

**„Verein zur Bewahrung und Förderung des ländlichen Raumes
 Ostelbien im Landkreis Nordsachsen e.V.“**

Nach dem Stöbern in Grabeins Hofladen und so viel Bienenwissen ging es dann zum Arzberger Mehrgenerationenhaus, eines der Ersten und Vorzeigebjektiv, zum gemeinsamen Kaffeetrinken. Mehrgenerationenhaus – so heißt ein ehrgeiziges Projekt des Bundesministeriums für Familie, Senioren, Frauen und Jugend. Frau Ministerin Manuela Schwesig (SPD) ermöglicht es damit, 450 Häusern deutschlandweit, sich mit Angeboten für die vier Generationen unter einem Dach zu beschäftigen. Voller Stolz erzählten die Frauen vom liebevoll genannten OMA-Haus von ihrem neuesten Projekt einem Shuttle-Bus der ältere Bürger zu Veranstaltungen, Behörden und zum Einkauf im ländlichen Raum fährt. Es ist ein Projekt des 1997 gegründeten „Verein zur Bewahrung und Förderung des ländlichen Raumes Ostelbien im Landkreis Nordsachsen e.V.“, zu dem auch das Veranstalten von Bauernmärkten in Pülswerda gehört. Ostelbien liegt im nordöstlichen Zipfel des Landkreises Nordsachsen und erstreckt sich nur über 161 km² in einer Länge von 23 km (Nord-Süd-Ausdehnung) und einer Breite von 11 km (Ost-West-Ausdehnung). Hier leben ca. 6.600 Einwohner (Stand: 2014) in 31 Ortschaften und Ortsteilen.

Danach gab der Chef des Elbe-Tier-Parks und der Bauernmärkte Hebelei Sven Näther einen Jahresrückblick über das Jubiläumsjahr 2016 in dem der Bauernmarkt in der Hebelei 20 Jahre alt wurde. Am 27. April 1996 fand der erste Markt mit 11 Anbietern statt und wuchs bis heute auf über rund 30 verschiedene Anbieter an. Danach fuhren alle Anbieter gemeinsam zu einem weiteren Hebelei-Anbieter dem Milchschaafhof Henkelmann im Ortsteil Pakisch, der gerade Lammzeit hatte und somit alle Hände voll zu tun, und sich riesig über den Besuch freute. Als die Hebelei-Direktvermarkter den Hof von Herr Henkelmann verließen musste dieser schon sein Stalllicht anmachen und das Treffen endete aufgrund der interessanten Gastgeber 2 Stunden später wie geplant.



Ein Ausflug ins Blühende?
Gartenbaubetrieb
Manfred Orlovski
KOMMEN SIE ZU UNS
 Adresse und Internet: www.sportland-erfordia.de

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

Angebot: Kaninchen- und frische Verarbeitungsprodukte
 Kaninchenwurst, Kaninchenfleisch- und Fleischkonserven, Kaninchenfleischsalate, frisches Geflügel (Enten, Perlhühner, Suppenhühner, Tauben, Putenteile)
 Zebufleisch und -wurst, Zebukonserven

Verkauf an Wochenmärkten: 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
Werkverkauf 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!
 Staudengärtnerei I - 01665 Diera-Zehren - Tel.: 035247 / 520 0
www.stauden-ihm.de

Frische Kräutertöpfe erhalten Sie bei:

KRÄUTERHOF
 Gerlinde Otremba
 Moritzer Str.16
 01589 Riesa

Tel. Nr.
 03525/634899

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

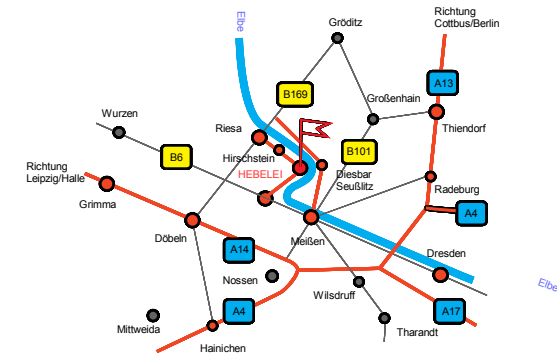
Altomschwitz 2 • 01157 Dresden
 Tel: 0351-4210460
www.hofladen-dresden.de

Zum Frühlingserwachen in der Hebelei dabei...
Forellenaufzucht und Fischräucherei
Mario Weber
 Frisch auf erzgebirgischen Buchenholz geräucherte
 Regenbogenforellen, Lachsforellen und Aale!

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. 18 d, 01936 Laußnitz
 geöffnet Mo., Fr. von 14-18 Uhr Samstag von 10-12 Uhr

Naturerlebniszentrum Elbe-Tier-Park Hebelei
 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
naether.tierparkhebelei@web.de
www.bauernmaerkte-hebelei.de

Das Marktblatt Ausgabe 02 / 17



BAUERNMÄRKTE IM ELBE-TIER-PARK HEBELEI

DIREKTVERMARKTER AUS DER REGION BIETEN IHRE PRODUKTE AN!

Termine 7.5. | 11.6. | 2.7. | 30.7. | 3.9. | 3.10. | 5.11. und 3.12.2017 10:00 – 16:00 Uhr



In Zusammenarbeit mit der Direktvermarktung in Sachsen e.V.



DIE NATUR HAT TÄGLICH AB 9 UHR GEÖFFNET!



Öffnungszeiten: Sonderöffnungszeiten möglich
 Sommer: 9:00 – 18:00 Uhr
 Winter: 9:00 bis Einbruch der Dunkelheit

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



www.tierpark-hebelei.de

(Papaver somniferum) vor allem für Süßspeisen, Gebäck oder damit bestreute Brötchen verwendet, wie Mohnbrötchen, Mohnkuchen, Mohnstollen, Mohnstangen und ähnliches. Daneben werden die Mohnsaaten auch als Gewürz und dank eines Fettgehalts von 40–50 % auch zur Gewinnung von Öl genutzt, als kaltgepresstes Speiseöl oder für kosmetische Zwecke, z. B. Hautcremes und zur Seifenherstellung. Rund 8000 Tonnen Mohnsamen werden im Jahr in Deutschland verarbeitet. Der Samen von Klatschmohn und anderen Mohnarten ist nicht so bekömmlich. Interessant ist das der Anbau von Schlafmohn genehmigungspflichtig ist, auch als Zierpflanze! Er stellt bei nicht vorhandener Genehmigung seit Ende des zweiten Weltkrieges (in der ehemaligen DDR seit der Wiedervereinigung) einen Verstoß gegen das Betäubungsmittelgesetz (BtMG) dar. Dieser kann mit bis zu fünf Jahren Haft oder Geldstrafe geahndet werden. Auch der private Anbau auf Kleinstflächen fällt unter diese Genehmigungspflicht, weil aus den Inhaltsstoffen Heroin und Opium hergestellt werden kann. Die illegalen Hauptanbaugelände von Schlafmohn liegen in Afghanistan und Südostasien und legaler Anbau zu medizinischen Zwecken wird hauptsächlich in Indien, Türkei und Ländern der ehemaligen Sowjetrepubliken betrieben. In Österreich, der Schweiz, Tschechien und Ungarn ist der Anbau ebenfalls erlaubt. Auch in Lebensmitteln kann in sehr geringen Mengen Morphin enthalten sein, deshalb ist in deutschen Gefängnissen der Verzehr von mohnsamenhaltigen Speisen untersagt.

Im englischsprachigen Raum ist der Klatschmohn ein Symbol für das Gedenken an gefallene Soldaten. Dies geht zurück auf das Gedicht des kanadischen Arzt Jon MC Crae „In Flanders Fields“ und den Ersten Weltkrieg, in dem auf den frisch aufgeschütteten Hügeln der Soldatengräber in Flandern (Belgien) als erstes der Klatschmohn zu blühen begann. Die stilisierten Ansteckblumen bestehen aus einer Mohnblüte, und werden am „Remembrance Day“ am 11. November jedes Jahres in England, Australien und Kanada zum Gedenken an die gefallenen und Verletzten des Krieges verteilt, getragen und an Gedenkplätze gesteckt.

Klatschmohnsamen (Papaver rhoeas), Isländischen Mohnpflanzen (Papaver nudicaule L.) und Türkischer Mohnpflanzen (Papaver orientale L.) können am Stand des Elbe-Tier-Park gekauft werden, deren Erlös dem Tierpark Hebelei zu Gute kommt. Mohnkuchen und Mohnbrötchen erhalten Sie beim Bäcker Liebscher aus Weinböhla!



Am 7.Mai 2017 findet der „Mohnblumenmarkt“ statt. Die Mohngewächse (Papaveraceae) sind eine Familie in der Ordnung der Hahnenfußartigen (Ranunculales) mit weltweit zwischen 50 und 120 Arten. Sehr bekannt als Gartenpflanze ist der **Türkische Mohn (Papaver orientale L.)**, der deshalb auch auch als Gartenmohn bezeichnet wird. Er ist eine asiatische Art mit ursprünglichen Vorkommen in Iran, Türkei, Armenien, Aserbaidschan und Georgien. In freier Natur begegnet man dem **Klatschmohn (Papaver rhoeas)** noch häufig. Er wurde von der Loki-Schmidt-Stiftung im Beisein von Umweltministerin Hendricks zur **Blume des Jahres 2017** gewählt. Es ist die 38zigte „Blume des Jahres“ die seit 1980 gewählt wird. Der zweijährige Klatschmohn kann eine Wuchshöhe zwischen 30 und 90 cm erreichen und bildet bis 1 m tiefe Wurzeln aus. Den deutschen Namen erhielt die Pflanze wegen des Aneinanderklatschens ihrer Blüten bei Wind und Regen, die deshalb meist nur zwei bis drei Tage blühen. Interessant ist das eine Klatschmohnblüte etwa 2,5 Millionen grünschwarze Pollenkörner produziert. Allein von der Pfingstrose wird diese ungewöhnlich hohe Anzahl übertrufen. Vermutlich ist der Klatschmohn ursprünglich in Eurasien und Nordafrika verbreitet. Gemeinsam mit dem Getreide ist er während der Jungsteinzeit zu uns in den Norden gekommen, also zwischen 4500 und 3000 v. Chr. Mit dem Ackerbau verbreitete sich der Klatschmohn weltweit, bevorzugte dabei jedoch die nördliche gemäßigte Zone. Er ist ein Archäophyt, dies sind Pflanzenarten, die vor 1492, als Christoph Columbus Amerika erreichte, durch direkten oder indirekten menschlichen Einfluss in ein neues Gebiet eingeführt wurden und sich dort selbständig ohne fremde Hilfe fortgepflanzt haben. Im Gegensatz dazu bezeichnet man Pflanzen, die nach 1492 eingeführt wurden, als Neophyten. Typischer Ausbreitungsweg für den Klatschmohn ist die Aussaat von Saatgut, in dem Klatschmohnsamen als Verunreinigung mit enthalten sind. Der Klatschmohn ist nicht gefährdet weil er recht widerstandsfähig ist und auch auf Geröllhalden und Brachland gedeiht. Gewählt wurde er aber vor allem stellvertretend für die verlorengegangene bunte Vielfalt auf unseren Äckern. Mit 30% der Landesfläche gehören Äcker neben dem Wald zu den flächenmäßig wichtigsten Ökosystemen in Deutschland. In diesem heutzutage sehr intensiv bewirtschafteten Lebensraum sind ursprünglich rund 350 Pflanzenarten heimisch – etwas mehr als 10% der mitteleuropäischen Gefäßpflanzen. Etwa 150 Arten sind sehr eng an das Ackerland gebunden. Viele haben sich im Laufe der Geschichte des mittel-europäischen Ackerbaus mit spezifischen Merkmalen an die Landnutzungspraktiken angepasst und können heute als das biologische Erbe der menschlichen Kulturgeschichte angesehen werden. Zur Ertragssicherung und -steigerung werden Ackerwildpflanzen jedoch seit vielen Jahren zurückgedrängt, durch chemische Unkrautbekämpfung, intensive Düngung, Veränderung der Anbauverhältnisse und Erntetechnik u.a. Dies führte dazu das seit 1950 rund 25 % der einstigen Artenvielfalt verschwand. Im Feldinnern sogar 70%. Dabei sind von den 350 Ackerpflanzen nur 20 Arten wirklich problematisch und müssen reduziert oder ganz entfernt werden. Der Rest verursacht ökonomisch gesehen kaum oder keinen Schaden. Wir bewegen uns deshalb leider immer noch auf dem Kurs von der Vielfalt zur Einfalt.

Klatschmohnblüten haben volksmedizinisch eine Bedeutung bei Atemwegserkrankungen, Husten und Heiserkeit, bei Schlafstörungen und Unruhe. Außerdem ist der Klatschmohn eine Färbepflanze zur Herstellung roter Tinte, Stofffarbe und in Nordafrika als Schminke. Im Garten kann man sie im Frühjahr oder Herbst aussäen. Wichtig ist den Samen nicht zu bedecken, weil Klatschmohn ein Lichtkeimer ist. Die Pflanze ist für Pferde, Schweine und Wiederkäuer in größeren Mengen giftig auch dies sollte man bei der Standortwahl beachten! Die ölhaltigen, angenehm und nussig duftenden Mohnsamen werden als Lebensmittel von einem nahen verwanden dem Schlaf-Mohn

Am 11.Juni 2017 findet der „Holundermarkt“ statt!

Der **Holunder** (Sambucus) ist eine Pflanzengattung in der Familie der Moschuskrautgewächse (Adoxaceae). Die Gattung enthält weltweit etwas über zehn Arten, von denen drei in Mitteleuropa heimisch sind. Am bekanntesten von diesen drei Arten ist der Schwarze Holunder, der im heutigen Sprachgebrauch meist verkürzt als „Holunder“, in Norddeutschland oft auch als „Fliederbeerbusch“ und in Altbayern und Österreich als „Holler“ oder in der Schweiz und im Schwäbischen als „Holder“ bezeichnet wird. Daneben gibt es den ebenfalls strauchförmigen Roten Holunder und den staudenförmigen Zwerg-Holunder.

Der Schwarze Holunder ist ein bis 11 Meter hoher Strauch oder kleiner Baum mit starker Verzweigung, der in weiten Teilen Mitteleuropas, bis Westsibirien, Nordindien, im Kaukasus, Kleinasien und Nordafrika vorkommt. Das Holz ist mit schaumstoffartigem typischen Mark gefüllt aus dem sich kleine Flöten bauen lassen! Die gegenständigen Laubblätter sind unpaarig gefiedert. Ab Mai bis in den Juli erscheinen am jungen Holz bis zu 30 Zentimeter große, flache Schirmrispen aus vielen Einzelblüten. Ihr frischer, fruchtiger Duft ist unverwechselbar und typisch für den Holunder. Aus ihnen kann man Tee herstellen als probates Hausmittel gegen Erkältung, Nieren- und Blasenleiden sowie zur Stärkung von Herz und Kreislauf findet er bis heute Anwendung. Im August und September beginnen die anfangs roten, später schwarzen ungefähr sechs Millimeter großen Früchte zu reifen. Diese sind sehr Vitamin B, Vitamin C und Kaliumreich. Sie besitzen einen burgunderroten Saft, der kaum auszuwaschen geht, weshalb der Holunder auch als Färbepflanze Verwendung findet. Die Beeren wurden früher zum Färben von Haaren und Leder eingesetzt. In der Lebensmittelindustrie wird Holunder als Färbemittel und Farbstoff für Süßigkeiten und Molkereiprodukte verwendet.

Die Beeren sind nach dem Abkochen oder Vergären essbar und können zu Suppe, Saft, Sirup, Likören, Wein, Sekt, Limonade, Gelles oder Konfitüre verarbeitet werden. Die Holunderanbaufläche in Deutschland betrug 2013 über 550 Hektar. Die Steiermark ist mit 1400 Hektar Anbaufläche das größte Anbauzentrum Österreichs und Europas.

Im Volksglauben soll das Aushacken oder Verstümmeln eines Holunders Unglück oder Tod bringen, der Hollerstrauch im Hausgarten galt als Lebensbaum. Das Verdorren zeigte den Tod eines Familienmitglieds an. Er galt als Abwehrmittel gegen schwarze Magie und Hexen, schützte vor Feuer und Blitzschlag. Man sollte unter ihm vor Schlangenbissen und Mückenstichen sicher sein. Auch beherbergte er wohlgesinnte Hausgeister, was den Strauch in vielen Hausgärten heimisch werden ließ und zu dem Spruch führte, dass man vor einem Hollerbusch den Hut ziehen müsse.

Holunderbeerprodukte, wie Konfitüren und Tees erhalten Sie am Stand des Elbe-Tier-Park, dessen Erlös dem Tierpark zu Gute kommt!



Hebelei-Direktvermarkertreffen 2017 in Orlowskis Gartenbaubetrieb in Pülswerda und in der Imkerei Grabein in Arzberg bei Torgau.

Das Jahrestreffen der Hebelei - Direktvermarkter 2017 fand in Orlowskis Gartenbaubetrieb in Pülswerda und in der Imkerei Grabein in Arzberg bei Torgau am Samstag den 25.Februar 2017 statt.

Im vorigen Jahr besuchten die Direktvermarkter den Bauernhof der Familie Friede in Gröbern / Meißen.

In dieser Form wird jedes Jahr die alte Saison abgeschlossen und gleichzeitig die neue Saison begonnen. Außerdem werden an diesem wichtigen Tag auch alle neuen Verträge unterzeichnet.

Start des diesjährigen Treffens war der Gartenbaubetrieb der Familie Orlowski in Pülswerda bei Torgau, wo die Direktvermarkter herzlich von Frau Ines Orlowski - Dilz und ihrem Mann begrüßt wurden. Beide führten uns dann durch ihr 1 Hektar großes Blumenreich, dass schon in dritter Generation bewirtschaftet wird. Bereits der Urgroßvater Heinrich Orlowski war Schloss- und Gutsgärtner im in der Nachbarschaft gelegen Schloss Pülswerda, bis er nach der Bodenreform die Gärtnerei vorwiegend mit Gemüsebau übernahm.

Die Gärtnerei wurde von Sohn Manfred Orlowski weitergeführt und von Jahr zu Jahr modernisiert und so kamen Gewächshäuser, Frühbeetkästen, sowie beheizbare und kalte Folientunnel hinzu. Durch die beträchtliche Erweiterung der Produktionsmöglichkeiten erfolgt ein verstärkter Anbau von Zierpflanzen, für die die Gärtnerei Orlowski sehr bekannt ist. Die Wendezeit brachte neue Herausforderungen, es mussten neue Absatzwege gefunden werden. 1990 war die Eröffnung einer Blumenboutique in Beilrode und man begann mit dem Verkauf auf dem Marktplatz Torgau und anderen Orten.

Ab Januar 2005 führt Ines Orlowski - Dilz den Gartenbaubetrieb weiter, deren Besonderheit die ständige Suche nach Neuheiten ist, um der Kundenschaft stets etwas Besonderes zu bieten. Und so bleibt jedem Pflanzenfreund einfach der Atem stocken, wenn er die unglaubliche Pflanzenpracht und Sortenvielfalt auf dem Bauernmarkt in der Hebelei sieht, die eine hohe Qualität haben.

In der Gärtnerei in Pülswerda finden Aktionstage statt, wie die jährlich stattfindende Ostelbische Alpenveilchenschau.

Investiert wurden in den letzten Jahren viel in die Vollautomatisierung der Gewächshaussteuerungen und den Neubau in ein 2 schiffiges Doppel-Folienhaus. Heute bauen Orlowskis neben Zierpflanzen wieder mehr Gemüse an, da die Nachfrage nach einheimischen Produkten wieder gestiegen ist. Insgesamt sind es 175 verschiedene Pflanzen und Gemüsesorten und -arten. Die Arbeiten in der Gärtnerei und der Blumenboutique werden von 9 Mitarbeitern erledigt.

Nachdem bei so viel Frühlingvielfalt und bei einer enthusiastischen und begeisternd erzählenden Gartenbauchefin hier schon der Zeitplan in Schieflage geriet führen alle Direktvermarkter zur Imkerei von Iris Grabein im benachbarten Arzberg.



Imkerei Iris Grabein

Auch dieser sächsischer Familienbetrieb, hat eine über 100-jährigen Tradition. Die Tradition des Imkerns lässt sich in der Familie Grabein bereits 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. Im Sommer 1998 begann sie mit einem alten kleinen Bienenwagen zunächst als Hobby und seit 2002 als Imkereibetrieb in Arzberg bei Torgau. Die Bienen-begeisterung und Enthusiasmus machte auch bei ihrem Mann Jörg Grabein nicht halt, und so schmiss er den Montagejob hin und erlernte zur Verwunderung von Familie und Freunden das Imkereihandwerk in Celle und Bantín. Sein gelernter Erstberuf Zimmermann konnte er auch weiterhin ausüben, den in einem eigenen Naturbetrieb gibt es auch immer was zu zimmern. Seit der Gründung arbeiten Grabeins nach der EG-Öko-Verordnung, um einen Teil zu einem funktionierenden Natur beizutragen. Die Bienenstandplätze befinden sich in einem Umkreis von etwa 50 Kilometern, sowohl in Sachsen, als auch in Brandenburg.

In Arzberg gibt es einen Hofladen in dem Iris Grabein auch eigene Bienenwachskerzen in Handarbeit herstellt. Ein weiterer Produktionszweig Grabeins entstand mit dem Kauf einer alten Streuobstwiese. Hier werden alte Birnen-, Apfel-, Wallnuss- und Pflaumensorten, aber auch Rhabarber, Weizen, Buchweizen und Nackthafer angebaut.

Aus den Äpfeln entsteht Apfelsaft und die unbehandelten Früchte werden auf dem Bauernmarkt zur Erntezeit verkauft.

