



OBSTLAND *Blick*

2/2019



Frohes Fest



Sehr geehrte AnteilseignerInnen und LandverpächterInnen, geschätzte MitarbeiterInnen, liebe Freunde des Hauses „Obstland“,

das Jahr 2019 neigt sich dem Ende und wir möchten gern mit Ihnen auf die Meilensteine und Ereignisse des Jahres zurückblicken.

Die Landwirtschaft sah sich in diesem Jahr, ähnlich wie 2018, einem heißen und trockenen Witterungsumfeld ausgesetzt. Zu Pfingsten ereilte das Obstland in verschiedenen Territorien ein massiver Hagel mit Körnern bis zu 4 cm Durchmesser. Dieser beschädigte in unterschiedlichem Umfang das Weich- wie auch das Kernobst. Durch Hagelversicherungen und Hagelschutznetze konnte ein Teil des Schadens ausgeglichen bzw. verhindert werden. Nichtsdestotrotz hat dieses Wetterereignis einen maßgeblichen Einfluss auf die Qualitätsanteile und Verkaufserlöse unserer Obstprodukte. Wir konnten zwar eine ähnliche Kernobsternte wie 2018 erzielen, jedoch mit einem größeren Industriewareanteil, welcher traditionell nur zu geringeren Preisen veräußert werden kann. Durch Frost-

ereignisse in Polen und den dadurch entstandenen Ernteverlusten in unserem Nachbarland erfuhren wir jedoch bereits zu Beginn des Verkaufs der neuen Ernte bessere Preise als im vergangenen Jahr. Mit der neuen Ernte in diesem Jahr sind unsere Haselnüsse, Johannis- und Stachelbeeren sowie ein erster Ertrag Äpfel in Bioqualität erzeugt. Der Markt für Bioprodukte zeigt sich seit Jahren sowohl in der Preisgestaltung als auch in der Nachfrage stabil und tendenziell steigend.

Unsere Kelterei konnte in diesem Jahr wiederholt den Bedarf für die eigene Fruchtsaftherstellung aus Früchten des Obstlandes decken. Engpässe ergaben sich im Lohnmost durch einen niedrigeren Behang in den heimischen Gärten nach einem ertragreichen Jahr 2018. Auch unsere Handwerksbetriebe und der Bereich Wohnen können auf ein stabiles und erfolgreiches Jahr zurückblicken – sowohl Projekte im sächsischen Mittelstand als auch der öffentlichen Hand bestimmten die Auftragsbücher.

Wir freuen uns sehr, das Produktsortiment der Kelterei entsprechend der Kundennachfrage ausweiten zu können. Mit unserer Obstgar-

tenauslese aus Früchten der Lohnmosterei haben wir einen Jahrgangswein produziert, der auf sehr positive Resonanz gestoßen und exklusiv in unseren Hofläden erhältlich ist. Zudem bieten wir voraussichtlich ab Frühjahr 2020 drei Biosäfte, angereichert mit verschiedenen Kräutern, an. Auch hier freuen wir uns auf Ihr Feedback.

Um Ihnen und unseren Kunden die Erzeugung regionaler Produkte sowie unsere Produktvielfalt noch transparenter zu machen, haben wir unsere Internetpräsenz überarbeitet und im Bereich Social Media einen Facebook und Instagram Account etabliert. Tummeln Sie sich auf unseren neuen Kommunikationskanälen und tauchen Sie ein in die Welt der Marke Sachsenobst. Wir freuen uns über jeden Follower und Kommentar.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie einen besinnlichen Jahresausklang. Nutzen Sie die Gelegenheit zur Entschleunigung um mit Elan und Tatendrang gesund in das neue Jahr zu starten.

Herzlichst Ihre Vorstände
Mathias Möbius & Jan Kalbitz

AUF DEN WARMEN SOMMER FOLGT EIN TROCKENER WEIN

Kelterei Sachsenobst kreiert einen neuen Fruchtwein aus den Beeren der Region

Sie ist neu, tiefrot und ein wenig anders als ihre gleichgesinnten Fruchtweine – unsere Obstgarten-Auslese 2019. Aus Sauerkirschen, Johannis- und Stachelbeeren haben wir für Sie einen Mehrfruchtwein kreiert, dessen Früchte alle samt aus den Gärten der Region stammen und in unserer Kelterei gepresst und weiterverarbeitet wurden. Das Ergebnis – ein wunderbarer Mehrfruchtwein, der sich vor allem in einem Punkt von unseren anderen Fruchtweinen unterscheidet: im Geschmack. Die Obstgarten-Auslese ist trocken und überzeugt durch ein volles, fein-fruchtiges Aroma mit einer intensiven Cassisnote im Abgang. Damit passt sie perfekt zu einem festlichen Essen, zu Käse oder Wildgerichten oder einfach nur zu einem wohligen Kaminabend. Wandel-



Genießen Sie die Obstgarten-Auslese mit Freunden

bar ist der Mehrfruchtwein obendrein. Verfeinert mit Zitruschalen, Zimtstangen und je nach Belieben gesüßt, entsteht ein wunderbarer selbstgemachter Fruchtglühwein. Liebhaber trockener Weine sollten jetzt schnell zugreifen – mit einer Auflage von nur 8.000 Flaschen ist die Stückzahl begrenzt. Als Limited Edition ist die Obstgarten-Auslese auch nicht im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich, sondern exklusiv nur in unseren Sachsenobst-Hofläden in Dürrweitzschen, Leisnig, Ablaß und Sorzig, im Direktverkauf in der Kelterei Sachsenobst in Neugreußnig und im Treffpunkt des Döbeler Anzeigers in Döbeln. Die Adressen und Öffnungszeiten unserer Hofläden finden Sie unter www.sachsenobst.de/marktplatz.

Wir wünschen genußvolle Momente!

EINE FRISCHZELLENKUR FÜR SACHSENOBST

Neue Website und präsent im Social Media

Der heutige Anspruch des Internetnutzers ist hoch. Frisch, lebendig, farbenfroh, einfach zu bedienen und übersichtlich soll sie sein – die Webpräsenz eines Unternehmens. Auch Obstland hat sich diesen neuen Bedürfnissen gestellt und in den vergangenen Monaten viel Zeit, Kreativität und Know How investiert, um seiner Internetpräsenz ein völlig neues Aussehen zu verleihen. Der Nutzer kann sich ab dem neuen Jahr auf eine energiegeladene Seite freuen ohne viel Schnick-Schnack, dafür mit emotionalen Bildern, die Lust und Appetit auf unsere frischen und flüssigen Produkte machen. Ergänzt durch leckere Rezeptideen, die Spaß am Kochen, Backen oder Herrichten vermitteln.

In der neuen Rubrik „Aktuelles“ erzählen die Redakteure aus ihrer Sicht Geschichten aus oder rund um das Thema Obstland und schaffen so eine emotionale Nähe, die für uns als regionaler Anbieter elementar ist. Emotionalität - ohnehin wichtiger als je zuvor im Bereich der Kundengewinnung und -bindung – soll auch unsere Präsenz

auf Facebook und Instagram bewirken. Seit zwei Monaten ist das Marketing-Team täglich mit Posts, kleinen Anekdoten, witzigen Bildern oder Veranstaltungstipps in sozialen Netzwerken unterwegs und erreicht so eine deutlich jüngere Zielgruppe und damit die potentiellen Kunden von morgen – falls sie es nicht ohnehin schon sind. Die Werte für die Obstland steht – Regionalität, Transparenz, Gesundheit, Frische, BIO und Natur rücken zunehmend, unterstützt auch durch Bewegungen wie FRIDAYS FOR FUTURE, in den Fokus der Kunden.

Daher liken Sie uns, teilen Sie unsere Beiträge, werden Sie Follower und tragen Sie unsere Werte nach Außen. Unsere Produkte sind ehrlich, einzigartig und verdammt lecker!



Natürlich lecker
Fruchtig, leicht süßlich und köstlich aus dem besten Obstsorten, ohne Zusatz von Konservierungs- und Farbstoffen.



Verwahrt in Sachsen
Regionales Obst, regionale Plantagen, regionale Verarbeitung – und das seit über 80 Jahren.



Aus Liebe zur Umwelt
Nachhaltiger Anbau, der die Artenvielfalt und Biosphäre der Streuobstwälder erhält.

Frisch, lebendig und farbenfroh - die neue Website



@sachsenobst



@sachsenobst

www.sachsenobst.de

FOTO-JAHRESRÜCKBLICK 2019

Bilder erzählen mehr als tausend Worte



Neue Azubis fürs Obstland | August 2019



Azubimesse in Grimma | Februar 2019



Sachsenobst-Verkostung | September 2019



15. Frühlingserwachen in Sorzig | April 2019



Blütenfestlauf in Dürrweitzschen | Mai 2019



15. Apfeltag in Leisnig | Oktober 2019



Tag der offenen Tür der Kelterei | September 2019



Green Day in Wurzen | November 2019



„Besuch Deinen Saftladen“ | September 2019



Ausgezeichnete Azubis der Grünen Berufe | Oktober 2019



Gelingen Hauptverammlung | August 2019



2. Ablasser Adventszauber | November 2019

Wir bedanken uns bei allen Mitwirkenden und Unterstützern, die dazu beigetragen haben, dass die Veranstaltungen für unsere Besucher und Gäste zu einem unvergess-

lichen und einzigartigen Erlebnis wurden. Wir freuen uns auf weitere gemeinsame Projekte und Aktionen im neuen Jahr, bei denen wir unseren Bekanntheitsgrad über

die bisherigen Grenzen hinaus ausbauen können.

Termine für 2020 haben wir für Sie auf der Rückseite zusammengestellt.

HASELNÜSSE FÜR DAS OBSTLAND

Anspruchsvoller Baum liefert Zutat für köstliches Nougat

Weihnachten ohne den Märchenklassiker „Drei Haselnüsse für Aschenbrödel“? Unvorstellbar! Für uns ein Anstoß einen Blick in den Alltag der BIO-Obst GmbH Baderitz zu werfen und zu schauen, wie dort aktuell die „Zaubernüsse“ geerntet werden. Wir trafen uns zum Gespräch mit Christoph Müller, dem Geschäftsführer und Frank Preußat, der die Ernte übernimmt und von seinen Kollegen liebevoll der „Haselnusskönig“ genannt wird.

Die Haselnussernte ist in vollem Gange. Wie lange dauert die Lese?

Christoph Müller: Wir haben im September mit der Ernte begonnen. Da sich unsere Plantage über etwa 40 Hektar erstreckt, werden wir voraussichtlich am Ende des Jahres alle Früchte eingebracht haben.

Wie stelle ich mir die Ernte vor? Welche Arbeitsprozesse sind nötig bis die Nüsse verkaufsfertig sind?

Frank Preußat: Ich fahre an jedem Tag, der nicht zu nass ist, mit meiner Erntemaschine in die Plantage und „kehre“ die Nüsse, die reif vom Strauch gefallen sind, auf. Dann werden sie in unserer Lagerhalle gereinigt, nach der Größe sortiert und im Trockner wird anschließend die Feuchtigkeit entzogen. Letzteres dauert etwa eine Woche. In großen luftdurchlässigen Säcken können die Hasel-

nüsse dann bis zu einem halben Jahr eingelagert werden.

Wer kauft die Nüsse und wie viele Tonnen werden voraussichtlich geerntet?

Christoph Müller: Pro Hektar werden wir in diesem Jahr etwa 1 bis 1,5 Tonnen Haselnüsse ernten. Der Hauptabnehmer unserer Nüsse war bisher immer ein Süßwarenhersteller aus Thüringen. Dort werden unsere Haselnüsse zu Nougat verarbeitet. Außerdem können sie in unseren Hofläden gekauft werden.

Das Jahr war also ertragreich?

Frank Preußat: Prinzipiell schon. Die Haselnuss ist jedoch ein sehr anspruchsvoller Baum. Sie ist äußerst frostempfindlich und anfällig bei Trockenheit. Dieses Jahr waren die Wetterbedingungen gut; dennoch sind einige Früchte hohl. Im Gegensatz zum vergangenen Jahr ist die diesjährige Ernte erfolgreich.

Ist die Umstellung von konventionellem auf biologischen Anbau abgeschlossen?

Christoph Müller: Ja. Wir ernten in diesem Jahr zum ersten Mal BIO-Haselnüsse. Die drei Jahre, die für die Umstellung notwendig sind, haben die Bäume erfolgreich absolviert. Das verspricht uns beim Verkauf einen etwa 1,5 bis 2-fachen Preis im Vergleich zum her-

kömmlichen.

Dann wünschen wir dem Team der BIO-Obst einen guten Absatz und Ihnen, liebe LeserInnen, eine schöne Weihnachtszeit, die Sie sich vielleicht mit dem Märchenklassiker und einem leckeren Rezept versüßen.



Vorsortierung der geernteten Haselnüsse



Frank Preußat mit seiner Erntemaschine in der Plantage



Bis zu 1,5 Tonnen pro Hektar sind dieses Jahr möglich



Die anspruchsvolle Haselnuss ist empfindlich gegenüber Trockenheit und Frost

HASELNUSS-GENUSS-MOMENTE

Sahnige Haselnusscreme für das festliche Menü

Zutaten:

- 100 g Haselnüsse
- 4 EL Zucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 3 TL Kakaopulver
- 250 ml Schlag-
- 2 cl Weinbrand
- 250 g Quark
- sahn

Zubereitung:

Die Nüsse sehr fein hacken, mit dem Kakao mischen und anschließend mit Quark und Zucker gut verrühren.

Die Sahn

zum Schluss die Creme mit Weinbrand abschmecken.

Wir wünschen guten Appetit!

BLICK IN DAS OBSTLAND

Bundesweite Veranstaltung war voller Erfolg

Die Höhepunkte des Jahres waren für Geschäftsführer Ronny Thiele und sein Team zum einen der Startschuss zur Umstellung des neuen Markenauftrittes und zum anderen der Tag der offenen Tür im September. Während ersteres noch im Prozess ist, blickt die Kelterei auf eine erfolgreiche Veranstaltung zurück. Im Rahmen der bundesweiten Aktion des Verbands der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdF) „Besuch Deinen Saftladen!“ konnten die Neugreussniger in diesem Jahr die bundesweite Eröffnungsveranstaltung zu sich holen. Bereits am Vortag des „Tages der offenen Tür“ waren dazu Gäste aus der Branche sowie Wirtschaft, Politik und Medien geladen.

Am Samstag den 21. September konnten dann alle Interessierten einen Blick hinter die Kulissen der Kelterei werfen. Circa 2500 Gäste nutzten das Angebot. „Besonders hervorzuheben ist hierbei“, so der Geschäftsführer, „die Arbeit unserer Produktmanagerin Evelyn Hermsdorf. Die gesamte Veranstaltung inklusive Konzeption, Vorbereitung, Durchführung und Nachlese lag in ihrer Hand. Der Erfolg ist natürlich dem gesamten Team, aber federführend ihr zu verdanken.“

Für das kommende Jahr kann sich der Verbraucher auf drei neue Produkte freuen, verriet Thiele.

Drei Biosäfte, angereichert mit verschiedenen Kräutern, kommen voraussichtlich im Frühjahr auf den Markt. Das ergänzt unsere Besonderheiten von 2019, wie die „Obstgarten-Auslese“ oder den sortenreinen Saft des Elstars, aber im Moment liegt alle Konzentration auf unseren leckeren Heißgetränken, sagt Ronny Thiele.

Sachsenobst jetzt auch im Zoo-Shop Leipzig

Ab sofort sind Säfte, Weine sowie Fruchtglühweine und knackige Äpfel von Sachsenobst auch im Zoo-Shop Leipzig erhältlich. Täglich passieren etwa 5.000 Besucher den Laden und greifen dabei gern zu einem unserer Produkte.

Aktiv für den Teamgeist

Über eine gute Auftragslage freut sich die Mildensteiner Baugilde. Baustellen in Leipzig, Dresden und Chemnitz sind dabei genauso attraktiv wie solche direkt im Landkreis wie z.B. das Feuerwehrgerätehaus Bockelwitz, wo im Januar 2020 das Richtfest stattfinden wird. „Damit sich Aufträge für uns rechnen“, so Geschäftsführer Dirk Morgenstern, „begrenzen wir unseren Baustellenradius auf eine Erreichbarkeit mit dem PKW von einer Stunde“. Das freut natürlich auch die Mitarbeiter, denen so eine weite Wegstrecke erspart bleibt. Überhaupt setzt Morgenstern auf Mitarbeitermotivation. Sowohl das Sommerfest als auch die Weihnachtsfeier sind immer eine Kombination aus sportlicher Aktivität und gemütlichem Beisammensein. „Das fördert den Teamgeist und wir kommen mit unseren Kollegen fernab des Arbeitsalltags locker ins Gespräch“, sagt der Chef.

Eigene Fachkräfte rekrutieren

Auch die Kollegen der Elmu blicken auf ein auftragsreiches Jahr zurück und optimistisch in die Zukunft. Die Auftragslage ist sehr gut; Fachkräfte rekrutiert das Team um Geschäftsführer Jens Ulbricht vor allem über die Ausbildung eigener Lehrlinge. Zurzeit sind 6 Lehrlinge im Unternehmen, die jedes der dreieinhalb Ausbildungsjahre vertreten. Für 2020 ist bereits ein weiterer Lehrvertrag unterschrieben.

Heimelige Stimmung lockt über hundert Besucher

Glühweinduft, besinnliche Weihnachtsmelodien und die Vorfreude auf die Adventszeit haben Ende November über hundert Besucher zum diesjährigen Adventszauber des Hofladens in Ablaß gelockt. Es konnte nach Herzenslust geschlemmt oder an einem der vielen Stände nach weihnachtlichen Präsenten Ausschau gehalten werden. Im Hofladen selbst konnten neben frischem Obst und Gemüse, natürlich Saft und Glühwein, aber auch fertig gepackte Geschenke erworben werden.

Als Höhepunkt des Nachmittags war der Auftritt der Kita „Hummelburg“ angekündigt – und er wurde es auch. Stolz verfolgten die zahlreichen Gäste das Weihnachtsliedersingen. Überhaupt standen die Kleinsten im Ablaß im Mittelpunkt – Bastelstraße, Kinderschminken, Märchenoma oder eine Plantagenrundfahrt mit der Pferdekutsche ließen Kinderherzen höher schlagen.



Vorweihnachtliche Stimmung beim 2. Adventszauber



An 365 Tagen geöffnet – der Zoo-Shop Leipzig

OBST AM ARBEITSPLATZ

Die Gesundheit der Mitarbeiter steht im Fokus

Im Zuge von Fachkräftemangel und steigenden Kosten für Lohnfortzahlungen im Krankheitsfall richtet sich der Fokus vieler Unternehmen zunehmend auf die Gesundheit des einzelnen Mitarbeiters, dessen Motivation und Leistungsfähigkeit. Betriebliches Gesundheitsmanagement, welches bereits vielerorts eingeführt wurde, wird immer öfter ergänzt durch das Angebot

beißen kann. „An apple a day keeps the doctor away“ wird so zum gelebten Slogan.

„Ergänzt werden kann dieses Angebot“, so Katja Miersch – Strategische Vertriebsbeauftragte der Obstland Dürreweitzschen AG und verantwortlich für das Thema „Obst am Arbeitsplatz“ – „durch unseren mobilen Hofladen. Dieser fährt auf Wunsch direkt zu



Egal ob Erdbeeren, Kirschen, Äpfel oder Birnen - mit unserem mobilen Hofladen besuchen wir Firmen und unterstützen somit aktiv das Gesundheitsmanagement der Unternehmen

einer gesunden Mitarbeiterverpflegung. Bei diesem Vorhaben unterstützen wir immer mehr Unternehmen mit unseren frischen und flüssigen Sachsenobst Produkten. Seit nunmehr über einem Jahr beliefern wir kleine und mittelständische Unternehmen in ganz Sachsen mit unserem regional erzeugten „Obst am Arbeitsplatz“. Das Prinzip unserer neuen Strategie in der Direktvermarktung ist dabei einfach und erfolgreich zugleich. Der Kunde – Unternehmen aus allen Teilen Sachsens und verschiedenster Branchen – erhält in Menge und Turnus seiner Wahl frisches Obst und Säfte von Sachsenobst direkt bis vor die Tür geliefert. Zusätzlich stellen wir kostenfrei maßgefertigte Holzkisten zur Verfügung, um die Produkte ansprechend präsentieren zu können. Ohne lange Transportwege oder Zwischenstopps findet unser Obst so direkt den Weg zum Mitarbeiter, der in seiner Pause oder auch einfach mal zwischendurch herzhaft zu-

den Unternehmensstandorten – mit an Bord frisch geerntetes saisonales Obst wie Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen und natürlich Äpfel sowie Säfte und Fruchtwine von Sachsenobst. Mit diesem kostenfreien Service bieten Unternehmen Ihren Mitarbeitern einen interessanten und leckeren Mehrwert, da diese vor Ort beispielsweise in der Mittagspause direkt vom Erzeuger einkaufen können und sich so den Weg zum Supermarkt sparen. Unser Angebot wurde bislang sehr gut angenommen und wird im kommenden Jahr weiter ausgebaut.“



Frisches Obst trägt zu einer gesunden Lebensweise bei

TERMINE 2020

Gute Aussichten im neuen Jahr

11. Januar

Ausbildungsmesse in HarthArena

01. Februar

Azubimesse in Grimma

05. April

16. Frühlingserwachen und Azubi- & Karrieremesse in Sorzig

24. April - 10. Mai

15. Blütenfestwochen im Obstland

26. April

BioOst in Leipzig

29. August

29. ordentliche Hauptversammlung der Obstland Dürreweitzschen AG

26. September

Schule macht Betrieb

03. Oktober

16. Apfeltag in Leisnig

28. November

3. Ablasser Adventszauber

SCHON GEWUSST?

Täglich einen Apfel für die Gesundheit!

- Gesundheit zum Nulltarif, bis zu 20 Mineralstoffe und Spurenelemente in einer Frucht
- Natürlicher Kaugummi, durch Fruchtsäure und Ballaststoffe entsteht ein reinigender Effekt
- Ein Apfel vor dem Schlafengehen, garantiert eine erholsame Nacht
- Der rote Apfel enthält doppelt so viel Vitamin C, als sein grüner Bruder



IMPRESSUM

Herausgeber: Vorstand der Obstland Dürreweitzschen AG
Redaktionsschluss: 10.12.2019 Internet: www.obstland.de