin aus der Dübener Heide ihre Kreationen im eigenen Naturkosmetik-Shop im Internet, den sie seit zwei Jahren betreibt. Und dort macht Yvonne Lüddecke die Kunden auch gleich aufmerksam, worauf sie sich freuen können – nämlich auf Pflegeprodukte, die handgefertigt, palmölfrei, oft vegan sowie tierversuchs- und plastikfrei sind. Das ist ihr wichtig und das ist ihr Anspruch. Sie weiß, dass es für solche Produkte ein großes Marktpotenzial gibt. Yvonne Lüddeckes Kunden kommen aus den alten Bundesländern, vorwiegend aus Bayern, Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen. Sie bestellen über den Online-Shop. Ins Geschäft nach Schlaitz zieht es wiederum Kunden aus den Regionen Leipzig, Dessau oder Köthen.

Mit einer ihrer neuesten Kreationen, einer wohlduftenden Kaffee-Seife, hat Yvonne Lüddecke sogar einen Preis gewonnen. Im Jahr 2020 nahm sie am Wettbewerb „Augenlust & Gaumenfreude“ teil und landete einen Volltreffer. „Meine Kaffee-Seife ist ein echter Alleskönner“, erzählt die Unternehmerin. Als Bio-Peeling ist die Seife für die Haut geeignet. Der Coffeingehalt hat einen positiven Effekt, wenn man Cellulite hat. Und auch als Küchen- und Gärtnerseife eignet sie sich hervorragend, weil sie alle Gerüche sanft von den Händen entfernt, egal ob Zwiebel oder Knoblauch, und auch starke Verschmutzungen löst. Außerdem ist sie durch die hohe Überfettung sehr pflegend. Den Kaffee, den



Yvonne Lüddecke in der Seife verarbeitet, bezieht sie von der Leipziger Kaffeerösterei Alber, die wiederum den erntefrischen und biozertifizierten Rohkaffee in Brasilien einkauft und in Leipzig röstet. Für die Kaffee-Seife hat sie eineinhalb Jahre von der Entwicklung bis zur Marktreife gebraucht. Das ist nicht ungewöhnlich, denn alle ihre Produkte müssen von zuständigen Ämtern geprüft und abgenommen werden. Erst dann kommen sie in den Verkauf. Und allein die Produktion einer Charge Kaffee-Seife dauert gute sechs Wochen, denn nach der Herstellung muss die Seife noch eine Zeit lang reifen.

Yvonne Lüddecke will ihre Naturkosmetik-Manufaktur Schritt für Schritt weiter voranbringen und neue Produkte entwickeln. „Ich arbeite gerade an einer Seife und Creme mit Waldduft“, verrät die Schläitzerin. Den Namen für die Creme hat sie schon, sie soll „Bleib gesund“ heißen, beinhaltet unter anderem Arnika und Zirbelkiefer. Das passt als regionales Produkt gut zur Dübener Heide, sagt sie, wird aber gewiss auch Kunden in ganz Deutschland finden. Im Frühjahr 2021 kommen Seife und Creme auf den Markt.

Kontakt:

Naturkosmetik-Manufaktur Beauty & Hair

Freiheitstraße 67

06774 Muldestausee OT Schlaitz

Tel. 0173 9877755

E-Mail: [yvonne.lueddecke@web.de](mailto:yvonne.lueddecke@web.de)

Internet: [www.naturseifen-muldestausee.de](http://www.naturseifen-muldestausee.de)

## Mohn- und Leindotteröl vom Hofgut Behlitz

### Familie Krostitz baut Mohn auf 2,5 Hektar Fläche an

Wenn im Sommer der Blaumohn in seinen zarten Lila-Tönen auf den Feldern bei Eilenburg blüht, geraten so manche Radfahrer und Spaziergänger ins Schwärmen, halten kurzerhand an und greifen zum Smartphone, um die imposante Landschaft zu fotografieren. Der Mohnanbau in landwirtschaftlicher Form ist selten, aber Silke Krostitz (45) und André Hauptmann-Krostitz (47) vom Hofgut Behlitz haben sich bewusst dafür entschieden, produzieren Mohnöl, Leindotteröl und 2021 auch Rapsöl. „Auf den Mohnanbau sind wir beim Lesen eines Artikels über einen Betrieb in Hessen in der Landwirtschaftszeitung ‚top agrar‘ gekommen“, erzählt Landwirtin Silke Krostitz. „Das fanden wir so interessant, dass wir überlegt haben, ob wir das nicht auch hier machen könnten.“

Gesagt, getan. Der Mohnanbau passt gut in den seit 2017 ökologisch wirtschafteten Agrarbetrieb in dem kleinen zur Stadt Eilenburg gehörenden Dorf Behlitz. Zunächst wurde der Mohn auf einem halben Hektar Fläche angebaut und noch per Hand geerntet. Inzwischen sind rund 2,5 Hektar daraus geworden und die Ernte übernehmen Dreschmaschinen. Was ihnen besonders wichtig ist, ist eine vielfältige Fruchtfolge auf den Feldern, weil die gut für den Boden ist. Mohn, Leindotter, Raps, Urgetreidesorten wie Einkorn und Dinkel und auch der Anbau von Erbsen und Lupinen (Speiseerbsen) sorgen dafür. Seit Oktober 2020 hat die Familie auch die Bio-Zertifizierung für ihre Öle, die in der Ölmanufaktur vom Huttenberg im sächsischen Oberschöna gepresst werden.

Das Bio-Mohnöl sticht heraus und ist wahrlich eine Besonderheit: Es hat eine hellgelbe Farbe, riecht und schmeckt intensiv nussig. Es kann in der süßen, aber auch herzhaften Küche verwendet werden, zum Beispiel für Desserts, Eis oder Kuchen als Topping. Auch für die Zubereitung von Mehlspeisen eignet sich das Mohnöl. Früher hat man es häufig auch für Eierkuchen verwendet, weiß Silke Krostitz aus Erzählungen.

Ein weiteres Öl vom Hofgut Behlitz ist das Leindotteröl. Es ist nicht zu verwechseln mit dem Leinöl. Es schmeckt würziger, verfügt ebenso über die guten Inhaltsstoffe und ist länger haltbar. Dafür baut Familie Krostitz Leindotter in Mischkultur mit Hafer an. Die Samen werden dann gemeinsam mit der Hauptfrucht geerntet und aufwendig gereinigt, bevor sie schonend gepresst werden. Leindotteröl hat eine satte gelbe Farbe. Es riecht krautig wie frisch geschnittener Löwenzahn und enthält mit bis zu 60 Prozent einen besonders hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren und ein optimales Verhältnis von Omega3- zu Omega-6-Fettsäuren. Verwenden kann man es zum Verfeinern von Salaten, Rohkost und



Quark. Außerdem passt es gut zu Fisch, Tofu und Kartoffeln. Jeden Tag ein Löffel davon stärkt die Immunabwehr. Und man kann es sogar zum Einreiben benutzen. Es ist gut für die Wundheilung und lindert auch arthrotische Beschwerden.

Sowohl vom Mohn- als auch vom Leindotteröl möchte der Biobetrieb aus der Ernte 2020 jeweils rund 100 bis 200 Fläschchen zu 100 ml vermarkten. Das Mohnöl war für den Familienbetrieb der Einstieg in die Direktvermarktung. Die Öle kann man direkt vor Ort beziehen, aber auch in diversen Online-Shops wie „Marktschwärmer“ sind sie bestellbar. „Unser Ziel ist es, jetzt auch in die Läden zu kommen“, sagt die Landwirtin und wünscht sich mehr regionale Vermarktungskreisläufe. In der Stadt Leipzig gebe es bereits etliche Initiativen. Im ländlichen Raum fehlten diese. Und während die Kunden in Leipzig vor allem junge Familien sind, die auf die Öle vom Hofgut Behlitz gern zurückgreifen, sind es im Umfeld des Hofgutes die älteren Generationen.

Silke Krostitz und ihr Mann André Hauptmann-Krostitz stellen jedenfalls einen Trend zu regional erzeugten Produkten fest und wollen ihren Öko-Betrieb weiter ausbauen. Denn die Nachfrage ist da.

Kontakt:

Hofgut Behlitz

An den Fichten 2

04838 Eilenburg OT Behlitz

Tel. 03423 709553

E-Mail: hofgut25@web.de

## Die Welt der feinen Kaffees

### **Birgit Siegert (55) verarbeitet Kaffee-Bohnen in der eigenen Rösterei**

Wer in die Welt der feinen Kaffees eintauchen will, ist in der Rösterei Arabica richtig. Direkt in der Torgauer Einkaufsmeile gelegen, bietet dort Birgit Siegert (55) vielfältige Kaffee-Spezialitäten an. Auch im eigenen Online-Shop unter [www.roestereiarabica.de](http://www.roestereiarabica.de) sind die Produkte zu finden und bestellbar. „Wir haben um die 20 Sorten im Angebot. Die Nachfrage ist sehr gut, ich bin sehr zufrieden, wir haben ein Wachstum“, sagt die Unternehmerin, die vor sechs Jahren die Kaffee-Rösterei eröffnete und vier Mitarbeiter beschäftigt.

Mit Kaffee hatte Birgit Siegert schon davor zu tun. Am Standort betrieb sie 23 Jahre lang eine Tchibo-Filiale. „Das Interesse für Kaffee war da und die Liebe zum Kaffee auch“, erzählt sie. Und gerade deshalb wollte sie etwas Eigenes machen und Kaffees in hoher Qualität herstellen, die besonders magenschonend und bekömmlich sind. Birgit Siegert und ihr Team setzten dabei auf die Langzeitröstung, verarbeiten Kaffee-Bohnen aus aller Welt und ganz unterschiedlichen Anbaugebieten. Die Unternehmerin nennt Länder wie Asien, Kenia und Südafrika. „Bei uns wird alles per Hand geröstet. Wir veredeln die Rohbohnen.“

Das Handwerkszeug hat sie sich in anderen Röstereien und bei der Deutschen Röstergilde zu eigen gemacht. „Lokale Röstereien sind darauf spezialisiert, einem Rohkaffee, dessen Eigenschaften sich je nach Herkunft ändern, durch handwerkliche Röstung unzählige aromatische und geschmackliche Geheimnisse zu entlocken. Aus dem Zusammenspiel von technischem Wissen, Erfahrung und Sensibilität eines Röstmeisters entstehen Kaffees mit einem einzigartigen Charakter“, schreibt die Deutsche Röstergilde dazu auf ihrer Internetplattform. Genau nach dieser Maßgabe handelt Birgit Siegert – und den Unterschied zum industriell gerösteten Kaffee schmeckt man.

Birgit Siegert und ihre Mitarbeiter rösten fast jeden Tag Kaffee. Den kann man sich frisch abfüllen lassen oder auch bereits fertige Abpackungen in der Rösterei Arabica kaufen. Sie arbeitet zudem mit Herstellern anderer regionale Produkte zusammen und verkauft auch die im Laden, darunter Torgauer Bärenatzen aus der Bäckerei Füchsel, luftgetrocknete Salami von Elbweiderind Hereford-Graditz und Schokolade von der Schokoladenmanufaktur Praetsch in Wernsdorf.

Die Kunden kommen vorwiegend aus Torgau und der umliegenden Region. Aber auch Touristen besuchen ihr Geschäft und kaufen den Kaffee. Später bestellen sie oftmals im Internetshop nach. So wird der Kaffee made in Torgau in vielen anderen Teilen Deutschlands getrunken, aber auch nach Italien und Österreich versendet sie regelmäßig ihren Kaffee, mit dem die Kaffeerösterin auch schon





Preise gewonnen hat. So erhielt sie von der Deutschen Röstergilde einmal Gold für ihre Kreation Espresso-Bär und einmal Silber für den Peru-Kaffee. „Darauf sind wir sehr stolz“, erzählt sie. Und noch etwas zeichnet die Unternehmerin aus: Sie pflegt den direkten Kontakt zu den Kaffeeanbauern in den jeweiligen Ländern und bezahlt diese auch direkt, ohne dass Zwischenhändler im Spiel sind. Dies würde die Anbauer noch einmal finanziell deutlich besser stellen als der Kaffee-Handel über Fair Trade.

Für die Landesgartenschau, die 2022 in Torgau stattfindet, hat Birgit Siegert sogar eine besondere Mischung komponiert – die LAGA 2022 Spezialröstung. Dieser Kaffee schmeckt schokoladig, nach dunklem Toffee und Waldbeere und hat eine ausbalancierte milde Säure. Der Rohkaffee stammt aus Papua-Neuguinea, Brasilien und Kolumbien. Und wie die anderen Kaffees auch entstand dieser in Handarbeit von der Rohbohne bis hin zur Tütengestaltung. Man kann ihn als ganze Bohne, aber auch schon gemahlen in der Torgauer Rösterei Arabica kaufen.

Kontakt:

Birgit Siegert

Rösterei Arabica Torgau

Bäckerstraße 5

04860 Torgau

Tel. 03421 7378770

E-Mail: [info@roesterei-arabica.de](mailto:info@roesterei-arabica.de)

Internet: [www.roesterei-arabica.de](http://www.roesterei-arabica.de)

## Wilde Bärlauchringe und Gin-Jäger aus der Heide

### Christian Freitag (38) vermarktet Wildfleischprodukte

Die Jagd ist sein großes Hobby. Aber nicht nur. Denn das Wild, das Christian Freitag (38) aus Authausen in seinem etwa 1000 Hektar großen Revier in der LEADER-Region Dübener Heide erlegt, veredelt und vermarktet er direkt – und das mit großem Erfolg. Denn im Gegensatz zu vielen anderen Wildprodukten, die man kaufen kann, bestehen seine ausschließlich aus Wildfleisch und enthalten beispielsweise keine Beimengungen von Fleisch des Hausschweins.

Was die Produktentwicklung angeht, so ist der junge Jäger ziemlich kreativ. Interessant klingen die Namen seiner Wildprodukte wie etwa Wilde Bärlauchringe, Gin-Jäger und Heidelbeerring. Ganz klassisch gibt es Wildknacker, Hirschbeißer, Wildschweinsalami und Hirschsalami. Als frische oder tiefgefrorene Wildprodukte bietet er Wildroster mit Bärlauch, Wildburger sowie Wildbret und Wildbraten an. Das Grillschwein oder Backschwein gibt es zwischen 10 und 60 Kilogramm, ist mariniert und fertig vorbereitet. Und auf Wunsch liefert der Jäger auch den Grill oder Smoker mit.

Christian Freitag verarbeitet seine Produkte zusammen mit einem Fleischer in seinem eigenen Schlacht- und Kühlhaus in seinem Heimatort in Authausen. Wer Interesse an den Erzeugnissen hat, kann seiner WhatsApp-Gruppe beitreten und wird so regelmäßig über aktuelle Angebote informiert, kann Produkte bestellen oder reservieren. Christian Freitag ist aber auch mit einem kleinen Verkaufswagen unterwegs. Wegen der Corona-Pandemie war das im Jahr 2020 aber selten möglich, weil viele Feste und Veranstaltungen abgesagt wurden. So fiel das komplette Weihnachtsgeschäft auf regionalen Weihnachtsmärkten wie in Hohenprießnitz aus, weil die nicht stattgefunden haben. Anzutreffen ist er auch auf dem Delitzscher Genussmarkt, den die Stadt regelmäßig veranstaltet. Dort kommen bis zu 6000 Besucher am Tag. Dort mit seinem Verkaufswagen präsent zu sein, lohnt sich für den 38-Jährigen.

Christian Freitag verbringt viel Zeit mit der Jagd und der Produktion seiner Wildfleischerzeugnisse. An mindestens vier Tagen in der Woche, so erzählt er, geht er auf die Jagd, an den übrigen Tagen betreibt er die Revierpflege, schaut nach, ob in den Wäldern alles in Ordnung ist. Denn auch das gehört zu den Aufgaben eines Jägers.

Zu seinen Lieblingsprodukten aus der eigenen Produktion zählen die Hirschsalami, aber auch die Wildschweinroster und die Burger aus Wildfleisch. Die Salami begeistern ihn geschmacklich am



meisten. Mit der Wildschweinroster und den Burgern setzt er neue Trends. Aber nicht nur er ist von seinen Produkten überzeugt. Auch bei der Jury des Wettbewerbs „Augenschmaus & Gaumenfreude“ konnte er im vorigen Jahr punkten – und ging als einer der Gewinner des Wettstreits hervor.

Dass seine Wildprodukte ankommen, freuen den Jäger und Wilddirektvermarkter aus der Dübener Heide. „Der Bedarf an regionalen Produkten steigt von Jahr zu Jahr“, sagt er. Und viele Kunden, die bei ihm einkaufen, hätten sich zum Glück auch davon verabschiedet, dass Fleischerzeugnisse billig sein müssten. „Da ist schon ein Umdenken im Gang. Solche Produkte können nicht billig sein, sie haben ihren Preis, weil sie von hoher Qualität sind.“ Und er selbst setzt auch mehr und mehr auf regionale Erzeugnisse, kauft Rindfleisch direkt vom Bauern oder den Honig direkt vom Imker statt aus dem Supermarkt.

Für seinen Wilddirektvertrieb hat Christian Freitag jedenfalls viele Ideen und tüftelt immer wieder an neuen Produkten und Geschmackrichtungen. So darf man gespannt sein, was der Jäger aus der Dübener Heide demnächst in seinem Angebotsportfolio hat.

Kontakt:

Wilddirektvermarkter Christian Freitag

Kossaer Straße 11

04849 Laußig OT Authausen

Tel. 0174 3302802

E-Mail: wildschwein09@yahoo.de