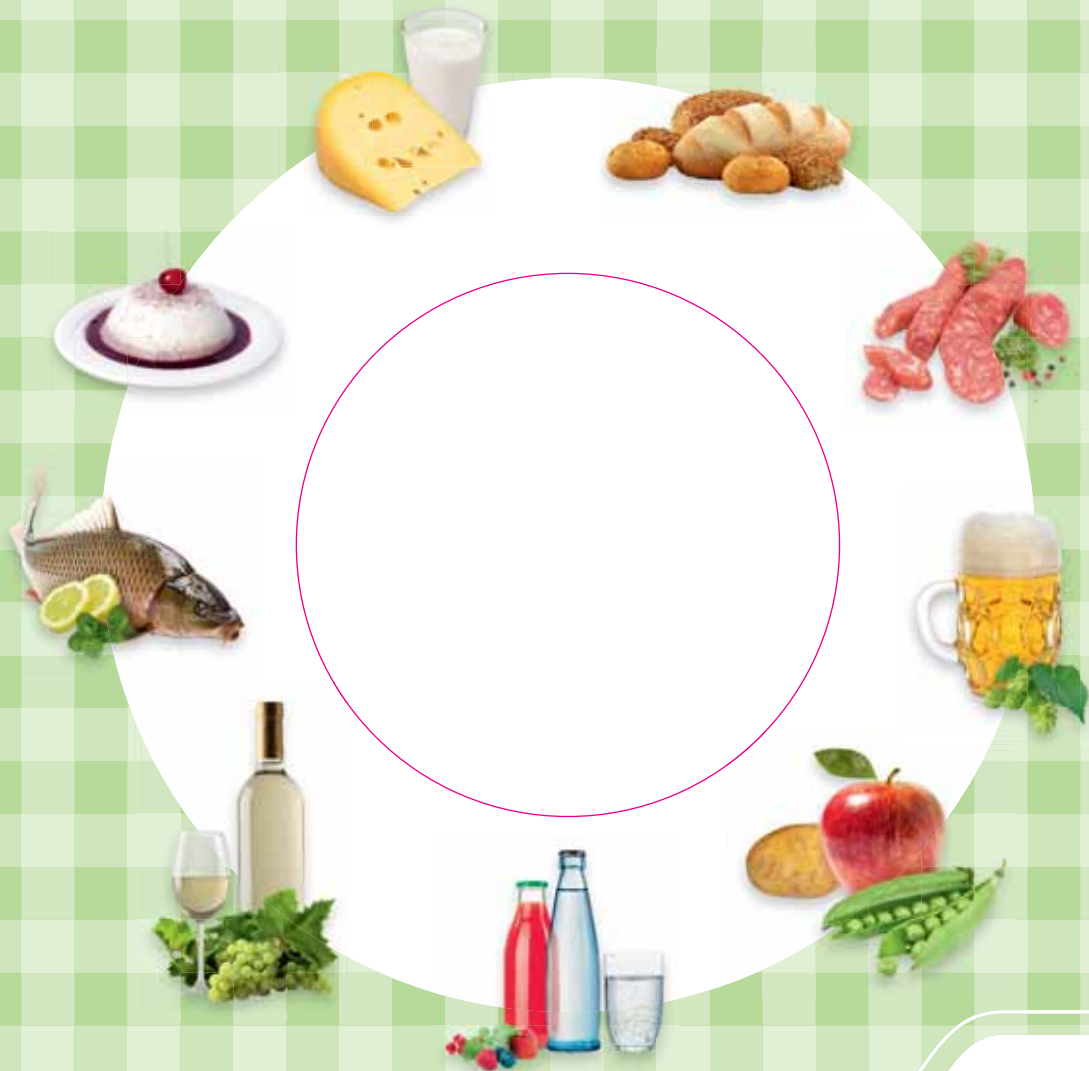




Die Ernährungswirtschaft in Sachsen

FOKUS
Ernährungswirtschaft



Einleitung

Rundum appetitanzelend

Landwirtschaft	07
Partner	08
Ökoprodukte	09
Branchenverbände	10
Innovationen	11
Spezialitäten	12

Sachsens leckerste Seiten

Milchverarbeitung	15
Backwaren	16
Fleischverarbeitung	17
Bierherstellung	18
Obst, Gemüse, Kartoffeln	19
Säfte, Mineralwasser	20
Wein	21
Fischerei	22

Sachsen ist eine Reise wert

Tourismus	25
Infrastruktur, Forschung, Verkehr, Impressionen	26 29

Sachsen genießen

Absatzförderung	30
Schlusswort	31
Adressen	32



**Erfolg
kommt auf
den Tisch!**



Nachhaltiger Erfolg durch beste Zutaten



Erfolge sind immer das Werk von Menschen. Sachsen hat diese Menschen: engagierte und innovative Unternehmer mit gut ausgebildeten, leistungsbereiten Mitarbeitern. Diese Kombination hat – verbunden mit hervorragenden Standortfaktoren – zu der bemerkenswerten Erfolgsgeschichte der sächsischen Ernährungswirtschaft geführt. Die Branche hat es in relativ kurzer Zeit geschafft, sich den völlig veränderten Marktverhältnissen anzupassen.

Eine Branche von Gewicht

Der Umsatz hat sich seit 1990 mehr als verdoppelt. Sogar mehr als vervierfacht hat sich die Produktivität bezogen auf den Umsatz pro Beschäftigten – mit weiter steigender Tendenz. Kein Wunder also, dass die Ernährungswirtschaft heute zu den stärksten Branchen innerhalb des verarbeitenden Gewerbes in Sachsen gehört, zu dessen Gesamtumsatz sie mehr als 10 Prozent beiträgt. Darüber hinaus ist die Ernährungswirtschaft mit ca. 43.000 Beschäftigten einschließlich des Ernährungshandwerks ein bedeutender Arbeitgeber. Zu den umsatzstärksten Branchen zählen neben der Milchverarbeitung die Herstellung von Bier und Backwaren. Ebenso sind die Verarbeitung von Obst und Gemüse sowie die Fleischverarbeitung stark vertreten.

Das Rückgrat der Ernährungswirtschaft sind die vielen mittelständischen Unternehmen: ca. 95 Prozent der sächsischen Betriebe der Ernährungswirtschaft haben unter 50 Beschäftigte. Zur Branche gehören auch einige große, international ausgerichtete Unternehmen. Ihr Ja zu Sachsen hat einen überzeugenden Grund: die attraktiven Standortbedingungen. Am Export beteiligen sich zunehmend mittelständische Firmen. Ausgeführt werden vor allem Milcherzeugnisse,

Butter, Käse sowie Fleisch- und Wurstwaren, in einem erheblichen Umfang auch Backwaren. Die wichtigsten Märkte für sächsische Produkte sind Italien, die Niederlande, die Tschechische Republik, Polen, Österreich, Großbritannien und Frankreich. Auch weit außerhalb der Landesgrenzen lässt sich also Sachsen genießen!

Hervorragende Qualität als Erfolgsrezept

Konsequente Qualitätsorientierung ist ein weiterer wesentlicher Baustein für den Erfolg der sächsischen Ernährungswirtschaft. Produkt- und Prozessqualität, Kundenorientierung, Service – all das wird von den sächsischen Unternehmern und ihren Mitarbeitern täglich gelebt. Nicht umsonst wird so viel in die Aus- und Weiterbildung jedes Mitarbeiters investiert, sind doch die Mitarbeiter das wertvollste Kapital eines jeden Unternehmens.

Qualität wird durch lückenlose Überwachung des gesamten Produktionsprozesses – von der Rohstoffherzeugung bis zum fertigen Endprodukt – gewährleistet. Hierbei erweist sich als unschätzbare Vorteil, dass es in Sachsen sehr leistungsfähige Erzeuger und Erzeugerzusammenschlüsse gibt, die eng mit den Verarbeitungsunternehmen kooperieren. Zusätzlich sichern integrierte Umwelt- und Qualitätsmanagementsysteme den hohen Standard. Eine große Zahl von Unternehmen der sächsischen Ernährungswirtschaft beteiligt sich daran ebenso wie an anderen wichtigen Zertifizierungen für die deutsche Lebensmittelindustrie. Beispielhaft genannt sei hier die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel und an DLG-Prämierungen. Dabei gehen die Unternehmen in der Regel weit über die bloße Erfüllung gesetzlicher Anforderungen hinaus. So haben sich die Teilnehmer der



Fördermittel für die sächsische Ernährungswirtschaft (1991-2012)

(Quelle: Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft, Sächsisches Staatsministerium für Wirtschaft, Arbeit und Verkehr)

Gesamtinvestitionen	4 Mrd. €
bewilligte Fördermittel	900 Mio. €
neu geschaffene bzw. gesicherte Arbeitsplätze	ca. 20.000

Umweltallianz Sachsen freiwillig zu einem effizienten und zukunftsweisenden betrieblichen Umweltschutz verpflichtet. Die Ernährungswirtschaft ist eine der Vorreiter-Branchen unter den rund 850 Teilnehmern (Stand 01.01.2012).

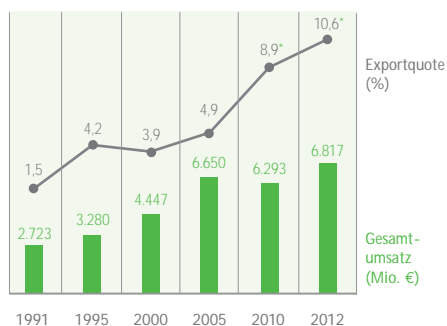
Hohe Investitionen für mehr Wettbewerbsfähigkeit

Seit 1991 hat die sächsische Ernährungswirtschaft ca. 4 Milliarden Euro investiert. Mit großem persönlichen Einsatz und Risikobereitschaft haben die Unternehmer ihre Betriebe zu modernen, wettbewerbsfähigen Standorten ausgebaut. Unterstützt wurden die Investitionen mit Fördermitteln des Freistaates Sachsen, der Bundesrepublik Deutschland und der EU in Höhe von rund 900 Millionen Euro. Insgesamt konnten so 20.000 Arbeitsplätze gesichert bzw. neu geschaffen werden.

Die positive Entwicklung der sächsischen Ernährungswirtschaft wird sich auch in Zukunft fortsetzen. Sich verschärfende Wettbewerbsbedingungen und Marktverhältnisse, hohe Energiepreise, Rohstoffsicherung und nicht zuletzt die Gewinnung von qualifiziertem Nachwuchs stellen die Branche vor neue Herausforderungen. So werden die weitere Öffnung der Weltmärkte und der damit verbundene voranschreitende Konzentrationsprozess sowie die Auswirkungen der EU-Agrarreform den Druck erhöhen. Die notwendige Anpassung an veränderte Marktverhältnisse wird auch zukünftig durch staatliche Mittel erleichtert. Diese sollen helfen, die sächsische Ernährungswirtschaft für den globalen Wettbewerb zu stärken. Gefördert wird deshalb vor allem die Erschließung neuer Märkte.

Entwicklung des Gesamtumsatzes und der Exportquote

(Quelle: Statistisches Landesamt des Freistaates Sachsen)*

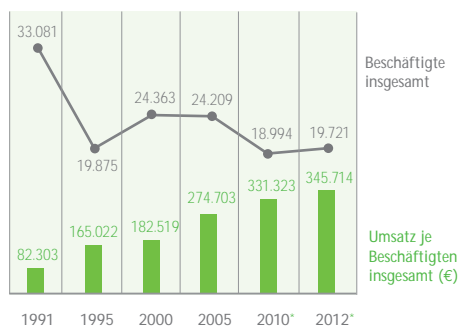


* ohne Getränkeherstellung

* Zugrunde gelegt sind ausschließlich Betriebe mit mindestens 20 Beschäftigten am Produktionsort.

Entwicklung des Umsatzes je Beschäftigten insgesamt

(Quelle: Statistisches Landesamt des Freistaates Sachsen)*

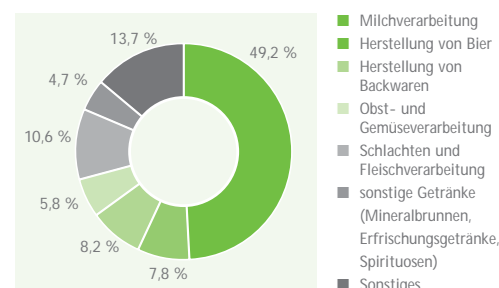


* Beschäftigte Personen in Filialen werden nicht mehr berücksichtigt.

* Zugrunde gelegt sind ausschließlich Betriebe mit mindestens 20 Beschäftigten am Produktionsort.

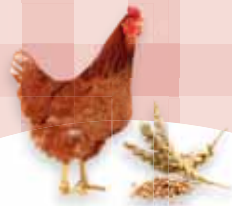
Umsatzanteile der Branchen 2012 (ohne Tabakherstellung)

(Quelle: Statistisches Landesamt des Freistaates Sachsen, Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft)*



* Zugrunde gelegt sind ausschließlich Betriebe mit mindestens 20 Beschäftigten am Produktionsort.

Rundum appetitanzregend



07 Landwirtschaft



Spezialitäten 12



08 Partner



Innovationen 11



09 Ökoprodukte



10 Branchenverbände



Da weiß man, was auf den Tisch kommt

Für hohe Produktivität und ausgezeichnete Qualität steht die sächsische Landwirtschaft als Partner der Ernährungswirtschaft. Die ca. 5.500 Landwirtschaftsbetriebe bewirtschaften rund 909.000 Hektar landwirtschaftlich genutzte Fläche. In den jeweiligen Produktionsschwerpunkten gehören sie zu den Spitzenbetrieben Deutschlands.

Bundesweit Platz 2 belegen sie z. B. bei der Milchproduktion – mit einer Milchleistung von 9.177 kg pro Kuh im Jahr 2012. Ein weiterer Vorteil der sächsischen Landwirtschaftsbetriebe: Die natürlichen Standortfaktoren erlauben ihnen ein breit gefächertes Anbauspektrum mit verlässlichen Erträgen. Produktbündelung und Kooperationen unterstützen die Rohstoffsicherung für die Ernährungswirtschaft und tragen durch kurze Anlieferungswege auch zum Klimaschutz bei. Darüber hinaus erweitern innovative Unternehmen im Bereich Obst und Gemüse, Heil- und Gewürzpflanzen sowie nachwachsende Rohstoffe die Produktvielfalt für die Weiterverarbeitung. Die Ernährungswirtschaft profitiert zudem von starken Erzeugerzusammenschlüssen, die auch große Produktmengen in höchster Qualität zur Verfügung stellen können.

Kontinuierlich gewachsenes Umweltbewusstsein

Heute für die sächsische Landwirtschaft eine Selbstverständlichkeit: flächendeckende umweltgerechte Produktionsverfahren. Der Freistaat Sachsen ermöglicht mit seinen flächenbezogenen Agrarumweltmaßnahmen vielen Landwirten den Einstieg in eine umweltfreundliche und auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Produktion. Die vorrangigen Ziele dabei sind die Stärkung des ökologischen Landbaus, die Stickstoff- und Erosionsminderung sowie die Minimierung des Pflanzenschutzmitteleinsatzes.

Ausgewählte statistische Daten (2012)

(Quelle: Statistisches Landesamt des Freistaates Sachsen, Landeskontrollverband)

Landwirtschaftliche Betriebe insgesamt	5.536
davon Betriebe mit über 1.000 ha LF	240

(Quelle: Agrarförderung 2012)

Anbauflächen und Erträge	Flächen	Erträge
Getreide ¹⁾	369.145 ha	63,8 dt / ha
Kartoffeln	6.787 ha	435,5 dt / ha
Zuckerrüben	14.214 ha	683,2 dt / ha
Obst / Gemüse	7.520 ha	159.132 t
Weinbau / Weinmosterte	448 ha	18.962 hl
Aquakultur / Binnenfischerei	10.750 ha	4.565 t

Ausgewählte tierische Leistungen	
Milchleistung je Kuh	9.177 kg / Jahr
Legeleistung je Henne	306 Eier / Jahr
Masttagzunahme je Schwein	825 g / Tag

Erzeugte tierische Produkte	
Milch ²⁾	1.595 Mio. t
Eier	928 Mio. Stück
Schlachtvieh	19.292 t

¹⁾ ohne anderes Getreide zur Körnergewinnung (z. B. Buchweizen, Hirse)

²⁾ Daten von 2011



» In Deutschland ernährt ein Landwirt heute 132 Menschen. Dies war uns nur möglich durch ständige Modernisierung. Die Landwirtschaft ist heute eine Hightechbranche mit hervorragenden Zukunftsaussichten. Angesichts einer weiter stark steigenden Weltbevölkerung mit einem unstillbaren Hunger nach Energie und Rohstoffen sehe ich uns als eine Schlüsselbranche des 21. Jahrhunderts. Dabei vergessen die Landwirte nie ihre bäuerlichen Traditionen, die durch Nachhaltigkeit und Arbeit mit Leidenschaft geprägt sind. Denken in Generationen, Ökologie und Tierwohl sind die Leitschnur unseres Handelns! «

**Wolfgang Vogel,
Präsident des Sächsischen
Landesbauernverbandes e. V.**





Guter Geschmack verbindet: Kompetente Partner der Ernährungswirtschaft



Die Qualität der Lebensmittel beginnt auf dem Feld bzw. im Stall, denn die bekannten sächsischen Qualitätsprodukte und Spezialitäten werden überwiegend aus heimischen Rohstoffen hergestellt. Die einzelnen Landwirte pflegen den engen Kontakt zur Ernährungswirtschaft ebenso wie die Erzeugerzusammenschlüsse und Direktvermarkter.

Gut organisierte Erzeuger und Direktvermarkter

Die heute 22 Mitglieder umfassende Interessengemeinschaft der Erzeugerzusammenschlüsse in Sachsen e. V. (IGE) gibt es seit November 1993. Als Dachorganisation bündelt sie die Interessen der sächsischen Erzeugerzusammenschlüsse – im engen Kontakt zu Politik und Verbänden. Die Produkte werden über die 40 Erzeugerzusammenschlüsse in Sachsen vermarktet, die Partner der Ernährungswirtschaft sind.

Interessenvertretung der ca. 500 landwirtschaftlichen Direktvermarkter in Sachsen ist der Direktvermarktung in Sachsen e. V. Diese Unternehmen verkaufen ihre selbst erzeugten Produkte zumeist direkt an den Verbraucher – im Hofladen oder auf Bauernmärkten. Der 1994 gegründete Verein unterstützt die Landwirte in vielfältiger Weise, u. a. durch die Herausgabe einer Anbieterbroschüre, Öffentlichkeitsarbeit zum Tag der Direktvermarktung oder Hoffeste. Er nutzt das Dachzeichen „Qualität – direkt vom Hof“ – als wichtiges Erkennungszeichen für die Produkte der Direktvermarkter.

Ein Partner von besonderem Gewicht

Zu den kompetenten Partnern der Ernährungswirtschaft zählt auch der Sächsische Arbeitgeberverband Nahrung und Genuss e. V. (SANG). Der Verband berät und vertritt die Unternehmen im tarifrechtlichen sowie arbeitsrechtlichen Bereich und nimmt ihre wirtschaftspolitischen Interessen gegenüber Politik, Öffentlichkeit und Medien wahr.





Im Trend - Sächsische Ökoprodukte

Zwischen 2001 und 2012 vergrößerte sich die ökologische Anbaufläche in Sachsen um mehr als das Doppelte – auf rund 35.600 Hektar. Im selben Zeitraum stieg die Anzahl der Unternehmen, die ökologische Rohstoffe verarbeiten, von 150 auf 375 Unternehmen.

Zeichen für garantierte Öko-Qualität

Alle Unternehmen erfüllen die strengen Herstellungs- und Kontrollvorschriften der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Durchführungsverordnung (EG) Nr. 889/2008. Seit 1. Juli 2010 müssen vorverpackte Bio-Lebensmittel mit dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet werden. 2011 kennzeichneten zudem 98 sächsische Unternehmen ihre Erzeugnisse mit dem deutschen Bio-Siegel. Außerdem zeichnen zahlreiche Unternehmen ihre Produkte zusätzlich mit dem Logo der Anbauverbände, u. a. Gää, Bioland, Naturland oder Demeter aus.

Die Verarbeitungsstruktur für Ökoprodukte ist in Sachsen größtenteils handwerklich geprägt. Milch wird vielfach direkt auf dem Hof verarbeitet oder zur Weiterverarbeitung an die Gläserne Molkerei in Münchehofe (Brandenburg) geliefert. Für größere sächsische Verarbeitungsbetriebe hat sich die Bündelung von Speise- und Futtergetreide, Leguminosen, Ölsaaten, Kartoffeln, Zwiebeln und Industriegemüse durch die 1994 gegründete Erzeugergemeinschaft Öko-Bauernhöfe Sachsen GmbH bewährt. Sie bündelt das

Angebot von etwa 70 sächsischen Bio-Bauern und übernimmt die Vermarktung ihrer Produkte. Umfassende Unterstützung erhalten sowohl Öko-Erzeuger als auch Verarbeiter und Vermarkter durch die Verbände Gää e. V., Bioland e. V., Demeter e. V., Naturland e. V., Verbund Ökohöfe e. V. und Biopark e. V.

Eine breite Auswahl an Ökolebensmitteln

Das Angebotsspektrum sächsischer Ökolebensmittel reicht von Backwaren und Säften über Tiefkühlgemüse, Fleisch und Wurstwaren bis hin zu Käse und Fisch. Im aktuellen Bio-Einkaufsführer Sachsen, herausgegeben vom Verein Ökolöwe Umweltbund Leipzig e.V., werden interessierte Verbraucher über das Angebot von Ökolebensmitteln vor Ort informiert.



» Seit Jahrzehnten ist die Aroniabeere Bestandteil der sächsischen Ernährungswirtschaft. Aufgrund der ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffe nutzen wir die Beere vor allem zur Verarbeitung von Lebensmitteln. Unser Fokus liegt auf der Wahrung höchster Produktqualität, die durch enge Absprachen mit Lieferanten, Kunden und der strengen Auswahl der Rohstoffe gewährleistet wird. Regionalität und ökologische Landwirtschaft haben dabei Priorität. Seit 2008 vertreibt Aronia Original Naturprodukte GmbH erfolgreich Produkte aus Aroniabeere, die durch ihre Qualität und positive Wirkung auf den Organismus unsere Kunden überzeugt haben. «

**Jörg Holzmüller,
Geschäftsführer,
Aronia Original
Naturprodukte GmbH**





Ein starker Auftritt durch Branchenverbände



Sachsen – die Backstube Deutschlands

Zur sächsischen Ernährungswirtschaft zählt natürlich auch das heimische Ernährungshandwerk. Die Dachorganisation der regionalen Bäckerinnungen in Sachsen ist der 1882 gegründete Landesinnungsverband Saxonia des Bäckerhandwerks Sachsen. Etwa 80 Prozent der sächsischen Bäcker sind Mitglied im Verband. Der Verband, der ca. 1.200 Handwerksbetriebe mit rund 18.000 Beschäftigten und ca. 2.500 Lehrlingen vertritt, hat vielfältigste Aufgaben. So nimmt er die Interessen des Bäcker- und des Pfefferküchlerhandwerks wahr und vertritt sie auf den unterschiedlichsten politischen Ebenen. Er steht den angeschlossenen Innungen bei der Erfüllung ihrer gesetzlichen und satzungsmäßigen Aufgaben zur Seite.

Darüber hinaus unterhält der Verband eine Betriebsberatungsstelle, über die er die Mitgliedsbetriebe in rechtlichen, fachlichen und wirtschaftlichen Fragen unterstützt. Seit 1990 trägt er die Verantwortung für die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V. Mit dieser traditionsreichen Institution steht dem sächsischen Bäckerhandwerk eine hochmoderne, nach neuesten Standards ausgestattete Ausbildungsstätte zur Verfügung. Mit Brotmärkten und anderen Veranstaltungen betreibt der Verband überdies aktive Verbraucherinformation und nutzt das Gemeinschaftsmarketing zur Absatzförderung.

Die Konditoren sind in einem eigenständigen Verband, der Landesinnung der Konditoren Sachsen-Thüringen, organisiert.

Engagement für das Fleischerhandwerk

Der Fachverband des Fleischerhandwerks in Sachsen ist der Sächsische Fleischer-Innungs-Verband. In ihm sind rund 40 Prozent aller in Sachsen bestehenden Fleischereien (etwa 700 Betriebe ohne Filialen) mit insgesamt ca. 7.000 Beschäftigten organisiert. Der Verband vertritt die Interessen seiner Mitglieder gegenüber Öffentlichkeit, Medien, Ämtern und Behörden. Für die Belange der mittelständischen Betriebe des Fleischerhandwerks setzt er sich in den verschiedensten Gremien ein. Darüber hinaus nimmt er eine Vielzahl von Aufgaben wahr. So berät er die angeschlossenen Innungen, stärkt sie in ihren Rechten und unterstützt sie bei der Erfüllung ihrer Aufgaben und Pflichten. Außerdem fördert der Verband die fachliche Bildung und Weiterbildung aller im Fleischerhandwerk Tätigen. Auf verschiedenen Ebenen sorgt er für die Intensivierung der Kooperation mit den landwirtschaftlichen Erzeugern und Vermarktern.

Zu den Aufgaben des Verbandes gehören auch das gemeinsame Marketing und die Qualitätssicherung. Ziele des Verbandes im Bereich Marketing sind u. a. die Verbesserung der Absatzstrategie und die Erschließung neuer Märkte. Für ausgezeichnete Qualität bürgt die vom Fleischerhandwerk eigens geschaffene f-Marke, die dem Verbraucher eine klare Orientierung gibt. Der Verband unterstützt zudem die Profilierung der Fleischereien als mittelständische Wirtschaftsbetriebe mit regional verwurzelt Handwerk, nachhaltiger Gemeinwohlbindung und verbrauchernahem Kundenengagement.





Sachsen zwischen Tradition und Innovation

Geradezu sprichwörtlich ist der sächsische Erfindergeist. Er bereicherte die seit Jahrhunderten gepflegten sächsischen Traditionen des Genießens und der Lebensfreude, des Essens und Trinkens. Fantasiereich und erfinderisch zeigte sich die sächsische Ernährungswirtschaft schon immer. So kamen z. B. weltweit die erste Milchsokolade oder der erste Teeaufgussbeutel aus Sachsen. Auch einer der ersten in Deutschland produzierten Camemberts war sächsischen Ursprungs. Er wird heute noch am Standort Radeberg produziert.

Vorsprung im Wettbewerb durch neue Produkte

Mut zu Innovationen beweist die Branche im Freistaat Sachsen bis heute mit einer Vielzahl neuer Produkte und Verfahren. Die Unternehmen haben frühzeitig erkannt, dass Innovationen ein entscheidender Wettbewerbsvorteil sind. Immer einen Tick schneller sein als die Mitbewerber und neue Trends erkennen oder setzen. Das ist das Erfolgsrezept. So gibt es viele gute Beispiele für neuartige sächsische Produkte vor allem im Convenience- sowie im Gesundheits- und Fitnessbereich.

Innovation gehört zum Markenzeichen der Unternehmen der Ernährungswirtschaft und des Ernährungshandwerks. Beispiele hierfür sind Aronia-Produkte, Russisch Brot als Sticks, Biokarpfen und laktosefreier Käse. Mit zielgruppenorientiertem Marketing erschließen die Unternehmen neue Kunden und Märkte.

Das bedeutet aber nicht, auf traditionelle Produkte und langjährig erprobte Rezepturen zu verzichten. Die sächsische Ernährungswirtschaft versteht es in herausragender Weise, beide Trümpfe auszuspielen und miteinander zu kombinieren.



» Als mittelständischer Familienbetrieb in dritter Generation verbindet uns viel mit unserem Firmenstandort Dresden. Eine sehr gute Infrastruktur und qualifizierte Mitarbeiter bieten uns gerade in einem städtischen Umfeld wie Dresden beste Produktionsbedingungen. Das Wachstum der Wirtschaftskraft in Dresden und auch im Freistaat Sachsen gibt uns weitere Entfaltungsmöglichkeiten, ein breites Sortiment hochwertiger Feinkostsalate anzubieten. Als regionaler Marktführer für Feinkostsalate sind wir in der Lage, auf Verbraucherswünsche flexibel zu reagieren und den wachsenden ökologischen Anforderungen nach regionalen Lebensmitteln nachzukommen. «

**Christian Doerr,
Geschäftsführender
Gesellschafter,
Dr. Doerr Feinkost GmbH
& Co. KG**





Spezialitäten - einzigartiger Genuss



» Unser Dresdner Christstollen® ist ein Ur-Sachse: Seit Jahrhunderten hüten die Dresdner Bäcker und Konditoren ihre Backtradition und geben sie von Generation zu Generation weiter. Nur die besten Zutaten sorgen für den unvergleichlichen Dresdner Stollen-Genuss. Der Sinn für Tradition und die konsequente Kommunikation der Regionalität machen den Dresdner Stollen® zu einem starken Markenprodukt – das bestätigen über 76 Prozent Markenbekanntheit (lt. Infratest-Umfrage). Der Dresdner Christstollen® wird nur in 134 Bäckereien und Konditoreien in und um Dresden hergestellt. Den echten Dresdner Christstollen® erkennt man am Qualitätssiegel. «

**René Groh, Geschäftsführer
Schutzverband Dresdner
Stollen e. V.**

Was wäre „Sachsen genießen“ ohne die vielen traditionellen regionalen Spezialitäten? Einige davon stehen unter einem besonderen EU-Schutz. Dieser begründet eine nationale und internationale Alleinstellung mit deutlichem Wettbewerbsvorteil auf dem Markt. Er schützt zudem vor widerrechtlichem Missbrauch durch Dritte. Und nicht zuletzt können sich die Verbraucher auf die klar definierte hohe Qualität und Herkunft verlassen.

In Sachsen stehen gegenwärtig vier Herkunftsbezeichnungen unter EU-weitem Schutz:

- Dresdner Stollen®, g. g. A.*,
Dresdner Christstollen®, g. g. A.*,
Dresdner Weihnachtsstollen®, g. g. A.*
- Meißner Fummel, g. g. A.*
- Altenburger Ziegenkäse, g. U.**
- Lausitzer Leinöl, g. g. A.*

* geschützte geographische Angabe

** geschützte Ursprungsbezeichnung

Für weitere bekannte Produkte wird derzeit der EU-Schutz vorbereitet (Oberlausitzer Biokarpfen und Elbe-Saale-Hopfen).

Süß oder herzhaft, aber immer original sächsisch

In Sachsen gewinnen Spezialitäten immer mehr an Bedeutung, denn es gibt eine Vielzahl an Spezialitäten, die den guten Geschmack der Sachsen bezeugen und auf ihre Art wirklich einmalig sind. Besonders zahlreich sind sie im „süßen Segment“ zu finden.

So hat z. B. mancher Tourist das Quarkkeulchen mit Rosinen und Apfelmus erstmals hier kennen und lieben gelernt. Aber auch für herzhaftes Genießen steht eine Fülle von Spezialitäten bereit, wie beispielsweise der würzige sächsische Knacker, der von fast allen Fleischereien angeboten wird.

Natürlich dürfen auch Spirituosen nicht fehlen, die insbesondere nach dem Essen gereicht werden. Der Freistaat ist für seine traditionellen Kräuterliköre bekannt. Diese werden nach geheimen und von Generation zu Generation weitervererbten Rezepturen hergestellt. Vor allem das Erzgebirge bietet mit seinen Wald- und Wiesenkräutern vielfältige Zutaten dafür. Ein wohlklingender Name für Spirituosenfreunde ist auch Wilthen, das Städtchen im Lausitzer Bergland.

Eine Liste weiterer sächsischer Spezialitäten findet sich im Internet unter www.sachsen-genießen.de





Lausitzer Leinöl

Zimmermann's

250g

ALTENBURGER
ZIEGENKÄSE

Handgekäst

Sachsens leckerste Seiten



15 Milchverarbeitung



Fischerei 22



16 Backwaren



Wein 21



17 Fleischverarbeitung



Säfte, Mineralwasser 20



18 Bierherstellung



19 Obst, Gemüse, Kartoffeln



Bei Geschmack und Qualität erste Sahne

Ob Käse, Milch und Milchmischgetränke, Joghurts, Desserts und Schlagsahne oder Butter und Speiseeis, die sächsischen Milchverarbeitungsbetriebe bieten das ganze Spektrum an Milchprodukten. Ergänzt wird das vielfältige Angebot durch regionale Spezialitäten wie den Altenburger Ziegenkäse sowie Produktneuheiten. Und das Beste daran: Die Erzeugnisse sind durchweg von hervorragender Qualität, ausgewiesen durch zahlreiche Prämierungen und DLG-Auszeichnungen. Ein wesentlicher Grund dafür liegt in der hohen Qualität der verarbeiteten Rohmilch. Angefertigt sowohl von Landwirten aus Sachsen wie auch aus Brandenburg, Thüringen und Sachsen-Anhalt, hat sie zu 100 Prozent die Güteklasse 1. Alles in allem also kein Wunder, dass die Milchverarbeitung die produktivste Sparte in der sächsischen Ernährungswirtschaft ist. Auch beim Umsatz ist sie klar die Nummer 1: So erzielten die 13 Unternehmen etwa 50 Prozent des Gesamtumsatzes der Ernährungsbranche.

Sächsische Milch für Sachsens Molkereien

Etwa 86 Prozent der im Freistaat produzierten Milchmenge wird in Sachsen verarbeitet. Einige Unternehmen – überwiegend Käsereien – beziehen ihre Ausgangsprodukte von anderen Molkereien. In Leppersdorf bei Dresden befindet sich der größte Milchverarbeitungsstandort Europas. Alle anderen Molkereien sind kleine und mittelständische Betriebe. Mit großem Erfolg schon auf dem heimischen Markt präsent, exportieren sie ihre Produkte zunehmend in andere Länder.



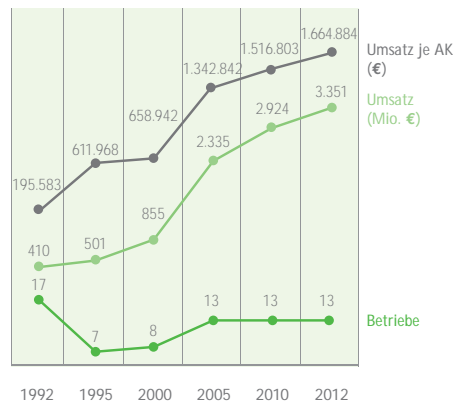
» Ein Vorteil für die sächsische Ernährungswirtschaft liegt darin, dass Sachsen unmittelbar an den Grenzen der östlichen EU-Länder liegt. Dort sind in den nächsten Jahren Potenziale für den Verkauf von Lebensmitteln zu erschließen. Der Heinrichthaler Milchwerke GmbH ist es seit 1998 durch intensive Bemühungen um die Auslandsmärkte gelungen, den Exportanteil auf über 40 Prozent zu steigern. Natürlich ist es schwierig, sich im europäischen Wettbewerb zu platzieren. Insbesondere kleine und mittelständische Unternehmen sind bei der Geschäftsanbahnung und Kontaktaufnahme auf staatliche Maßnahmen und Verbände angewiesen. «

Auf Messen, Ausstellungen und anderen Veranstaltungen charmant beworben wird die sächsische Milchwirtschaft u. a. durch die alle zwei Jahre gekürte sächsische Milchkönigin. Ein echtes Highlight der sächsischen Tradition der Molkereiwirtschaft können Touristen in Dresden genießen: den restaurierten Verkaufsladen der Pfunds Molkerei, den schönsten Milchladen der Welt.



Gesamtumsatz und Umsatz je Arbeitskraft (AK) in der Milchverarbeitung

(Quelle: Statistisches Landesamt des Freistaates Sachsen)*



* Zugrunde gelegt sind ausschließlich Betriebe mit mindestens 20 Beschäftigten am Produktionsort.

**Uwe Lammeck,
Heinrichthaler
Milchwerke GmbH,
Radeberg – Hersteller von
Käsespezialitäten**



Sächsische Originale aus echtem Schrot und Korn



» Das Thema Qualität und Lebensmittelsicherheit ist heute für viele Verbraucher von besonderer Bedeutung. Das gilt selbstverständlich auch für die große Vielfalt an Backwaren, die es in Sachsen gibt. Auch dort wünschen sich die Verbraucher größtmögliche Transparenz, was z. B. die Herkunft des verarbeiteten Mehls betrifft. Mit dem Qualitätsprogramm „Sachsens Ährenwort“ garantieren wir den Verbrauchern, dass das Mehl der Dresdener Mühle für das Bäckerhandwerk zuverlässig nachprüfbar aus kontrolliertem Getreideanbau in Sachsen stammt. «

Konstanze Fritsch,
Leiterin Vertragsanbau
und Anbauberaterin
für „Sachsens Ährenwort“
von der Dresdener Mühle

Der sächsischen Genussfreude eilt ein gut begründeter Ruf voraus: Der Sachse isst gern Süßes. Da ist es geradezu eine Selbstverständlichkeit, dass die meisten sächsischen Spezialitäten aus dem Bereich Back- und Süßwaren kommen. Überhaupt haben in Sachsen korngesundes Brot und leckere Backwaren eine lange Tradition.

Eine wahre Fülle an leckeren Backwaren

Traditionell stark ist deshalb auch die entsprechende Branche: In der sächsischen Ernährungswirtschaft belegt sie beim Umsatz den dritten Platz und stellt zahlenmäßig sogar die meisten Unternehmen. Mittelständische Firmen gehören ebenso dazu wie die vielen kleineren Bäckereien, die flächendeckend über Sachsen verteilt sind. Die Vielzahl der Bäckereibetriebe wirkt sich natürlich auch unmittelbar auf das Angebot aus: Jeden Tag können ihre Kunden aus über 100 verschiedenen Brot- und mehr als 1.000 verschiedenen Kuchensorten sowie Kleingebäck auswählen. Und allesamt in hoher Qualität! Dafür bürgen u. a. die Erfolge der sächsischen Bäcker bei den Brotprüfungen. Qualität regt überdies den Appetit an: Der Pro-Kopf-Verbrauch an Brot und feinen Backwaren in Sachsen entspricht mit ca. 85 kg/Jahr (2011) dem bundesdeutschen Durchschnittswert.

Die bekannteste sächsische Spezialität ist der Dresdner Stollen®. 1474 erstmals erwähnt, wird er seit 1500 regelmäßig auf dem Dresdner Striezelmarkt, dem ältesten deutschen Weihnachtsmarkt, verkauft.

Über die strenge Einhaltung der traditionellen Rezeptur und hohen Qualitätsanforderungen wacht der Schutzverband Dresdner Stollen e.V. Der Dresdner Stollen® ist seit Ende 2010 auf EU-Ebene geschützt.

Leipziger Lerche, Pulsnitzer Pfefferkuchen, Dresdner und Freiburger Eierschecke oder regionale Produkte wie Oberlausitzer Baumkuchen, sächsisches Osterbrot, Meißner Fummel, Freiburger Bauerhase, Wurzener Fladen oder Werdaer Zuckermännle: all das sind weitere bekannte Spezialitäten. Die Kunden dürfen auch gern einmal „hinter die Kulissen“ schauen: Der Landesinnungsverband Saxonia des Bäckerhandwerks Sachsen e.V. öffnet dazu regelmäßig die Backstuben – für einen neugierigen Blick auf die Entstehung dieser beliebten Leckereien.

„Sachsens Ährenwort“ – Garantie für beste Rohstoffe

Seit 1993 engagieren sich rund 80 sächsische Landwirtschaftsbetriebe, die Dresdener Mühle und Bäcker der Region im Qualitätsprogramm „Sachsens Ährenwort“. Es wurde ins Leben gerufen, um den Bäckerkunden natürliche Qualitätsbackwaren aus kontrolliertem Getreideanbau anzubieten. Dies sichert den Verbrauchern die Rückverfolgbarkeit des „Ährenwort“-Mehls vom Ährenwortbäcker über die Dresdener Mühle bis zum Feld des Ährenwortlandwirts. Hochwertige Rohstoffe und ständige Qualitätskontrollen auf allen Produktionsstufen sind die Grundlage für die Herstellung von ausgezeichneten Backwaren und regionalen Spezialitäten durch das sächsische Bäckerhandwerk.



Herstellung von Backwaren (ohne Dauerbackwaren)

(Quelle: Statistisches Landesamt des Freistaates Sachsen)*

	1992	1995	2000	2005	2010*	2012*
Betriebe	26	41	115	150	152	166
Umsatz (Mio. €)	127	176	333	420	504	556
Umsatz je AK (€)	k. A.	46.070	43.057	48.727	87.254	85.473

* Beschäftigte Personen in Filialen werden nicht mehr berücksichtigt.

* Zugrunde gelegt sind ausschließlich Betriebe mit mindestens 20 Beschäftigten am Produktionsort.



Beim Fleisch geht's um die Wurst



» Unsere Mitarbeiter sind unser wichtigstes Kapital. Aufgrund der demografischen Situation stehen wir heute im Hinblick auf die Auszubildenden vor der größten Herausforderung in unserer Unternehmensgeschichte. Dies erfordert aktives Handeln. Wir präsentieren uns daher auf Ausbildungsmessen und haben unsere eigene „Richter-Akademie“. Hier schulen wir unsere Mitarbeiter durch Aus- und Fortbildung: vom Azubi bis zur Führungskraft. Weil wir eigenverantwortliche und begeisterungsfähige Mitarbeiter für unser Unternehmen brauchen! Nur das macht uns auch zukünftig einzigartig. «

Marco Richter,
Richter Fleischwaren GmbH
& Co. KG, Oederan

Hersteller von Wurstspezialitäten mit besonderem Engagement im Ausbildungsbereich



Sachsen ist bekannt für seine breite Palette an herzhaften Wurst- und Fleischwaren, darunter viele regionale Besonderheiten. Ob sächsische Knacker, Kamenzer Würstchen, Semmelsäcke oder erzgebirgische Bratwurst: Für die große Angebotsvielfalt und guten Appetit bei den Verbrauchern sorgen in Sachsen zahlreiche überwiegend kleine und mittelständische Fleischverarbeitungsbetriebe. Haben sich auch einige davon bereits Exportmärkte erschlossen, so produzieren die meisten vor allem für den heimischen Markt. Die flächendeckende Versorgung in Sachsen selbst stellen rund 700 Handwerksbetriebe mit über 1.000 Filialen sicher.

Mit Sicherheit feinste Fleisch- und Wurstwaren

Hohe Qualität und Lebensmittelsicherheit haben für die sächsische Fleischwirtschaft oberste Priorität. Transparenz und traditionelle handwerkliche Verarbeitung sind dabei ihre wichtigsten Pfunde für das Kundenvertrauen. Dies zeigen sächsische Fleischer mit der f-Marke des Fleischerhandwerks ihren Kunden.

In Sachsen gibt es ganzjährig auch ein breites Angebot an Wildbret. Fleisch und Wurstwaren von Rehwild, Rotwild und Schwarzwild aus der Region sind ein gesundes Nahrungsmittel und garantiert frei von jeglichen Zusatzstoffen. Dieses Wildbret kann bei Jägern, Förstern oder ausgewählten Fleischern erworben werden. Frische und Regionalität gewährleistet das Logo „Wild aus Sachsen“ oder „Wild aus der Region“.

Fleischverarbeitung

(Quelle: Statistisches Landesamt des Freistaates Sachsen)*

	1992	1995	2000	2005	2010*	2012*
Betriebe	43	46	74	77	69	74
Umsatz (Mio. €)	361	419	340	380	390	401
Umsatz je AK (€)	k. A.	89.327	69.255	78.831	156.466	156.477

* Beschäftigte Personen in Filialen werden nicht mehr berücksichtigt.

* Zugrunde gelegt sind ausschließlich Betriebe mit mindestens 20 Beschäftigten am Produktionsort.





Genuss ist unser Bier – seit mehr als 700 Jahren



» Bier ist in Deutschland ein Kulturgut und steigert als echter Genuss die Lebensfreude. Die Brauereien in Sachsen leisten dazu einen wesentlichen Beitrag, denn die sächsische Biervielfalt ist geradezu legendär. Mit unserem breiten Sortiment können wir jede Geschmacksrichtung der vielen Bierfreunde zufrieden stellen. Dabei setzen wir auch saisonal auf die bekömmlichsten Produkte. Was uns besonders freut: Auch jenseits der sächsischen Landesgrenzen entscheiden sich immer mehr Genießer für sächsische Bierspezialitäten. Das ist für uns ein zusätzlicher Ansporn, auch in Zukunft mit großer Kreativität neue Biersorten zu brauen. «

Steffen Dittmar,
Präsident des Sächsischen Brauerbundes und Inhaber der Bergquell-Brauerei Löbau

Bierkenner kommen in Sachsen voll auf ihre Kosten: Mehr als 200 Biermarken stehen ihnen zur Auswahl. Die eindrucksvolle Sortenvielfalt reicht dabei vom Pilsner – mit einem Anteil von fast 80 Prozent – über Export-, Hell- und Schwarzbiere bis hin zu Bock- und Weizenbieren. Hinzu kommt die breite Palette der Biermischgetränke. Hergestellt von nahezu allen Brauereien, sind sie besonders in den warmen Sommermonaten wegen ihres geringen Alkoholgehaltes beliebt. Bei einem derart reichen süffigen Angebot überrascht es nicht, dass Erich Kästner seine sächsische Heimat einmal schmunzelnd als „ein ganz und gar bierseliges Land“ charakterisierte.

Die Gewähr für stets volle Gläser

Gemessen am Gesamtausstoß ist Sachsen nach Nordrhein-Westfalen und Bayern der drittgrößte Bierhersteller in Deutschland. Bei der Brauleistung pro Kopf stellt Sachsen mit ca. 200 Litern sogar alle anderen Bundesländer in den Schatten. Der jährliche pro Kopf-Verbrauch liegt mit ca. 145 Litern im oberen Drittel in Deutschland. Wie die gesamte deutsche Brauwirtschaft ist auch die Sächsische mittelständisch strukturiert. Mit insgesamt 55 Braustätten, davon ca. die Hälfte Gasthausbrauereien, sorgt sie für stetigen Nachschub des edlen Gerstensaftes. Dabei reicht der Bierausstoß der einzelnen Brauereien von wenigen hundert bis zu 2 Millionen Hektolitern.



Anhaltender Durst nach sächsischem Bier

Exportiert wurde sächsisches Bier übrigens schon immer. Der Grund dafür: seine über Deutschlands Grenzen hinaus geschätzte ausgezeichnete Qualität. Diese spiegelt sich auch in der erfolgreichen Entwicklung der sächsischen Brauwirtschaft wider. Entgegen dem bundesweite Trend hält sich der Verkauf der sächsischen Biere stabil auf hohem Niveau – mit ca. 8 Millionen Hektolitern im Jahr 2012.



Herstellung von Bier

(Quelle: Statistisches Landesamt des Freistaates Sachsen, Sächsischer Brauerbund)*

	1992	1995	2000	2005	2010	2012*
Betriebe	26	22	20	17	16	17
Umsatz (Mio. €)	337	449	549	591	513	532
Umsatz je AK (€)	199.841	193.741	274.121	343.252	356.026	383.963
Bierabsatz (Tsd. hl)	4.534	7.402 (1996)	8.439	8.767	8.200	8.047

* Beschäftigte Personen in Gasthäusern und Kleinbrauereien werden nicht mehr berücksichtigt.

* Zugrunde gelegt sind ausschließlich Betriebe mit mindestens 20 Beschäftigten am Produktionsort.



Sachsen – ein Land, das reiche Früchte trägt

Anbau und Verarbeitung von Obst und Gemüse besitzen in Sachsen eine lange Tradition. Bereits Kurfürst August von Sachsen machte es im 16. Jahrhundert jungen Eheleuten zur Pflicht, vier Obstbäume auf eigenem Boden zu pflanzen. Bei derart weit zurückreichenden Wurzeln konnte sich dieser Zweig der sächsischen Ernährungswirtschaft natürlich prächtig entwickeln. Heute ist die Obst- und Gemüseverarbeitung (inklusive Kartoffeln) umsatzmäßig die fünftstärkste Branche.

Äpfel klar die Nummer 1 beim Obst

Die Anbaufläche für sächsisches Obst – überwiegend Äpfel – beträgt über 4.000 Hektar. Bei der Vermarktung ihrer Produkte stehen den Obstbauern schlagkräftige Erzeugerorganisationen mit modernen Lager- und Sortiereinrichtungen zur Seite. Mit der Vertriebsgesellschaft für Obst mbH (VEOS) hat der Lebensmitteleinzelhandel die größte derartige Vermarktungsgesellschaft in den neuen Bundesländern als Partner. Auch das Obst der ökologisch wertvollen Streuobstwiesen findet in mehreren Keltereien sowie durch mobile Obstpressen spezialisierte Abnehmer. Einmalig in Deutschland ist die mit 63 Hektar größte zusammenhängende Aronia-Plantage Westeuropas bei Coswig. Die in Sachsen in Bio-Qualität angebaute Aroniabeeren (auch Apfelbeeren) werden zu verschiedenen Produkten verarbeitet.

Bei der Gemüseverarbeitung liegt in Sachsen der Schwerpunkt beim Gefriergemüse. Moderne Betriebe verarbeiten dazu in erster Linie Erbsen, Bohnen, Spinat und Möhren und vermarkten ihre Tiefkühlkost bundesweit. Größter Vermarkter einheimischer Zwiebeln ist das Mitteldeutsche Zwiebelkontor in Herbsleben, ein Zusammenschluss von Erzeugern aus Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen.

Erdäpfel nach dem Geschmack der Verbraucher

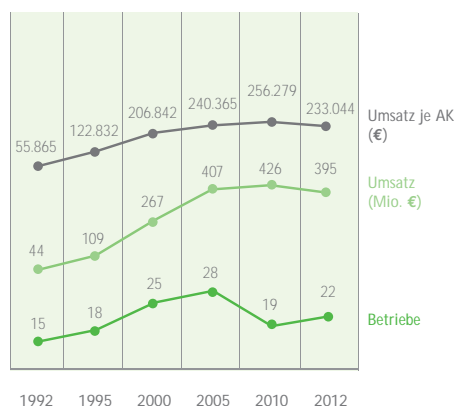
Bei Kartoffeln und Kartoffelprodukten zeichnen sich die sächsischen Verarbeitungsunternehmen durch eine überaus breite und hochwertige Produktpalette aus. Dazu zählen auch

zahlreiche Convenience-Produkte. Überdies hat der Sächsische Qualitätskartoffelverband e. V. eine echte Premiummarke im Angebot, das Qualitätsprogramm: „Erdäpfel – Kartoffeln aus Sachsen“. Maßgeblich beteiligt war der Verband bei der Einführung des Systems Qualitätssicherung (QS) Kartoffel.

Der Verband ist zudem ein erfolgreiches Beispiel dafür, wie die Unternehmen durch einen freiwilligen Zusammenschluss zu Branchenverbänden ihre Kräfte bündeln können. Im 1991 als Dachverband der sächsischen Kartoffelwirtschaft gegründeten Sächsischen Qualitätskartoffelverband e. V. sind u. a. Speisekartoffelanbauer und Verarbeiter organisiert. Der Verband hat derzeit 75 Mitglieder.

Obst- und Gemüseverarbeitung

(Quelle: Statistisches Landesamt des Freistaates Sachsen)*



* Zugrunde gelegt sind ausschließlich Betriebe mit mindestens 20 Beschäftigten am Produktionsort.



» Von den Pflanzkartoffelvermehrern über die Anbauer bis hin zu den Abpackern ziehen alle an einem Strang. Das gemeinsame Ziel besteht darin, den Verbrauchern beste Erdäpfel-Qualität anzubieten. Und das machen sie offensichtlich mit großem Erfolg: Kartoffeln und Kartoffelprodukte kommen in Sachsen deutlich öfter auf den Tisch als in den anderen Bundesländern. Aber auch außerhalb des Freistaates finden die sächsischen Produkte immer mehr Abnehmer. Ihre hohe Qualität spricht eben für sich. «

Ariane Weiß, Sächsischer Qualitätskartoffelverband e. V.





Durstlöscher aus bester Quelle

Ein von regionaler Vielfalt geprägter Sektor in Sachsen ist die Herstellung von alkoholfreien Getränken, vor allem von Saft und Mineralwasser. Während die Verwertung von Obst zu Säften schon im Mittelalter Teil klugen Wirtschaftens in den Klöstern war, ist die künstliche Herstellung von Mineralwasser eine sächsische Erfindung. Dem Apotheker Friedrich Adolf August Struve gelang es 1805, künstliche Mineralwässer mit in Geruch und Geschmack unterschiedlicher Ausrichtung zu entwickeln.

Sprudelnde Umsätze dank großer Produktvielfalt

Das Mineralwasser nimmt international unter den auf dem Markt befindlichen Getränken eine Sonderstellung ein. Es wird in seiner ursprünglichen Form aus der Natur gewonnen und muss als einziges Lebensmittel in seinen ernährungsphysiologischen Wirkungen amtlich anerkannt werden.

Vier sächsische Produzenten von Mineralwasser und analogen Sortimenten profitieren von natürlichen Quellen an ihrem Standort und produzieren in modernsten Brunnenbetrieben. Ihre Palette umfasst klassische Erfrischungs- wie auch neue Trendgetränke und reicht von Mineralwasser über

Fruchtsaftgetränke und Schorlen bis zu Cola oder Tonic. Die Qualität der Produkte wird durch hohen Fruchtsaftanteil, zusätzliche Vitamine und Erzeugung aus mit Mineralstoffen und Spurenelementen angereichertem Quellwasser begründet. Kunden und Gastronomie schätzen die eingeführten Marken, aber auch die Innovationsfreude der Unternehmen. Wellnessgetränke und Getränke mit Zusatznutzen sind der Wachstumsmarkt, den die sächsischen Produzenten mit einer Vielzahl von Produkten bedienen.

Frische Früchte zu köstlichen Säften gekeltert

In Sachsen produzieren außerdem ca. 50 Unternehmen der Fruchtsaftbranche, meist kleine und regional ausgerichtete Betriebe, die den größten Teil ihrer Rohware von hiesigen Obstbauern beziehen. Traditionell hat hierbei der Apfelsaft die größte Bedeutung. Den besonderen Stellenwert als Getränk verdankt der Saft seinem Beitrag zu gesunder, vitaminreicher Ernährung. Für die verschiedenen Geschmäcker bieten die sächsischen Produzenten Säfte auf Grundlage traditioneller Rezepturen sowie immer wieder neue Trendgetränke durch interessante Fruchtkombinationen an.



Herstellung von Mineralwasser und Erfrischungsgetränken

(Quelle: Statistisches Landesamt des Freistaates Sachsen)*

	1992	1995	2000	2005	2010	2012
Betriebe	8	7	8	5	4	4
Umsatz (Mio. €)	43	94	198	124	113	122
Umsatz je AK (€)	94.035	194.661	210.867	234.797	241.564	271.935

* Zugrunde gelegt sind ausschließlich Betriebe mit mindestens 20 Beschäftigten am Produktionsort.



Edle Tropfen aus besten Lagen

Der Weinbau in Sachsen ist mehr als 850 Jahre alt und prägte das Bild der Landschaft im Elbtal nachhaltig. Er beeinflusste als ein bedeutender sächsischer Wirtschaftszweig mehrere Jahrhunderte lang die Kultur und die Tradition der Menschen. In dieser Zeit entstand entlang der heutigen 55 km langen Sächsischen Weinstraße zwischen Pirna und Diesbar-Seußlitz eine faszinierende Verbindung von Flusslandschaft, Baukunst und heiterem Lebensgefühl. In den letzten zwei Jahrzehnten erlebte er im Elbtal einen beachtlichen Aufschwung, die bestockte Rebfläche wuchs seitdem auf rund 465 Hektar und der Rebsortenspiegel zeigt mittlerweile mit 58 Sorten eine außerordentliche Vielschichtigkeit.

Ein gutes Klima für erfolgreichen Weinbau

Die Hanglagen an der Elbe liegen zwar nördlicher als die meisten anderen Weinregionen und machen nur rund 0,3 Prozent der deutschen Weinanbaufläche aus. Über die Qualität jedoch sagt das nichts aus: Das Elbtal liegt mit einer Sonnenscheindauer von 1.570 Stunden im Jahresmittel gleichauf bzw. zum Teil sogar noch höher als einige der übrigen deutschen Anbaugebiete. Zudem wird der Wein reicher an Aroma- und Bukettstoffen, je mehr man sich der Anbaugrenze nähert. Der stete Wechsel von Tageswärme und Kühle der Nacht, die Aufeinanderfolge von Sonnenschein, Regen und Wind, all das schafft ganz besondere Bedingungen: Je langsamer die Natur die Trauben zur Reife führt, desto köstlicher und aromatischer werden sie, desto extrakt- und facettenreicher sind die Weine.

Für ausgewiesene Kenner echte Spitzenweine

Der besondere Charakter des Sachsenweines wird aber auch durch die sehr unterschiedlichen Bodenarten bestimmt und das Elbtal besitzt eine große Bandbreite an geologischen Formationen. Die verschiedenen Weinbergslagen sind demzufolge durch sehr unterschiedliche Bodenarten geprägt. Als weitere Besonderheit kommt hinzu, dass es hier etliche Steillagen gibt, die mit hohem Aufwand gepflegt und erhalten werden. All das sind Gründe dafür, dass in Sachsen

Spitzenweine gekeltert werden, insbesondere bei den Weißweinen, die traditionell den größten Anteil an der hiesigen Weinproduktion stellen. In zunehmendem Maße wird aber auch Rotwein angebaut, dessen Anteil an der gesamten Weinerntemenge inzwischen bei 19 Prozent liegt.

Im Jahr 2005 wurde der neue Claim des Weinbauverbandes Sachsen „Eine Rarität. Weine aus Sachsen.“ geboren. Diese Dachmarke wird vom Verband und von vielen Weingütern zur Erhöhung des Bekanntheitsgrades von sächsischem Wein sowie in der Zusammenarbeit mit dem regionalen Tourismusverband genutzt – und das mit großem Erfolg. (Quelle: Sächsischer Weinbauverband)

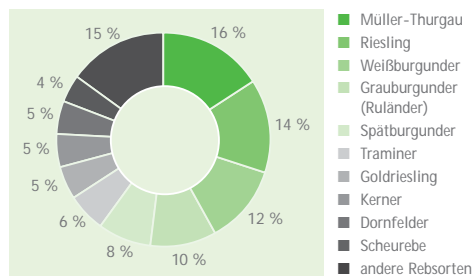


» Die 1.500 Winzer der Winzergenossenschaft Meißen bewahren mit Fleiß, Engagement und einem enormen Qualitätsstreben eine jahrhundertealte Tradition. Treu der Devise „Hand in Hand“ hegen und pflegen sie 150 Hektar der besten Lagen des sächsischen Weinanbaugebiets. Wir sind uns unserer Verantwortung bewusst – wir produzieren nicht nur hervorragende Weine, wir sorgen mit unserem Tun für den Erhalt einer einzigartigen Kulturlandschaft. Unsere moderne Weinerlebniswelt setzt ein klares Zeichen in Richtung Zukunft und präsentiert unseren Wein als das, was er ist: Ein sympathischer Botschafter unserer sächsischen Heimat. ◀

Lutz Krüger,
Geschäftsführer
Sächsische Winzergenossenschaft Meißen

Rebsortenspiegel (2011/2012)

(Quelle: Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie)





Sächsische Köstlichkeiten, die ins Netz gehen



» Wir wünschen uns gut informierte Verbraucher, die den Wert unserer Fische wirklich kennen. Denn Karpfen sind nicht nur kostbar und köstlich, sie pflegen auch die sächsische Kulturlandschaft. Ohne Süßwasserfische gäbe es keine Teiche in Sachsen. Forellen, Zander, Hechte und Störe werden in hervorragender Qualität gezüchtet. Wir haben gute Produktionsbedingungen für unsere fast 3.000 Tonnen Speisefisch im Jahr – jetzt müssen wir mehr Interesse wecken und neue Wege bei der Vermarktung gehen. «

Bernd Lange,
Präsident des Sächsischen Landesfischereiverbandes e. V.

Seit vielen Jahrhunderten wird in Sachsen Fischerei betrieben. Die meisten Fischteiche wurden einst von Mönchen angelegt, um sich auch in der Fastenzeit schmackhaft ernähren zu können. Heute sind die großen Teichgebiete um Wermisdorf, Moritzburg und in der Oberlausitz ein fester Bestandteil der sächsischen Kulturlandschaft. Das Unesco-Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft, Deutschlands größte Teichlandschaft, zeigt beispielhaft, wie wirtschaftliche Nutzung der Teiche, Naturschutz und Tourismus eine ganze Region beflügeln können.

Rund 8.500 Hektar teichwirtschaftliche Nutzfläche gibt es heute in Sachsen. Das sind mehr als 25 Prozent der Gesamtteichfläche in Deutschland! 60 Haupteinwerbsbetriebe und ca. 200 Nebeneinwerbsbetriebe haben sich auf die Fischerei spezialisiert. Vertreten wird ihre Branche durch den Sächsischen Landesfischereiverband e. V., der über die Förderung der Fischerei im Freistaat auch wichtige Aufgaben im Natur- und Gewässerschutz erfüllt.

Ein Festessen vom Feinsten: sächsischer Fisch

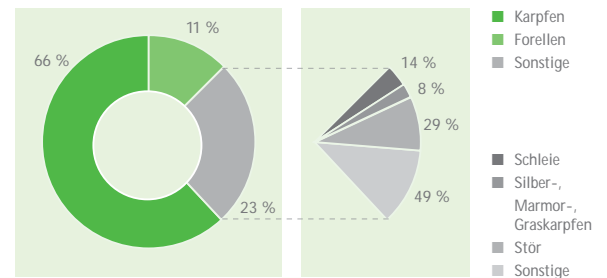
Der wichtigste Speisefisch in Sachsen ist der Karpfen. Jeder vierte deutsche Karpfen kommt aus dem Freistaat, der nach Bayern der zweitgrößte Produzent in Deutschland ist. In der Oberlausitz werden seit dem Jahr 2008 auch Biokarpfen erzeugt, die wegen ihres festen, fettarmen Fleisches auf eine wachsende Nachfrage stoßen. Die artgerecht gehaltenen Bio-

karpfen profitieren vor allem von der hohen Wasserqualität der Teiche und einer Ernährung, die zum großen Teil aus teich-eigenen Fischnährtierchen besteht. Für die Zufütterung wird ausschließlich Getreide von regionalen Bio-Höfen verwendet.

Bedeutung besitzt, im Erzgebirge, noch die Forellenproduktion. Schleie, Zander, Hecht, Wels und Stör werden hingegen nur in geringerem Umfang erzeugt. Bei der Vermarktung – in erster Linie nach Norddeutschland – setzen die sächsischen Fischer überwiegend auf den Großhandel. Mehr und mehr wird auch die Direktvermarktung ausgebaut. Einen besonderen Stellenwert haben dabei die jährlichen Feste rund um das Abfischen der Teiche, die sich in den jeweiligen Regionen zu echten Highlights entwickelt haben. Als wahrer Besuchermagnet haben sich die Lausitzer Fischwochen etabliert.

Fischproduktion 2012

(Quelle: Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie)





Sachsen ist eine Reise wert



Oberlausitz



Erzgebirge



Vogtland



Burgen- und Heide land



Elbland



Sächsische Schweiz



Kunst, Kultur und Landschaft genießen

Es sind vor allem die kulturellen Glanzlichter, die Besucher aus aller Welt nach Sachsen ziehen. International beachtete Theater- und Musikinszenierungen, hochkarätige Festivals, Museen und Ausstellungen machen Sachsen zum Kulturreiseziel Nummer 1 – bei deutschen und ausländischen Gästen gleichermaßen. Über 500 Museen zeugen vom Erbe der über 1000-jährigen Kulturlandschaft Sachsens.

Liebblingsplätze der Geschichte

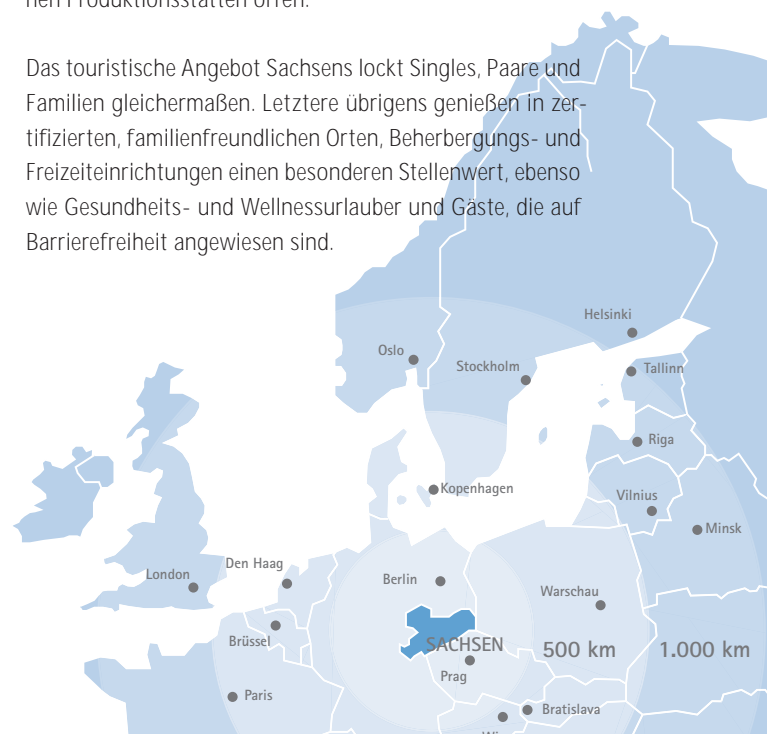
Davon profitieren Sachsens Städte - allen voran Dresden, Leipzig und Chemnitz. Magnetwirkung besitzen ebenso die historischen Städte: Meißen, die Wiege Sachsens oder Görlitz, mit mehr als 4000 Baudenkmalen ein architektonisches Juwel. In Radebeul führen die Spuren zu Karl May, in Torgau zu Luther und zur Reformation, in Freiberg zu Gottfried Silbermann, in Pirna zu Canaletto, in Grimma und Kamenz zu Klassikern der deutschen Literatur. Bautzen schafft Begegnungen mit dem sorbischen und Annaberg-Buchholz mit dem bergmännischen Brauchtum, während der Gast in Plauen mit filigraner Spitze und in Zittau mit dem „Großen Zittauer Fastentuch“ auf Tuchfühlung geht. Zwickau genießt Anerkennung als Geburtsstadt von Robert Schumann und als Automobilbau-Standort, begründet durch August Horch.

Mit modernen Fertigungsstätten setzt Volkswagen in Zwickau und Dresden die Automobilbau-Tradition fort. In Leipzig haben sich BMW und Porsche angesiedelt. Wer sich für die industriegeschichtliche Entwicklung des Freistaates interessiert, wird in Chemnitz fündig, der bedeutendsten Stadt des deutschen Maschinenbaus im 19. Jahrhundert. Zu den Sachzeugen gehören ebenso Sachsens Dampfeisenbahnen. Den Ruf der traditionsreichen Manufakturgeschichte Sachsens tragen Erzgebirgische Holzkunst, Meissener Porzellan, Glashütter Uhren, Plauener Spitze und Vogtländische Musikinstrumente in die Welt.

Von Kletterfelsen bis Sandstrand

Und immer sind es die landschaftlichen Reize, die Touristen schätzen. Spaziergänger zieht es z. B. in die UNESCO-Welterbe-Stätte Fürst-Pückler-Park Bad Muskau. Wanderer und Radfahrer erobern den Malerweg im Nationalpark Sächsische Schweiz, den Vogtland Panorama Weg und den Kammweg Erzgebirge/Vogtland, die Flussufer von Elbe, Mulde, Spree und Neiße oder die riesigen künstlichen Seenlandschaften um Leipzig und in der Lausitz. Traditionsreiche Kur- und Bäderorte machen Vitalurlaub möglich. Aber auch ein unbeschwerter Erholungsurlaub auf dem Land in prädestinierten Dörfern wird geboten – traditionelles Handwerk, Brauchtum und schmackhafte Landküche inklusive. À propos: Sachsen setzt auf Genuss. Regional typische Speisen und Spezialitäten wie Sächsische Kartoffelsuppe, Leipziger Allerlei, Sächsischer Sauerbraten, Dresdner Christstollen®, Pulsnitzer Lebkuchen oder Bautzner Senf sowie regionale Biere, Weine, Säfte und Mineralwasser gehören jederzeit zum kulinarischen Angebot der gastfreundlichen Sachsen. Es gibt Genussfestivals und Spezialitätenwochen. Gästen stehen längst die Türen von Schauwerkstätten und gläsernen Produktionsstätten offen.

Das touristische Angebot Sachsens lockt Singles, Paare und Familien gleichermaßen. Letztere übrigens genießen in zertifizierten, familienfreundlichen Orten, Beherbergungs- und Freizeiteinrichtungen einen besonderen Stellenwert, ebenso wie Gesundheits- und Wellnessurlauber und Gäste, die auf Barrierefreiheit angewiesen sind.



Ein Land mit den besten Perspektiven

Schnelle Verbindungen sind die unabdingbare Voraussetzung für eine dynamische wirtschaftliche Entwicklung. Sachsen verfügt nicht nur über eines der modernsten Kommunikationsnetze Europas, der Freistaat bietet auch eine hervorragende Verkehrsinfrastruktur. Straßen-, Schienen-, Wasser- und Luftverkehr ergänzen sich dabei ideal.

Eine zukunftsfähige Infrastruktur

Mit einem überörtlichen Straßennetz von rund 13.600 km kommt Sachsen auf eine Netzdichte, die über dem Bundesdurchschnitt liegt. Autobahnverbindungen existieren sowohl zwischen den Ballungsräumen Leipzig, Dresden und Chemnitz wie auch über die A4 von Görlitz nach Polen und mit der A 17 von Dresden nach Tschechien. Zudem wird der Warenverkehr nach Polen und Tschechien durch eine große Zahl von Grenzübergängen erleichtert.

Das sächsische Eisenbahnnetz weist mit rund 2.700 km die höchste Schienennetzdichte aller Bundesländer auf. Durch den Ausbau des Strecken- und Linienverkehrs von Eisenbahn, Straßenbahn und Bussen sowie den Einsatz neuer, umweltfreundlicher Technik wurde die Attraktivität des öffentlichen Personennahverkehrs wesentlich erhöht.

Beste Verbindungen nach nah und fern

Mit Dresden und Leipzig/Halle kann Sachsen auf zwei leistungsfähige internationale Verkehrsflughäfen verweisen. Von großer Bedeutung für den überregionalen Güterverkehr ist zudem die von Prag bis Hamburg nonstop verlaufende Wasserstraße Elbe. Der Güterumschlag konzentriert sich dabei in Sachsen an den modernen Elbhäfen in Dresden, Riesa und Torgau. Als Schnittstellen zwischen Straße, Schiene, Wasser und Luft wurden in Leipzig, Glauchau und Dresden hochmoderne Güterverkehrszentren (GVZ) errichtet. Zusätzlich gibt es im ganzen Land eine Vielzahl von gut erschlossenen Industrie- und Gewerbegebieten, in denen sich inzwischen zahlreiche namhafte in- und ausländische Unternehmen angesiedelt haben.

Vor Ort unterstützt werden die Unternehmen von einer dienstleistungsorientierten Verwaltung. Ihr Service reicht von der Standortberatung bis hin zur Vermittlung von Kooperationspartnern oder Fördermitteln.

Die Forschung in Sachsen genießt einen hervorragenden Ruf. Er beruht nicht zuletzt auf ihrer starken Praxisorientierung und engen Zusammenarbeit mit der Wirtschaft. Bedeutende Zentren der sächsischen Forschung sind die Hochschulen des Landes.

Eine ausgezeichnete Forschungslandschaft

Sachsen verfügt über fünf staatliche Universitäten in Leipzig, Dresden, Freiberg, Chemnitz und Zittau. Hinzu kommen sechs Fachhochschulen sowie eine private Hochschule. Wesentliche Beiträge zur wissenschaftlichen Forschung leisten mehr als 50 außeruniversitäre Forschungseinrichtungen. Zu ihnen zählen 16 Fraunhofer-Institute, acht Institute der Wissenschaftsgemeinschaft „Gottfried Wilhelm Leibniz“, sechs Max-Planck-Institute sowie zahlreiche privatwirtschaftlich organisierte Forschungs-GmbHs.

Biotechnologie als besondere Stärke

Zukunftsweisend und von besonderer wirtschaftlicher Bedeutung ist in Sachsen die Biotechnologie. An den beiden biotechnologischen Forschungszentren, dem BiInnovationsZentrum (BIOZ) in Dresden und dem Biotechnologisch-Biomedizinischen Zentrum (BBZ) in Leipzig, kommt die enge und erfolgreiche Kooperation zwischen den sächsischen Hochschulen und der Wirtschaft bestens zum Tragen. Auch die Gründung des Deutschen Biomasseforschungszentrums 2008 in Leipzig unterstreicht die herausragende Bedeutung des Standortes Sachsen für die Forschung.

Die hervorragende Forschungs- und Entwicklungsinfrastruktur, die vielen hochqualifizierten Hochschulabsolventen und die enge Zusammenarbeit zwischen Forschung und Wirtschaft waren u. a. für High-Tech-Firmen wie Infineon oder AMD/Globalfoundries ausschlaggebend, sich für den Standort Sachsen zu entscheiden.



Willkommen in Sachsen!

Zukunftsfähige Infrastruktur



Dresden



Leipzig





Chemnitz



Meißen



Ausgezeichnete Forschung







Aus Sachsen und in aller Munde

Diese sprichwörtliche Aussage steht für das Ziel der Absatzförderung. Marketing ist in erster Linie unternehmerische Aufgabe. Dennoch ist die Hürde für klein- und mittelständische Unternehmen hoch, um für ihre qualitativ hochwertigen Produkte – oft ohne klassisches Markenimage und mit begrenztem Werbebudget – in den Regalen einen Platz zu erobern und diesen zu behaupten. Der enorme Wettbewerbsdruck für Ernährungsindustrie und -handwerk nimmt angesichts von Globalisierung und weiter wachsender Konzentration der nachgelagerten Handelslandschaft zu. Die gemeinschaftliche Absatzförderung trägt als „Türöffner“ dazu bei, die Erzeugnisse und deren Produzenten in den Fokus des Lebensmitteleinzelhandels und der Großverbraucher zu bringen. Die Nutzung des gemeinsamen „guten Absenders“ Standort Sachsen fördert die Bekanntheit in Handelszentralen und unterstützt das Marketing des Einzelunternehmens.

Aktive Förderung von guten Geschäften

Absatzförderung wird durch ein breites Spektrum von Maßnahmen des Gemeinschaftsmarketings verwirklicht. Sie zielen im Lebensmittelhandel, dem wichtigsten Vertriebsweg (Groß- und Einzelhandel, Gemeinschaftsversorgung), auf Listungen in Strecke und Regal. Dabei werden die Aufmerksamkeit der Kunden und Umsatzzuwächse durch Besuche von Fachmessen, Teilnahme an Hausmessen und Warenbörsen erreicht.

Der Export bietet Chancen zur Erschließung neuer Marktanteile. Mit der Ausrichtung des Gemeinschaftsmarketings in diesem Segment sollen die Unternehmen ermutigt und stärker bei der konzeptionellen Vorbereitung, dem Markteintritt und Aufbau von Geschäftsbeziehungen unterstützt werden. Dabei sollen Kompetenz und Erfahrung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Export für die sächsischen Unternehmen intensiv genutzt werden.

Alle Gemeinschaftsaktionen werden durch Werbemaßnahmen unterstützt. Gestartet ist das Gemeinschaftsmarketing unter dem Aktionszeichen „Spezialitäten aus Sachsen – Qualität aus Tradition“. Im Jahr 2001 wurde der Auftritt erneuert und „Sachsen genießen“ als Marke im Gemeinschaftsmarketing etabliert. Unterstützt werden die Aktionen durch Veröffentlichungen in Fachmedien. In den wichtigsten Fachzeitschriften des Lebensmitteleinzelhandels informiert jährlich ein Länderreport zu Branche und Unternehmensentwicklungen. Durch Kooperationen mit anderen Bereichen sollen Wirksamkeit und Effekt des Gemeinschaftsmarketings künftig weiter gestärkt werden.

Die Politik als verlässlicher Partner der Ernährungswirtschaft

Im „Beirat Markt und Absatz“ unter Vorsitz des Staatsministers für Umwelt und Landwirtschaft werden Strategien und Schwerpunkte für Absatzförderung und Gemeinschaftsmarketing festgelegt. Die Ernährungswirtschaft ist hier gefragt und gefordert, ihre Interessen und Bedürfnisse in den Prozess offensiv einzubringen und ergebnisorientiert Aktivitäten festzulegen.

Die Branchenstatistik und hervorhebenswerte Einzelunternehmen dokumentieren die erfolgreiche Entwicklung der Ernährungswirtschaft seit 1991. Dazu haben Absatzförderung und Gemeinschaftsmarketing des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft einen wichtigen Beitrag geleistet. Kontinuität und politisches Engagement von Staatsregierung wie auch Parlament ermöglichten verlässliche Rahmenbedingungen und wirksame Unterstützung für die Land- und Ernährungswirtschaft. Für die Zukunft der Branche soll dieser Kurs fortgesetzt werden.

Die Ernährungswirtschaft – von großer Bedeutung für Wertschöpfung und Wachstum in Sachsen

Nachdem Sie diese Broschüre gelesen haben, sind Sie vielleicht überrascht von der Vielfalt und Leistungsfähigkeit der sächsischen Ernährungswirtschaft. Sie gehört seit Jahren zur Spitzengruppe der Branchen im verarbeitenden Gewerbe und trägt damit wesentlich zu Wertschöpfung und Wachstum in Sachsen bei. Nicht nur in den Städten, sondern vor allem im ländlichen Raum stellt sie einen wichtigen Wirtschaftsfaktor dar, über den es sich zu sprechen lohnt.

Die Produkte der Ernährungswirtschaft sind unser täglich' Brot. Sie werden mit höchster Qualität und entsprechendem Aufwand hergestellt und in den Handel gebracht. Dem Verbraucher wird nicht nur geschmacklicher Genuss, sondern auch höchste Sicherheit der Produkte geboten. Die Transparenz der Erzeugung und Verarbeitung von Feld und Stall bis hin zum fertigen Lebensmittel ist tägliche Praxis unserer Betriebe. Dennoch sieht man allzu oft als Konsument und Verbraucher hochwertige Nahrungsmittel als „preiswerte Selbstverständlichkeit“ und nicht als wertzuschätzende „Mittel zum Leben“!

Dabei steht die Branche wie kaum eine andere unter erheblichem Wettbewerbsdruck. Sie sieht sich mit immer anspruchsvoller werdenden Wünschen des Verbrauchers aber auch des Gesetzgebers konfrontiert. Gleichzeitig läuft auf der Ebene des wichtigsten Absatzmarktes, dem Lebensmitteleinzelhandel, ein beispielloser Konzentrationsprozess der Unternehmen mit entsprechendem Nachfragepotenzial, dem sich die überwiegend klein- und mittelständisch strukturierten Unternehmen gegenübersehen. Dennoch hat sich die Branche durch Qualitätsorientierung, ständige Steigerung der Effizienz und innovative Anpassung an die Erfordernisse des Marktes zu dem entwickelt, was sie heute ist: Eine Säule der sächsischen Wirtschaft.

Jeder Sachse, aber auch jeder Verbraucher in Deutschland und Europa hat es täglich in der Hand: Mit der Entscheidung für Lebensmittel aus sächsischer Erzeugung trifft er eine kluge Entscheidung, getreu dem Motto der Absatzförderung: „Sachsen genießen“.

Frank Kupfer
Sächsischer Staatsminister
für Umwelt und Landwirtschaft



» Keine Zukunft
vermag gutzumachen,
was du in der Gegen-
wart versäumst. «

(Albert Schweitzer)

Adressen, Ansprechpartner, Links

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft
Ref. Markt und Absatz
Ernährungsnotfallvorsorge
Archivstraße 1
01097 Dresden
Tel.: 0351 5642320
Fax: 0351 5642329
info@smul.sachsen.de

Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie
Ref. Betriebs-,
Umweltökonomie, Markt
August-Böckstiegel-Straße 3
01326 Dresden
Tel.: 0351 26122400
Fax: 0351 26122499
lfulg@smul.sachsen.de

Sächsisches Staatsministerium für Wirtschaft, Arbeit und Verkehr
Wilhelm-Buck-Straße 2
01097 Dresden
Tel.: 0351 5640
Fax: 0351 5648068
info@smwa.sachsen.de

Wirtschaftsförderung Sachsen GmbH
Bertolt-Brecht-Allee 22
01309 Dresden
Tel.: 0351 21380
Fax: 0351 2138399
info@wfs.sachsen.de

Sächsische Aufbaubank – Förderbank
Pirnaische Straße 9
01069 Dresden
Tel.: 0351 49100
Fax: 0351 49104000
servicecenter@sab.sachsen.de

Direktvermarktung in Sachsen e. V.
Chemnitzer Straße 109
09224 Chemnitz
Tel.: 0371 27234305
Fax: 0371 27269225
Funk: 0176 10399911
dvev@direktvermarktung-sachsen.de

Fruchtsaftverband Sachsen e. V.
Hauptstraße 36
08428 Langenbernsdorf
Tel.: 03761 2986
Fax: 03761 2999
info@fruchtsaftverband-sachsen.de

Bioland Ost e. V.
Gradestraße 92
12347 Berlin
Tel.: 030 53023750
Fax: 0354 763177
info-ost@bioland.de

Büro Sachsen
Dr. Lena Weik
Am Pfarrberg 17
01623 Rüsseina
Tel.: 035242 47786
Fax: 035242 47787
lena.weik@bioland.de

Demeter - Sächsischer Ring für biologisch-dynamische Wirtschaftsweise
Brösgener Straße 2
01731 Kreischa
Tel.: 035206 26203
Fax: 035206 26204
demeter-sachsen@gmx.de

Gäa e. V. – Vereinigung ökologischer Landbau Bundesgeschäftsstelle
Arndtstraße 11
01099 Dresden
Tel.: 0351 4012389
Fax: 0351 4015519
info@gaea.de

Naturland - Verband für ökologischen Landbau e. V.
Kleinhaderner Weg 1
82166 Gräfelfing
Tel.: 089 8980820
Fax: 089 89808290
naturland@naturland.de
Fachberater Sachsen
Andreas Höfer
Kleinbothen 10
04668 Großbothen
Tel.: 034384 71855
Fax: 034384 71854
a.hoefer@naturland.de

Hopfenpflanzerverband Elbe-Saale e. V.
Döcklitzer Tor 44
06268 Querfurt
Tel.: 034771 5220
Fax: 034771 5222
Berthold@t-online.de

Interessengemeinschaft der Erzeugerzusammenschlüsse in Sachsen e. V.
Zietenstraße 125
09130 Chemnitz
Tel.: 0371 4028068
Fax: 0371 4028069
mail@interessengemeinschaft-sachsen.de

Landesinnungsverband Saxonía des Bäckerei-handwerks Sachsen
Hohe Straße 22
01069 Dresden
Tel.: 0351 4715353
Fax: 0351 4710100
info@baeckersachsen.de

Landesjagdverband Sachsen e. V.
Cunnersdorfer Straße 25
01189 Dresden
Tel.: 0351 4017171
Fax: 0351 4017172
info@jagd-sachsen.de

Landestourismusverband Sachsen e. V.
Messering 8 – Haus F
01067 Dresden
Tel.: 0351 491910
Fax: 0351 4919129
info@ltv-sachsen.de

Tourismus Marketing Gesellschaft Sachsen mbH
Bautzner Str. 45 – 47
01099 Dresden
Tel.: 0351 491700
Fax: 0351 4969306
info@sachsen-tourismus.de

**Landesverband
Gartenbau Sachsen e. V.**
Scharfenberger Straße 67
01139 Dresden
Tel.: 0351 8491619
Fax: 0351 8491623
lv@gartenbau-sachsen.de

**Marktvereinigung Obst
und Gemüse Sachsen /
Sachsen-Anhalt e. V.**
Am Landgut 1
01809 Dohna
Tel.: 0351 2641074
Fax: 0351 2641075
info@mv-obst-gemuese.de

**Mitteldeutsche
Produktenbörse e. V.**
Räcknitzhöhe 35
01217 Dresden
Tel.: 0351 4361964
Fax: 0351 4361961
info@mpb-online.com

**Sächsischer Arbeitgeberver-
band Nahrung und Genuss e. V.**
Bamberger Straße 7
01187 Dresden
Tel.: 0351 4698345
Fax: 0351 4698343
r.zwanzig@sang-online.de

**Sächsischer
Brauerbund e. V.**
Bamberger Straße 7
01187 Dresden
Tel.: 0351 4698345
Fax: 0351 4698343
info@brauerbund-sachsen.de

**Sächsischer Fleischer-
Innungs-Verband**
Erfurter Straße 12
01127 Dresden
Tel.: 0351 43800300
Fax: 0351 867480
geschaeftsstelle
@sfivsachsen.de

**Sächsischer Geflügelwirt-
schaftsverband e. V.**
Am Landgut 1
01809 Dohna
Tel.: 0351 2705539
Fax: 0351 2028422
gww.sachsen@gmx.de

**Sächsischer Landes-
fischereiverband e. V.**
Rennersdorfer Straße 1
01157 Dresden
Tel.: 0351 4824645
Fax: 0351 4824644
saechsischer.fischereiverband
@t-online.de

**Sächsischer Qualitäts-
kartoffelverband e. V.**
Fockestraße 8 c
04275 Leipzig
Tel.: 0341 3038910
Fax: 0341 3038911
info@qualitaetskartoffeln.com

**Sächsischer Schaf- und
Ziegenzuchtverband e. V.**
Ostende 5
04288 Leipzig
Tel.: 034297 919651
Fax: 034297 919665
sszv_leipzig@sszv.de

**Sächsischer Landes-
bauernverband e. V.**
Wolfshügelstraße 22
01324 Dresden
Tel.: 0351 2625360
Fax: 0351 26253622
info@slb-dresden.de

**Schutzverband
Dresdner Stollen e. V.**
Am Lagerplatz 8
01099 Dresden
Tel.: 0351 89968035
Fax: 0351 89968036
info@dresdnerstollen.com

**Weinbauverband
Sachsen e. V.**
Fabrikstraße 16
01662 Meißen
Tel.: 03521 763530
Fax: 03521 763540
info@weinbauverband-
sachsen.de

**Landesinnung der Konditoren
Sachsen-Thüringen**
Kreishandwerkerschaft Leipzig
Bitterfelder Straße 7-9
04129 Leipzig
Tel.: 0341 904860
Fax: 0341 9048620
kh.leipzig@t-online.de

**ÖBS, Öko-Bauernhöfe
Sachsen GmbH**
Bayreuther Straße 29
01187 Dresden
Tel.: 0351 4905040
Fax: 0351 4905041
info@oeps.de

**Sächsischer
Spargelverband e. V.**
Finkenmühlenweg 2
01561 Ponickau
Tel.: 035755 53747

**Landesverband
„Sächsisches Obst“ e. V.**
Am Landgut 1
01809 Dohna
Tel.: 0351 2641074
Fax: 0351 2641075
info@saechsisches-obst.de

Herausgeber:

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL)
Postfach 10 05 10, 01076 Dresden
Bürgertelefon: +49 351 5646814
Telefax: +49 351 5642059
E-Mail: info@smul.sachsen.de
www.smul.sachsen.de

Redaktion:

SMUL, Referat 32

Gestaltung und Satz:

Heimrich & Hannot GmbH

Fotos:

Einzelnachweise: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e. V. (10); Michael Bader: (04, 05, 12, 13, 15, 22, 23); Biokonditorei & Bäckerei Bucheckchen (09); Daniel Koch (18); Kirsten Lassig: (05, 18); Modespitze Plauen GmbH (24); www.oekolandbau.de (08); SBS (11); Schmidfoto Chemnitz (29); SLFV (22); SMUL (15, 16, 18, 20, 21); Fleischerei Richter (17); Archiv TMGS, Klaus Tänzer (29); www.fotolia.de: Marek Gaidukevic (01, 14, 15); Arcetos (01, 14, 15); monticelllo (01, 14, 16); Christian Jung (01, 14, 17); K.-U. Häßler (01, 14, 18); Thomas Wöhrle (01, 14, 18); xiangdong Li (01, 14, 19); Dionisvera (01, 14, 19); Elena Schweitzer (01, 14, 19); cut (01, 14, 20); karandaev (01, 14, 20); eyewave (01, 14, 20); Julián Rovagnati (01, 14, 21); silencefoto (01, 14, 21); Natalia Merzlyakova (01, 14, 22); Dionisvera (01, 14, 22); valery121283 (01); kornienko (03); Marius Graf (03); Inga Nielsen (04); Andreas Mueller (04); goodluz (04); Dana Krimmling (05); sval7 (06, 07); Christian Jung (06, 07, 08, 09, 17); Photo-K (06, 08); Africa Studio (06, 09); Springfield Gallery (06, 10); seralex (06, 11); cmnaumann (06, 12); chukov (07); Mixedpictures (07); Johannes Menk (08); line-of-sight (08); lightpoet (08, 27); lisalucia (09); Kzenon (10); Mara Zemgaliete (10); Grecaud Paul (10); ivan kmit (11); HLPhoto (11); Nailia Schwarz (15); contrastwerkstatt (16); photocrew (17); Stefan Thiermayer (18); Václav Mach (18); Thomas Renz (19); Printemps (19); Martin Schlecht (19); pixel&korn (20); The Photos (20); optico (21); digi_dresden (24); lianem (25); Henry Czauderna (25); Alexander Raths (27); Violetta (27); Marcel Schauer (27); flashpics (27); Edler von Rabenstein (28); Alexander Raths (28); Edelweiss (28); Tsuboya (28); industrieblick (28); Karin Jähne (29); Dron (29); XtravaganT (29); Hermenau (29); Tino Thoß (29); HPW (29); shoot4u (29); CandyBox Images (29); adisa (29); the_builder (29); www.istockphoto.com: Stan Rippel (27); www.photocase.com: lightpoet (08); www.pitopia.de: Thomas Böttger, 2010 (24); Thomas Otto, 2011 (24); www.shotshop.com: Sonja Witter (06, 10); Petra Albers (24); www.shutterstock.de: Tobik (03); Maglara (13); Edler von Rabenstein (28)

Druck:

Druckerei Wagner

Redaktionsschluss:

April 2013

Auflagenhöhe:

3.000 Stück, 2. überarbeitete Auflage

Papier:

Gedruckt auf 100% Recycling-Papier

Bezug:

Diese Druckschrift kann kostenfrei bezogen werden bei:

Zentraler Broschürenversand
der Sächsischen Staatsregierung
Hammerweg 30, 01127 Dresden
Telefon: +49 351 2103672
Telefax: +49 351 2103681
E-Mail: publikationen@sachsen.de
www.publikationen.sachsen.de

Verteilerhinweis:

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staatsregierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten oder Helfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für alle Wahlen.

Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist auch die Weitergabe an Dritte zur Verwendung bei der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die vorliegende Druckschrift nicht so verwendet werden, dass dies als Parteinahme des Herausgebers zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.

Diese Beschränkungen gelten unabhängig vom Vertriebsweg, also unabhängig davon, auf welchem Wege und in welcher Anzahl diese Informationsschrift dem Empfänger zugegangen ist. Erlaubt ist jedoch den Parteien, diese Informationsschrift zur Unterrichtung ihrer Mitglieder zu verwenden.