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

Anfahrt und Information:
www.gaertnerei-orlowski.de

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

2018 Werksverkauf bei STAUDEN-IHM

Termine im Frühjahr & Herbst:
08.04. - 06.05. - 03.06. - 01.07. - 02.09. – 03.10. 2018
von jeweils 10 – 16 Uhr
finden Sie bei uns eine riesige Auswahl an
Polsterstauden · Schmuckstauden · Schnittstauden
Ziergräser · Farne · Kräuter und Gewürze
Genießen Sie einen Tag im unverwechselbaren Flair des Elbtals!
Dorfstraße 1 · 01665 Diera-Zehren · Tel. 03525 / 634899
www.stauden-ihm.de

Frische Kräutertöpfe erhalten Sie bei:

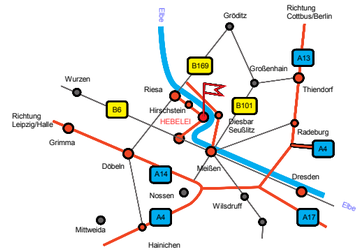
KRÄUTERHOF
Gerlinde Otremba
Moritzer Str.16
01589 Riesa

Tel .Nr.
03525/634899

WirmachenDruck.de
Sie gaben, wir drucken!

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

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.

Quellennachweis: Wikipedia.de, www.pomologen-verein.de, http://www.pilztag.de/, https://www.dgfm-ev.de/presse-und-aktuelles/pilz-des-jahres/pilz-des-jahres-2018-wiesen-champignon

Bildnachweis: Dudel-Lumpis von www.dudel-lumpi.de, Bilder zur Blaubeere, Blaubeerkamm, Blaubeerernte, Apfel Maibiers, Champignons von wikipedia.de - Urheber können dort eingesehen werden, Bild : Flockenstielger Hexenröhrling - www.pilztag.de, Bild: Gäste pflanzen einen Apfelbaum - Jens Wedekind

Schon mal vorgemerkt:

31. Oktober 2018 Ab 9:00 Uhr

Großes Halloweenfest mit Hüpfburg, Kinderprogramm - Gespensterprogramm mit den Dudellumpis um 15:00 Uhr und großem Lampionumzug mit Dudelline und Dudellumpi gegen ca. 17:00 Uhr mit anschließendem Kinderfeuerwerk!

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

Das Marktblatt Ausgabe 03 / 18

BAUERNMÄRKTE IM ELBE-TIER-PARK HEBELEI

DIREKTVERMARKTER AUS DER REGION

BIETEN IHRE PRODUKTE AN!

Termine 1.7. | 2.9. | 3.10. | 4.11. und 2.12.2018
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

Am **1.Juli 2018** findet der **Blaubeer-Markt von 10:00 Uhr bis 16:00 Uhr** statt!

Der Juli ist die Reifezeit viele Beerenobstarten und -sorten, wie z.B.: der **Heidelbeere** (Vaccinium myrtillus), die auch als **Blaubeere** bezeichnet wird. Sie ist eine Art aus der Gattung der Heidelbeeren (Vaccinium) in der Familie der Heidekrautgewächse (Ericaceae).

Der 10 bis 60 cm hohe Zwergstrauch wächst stark verzweigt mit aufrechten, kantigen bis schmal geflügelten, grün gefärbten Ästen. Die Blätter sind 2 bis 3 cm lang, eiförmig bis elliptisch, drüsig gesägt bis fein gezähnt und beiderseits grasgrün. Die Blüten wachsen einzeln aus Blattachseln und sind nickend. Ihre Krone ist 3,5 bis 5 mm lang, kugelig krugförmig und grünlich bis rötlich. Sie erscheinen ab April / Mai. Von Juli bis in den September tragen die Pflanzen dann schwarzblaue, im Durchmesser maximal einen Zentimeter große, abgeplattete runde, einzeln stehende Früchte, die als reife Beeren blaugrau bereift sind. Ab dem Spätsommer beginnt die Herbstfärbung des Strauchs – das Laub verfärbt sich dabei tiefrot. Im Gegensatz zur verwandten Preiselbeere (Vaccinium vitis-idaea) ist sie nicht immer-, sondern sommergrün, wirft also im Winterhalbjahr ihre Blätter ab.

Der Strauch erreicht ein Alter von bis zu 30 Jahren. Durch vegetative Vermehrung in Form von Ausläuferbildung (Wurzelkriecher) kann eine Pflanze „indirekt“ jedoch noch älter werden und dabei bis zu mehrere 1000 m² bedecken. Er wurzelt bis einen Meter tief.

Trotz häufiger unmittelbarer Nachbarschaft zur Preiselbeere kommt es nur selten zu Hybriden zwischen den beiden Arten. Diese Bastard-Heidelbeer (Vaccinium x intermedium) steht mit ihren Merkmalen zwischen den beiden Elternarten.

Die Heidelbeere wächst mit Schwerpunkt in den gemäßigten und nordischen Zonen Eurasiens und besiedelt dabei Gebiete von der Ebene bis ins Gebirge von bis zu 2200 m Höhe.

Inhaltsstoffe der Blaubeere sind Vitamine A und E, sowie besonders viel Vitamine C. Neben Eisen, Magnesium, Zink und Natrium, hat es einen besonders hohen Anteil an Kalium und Calcium. Sie färben aufgrund der enthaltenen Anthocyane beim Verzehr den Mund und die Zähne rot bis blau. Deshalb wurden Blaubeeren früher auch zum färben von Kleidern, Stoffen und Fasern verwendet. Anthocyane in der Heidelbeere sind auch für ihre antioxidativen und entzündungshemmenden Eigenschaften verantwortlich.

Heidelbeeren haben ca. 85% Wasser und sind roh ein erfrischendes Beerenobst in der warmen Jahreszeit. Frisch gepflückte Beeren sollte man jedoch vor dem Verzehr waschen wegen des Fuchsbandwurmes. Gerichte aus oder mit Heidelbeeren sind zum Beispiel Heidelbeerkompott, Heidelbeermarmelade, Heidelbeereis, Heidelbeerkuchen, Hefeklöße mit Heidelbeeren sowie Heidelbeerpfannkuchen.

Als Heildroge dienen die getrockneten, reifen Früchte und die frischen oder tiefgefrorenen Früchte. Weiterhin die getrockneten Blätter.

Die getrockneten Beeren sind aufgrund des Gerbstoffgehalts und der Pektine (pflanzlicher Vielfachzucker) ein beliebtes Volksheilmittel gegen Durchfall, ebenso der mit Rotwein angesetzte Heidelbeerwein. Frische Früchte in größeren Mengen genossen wirken dagegen abführend.

Der verdünnte Saft oder 10%ige Abkochungen können als Gurgelmittel bei leichten Entzündungen im Mund- und Rachenraum angewendet werden. Blaubeeren werden in Fertigpräparaten gegen Netzhauterkrankungen und Störungen des Nacht- und Dämmerungssehens, zur Epithelregeneration bei Magen- und Darmgeschwüren, äußerlich zur Vernarbung von Wunden eingesetzt. Im Zweiten Weltkrieg wurden den englischen Bomberpiloten Stunden vor dem Start nach Deutschland Heidelbeerpräparate verabreicht, um ihre Nachtsehtauglichkeit zu stärken.

Ein Werkzeug zur Ernte von Heidelbeeren ist der Blaubeerkamm oder Heidelbeerkamm, regional auch Raffel genannt. Dabei handelt es sich um einen Kasten mit aufgesetztem Kamm. Mit der Raffel wird über die Heidelbeerbüsche gestrichen, und dabei fallen die Beeren in den Kasten. Weitere regionale Namen sind Heidelbeerkamm, Beerenkamm, Beerenrechen, Hoiberkamm, Riffel oder Schwoazbiarkampe (Schwarzbeerenkamm).

Mit dem Blaubeerkamm konnte der Ertrag deutlich gesteigert werden und war früher für viele ärmere Familien eine wichtige Nebeneinkunft.

Heute sind im Handel vorwiegend Kulturheidelbeeren aus großen Heidelbeeranbaubetrieben im Angebot. Diese Beeren sind größer als Waldheidelbeeren und haben ein anderes Aroma. Auch die Erntemethoden haben sich gewandelt. Statt mit einem Kamm wird in großen Betrieben mit dem Traktor und einer Erntemaschine gearbeitet.

Die in Deutschland, Polen, Spanien und Frankreich angebaute Kulturheidelbeere stammt nicht von der Eurasischen Heidelbeere (Vaccinium myrtillus), sondern von der Amerikanischen Heidelbeere (Vaccinium corymbosum) ab und wurde in über 100 Sorten gezüchtet.

Von der Amerikanischen Heidelbeere (Vaccinium corymbosum) unterscheidet sich die Eurasische Heidelbeere dadurch, dass sich die farbgebenden Anthocyane sowohl in der Schale als auch im Fruchtfleisch befinden und sie so durch und durch blau gefärbt ist. Bei der seit etwa 1900 aus der Amerikanischen Heidelbeere gezüchteten Kulturheidelbeere befinden sich die Farbstoffe nur in der Schale, weshalb diese ein helles Fruchtfleisch aufweist und keine „blauen Zähne“ verursacht. Außerdem ist die Kulturheidelbeere doppelt bis mehrfach so groß wie die echte Heidelbeere und schmeckt weit weniger aromatisch als die Wildfrüchte, ist dafür aber länger lagerfähig.

Aufgrund der großen räumlichen Ausdehnung der nordamerikanischen Heidelbeerkulturen über verschiedene Klimazonen beginnt dort die Ernte bereits im April in Florida und endet schließlich Ende September in Neufundland.

In Mitteleuropa geht die Ernte im April los und endet Mitte Oktober. Bekannte Kultur-Heidelbeerfelder befinden sich im Landkreis Meißen in Neusörnewitz, die durch die Familie Görnitz angebaut werden.

In Europa wurden die ersten Anpflanzungen der Kulturheidelbeere zum Zweck der Beerenproduktion 1923 in den Niederlanden vorgenommen. In Deutschland begann die Heidelbeerzüchtung 1930. Erste große Kulturheidelbeerfelder wurden 1950 angelegt. Die Hauptanbaugebiete Deutschlands liegen in der Lüneburger Heide, in Brandenburg, im Oldenburger Raum sowie in Süddeutschland und Mittelbaden. Im Wesentlichen werden hohe bis halbhohe Formen genutzt. Niedrigere Formen gewinnen auf Grund ihrer aromatischeren Früchte zunehmend an Bedeutung.

Auch in Australien, Neuseeland, Chile und Argentinien werden Kulturheidelbeeren angebaut.

Die grünen Triebe der wilden Heidelbeeren stellen im Winter für das Wild eine wichtige Futterquelle dar. Ihre Früchte schätzen besonders Tierarten, die an Baum- und Buschfrüchte weniger leicht gelangen können, so wie das Auerhuhn und der Fuchs. Die Raupen zahlreicher Falterarten nutzen die Heidelbeere als Futterpflanze.

Blaubeeren, Blaubeerwein und Kulturheidelbeerpflanzen erhalten sie am **Stand des Elbe-Tier-Parks** deren Verkauf dem Elbe-Tier-Park zu Gute kommt.

Heidelbeerquark bei **Hofmolkerei Bennewitz aus Torgau**.

Blaubeerkuchen bei **Bäckerei Liebscher aus Weinböhla**.

Hefeklöße mit Blaubeeren und Blaubeereis erhalten Sie am **Imbisspavillon „Zum Elbradler“** am Tierparkeingang!

Des weiteren finden Tierfüttterungen statt. Die Zeiten hierzu hängen am Tierparkeingang aus!

Heidelbeerkuchen

Früher wurden die Blaubeeren mit der Hand gepflückt ...!

Wilde Heidelbeersträucher

Auch das Herbstlaub der Kulturheidelbeere ist eine schöner Anblick im Obstgarten!

Die Kulturheidelbeere stammt von der Amerikanischen Heidelbeere ab...!

Moderne Blaubeerernte in Neu-Braunschweig (Kanada)

Heidelbeerblüten

Heidelbeerkamm

Ein Nahrungsmittel, so alt wie Dinosaurier!

Am **2. September 2018** findet der **Bauernmarkt im Elbe-Tier-Park unter dem Motto „Pilz-und-Apfelmarkt“** statt.

Die **Champignons** (Agaricus), zu deutsch eigentlich **Egerlinge** oder **Angerlinge**, sind eine Pilzgattung aus der Familie der Champignonverwanden (Agaricaceae). Die Zahl der Arten in der Gattung Agaricus selbst ist umstritten, die Abtrennung der Arten ist teilweise schwierig. Weltweit existieren etwa 200 Arten, in Europa kommen etwa 60 Arten vor. **Mit dem Wiesen-Champignon stellt die Deutsche Gesellschaft für Mykologie den wild wachsenden Verwandten des Zucht-Champignons als „Pilz des Jahres 2018“ vor.**

Erbgutanalysen heutiger Champignonverwandte lassen den Schluss zu, dass die Gruppe bereits vor über 100 Millionen Jahren existierte, also zu einer Zeit, als auch Dinosaurier die Erde bevölkerten. Diese Einschätzung konnte 2007 durch den Fund des bislang ältesten fossilen Pilzes aus der Ordnung der Chamignonartige (Agaricales) erhärtet werden. Das in Asien entdeckte Exemplar war in einem rund 100 Mio. Jahre alten Bernstein eingeschlossen und wurde so bis heute in dem erstarrten Baumharz konserviert.

Der Kultur-Champignon oder Zweisporiger Egerling (Agaricus bisporus), ist der weltweit am meisten angebaute Speisepilz und kann durch züchterische Bearbeitung in verschiedenen Größen- und Farbvariationen auftreten und wird bis 12 cm groß. Die Kultivierung der Art erfolgt auf kompostierten Substraten, die z. B. mit Pferde-, Hühner- oder Kuhmist hergestellt werden. In freier Natur wächst er auf Wiesen, Parkanlagen, Weideflächen und Waldrändern, sowie auf dem Komposthaufen.

Dieser beliebte Speisepilz wird in Europa seit etwa 1650 kultiviert. Er wurde zuerst, in Paris von Olivier de Serres einem französischen Agrarreformer und Bodenkundler kultiviert, der als Vater der französischen Landwirtschaft gilt und bewirtschaftete vierzig Jahre lang auf wissenschaftlich-praktischer Basis ein Mustergut im heutigen Departement Ardeche. Der Geschmack ist nussig mild und wird mit zunehmender Reife intensiver.

Besonders hervorzuheben ist der Nährwert, bei geringer Kalorienzahl enthält der Pilz hochwertiges Eiweiß, verschiedene Vitamine (K, D, B3, B5, B2, B7, B9, E), Mineralstoffe (z.B.: Zink, Eisen, Kalium), Spurenelemente, Proteine, Ballast-stoffen, sowie niedrige Werte an Glukose und Natrium.

Der Zweisporige Egerling ist ein Kosmopolit und war ursprünglich wahrscheinlich auf der Nordhalbkugel in Asien, Nordafrika, Europa und Nordamerika zu finden. Er wurde in vielen Teilen der Welt eingeschleppt.

Dennoch berichten viele Pilzsammler, dass der einst in Massen auftretende Speisepilz immer seltener wird. Denn seine Lebensräume schwinden. Naturnahe Wiesen werden umgebrochen und zur Erzeugung von Energiepflanzen wie Mais genutzt. Nährstoffarme, naturschutzfachlich wertvolle Böden werden als Bauland ausgewiesen. Übermäßiges Ausbringen von Gülle belastet nicht nur unser Trinkwasser mit Nitrat. Diese intensive Landbewirtschaftung raubt dem Wiesen-Champignon und vielen anderen Lebewesen ihre Existenzgrundlage.

Europäischer Speisepilz des Jahres 2018 ist der Flockenstielige **Hexenröhrling** (Neoboletus erythropus). Der ergiebige Pilz ist einer der besten Speisepilze. Sein festes, satt gelbes Fleisch läuft im Anschnitt blau an. Die Verfärbung ist aber unproblematisch und verliert sich beim Kochen wieder. Der Pilz wächst bevorzugt auf sauren Böden und bildet Mykorrhizasymbiose mit Buchen und Fichten, aber auch mit anderen Bäumen.

Um Pilzen eine größere Aufmerksamkeit zu schenken gibt es seit 2016 den Europäischen Pilztag, der dieses Jahr am 22. September 2018 statt findet und durch die Initiatorin und Herausgeberin der Pilzfachzeitschrift der Tintling Karin Montag ins Leben gerufen wurde.

Zu den Zielen des Europäischen Pilztages gehören:

Die Förderung der Popularität der Pilze.
Intensivierung der Kenntnisse über die Pilze.
Die Jugend zu den Pilzen hinzuführen.
Zentrale Bekanntmachung der pilzkundlichen Veranstaltungen am Europäischen Pilztag.
Schutz der Habitate seltener Pilzarten.
Bewahrung der traditionellen Volksnamen der Pilze in den Sprachen der Welt.

Viel zu wenigen Menschen ist bekannt, dass die Pilze unter den Lebewesen, deren Zellen einen Zellkern enthalten (Eukaryoten), neben beispielsweise den Tieren und Pflanzen ein eigenständiges Reich bilden, die sogar die Artenfülle der Pflanzen übertrifft! sagt Karin Montag.

mehr zum Pilztag und Pilzen erfährt man unter: www.pilztag.de

natural shop häntsch

Naturalshop
Simone Häntsch
Zittauer Str. 12
02681 Wilthen

Tel: +49 (0) 3592 -54 42 62
Mobil: +49 (0) 170 - 298 73 78
Fax: +49 (0) 3592 -54 32 215

www.naturalshop-haentsch.de
Email: naturalshop-haentsch@t-online.de

Die Apfelsorte „Maibiers Parmäne“ ist eine sächsische Regionalsorte, die vor 1860 in Moritzburg bei Dresden in einem Privatgarten gefunden wurde. Sie wurde nach dem Dresdener Handelsgärtner Maibier, dem Schwager des Gartenbesitzers, benannt, der sie zuerst bekannt machte und verbreitete. Die erste Beschreibung dieser Sorte erfolgte 1861 durch den sächsischen Beamten und Pomologen Gustav von Flotow (1789-1864). Weitere Beschreibungen durch Lauche und Engelbrecht erhöhten den Bekanntheitsgrad, ohne dass es überregional zu einer stärkeren Verbreitung der Sorte kam. So blieb der Anbau auch im 20. Jahrhundert vor allem auf Sachsen beschränkt, wo man „Maibiers Parmäne“ vor und während des Zweiten Weltkrieges als robuste und ertragreiche Sorte zum Anbau empfohlen hatte. Insbesondere im Umland von Dresden sind dadurch noch Bäume dieser Sorte gelegentlich in alten Streuobstbeständen zu finden.

Das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß, fein, anfangs fest, später locker und saftig, mit süß-säuerlichem Geschmack.

Sie werden von Oktober bis Dezember reif. Die Schale der Frucht ist Fein, glatt, geschmeidig, blassgelb, an der Sonnenseite intensiver, schwach gerötet, kaum gestreift, die Röte ist stielseitig durch typische hellere längliche Flecken unterbrochen. Die Punkte sind fein, braun, zerstreut und in der Röte rötlich umflossen.

Die Sorte gilt als robust und wenig anspruchsvoll. Sie kann vom Tiefland bis in mittlere Lagen des Hügellandes angepflanzt werden. Bei ausreichender Feuchtigkeit werden auch an den Boden keine besonderen Ansprüche gestellt.

Der Wuchs ist anfangs stark, später nachlassend ein gelegentliches Auslichten ist zu empfehlen. Die Bäume bilden breit kugelige Kronen aus und sind auch für Grasland geeignet.

Der Ertrag setzt früh ein. Er ist gut und regelmäßig. Die Sorte eignet sich wegen ihres guten Geschmacks und des ansprechenden Aussehens als Tafelapfel, ist aber auch für Verarbeitungszwecke verwendbar.

Apfelkuchen und Apfelbäume der Sorte „Maibiers Parmäne“ und andere können Sie am **Stand des Elbe-Tier-Parks** kaufen deren Erlös dem Tierpark zu Gute kommt.

Quarkkäulchen und Kartoffelpuffer mit Apfelmus erhalten Sie am **Imbisspavillon „Zum Elbradler“!**

Frische Äpfel verschiedener Sorten und Apfelsaft erhalten Sie bei **Sachsenobst Sornzig-Ablaß!**

Adrian Bretschneider und Viktor.... von der Werkschule Meißen pflanzen seltene Apfelbäume...!

Gäste pflanzen seltene Apfelbäume!