



HEIMAT? LECKER!

GUT KAUFF, WER REGIONAL KAUFF

Marktschwärmer

In Schneeberg wird für Gutes aus der Region „geschwärmt“

Die Food Assembly Schneeberg trägt einen neuen Namen: „Marktschwärmer“ steht für echte Regionalität und das Schwärmen für gute, fair erzeugte Lebensmittel. Die Internetseite dieses besonderen Marktes ist unter www.marktschwaermer.de zu finden. Ansonsten bleibt alles wie gewohnt: Online bestellen - um die Ecke abholen. Die Wortneuschöpfung „Marktschwärmer“ verbindet vor allem zwei Ideen miteinander: Zum Einen die Zusammenarbeit an einer gemeinsamen Sache - wie in einem Schwarm. Zum Anderen die Leidenschaft für gute Lebensmittel - das Schwärmen. Die Mitglieder kaufen regional und fair ein, aber eben auch lecker. Angeboten

werden jede Woche hochwertige Nahrungsmittel aus der Region wie Gemüse und Obst je nach Saison, Fleisch, Eier, Käse, Brot, Honig und Marmelade. Man kauft frische, saisonale Lebensmittel aus der Region und fördert aktiv kleine Erzeuger, faire Preise und eine nachhaltige Lebensmittelproduktion. Außer dem Namen ändert sich aber nichts. Die Mitglieder und Erzeuger der Schwärmer treffen sich weiter wie gewohnt immer Donnerstag zwischen 17 und 19 Uhr im Werkhaus Schneeberg, um die vorher im Internet auf www.marktschwaermer.de bestellten regionalen Lebensmittel abzuholen - und ihrem Bauern die Hand zu geben.

Sachsens Ernährungswirtschaft hat sich in den vergangenen Jahren kontinuierlich entwickelt. Nach vorläufigen Daten erwirtschafteten die 364 Unternehmen der sächsischen Ernährungswirtschaft mit mehr als 20.000 Beschäftigten im Jahr 2016 einen Umsatz von 5,2 Milliarden Euro. Darüber, dass die köstlichen Produkte auch sicher sind, wacht Sachsens Verbraucherschutz-Ministerin Barbara Klepsch. Mit ihr sprach Sven Günther.

WS: Zur Grünen Woche sagten Sie: „Die Kunden setzen auf gesunde und sichere Lebensmittel. Deshalb hat für uns Lebensmittelsicherheit oberste Priorität.“ Wie sicher sind sächsische Lebensmittel?

BARBARA KLEPSCH: Es stimmt. Lebensmittelsicherheit hat für uns oberste Priorität. Das erwarten auch die Verbraucher zu Recht. Und zwar unabhängig, ob die Lebensmittel aus Sachsen kommen oder europäische Importprodukte sind. Wir haben in Deutschland ein abgestimmtes Sicherungs-System. Denn sichere Lebensmittel zu gewährleisten, ist eine komplexe Aufgabe. Zuerst ist der Lebensmittelunternehmer für die Sicherheit seiner Produkte verantwortlich. Und auch die Behörden der amtlichen Lebensmittelkontrolle prüfen im Rahmen von Betriebsinspektionen und mittels Probenuntersuchungen. Die Ergebnisse der Kontrollen werden jedes Jahr veröffentlicht. Insgesamt wurden im Jahr 2015 in Sachsen knapp 38000 Betrie-

Sicher und regional

Interview mit Sachsens Verbraucherschutz-Ministerin Barbara Klepsch

be kontrolliert und fast 23000 Proben untersucht. Bei den Betriebsinspektionen lag die Verstoßquote bei 3,8 Prozent. Bei den Proben waren 13,8 Prozent zu beanstanden. Doch wichtig ist: ein sehr großer Anteil der Probenbeanstandungen betraf Mängel bei der Kennzeichnung der Lebensmittel. Eine gesundheitliche Relevanz hat dies in der Regel nicht. Damit kann man sagen, dass unsere Lebensmittel sicher sind.

WS: Würden Sie Verbrauchern raten, regional in Sachsen zu kaufen?

BARBARA KLEPSCH: Als Verbraucherschutzministerin sage ich: alle Lebensmittel müssen sicher sein. Als Verbraucherin finde ich

schon, dass wir zu Produkten aus der Region greifen sollten. Diese haben keine weiten Transportwege hinter sich und wir unterstützen damit die Erzeuger und Hersteller vor Ort.

WS: Gibt es sächsische Produkte, die auf Ihrer regelmäßigen Genuss-Liste stehen?

BARBARA KLEPSCH: Ganz klar: sächsisches Obst und Gemüse steht ganz oben auf der Liste. Aber ich gehe auch bewusst zum Fleischer um die Ecke. Ich finde es gut zu wissen, woher die Produkte kommen. Das trifft für das Gemüse ebenso zu wie für den Annaberger Stollen.

WS: Sie sind Vorsitzende der Verbraucherschutzministerkonferenz. Wie machen Sie

Ihren Kollegen sächsische Produkte schmackhaft?

BARBARA KLEPSCH: In dem wir gute Gastgeber sind und unsere Köstlichkeiten anbieten. Denn rund um die Verbraucherschutzministerkonferenz finden mehrere Arbeitsbesprechungen in Sachsen statt. Hier treffen sich Vertreter aus allen Bundesländern sowie Vertreter von Bundesministerien und -behörden.

Hier wird sich fachlich ausgetauscht und werden Beschlüsse gefasst. Und hier werden wir bei den Gästen auch mit unserer sächsischen Küche einen guten Eindruck hinterlassen.

WS: Die Europäische Union verbietet jetzt den Verkauf von Buntstiften. Kann es sein, dass der Verbraucherschutz in Teilen übertrieben wird?

BARBARA KLEPSCH: Der EU-Kommission ging es nicht um ein Verbot von Buntstiften. Sondern wurden die Blei-Grenzwerte für Spielwaren abgesenkt, und zwar auf der Basis aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse. Ziel der EU-Kommission ist der Schutz der Kinder vor Blei. Vor allem kleine Kinder nehmen oft noch Spielzeug und auch Stifte in den Mund.

Die überwiegende Mehrzahl der im Handel befindlichen Produkte hält bereits die neuen EU-Blei-Grenzwerte ein. Diese sollen voraussichtlich ab Mitte 2018 gelten. Das deckt sich auch mit den Erfahrungen aus der Untersuchung von Buntstiften im Rahmen der amtlichen Bedarfsgegenstandsüberwachung Sachsens.



Sachsens Verbraucherschutz-Ministerin Barbara Klepsch besuchte die sächsischen Aussteller auf der Grünen Woche in Berlin. Foto: SMS

Jetzt im Handel!

OMA HILDES
* Spezialitäten *

Wurstwaren und Spezialitäten aus dem Vogtland

Sächsische Geschmackskultur. Seit 1892.
SCHALLER
REICHENBACHER WURSTFABRIK WALTER SCHALLER
Buchenstraße 1, 08468 Reichenbach (VogtL.)
www.walter-schaller.de

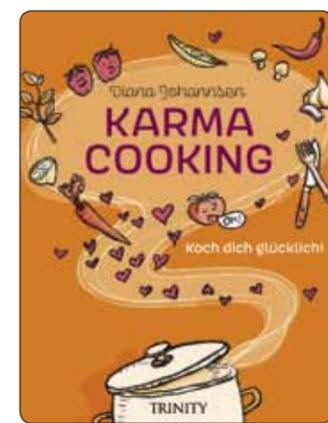
JJK:JJK_Satzdaten:93:560493:560493. - Auftrag:560493;Stichwort:Feinkost Matthes;Kunde:450097 - Feinkosthaus Matthes;Groesse:3/80,00;Farben:4C

Koch dich glücklich - mit „Karma Cooking“

Erstes Kochbuch für die Seele - mit regionalen Produkten klappts bestimmt

Wir machen uns heute unendlich viele Gedanken darüber, was wir essen. Mindestens ebenso wichtig für unser Wohlbefinden jedoch ist die Art und Weise, wie wir unsere Nahrung zubereiten. Diana Johannsen, Wasserbotschafterin von Masaru Emoto und Inhaberin der Koch-Community Karma Cooking, stellt eine Fülle von Ritualen, Gebeten, Mantras und Übungen vor, mit deren Hilfe wir unsere Nahrung energetisch positiv aufladen. Und nicht nur das: Wir können besondere Energien erwecken - Heilung, Vertrauen oder Schutz - und an Menschen verschenken, für die

wir kochen. „Karma Cooking“, eine Einladung zu einer Ernährung, die wirklich nährt, mit Ritualen, Übungen, Mantras und Rezepten von Diana Johannsen, ist ein liebevolles Geschenk für sich selbst und andere von Bolognese als Helfer in jeder Notlage über Curry Chutney als Symbol für den Geschmack der Liebe bis hin zu Mousse au chocolat für die Fülle des Lebens. Das Buch erschien im Trinity Verlag, hat die ISBN 978-3-95550-225-6. Wir verlosen zwei Bücher. Schreiben Sie eine Karte an den WochenSpiegel Aue, Wettinerstraße 54 in 08280 Aue. hb



Werkverkauf
Montag-Freitag
8:00 bis 15:30Uhr
Joseph-Haydn-Str. 3
08289 Schneeberg

Produkte mit dem Geschmack unserer Region finden Sie bei **Schwarzbach FEINKOST** oder Ihrem Lebensmittelhändler in Sachsen

Feinkostsalate
Frische Suppen
Tiefkühlgerichte



Erzgebirgische Dorfschänke Gelenau

Karpfenessen
14.04.17 - 17.04.17

Vorbestellung erwünscht!



Heinz Scherzer
Straße der Einheit 17
09423 Gelenau
Tel. 037297 / 7460
Fax 037297 / 766744