



04/2019

NATUR erleben und verstehen



Nationale
Naturlandschaften



Naturparkquiz 2019

Schmetterlinge auf Bergwiesen im Naturpark „Erzgebirge/Vogtland“

Am Dienstag, dem 22. Oktober 2019, zogen die FÖJ-Teilnehmerin und die Commerzbank-Praktikantin des Naturparks „Erzgebirge/Vogtland“ die Gewinner des Naturparkquiz 2019.

Schülerinnen und Schüler aus 35 Klassen schickten Coupons mit dem richtigen Lösungswort „Puppenstube“ an die Naturparkverwaltung. Für jeden Mitgliedslandkreis des Zweckverbandes wurde die Gewinnerklasse einer zweitägigen Themen-Exkursion gezogen.

Den Kreativpreis von 100,00 € für die schönste Mal- oder Bastelarbeit vergab die Jury an die Klasse 4 der Grundschule Waldkirchen. Die originellen „Puppenstuben“ zeigt ab 08.11.2019 eine kleine Sonderausstellung im Foyer des Landrats-

amtes, ab 03.12.2019 in der Erzgebirgsparkasse in Annaberg-Buchholz.

Zweitägige Exkursionsfahrten haben gewonnen:

im Erzgebirgskreis

die Klasse 4 der Grundschule Grumbach

Exkursionsziel: Jugendherberge

Klingenthal, auf dem Aschberg

im Landkreis Mittelsachsen

die Klasse 4a der Grundschule

„Friedrich Schiller“, Flöha

Exkursionsziel: Christliches Freizeitzentrum Hüttstadtmühle, Ansprung

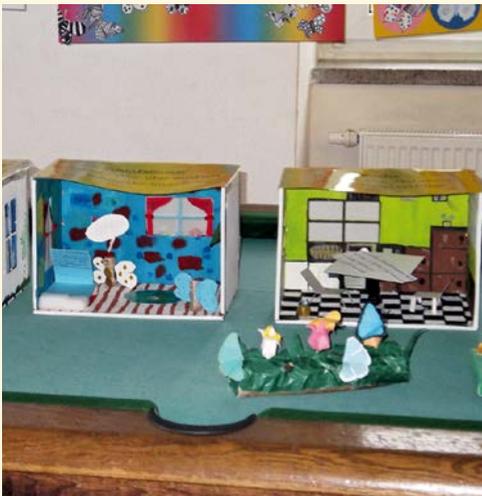
im Vogtlandkreis

die Klasse 4a der Grundschule

„Astrid Lindgren“, Plauen

Exkursionsziel: Jugendherberge

Raummühle, Grumbach



Preisübergabe an Klasse 4 der Grundschule Grumbach durch VertreterInnen des Erzgebirgskreises, der Erzgebirgsparkasse und des Naturparks





TRINATIONALES NETZWERK UMWELTBILDUNG

SACHSEN NORDBÖHMEN NIEDERSCHLESISIEN

Probier mal Marktschwärmer! www.marktschwaermer.de

Organisiert vom Naturpark „Erzgebirge/Vogtland“, Regionalzentrum im Netzwerk Umweltbildung Sachsen (NUS) führte am 07.10.2019 eine Busexkursion vom Rittersgrüner Landwirtschaftsbetrieb der Familie Nestler über die Grenze nach Avertamy zu Farma zvirat.



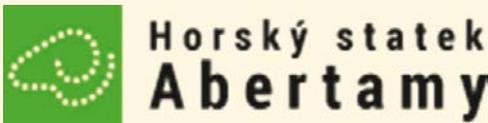
Die Inhaber der beiden Betriebe, Jörg Nestler und Petr Zacharda stellten ihre

Produkte und Betriebsführung vor und berichteten über ihre Erfahrungen mit verschiedenen Formen der Direktvermarktung.



Hof- und Stallführungen, Unterricht auf dem Bauernhof, Kräuterwanderungen mit Imbiss und Kochen mit Kräutern runden das Erlebnis-Programm auf Nestlers Hof ab, der auch Partner im LANU-Netzwerk Umweltbildung ist. Der Betrieb erhielt auf der Biofach in Nürnberg, weltgrößte Messe für biologisch erzeugte Konsumgüter, einen mit 60.000 Euro dotierten Förderpreis, verliehen vom Naturschutzbund Deutschland (Nabu) und Alnatura, einem Hersteller von Bio-Lebensmitteln aus Darmstadt. Der Preis unterstützt Betriebe bei der Umstellung von konventioneller auf biologische Wirtschaftsweise. Kurz darauf eine zweite Auszeichnung: Zwei Goldmedaillen für die hauseigene Kalbsleberwurst und die Salami auf einer der

größten europäischen Messen für bäuerliche Direktvermarktung „Ab Hof“ im österreichischen Wieselburg, die am 8. März 2019 ihre Türen für Besucher öffnete. Nestlers beteiligten sich zum vierten Mal.



Farma zvírat - die Farm der Tiere



Vergessen Sie nicht Ihren Magen! Egal, ob Sie zu Fuß, mit dem Fahrrad oder auf Schneeschuhen im Erzgebirge unterwegs sind - sie müssen neue Energie tanken. Zum Beispiel im Bistro mitten im Zentrum von Abertam, mit einfacher, über Generationen bewährter böhmischer Küche.

Der Speisesaal bietet Platz für bis zu 47 Personen. Im angenehm modernen Interieur werden saisonale Mahlzeiten einschließlich traditioneller Desserts aus frischen Zutaten serviert. Für Familien- oder Firmenveranstaltungen wird alles nach

Bedarf arrangiert. Jeden Tag wird das Beste der tschechischen Küche aus hochwertigen regionalen Zutaten gekocht, von Suppen bis zum Nachtisch.

Mit Respekt vor dem Handwerk und Respekt vor den Tieren

Teil des Bistros ist eine Metzgerei, die frisches Fleisch und echte Bauernwürste anbietet.

Rind- und Lammfleisch stammen zu 100 % aus eigener Zucht. Von Tieren, die auf Bergwiesen leben, ohne unnötigen Stress gehalten werden, mit aller Sorgfalt, die sie brauchen. Viele Umstände, unter denen die Tiere gehalten, gefüttert und verarbeitet wurden beeinflussen die Fleischqualität. Farma zvírat schlachtet Bullen oder Färsen im Alter von 18 bis 28 Monaten in einem ökologischen Schlachthof. Nach dem Schlachten reift das Rindfleisch bei sorgfältig kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit für mindestens drei Wochen in Hälften trocken - die Muskeln entspannen sich und das Fleisch wird brüchig. Steak oder Braten von reifem Fleisch entwickeln einen zarteren Geschmack und werden „saftig“.

Wenn der Einkauf von Fleisch ein kleines spanisches Dorf ist, gibt es kompetente Beratung an der Theke. Abertamy ist nicht der einzige Ort, an dem die Tiere der Farm stehen. Das Unternehmen wurde nach und nach um 3 weitere Betriebe erweitert, deren Gesamtfläche ca. 3000 ha beträgt. Der Bergbauernhof

Abertamy mit ökologischer Orientierung betreibt die Zucht von Rindern und Schafen zur Produktion von Biofleisch, Biokäse und Milchprodukten, wie auch der Ökobetrieb Statek Šindelová (Schindelwald). Der konventionelle Landwirtschaftsbetrieb Jindřichovice (Heinrichsgrün) hält Schweine, Schafe, Ziegen und Rinder zur Milcherzeugung.



Firmeninhaber Ing. Petr Zacharda leitet neben dem konventionellen Tierzuchtbetrieb noch den Verkauf von Bau- oder Brennholz und die Holzverarbeitung eines Sägewerkes.

Eine moderne Käserei in Abertamy liefert Käse aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch, frisch und gereift – auch über mehrere Jahre. Damit wurde die Tradition des legendären Abertamer Käses wiederbelebt. Abertamy roch schon im 17. Jahrhundert nach Ziegenmilch-Käse mit einem außergewöhnlichen Geschmack von Bergkräutern. Für Liebhaber in ganz Europa wurde er nach streng gehütetem Geheimrezept hergestellt.

Der Enthusiasmus mit dem die Arbeit er-

ledigt wird, zeigt sich im Erfolg und dem Lob der Kunden. Einige der Käsesorten wurden im Laufe der Jahre als regionale Lebensmittel oder tschechische Bio-Lebensmittel ausgezeichnet.



ČESKÁ
BIOPOTRAVINA®

- 2017 Feinkostwürste - Regionales Essen, Jersey-Milch – Regionales Essen;
- 2014 Arnika Schafskäse – Regionales Essen;
- 2013 Bauernhof Ziegenkäse – Regionales Essen;
- 2011 Arnika Schaf - Tschechische Bio-Lebensmittel;
- 2010 Ziegenkäse Barbora – Regionalküche;

Aber bei Käse hört es nicht auf. Auch Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch, frische Butter, Quark oder Joghurt sind im Angebot.

Geschäfte und Restaurants, die das Sortiment erweitern möchten, finden in Abertamy einen zuverlässigen Lieferanten für regionales Qualitätsfleisch.

Kontakt:

Vlasta Jeřábková

Telefon: +420 774 410 520

E-Mail: vlasta.jerabkova@farmazvirat.cz

Öffnungszeiten:

Montag–Donnerstag: 10:00 – 15:00 Uhr

Freitag–Samstag: 8:00 – 17:00 Uhr

Sonntag: 10:00 – 15:00 Uhr

Farma zvirat ist Mitglied des PRO-BIO-Verbandes, dessen Hauptaufgabe die Förderung des ökologischen Landbaus in der Tschechischen Republik in intensiven und ausgedehnten Agrargebieten ist. Ein wichtiger Teil der Aktivität ist die Förderung von Bio-Lebensmitteln unter Berücksichtigung der Interessen der Bio-Landwirte, die diesen Bereich in der Tschechischen Republik seit 1990 entwickeln und fördern.



www.pro-bio.cz

Genieße die Frische und den Geschmack Deiner Region.

Katharina Barth von der „Marktschwärmerei“ in Schneeberg berichtete über das aus Frankreich stammende Konzept, die Erfahrungen im Erzgebirge und Vogtland und beantwortet Fragen zu dieser besonderen Art der Direktvermarktung.

Marlen Roßner (r) und Katharina Barth (l), die Gastgeberinnen der Schwärmerei



EINFACH ONLINE BESTELLEN

Flexibel einkaufen, ohne Mindestbestellwert und Mitgliedsbeitrag, aus einem regionalen und saisonalen Sortiment.

UM DIE ECKE ABHOLEN

Die Bestellung in der nächsten Schwärmerei abholen, bei den Menschen die das Essen machen. Mehr Transparenz geht nicht.

EINE WACHSENDE GEMEINSCHAFT

In der Schwärmerei treffen sich Menschen, die auch wissen wollen, wo ihre Lebensmittel herkommen und wer sie macht. Schon über 60.000 in Deutschland. SCHWÄRME MIT!

„Hallo und willkommen in unserer Schwärmerei. Hier findest du jede Woche hochwertige Nahrungsmittel aus der Region. Die Marktschwärmer bieten einfach alles: Gemüse und Obst je nach Saison, Fleisch, Eier, Käse, Brot, Honig und Marmelade. Nutze die Gelegenheit, um lecker und nachhaltig zu essen und nebenbei auch noch die regionale Landwirtschaft zu unterstützen.“

Wann und wo?

Donnerstag, 17:00-19:00 Uhr

PLUS-Gemeindezentrum

Scheunenstraße 2-4 | 08289 Schneeberg
Die Stationen der Exkursion wie auch die Fahrt im Bus boten die Möglichkeit, miteinander ins Gespräch zu kommen und Fragen zu klären.

„ ... wer weiter denkt, kauft näher ein! ... Wer nicht auf die Herkunft schaut, kauft oftmals Kilometerfresser; Waren, die Transit und Ausbeutung noch fördern. Er

schickt damit aber auch den eigenen Euro auf eine Reise ohne Wiederkehr.“

Fritz Gurgiser vom Transitforum Austria-Tirol



Die Maßnahme wurde mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtages beschlossenen Haushaltes.

Regional – Saisonal Woher kommen Brot, Wurst, Gemüse, Milch, Käse oder Honig?



Im Sommer erschien die dritte erweiterte Auflage der Broschüre, die 77 Direktvermarkter aus und um den Naturpark vorstellt.

Kontaktdaten, Öffnungszeiten und Sortimentsangaben erleichtern die Suche nach Lebensmitteln, die nicht um die

halbe Welt reisen, bevor sie auf unseren Tischen stehen.

Wo Landwirtschaft, Naturschutz und Tourismus im Einklang stehen, können sie Besuchern eindrucksvolle Erlebnisse für alle Sinne schenken. Für viele Bauern ist der Tourismus ein wichtiges Standbein, um im harten Preisdruck der Lebensmittelbranche zu bestehen.

Saft aus der Bag-in-Box erhält die regionalen Obstsorten, Honig aus dem Naturpark „Erzgebirge/Vogtland“ sichert die Bestäubung und Eier vom Nachbar-Bauern retten Hühner vor dem A4-kleinen Käfig. Jeder Euro, der in den „regionalen Kreislauf“ gelangt, bremst die Landflucht. Umweltbildung, Traditionspflege und die Erhaltung örtlicher Besonderheiten stärken die kulturelle Identität und schaffen nachhaltig orientiertes Bewusstsein.

Natur-, Öko- oder Streuobstmärkte präsentieren die wachsende Leistungsfähigkeit und Vielfalt regional orientierter Betriebe. Neben den angebotenen Waren locken Unterhaltungseinlagen und Informationsmöglichkeiten mehr und mehr Besucher. Auch der Naturpark „Erzgebirge/Vogtland“ nutzt diese Chance, mit Besuchern ins Gespräch zu kommen, über verschiedene Projekte zu informieren und touristische Publikationen anzubieten.

Broschüren-Bestellung:

TEL.: 03733 – 622106

E-MAIL: naturpark@tira.de

direkt.naturpark-erzgebirge-vogtland.de

Bienen und Streuobst

Als Gemeinschaftsprojekt des Landschaftspflegeverbandes (LPV) „Zschopau-/Flöhatal“, der Allianz-Stiftung „Blauer Adler“ und des Naturparks „Erzgebirge/Vogtland“ entstand an der Naturschutzstation Pobershau ein Lehrbienenstand. Seit der Eröffnung im Juni 2019 kann er von Interessenten besucht werden.



Der Erhaltung der Biodiversität soll eine Streuobstwiese dienen, die LPV und Na-

turpark in Großrückerswalde OT Schindelsbach (ERZ) pflanzten.

Auf Flurstück 639/4 wurden alte gebietstypische Obstbaumsorten gepflanzt, um Flora und Fauna zu fördern und typische Wiesenpflanzen, Brutvögel und Insekten zu erhalten.



Die Bewahrung des typischen Siedlungscharakters, die Eigenart, Vielfalt und Schönheit der Landschaft erhöhen den Erholungswert für Einheimische und Gäste im Naturpark „Erzgebirge/Vogtland“.

Allen Partnern des Naturparks „Erzgebirge/Vogtland“ herzlichen Dank für die Zusammenarbeit 2019. Frohe und besinnliche Weihnachtsfeiertage und Glück und Gesundheit im neuen Jahr.