



ALLES REGIO?!

STAATSMINISTERIUM
FÜR ENERGIE, KLIMASCHUTZ,
UMWELT UND LANDWIRTSCHAFT



Freistaat
SACHSEN

INHALT

- 2 Was verbinden wir mit regionalen Lebensmitteln?

- 4 Selbstversorgungsgrad

- 8 Das Ernährungshandwerk

- 9 Kennzeichnungen, die helfen, die Herkunft von Lebensmitteln zu bestimmen

- 16 Regionalportal Sachsen

- 19 Beispiele für sächsische Regionalinitiativen

- 24 Direktvermarktung in Sachsen

- 31 Wo kann ich mehr darüber erfahren?





WAS VERBINDEN WIR MIT „REGIONALEN LEBENSMITTELN“?



NÄHE UND HEIMAT VERBUNDENHEIT UND
VERTRAUEN GENUSS UND GESCHMACK
SAISONAL FRISCHE UND QUALITÄT NACHHALTIG
KURZE TRANSPORTWEGE SICHERUNG VON
ARBEITSPLÄTZEN IN DER REGION UNTERSTÜTZT
LOKALE PRODUZENTEN



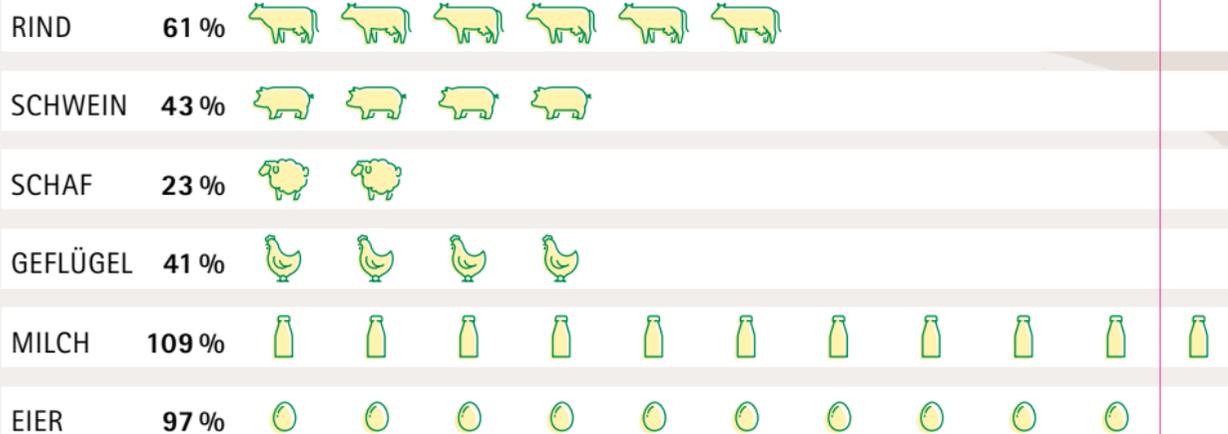
Quelle: Verbraucher- und Marktstudie „Wie regional is(s)t Sachsen?“, SMEKUL 2018

SELBST VERSORGUNGS GRAD*

REICHEN UNSERE PRODUZIERTEN
LEBENSMITTEL...?

TIERISCHE ERZEUGNISSE

Selbstversorgungsgrad* in Sachsen

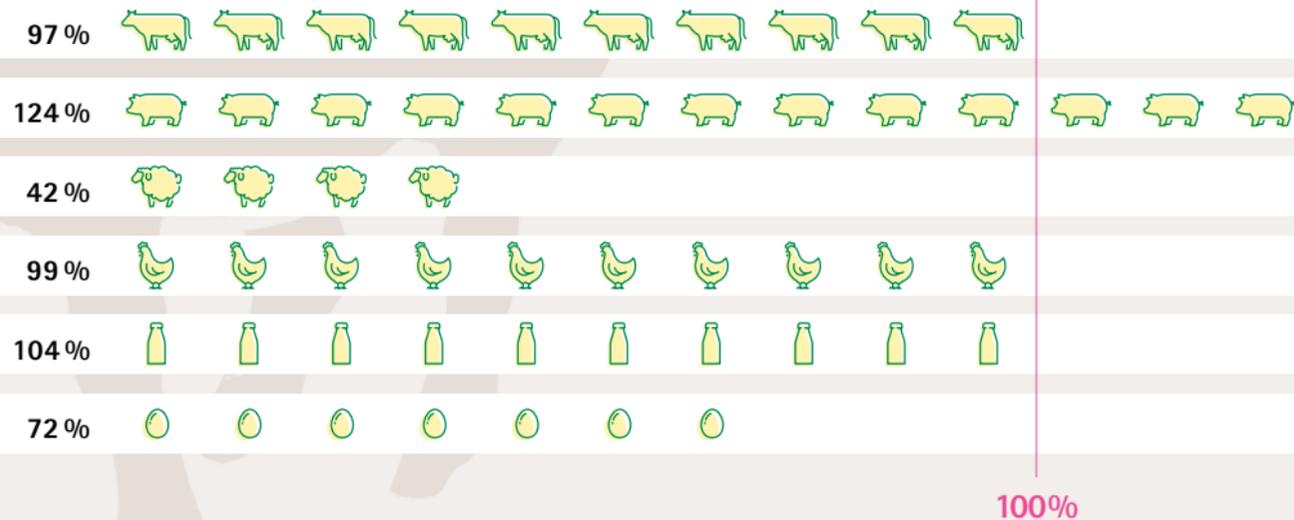


* gibt an, in welchem Umfang der Bedarf mit eigenen Produkten gedeckt werden kann
Hier zeigt er, dass die in Sachsen produzierte Milch und die Eier reichen, um den sächsischen Bedarf zu decken, hingegen muss Fleisch dafür aus anderen Regionen zugekauft werden.

100%

Quelle: LfULG 2022
Die Werte zeigen das fünfjährige
Mittel von 2017 bis 2021,
bei Milch von 2016 bis 2020.

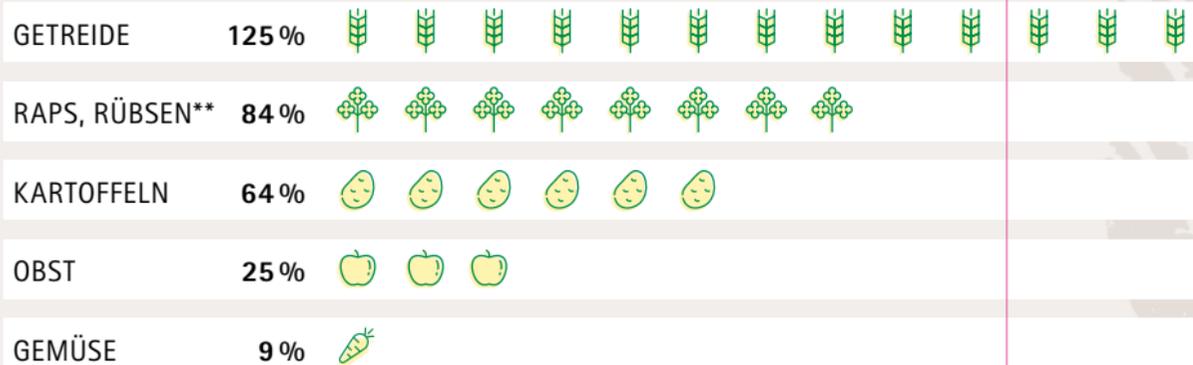
Selbstversorgungsgrad* in Deutschland





PFLANZLICHE ERZEUGNISSE

Selbstversorgungsgrad* in Sachsen



* gibt an, in welchem Umfang der Bedarf mit eigenen Produkten gedeckt werden kann

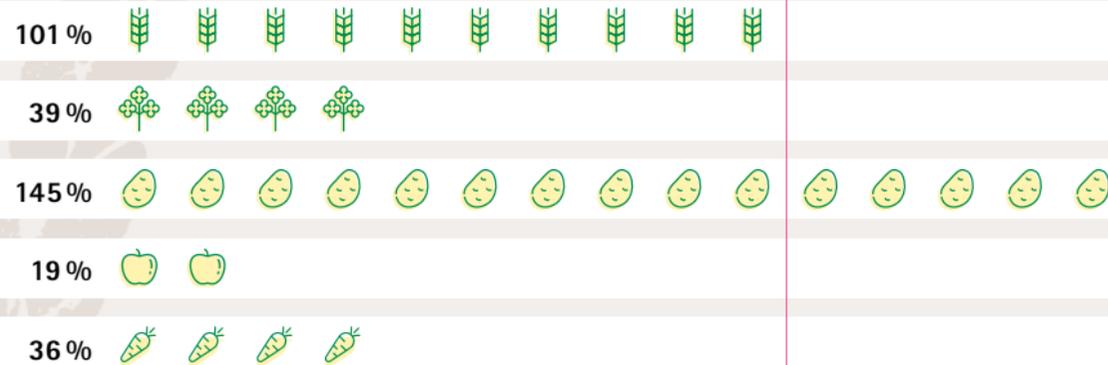
**wie Raps ein Kreuzblütengewächs, auch Rübsamen oder Rübsaat genannt; wird als Öl-, Gemüse- oder Futterpflanze angebaut

100%

Quelle: LfULG, 2022

Die Werte zeigen das fünfjährige Mittel
von 2016/2017 bis 2020/2021.

Selbstversorgungsgrad* in Deutschland



100%



DAS.. ERNAHRUNGS HANDWERK



Über **1.600 sächsische Handwerksbetriebe** verarbeiten die Rohstoffe der Landwirtschaft zu hochwertigen Lebensmitteln:



Bäckereien
fast **900**



Fleischereien
fast **500**



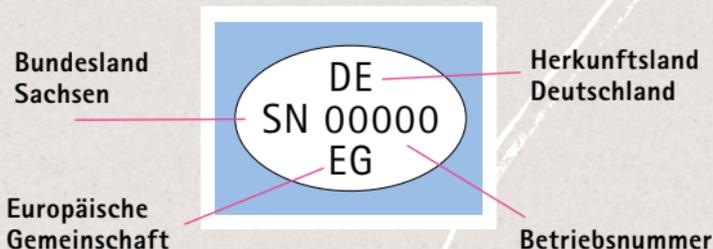
Konditoreien
etwa **150**

Hinzu kommen **Mühlenbetriebe**,
Brauereien und **Mälzereien** sowie
Weinhersteller.

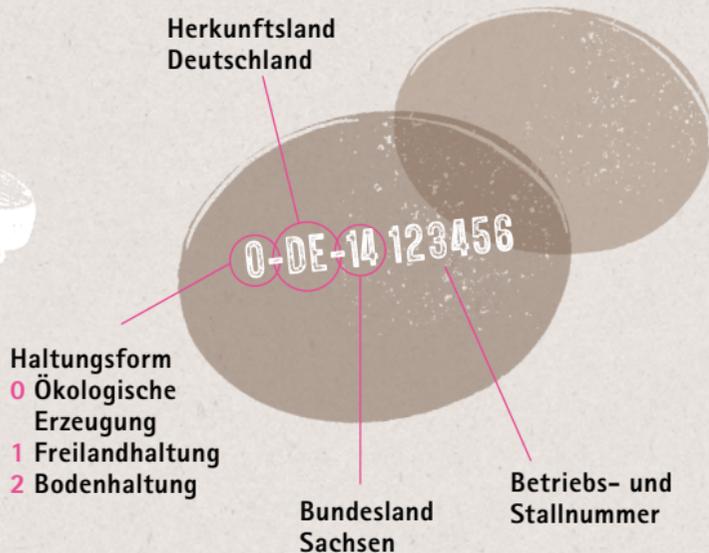
KENNZEICHNUNGEN, DIE HELFEN, DIE HERKUNFT VON LEBENSMITTELN ZU BESTIMMEN

Es gibt verpflichtende und freiwillige Kennzeichnungen von Lebensmitteln. Das **EU-Identitätskennzeichen** z.B. muss auf den Verpackungen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs abgebildet sein. Anhand des Zeichens ist für Verbraucherinnen und Verbraucher erkennbar, in welchem Staat und Bundesland sowie Betrieb das Erzeugnis zuletzt bearbeitet oder verpackt wurde.

WAS UNS DER
STEMPEL AUF
MILCHPRODUKTEN
VERRÄT:



WAS UNS DER STEMPEL
AUF DEM EI VERRÄT:





WIE REGIONAL SIND UNSERE MILCH UND MILCHPRODUKTE?

Der Begriff „Region“ ist gesetzlich nicht definiert. Regionale Labels stellen freiwillige Kennzeichnungen dar, mitunter müssen sie bestimmte staatlich festgelegte Kriterien einhalten. Sachsens Milchproduzenten liefern ihre Milch in der Regel an eine Molkerei, für die das Abholen am Standort möglich ist. Das kann aber auch eine Molkerei in einem anderen Bundesland oder Staat sein. Umgekehrt liefern Milcherzeuger aus anderen Staaten und Bundesländern ihre Milch auch an sächsische Molkereien.

Wir können nur erkennen, wo die Milch und die Milchprodukte abgefüllt wurden und danach einschätzen, wie weit der Weg bis ins Regal war.



DE
SN 016
EG



DE
SN 008
EG

MILCHVERARBEITER IN SACHSEN

- SN 006 Molkerei Hainichen-Freiberg GmbH & Co. KG, Freiberg
- SN 008 Molkerei Vogtlandmilch GmbH, Plauen
- SN 009 Heinrichsthaler Milchwerke GmbH, Radeberg
- SN 012 Molkerei Niesky GmbH – Werk Olbernhau
- SN 014 Molkerei Niesky GmbH, Niesky
- SN 015 Käsemanufaktur Falkenhain GmbH
- SN 016 Sachsenmilch Leppersdorf GmbH, Leppersdorf
- SN 017 Kurt Klinnert & Sohn Käserei-Großhandel, Rabenau
- SN 018 Käserei Lehmann GmbH, Leipzig
- SN 019 Alfred Ludwig-Käserei, Otterwisch
- SN 021 Bauernhof Steinert, Hohnstein
- SN 026 Hofmolkerei Taubenheim, Klipphausen
- SN 027 Agrar- und Handels GmbH Mehderitzsch, Hofmolkerei Bennewitz, Torgau
- SN 029 JoBa GmbH, Nossen
- SN 032 Landgut Nemt GmbH, Wurzen
- SN 10683 Kohrener Landmolkerei GmbH, Penig



Der Joghurt, zum Beispiel, wurde in einer **sächsischen Molkerei** abgefüllt, der Quark des gleichen Unternehmens in **einer Molkerei eines angrenzenden Bundeslandes**.

WAS SAGEN UNS MARKENNAMEN UND HEIMATBEGRIFFE?

SACHSEN-
FRISCHE

HEIMAT-
GESCHMACK

FRISCH
AUS DER
HEIMAT

AUS DEINER
REGION

VON HIER

Heimat kann von jedem Herstellerbetrieb sowie von allen, die Lebensmittel verkaufen, nach Belieben beworben werden, und jeder definiert den Begriff „aus der Region“ unterschiedlich. Die Angaben auf dem Etikett sollen die Kaufentscheidung erleichtern. Die Ansprüche an Regionalität legt dabei jeder für sich selbst fest.

Klarheit über die Herkunft der Milch gibt es beim Erzeuger direkt, im Hofladen oder an der Milchtankstelle.

REGIONALFENSTER

WAS KANN DAMIT GEKENNZEICHNET WERDEN?

... Lebensmittel, Blumen und Zierpflanzen

WAS SAGT ES DER VERBRAUCHERIN UND DEM VERBRAUCHER?

... woher die Zutaten stammen und wo sie verarbeitet wurden

WELCHE ANGABEN ENTHÄLT ES?

... Region für den Rohwarenbezug (z. B. Landkreis, Bundesland oder Angabe eines Radius in Kilometern)

WIE IST DAS BEI PRODUKTEN, DIE AUS MEHREREN ZUTATEN BESTEHEN?

... die erste Hauptzutat beziehungsweise die wertgebenden Zutaten müssen zu 100 Prozent aus der angegebenen Region stammen

... zusätzlich ist die Gesamtsumme aller regionalen Rohstoffe in Prozent aufgedruckt

WAS SAGT DAS SÄCHSISCHE REGIONALFENSTER MIT LANDESSIGNET ZUSÄTZLICH AUS?

... hier müssen außerdem alle Verarbeitungsschritte im Freistaat Sachsen erfolgen



Seit dem Jahr 2014 können Unternehmen ihre Lebensmittelprodukte, Blumen oder Zierpflanzen bundesweit mit der freiwilligen Kennzeichnung, dem **Regionalfenster**, bewerben. Ein mehrstufiges Kontrollsystem sorgt für Sicherheit und Transparenz: Jährliche, unabhängige Kontrollen erfolgen, die die Angaben zur Region, Zutaten und Verarbeitungsort gewährleisten. Über 5.500 Produkte sind deutschlandweit mittlerweile mit dem Regionalfenster gekennzeichnet.

EU-HERKUNFTS- UND QUALITÄTSZEICHEN

Tradition, Herkunft und Qualität von Lebensmitteln schützt die Europäische Union mit drei Herkunfts- und Qualitätszeichen. Kontrollen garantieren das.

Folgende **sächsische Spezialitäten** dürfen die EU-Siegel tragen:



„garantiert traditionelle
Spezialität“ g.t.S.

Die Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung erfolgt in einer definierten Herkunftsregion auf traditionelle Weise.



Heumilch g.t.S.

enthält Milch von Kühen, Ziegen und Schafen, die ausschließlich mit Gras, Hülsenfrüchten, Getreide und Heu gefüttert werden.



„geschützte Ursprungs-
bezeichnung“ g.U.

Die Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung erfolgen in der definierten Herkunftsregion nach hinterlegter Produktspezifikation.

**Altenburger
Ziegenkäse**

Kuh- und Ziegenmilch aus bestimmten Landkreisen in Sachsen und Thüringen werden zusammen verkäst und mit Kümmelsalz verfeinert.





„geschützte geografische Angabe“ g.g.A.

Eine Stufe der Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung findet in einer definierten Region nach hinterlegter Produktspezifikation statt.

**DRESDNER
CHRISTSTOLLEN**



**LAUSITZER
LEINÖL**



**ELBE-SAALE-
HOPFEN**



**WEISSNER
FUMMEL**



**OBERLAUSITZER
BIOKARPEN**



Entdecken Sie Ihre Region

Suchen Sie

z.B. Anbieter, Produkte ...

Suchen

REGIONAL- PORTAL REGIONALES SACHSEN

Seit dem Jahr 2017 gibt es das **Regionalportal Regionales Sachsen.de**, auf der Anbieter sich und ihre regionalen Produkte vorstellen, Regionalinitiativen bekannt gemacht werden und Spezialitäten entdeckt werden können.

Anbieter



regionale Produkte leicht finden

Über **400 regionale Unternehmen** des Ernährungshandwerks, mittlere und kleine Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft stellen sich hier vor und bieten ihre Produkte an. Man kann gezielt in seiner Region suchen.

Ausgewählte **sächsische Spezialitäten** und kulinarische Besonderheiten warten darauf, entdeckt zu werden.

Spezialitäten



sächsische Spezialitäten entdecken

Regionalinitiativen



regionale Initiativen einfach suchen

Regionalinitiativen – insgesamt mehr als 70 – stehen hier für Bauernmärkte, Bildungsangebote, Veranstaltungen und gastronomische Angebote.

Hier können **Gastronomie und Gemeinschaftspflege** gezielt nach regionalen Anbietern recherchieren.

Für Gastronomie und Gemeinschaftspflege



regionale Anbieter für Gastronomie finden

Veranstaltungen



Tee, Kaffee und Schokolade – die drei heißen Lustgetränke

18.12.2022
Talstraße 9
01662 Meißen

[Mehr erfahren](#)

Winterliches mit dem Schokoladenmädchen von MEISSEN

31.12.2022
Talstraße 9
01662 Meißen

[Mehr erfahren](#)

Tag des offenen Hofes

10.06.2023
LWU
Großberkmannsdorf

[Mehr erfahren](#)

Regionaltät mal ganz anders erleben

UND DAS REGIONALPORTAL KANN NOCH MEHR:

Hier kann man **Veranstaltungen** in der Nähe oder in ganz Sachsen entdecken, ob Grillevent, Hoffest, Schau-fischen, Festmenüs – manchmal auch eine gute Idee zum Verschenken.

Und natürlich sind alle **regionalen Erzeuger, Vermarkter, Gastronomen, Veranstalter und Initiativen** eingeladen, sich auf dieser Seite kostenfrei vorzustellen und ein kleines Stück sächsischen Genusses zu präsentieren.

Mitmachen und Informieren





Sie sind Anbieter oder Regionalinitiativ und möchten gerne ein Profil erstellen?

[Mitmachen](#)

REGIONALES SACHSEN.DE

Hier finden Sie weitere Informationen über das Regionalportal Sachsen

[Informieren](#)



Bewusst entscheiden. Hast Du Deine Region aufm Schirm?

[Entdecken](#)



**IN GANZ SACHSEN
GIBT ES VIELE
REGIONALINITIATIVEN,
DIE HEIMISCHE
PRODUKTE BEKANNT
MACHEN UND ZUM
KAUF OHNE LANGE
TRANSPORTWEGE
ANREGEN.**

BEISPIELE FÜR SÄCHSISCHE REGIONALINITIATIVEN



„Gutes von hier.“ ist ein Regionalsiegel und zugleich Netzwerk und Datenbank regionaler Produkte verschiedener Erzeugersparten im Umkreis von **50 Kilometern um Pirna**. Beteiligt sind derzeit circa 100 regionale Unternehmen in 20 Kategorien.



Die Marke „Heimatgenuss **Erzgebirge**“ ist eine Kooperation zwischen dem Tourismusverband Erzgebirge e. V., Hotels und Gaststätten mit regionaler, erzgebirgischer Küche und regionalen Erzeugern/Produzenten.



„Bestes aus der Dübener Heide“ ist eine Marke des Vereins Dübener Heide e. V. zur Förderung regionaler Erzeuger und Händler. Die Produkte stammen komplett oder zum großen Teil **aus den Landkreisen Anhalt-Bitterfeld, Nordsachsen und Wittenberg** beziehungsweise werden dort verarbeitet.



„Sächsisch-Gut“ ist eine Absatz- und Verkaufsgemeinschaft **sächsischer Direktvermarkter** mit dem Ziel, die heimischen Kräfte zu bündeln und gemeinsam eine neue starke, regional orientierte Landwirtschaft zu schaffen.



„Die Lausitz schmeckt“ ist ein Netzwerk und eine Interessengemeinschaft von über 40 kleinen und mittleren Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft **im sächsischen Gebiet der Lausitz**.



„Lausitzer Fisch“ ist eine Marke zur Bekanntmachung von Fischprodukten **aus der Lausitz**, die Teichwirtschaftsbetriebe nach Zertifizierung nutzen dürfen. Transparente Qualitätskriterien geben dem den Verbraucherinnen und Verbrauchern ein Markenversprechen. Gleichzeitig sollen Fischereiwirtschaft, Gastronomie, Kultur, Tourismus- und Gesundheitswirtschaft durch die Marke und gemeinsame Maßnahmen vernetzt und gestärkt werden.



Unter **„Erdäpfel – Kartoffeln aus Sachsen®“** werden Kartoffeln aus umweltgerechtem Vertragsanbau in Sachsen vermarktet.



„fein & sächsisch“ ist ein Netzwerk aus landwirtschaftlichen Produzenten, Lebensmittelhandwerkern, Gastronomen, Köchen sowie Dienstleistern und zugleich eine Dachmarke sächsischer Produkte und des sächsischen Ernährungshandwerks. Die Verleihung des fein & sächsisch-Gütesiegel erfolgt nur an Gastronomen in Sachsen, die hauptsächlich hochwertige und mit Liebe hergestellte Lebensmittel aus verschiedenen sächsischen Regionen verarbeiten.



Das SachsenGlück®-Siegel steht für Qualitätsfleisch aus **Sachsen**. Anhand festgelegter Kriterien werden Tier- und Umweltschutz sowie eine lückenlose Rückverfolgbarkeit gesichert.



„Erzgebirgischer Weihnachtsstollen“ ist eine Marke des Stollenverbandes Erzgebirge e. V., die das Ziel hat, sowohl regional als auch überregional mehr Aufmerksamkeit für das traditionelle Weihnachtsgebäck zu erreichen. Die Marke darf nur von Verbandsmitgliedern verwendet werden. Voraussetzungen dafür sind die ausschließliche Produktion des Weihnachtsstollens im Erzgebirge und dessen traditionelle Fertigung.



DRESDNER
CHRISTSTOLLEN®
Nur echt mit dem Siegel.

„Dresdner Christstollen“ ist eine Gemeinschaftsmarke vom Schutzverband Dresdner Stollen e. V. zum Schutz und zur Bekanntmachung des traditionsreichen Rosinenstollens aus Dresden. Die Bezeichnung/ Marke „Dresdner Christstollen“ dürfen einzig die von **Bäckereien und Konditoreien in und um Dresden** nach streng definiertem Rezept hergestellten Rosinenstollen tragen. Mittels einer jährlichen Stollenprüfung werden diese Kriterien regelmäßig überprüft.



DIREKTVERMARKTUNG IN SACHSEN

IN SACHSEN GIBT ES CIRCA
850 LANDWIRTSCHAFTLICHE
BETRIEBE MIT „VERARBEITUNG
UND DIREKTVERMARKTUNG“

Der wichtigste Vermarktungsweg ist der **Hofladen**. Oft werden die Erzeugnisse auch auf verschiedenen **Märkten**, über **Abo-Kisten**, **Lebensmittelautomaten** oder **Online-Shops** angeboten.



Unter dem Motto
„So schmeckt Sachsen“
kann man sich auf der
Internetseite des Sächsischen
Landesbauernverbandes e.V.
über **Direktvermarkter**,
Hofläden, **Märkte** und
Feste in den verschiedenen
Regionen Sachsens
informieren.

WOCHEN- UND BAUERNMÄRKTE



Ein wichtiger Vertriebsweg für die erzeugten Produkte sind regionale Märkte. Weit über 100 regelmäßig stattfindende Wochenmärkte gibt es in Sachsen. Dazu kommen jährliche Markthöhepunkte in vielen sächsischen Regionen, wie beispielsweise der Europäische Bauernmarkt in Plauen oder auch die Oberlausitzer Leinentage in Rammenau.



SCHON MAL SELBST MILCH GEZAPFT?

Milchtankstellen, an denen die frische Rohmilch aus einem Automaten selbst und direkt gezapft werden kann, liegen im Trend.

Wo man überall in Sachsen frische Milch selber zapfen kann, erfährt man auf einer interaktiven Karte im Regionalportal oder auch beim Sächsischen Landesbauernverband e.V. Dazu gibt es Tipps, wie man die frische Rohmilch behandelt, auch damit sie sich länger hält.

Milchtankstelle



SOLAWIS SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT

Solidarische Landwirtschaft ist der Zusammenschluss von landwirtschaftlichen Betrieben oder Gärtnereien mit einer Gruppe privater Haushalte.

Die Privatpersonen zahlen der Solawi nach einem vorher aufgestellten Kostenplan einen jährlichen finanziellen Beitrag. Dafür erhalten die Mitglieder zumeist wöchentlich einen Ernteanteil an regional und saisonal produzierten Nahrungsmitteln. Wie die Ernte genau aussieht, hängt von der Jahreszeit und vom Wetter ab.

Solidarische Landwirtschaft trägt Verantwortung für eine lebendige, vielfältige Landwirtschaft, bietet Beschäftigungsmöglichkeiten vor Ort und bringt saisonale, frische Lebensmittel auf kurzem Weg vom Feld auf den Teller.



Fast 30 Solawis sind bereits in ganz Sachsen gegründet worden oder gerade in Gründung. Manche bieten ein breites Spektrum, manche sind spezialisiert, zumeist auf Obst und Gemüse.

Alle in den Solawis erzeugten Produkte werden an die Mitglieder abgegeben. Die Landwirtschaftsbetriebe können durch diese Zusammenarbeit auch seltene Sorten anbieten und Produkte abgeben, die auf Grund von Marktnormen nicht in den Handel gelangen. Damit können sie zum Erhalt seltener Haustierrassen oder alter und regionaler Obst-, Gemüse und Pflanzensorten beitragen. Gerade im Umfeld großer Städte entstehen durch die Solidarische Landwirtschaft fruchtbare Stadt-Land-Beziehungen.

MARKTSCHWÄRMER

Ein neuer Trend, um frische und regionale Lebensmittel unmittelbar vom Erzeuger zu kaufen, sind die Marktschwärmereien.

UND SO GEHT'S:



1. ONLINE BESTELLEN



Einkaufen, wann und was man möchte – ohne Mitgliedsbeitrag, Bestellpflicht oder Mindestbestellwert.

2. UM DIE ECKE ABHOLEN



Den Einkauf in einer in der Nähe gelegenen Schwärmerei abholen und die Menschen persönlich treffen, die die Produkte erzeugen.

3. EINFACH GENIEßEN



Das Essen mit gutem Gewissen für sich und seine Region genießen, es ist fair bezahlt und hat kurze Transportwege. Und das schmeckt man auch.

marktschwaermer.de



**LANDWIRTSCHAFT
ZUM ANFASSEN!
ENTDECKEN, WO
DIE LEBENSMITTEL
HERKOMMEN!**

Zum „Tag des offenen Hofes“ und den über das ganze Jahr verteilten „offenen Höfen“ kann man einen direkten Einblick in die Erzeugung der Lebensmittel erhalten und ins Gespräch mit den Erzeugern selbst kommen, und es gibt ringsherum noch einiges zu erleben.



Heimisches Wild hat viele Vorzüge. Es ist ein Naturprodukt und hat einen ausgezeichneten Geschmack. Das Wild wächst in natürlicher Umgebung stressarm auf. Wildfleisch ist ein ideales Nahrungsmittel für eine gesundheitsbewusste Ernährung!

Das in Sachsen erlegte Wild gelangt auf kurzen Transportwegen und mit geringem Verpackungsaufwand frisch auf den Tisch. Das Logo „Wild aus Sachsen“ weist den regionalen Weg. Unter www.wild-auf-wild.de kann man den nächsten örtlichen Wildfleischanbieter finden.



In der Broschüre des Staatsbetriebes Sachsenforst werden Rezepte zur Zubereitung von Wildfleisch angeboten. Außerdem werden Wildarten vorgestellt und Antworten auf häufig gestellte Fragen rund um die Zubereitung von Wild gegeben.

WO KANN ICH MEHR DARÜBER ERFAHREN?



www.regionales.sachsen.de

www.regionaufmschirm.de

www.smekul.sachsen.de

www.bio.sachsen.de

www.landwirtschaft.sachsen.de

www.slb-dresden.de

www.wild-auf-wild.de/content/staatsbetrieb-sachsenforst-forstbezirk-leipzig

 [@regionale.lebensmittel.sachsen](https://www.instagram.com/regionale.lebensmittel.sachsen)

HAST DU DEINE REGION AUF DEM SCHIRM?



**Herausgeber:**

Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt
und Landwirtschaft (SMEKUL)

Postfach 10 05 10, 01075 Dresden

Bürgertelefon: +49 351 564-20500

E-Mail: info@smekul.sachsen.de

www.smekul.sachsen.de

Diese Veröffentlichung wird mitfinanziert durch Steuermittel auf
Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

Redaktion:

SMEKUL, Referat Grundsatzfragen, Agrarpolitik, Recht

Gestaltung und Satz:

genese Werbeagentur GmbH

Fotos: Katrin Müller von Berneck, Tobias Ritz (2, 10), Jan Gutzeit (4, 5, 30),
BSV Oberlausitzer Heide und Teichlandschaft (15), Michael Bader (14, 15,
25, 28), Kathleen Krenz (14), pixabay (15)

Redaktionsschluss:

31. Oktober 2022

Druck: Stelzig Druck

Auflagenhöhe: 1.000 Exemplare, 1. Auflage

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.

www.landwirtschaft.sachsen.de

