

Dachdeckerei Hahn!

Fachbetrieb des Dachdeckerhandwerks

Vordächer und Überdachungen aller Art

Dacheindeckung • Dachreparaturen

Abdichtungen • Holz- und Fassadenbau

www.dachhahn1.npage.de

04668 Grimma/OT Grechwitz · Mutzschener Str. 30

Tel./Fax

03437/701582

Mobil:

0172/9417501

Dienstleistungen

Landschaftsgestaltung – Service für Haus & Garten

Heiko Merz

Leistungsangebote:

· Zaunbau

· Obstbaumschnitt

· Baumfällung, Baumschnitt

· Form- und Heckenschnitt

· Pflanzung

· Anlegen u. Pflegen von Grünflächen

· Grundstückspflege u. Rasenmähd

· Wurzelstockfräsen

Münchteichweg 1 • 04668 Parthenstein OT Grethen

landschaftsgestaltung.merz@web.de • ☎ 034 37/76 07 07

www.landschaftsgestaltung-merz.de • Funk 0 17 3/95 18 705

Baumfällung und -schnitt

ABTRAGEN / FÄLLEN / ENTSORGEN

ab 1.10.2026 (lt. Satzung) möglich

Baudienstleistung Th. Kunze

Birkenwäldchen 1a • 04668 Grimma • Tel.: 0163/8 30 07 65

Betreuung und Pflege

Suchen Sie jemanden der Sie bei der Betreuung und Pflege Ihrer lieben Angehörigen unterstützt?

Ich bin ausgebildete Kranken-/Kinderkrankenschwester mit 20jährigen Berufserfahrung und betreue Menschen (aller Altersklassen) individuell und fachkompetent im privaten Umfeld.

• Abrechnung über Krankenkasse möglich

• stundenweise oder regelmäßig

• auf ihre Bedürfnisse abgestimmt

Habe ich Ihr Interesse geweckt? So freue ich mich auf Ihren Anruf.

Jana Jüttner – Freiberufliche Krankenschwester im Dienst von Mensch zu Mensch

Tel.: 0157-51651354 • Mail: janajuettner@googlemail.com

Service

Abholung und fachgerechte Entsorgung ihres Altfahrzeuges nach § 5, Abs. 3 Altfahrzeuggesetz.

Ankauf von Gebrauchtwagen.

Verkauf von Gebrauchtteilen zu fairen Preisen.

Autoverwertung Berkner, 04821 Brandis, 034292-79530

Transporte / Umzüge

H&W Umzugsservice

Heiko Kunze

Haushaltsauflösung/Entsorgung,

Möbel An- & Verkauf (auch komplette Haushalte),

Malerservice (Fachkraft), Übergabefertiges Herrichten,

Möbel- und Küchenmontage, Umzugskartons

www.umzug-wurzen.de · Wurzen · Lüptitzer Str. 39

☎ 03425/8397638 📞 0177/7287167

Mehr Aufmerksamkeit für Ihre ANZEIGE!

Anzeigenannahme für Privat- und Zeilenanzeigen

SACHSEN SONNTAG

LVZ Verlagsgebäude, Peterssteinweg 19, 04107 Leipzig

Weitere Geschäftsstellen:

Borna/Geithain

Brauhausstraße 3, 04552 Borna

Döbeln

Obermarkt 8, 04520 Döbeln

Altenburg

Tourismusinformation, Markt 10, 04600 Altenburg

Kostenlose Servicehotline:

0800/2 18 10 40

www.sachsen-sonntag.de

Sachsen Medien

Verpassen Sie nicht die besten Angebote.

sachsen-medien.de

HALLO WOCHENENDE!

Manchmal streicht man sich schon irritiert über den Kopf: Ist das echt alles schon wieder eine Ewigkeit her? Kleine Anekdote zu diesem 25. Oktober – an eben diesem Tag spielte der Panikrocker Udo Lindenberg einst sein erstes und einziges Konzert in der DDR. Im Palast der Republik anno 1983 vor einem ganz schön handverlesenen Publikum – und bei (freiwilligem) Verzicht auf Gassenhauer wie dem „Sonderzug nach Pankow“. Und verrückt, wie sich die Zeiten doch geändert haben ... vor gar nicht soooo langer Zeit war es schier unvorstellbar, dass gefühlt die gesamte Welt mit dunklen, weißen oder silbernen Kästchen, runde sieben mal 15 Zentimeter groß – unterwegs ist und bei diesem Unterwegssein den Blick gar nicht zu abwenden kann von eben diesen Käst-

chen. Wobei man ja festhalten muss, dass man es sich ebenso wenig vorstellen konnte, dass mal das gesamte Wissen der Menschheit in sieben mal 15 Zentimetern einen Platz findet. Hin und wieder ist es dann doch ganz schick, mal darüber zu philosophieren, was angesagt war in der eigenen Kindheit und Jugend: Weil man da mal darauf stößt, dass es bei allen Veränderungen auch Konstanten zu geben scheint. Der Sonderzug nach Pankow funktioniert als lockeres und dennoch menschliches Lustig-Machen über Obrigkeiten bis zum heutigen Tag. Und so wirklich ist der Hamburger Panik-Rocker auch nicht aus der Mode gekommen über die Generationen hinweg – ein tröstlicher Gedanke, findet ... **JENS WAGNER, REDAKTION SACHSEN MEDIEN**

„Mein Platz ist hier“

TITELGESCHICHTE: Maria Müller führt den Bio-Hof ihrer Familie in Röcknitz – mit Biokisten und Direktvermarktung nach Leipzig ein Geschäft aufgebaut, das den Blick nach vorn wagt.

THALLWITZ/RÖCKNITZ. Maria Müller arbeitet sich vorsichtig zwischen ihren Paprikapflanzen hindurch. Zwischen dichtem Grün leuchten an diesem sonnigen Herbsttag orangefarbene Früchte. Die 36-Jährige geht vorbei an Cherrytomaten und Physalis. Hier, in einem ihrer drei Gewächshäuser, zeigt sich, wie sie ökologische Landwirtschaft betreibt: möglichst viel selbst anbauen, möglichst wenig zukaufen – und genau beobachten, was Boden, Pflanzen und Wetter verlangen.

Die junge Landwirtin baut auf dem Biohof ihrer Familie in Röcknitz zwischen Wurzen und Eilenburg vor allem Gemüse für den direkten Verkauf an. Salate, Gurken, Kohlrabi, Paprika, Tomaten und Rosenkohl landen in der „Hundertmorgenland“-Biokiste, die vor allem Leipziger Kunden kennen. Müller nennt ihren Gemüsebau ein „Tetris-Spiel“. Im Winter schiebt sie die verschiedenen Kulturen gedanklich über die Felder. Im Juni und Juli zeigt sich, ob die Planung aufgeht. 2026 hat gezeigt, wie schnell das System an seine Grenzen kommt: Hitze und Trockenheit schädigten Pflanzen, erhöhten den Schädlingsdruck und machten die Bewässerung aufwendiger.

Maria Müller tritt in die Fußstapfen ihres Vaters Hartmut, der seit über 30 Jahren einen Biohof in Röcknitz zwischen Wurzen und Eilenburg betreibt.

Foto: Thomas Kube

gen. Heute bewirtschaftet die Familie rund 130 Hektar. Der Traditionsbetrieb war aber auch ein Pionier: Ihr Vater Hartmut stellte den Betrieb kurz nach der Wende auf ökologischen Landbau um, seit 1995 werden eigene Bio-Produkte angeboten. Maria Müller ist mit dieser Landwirtschaft aufgewachsen und hat dabei ihre eigene Vorstellung davon entwickelt, was Bio ausmacht. Für sie geht es nicht allein darum, auf chemische Pflanzenschutzmittel zu verzichten. „Es ist ja auch eine Ganzheitlichkeit“, sagt sie. Für Müller gehört möglichst viel in einen Kreislauf: Der Boden soll gesund bleiben und die Nährstoffe liefern, die die Pflanzen brauchen. Die Rinder gehören für sie deshalb zum System dazu – ihr Mist versorgt die Gemüseflächen, während ein Teil des Futters auf den eigenen Flächen wächst. „Wir füttern den Boden, um selber gefüttert zu werden“, beschreibt sie ihre Vorstellung. Trotz dieser frühen Prägung wollte Müller als Jugendliche zunächst weg vom Hof und dem kleinen Dorf am Rand der Hohburger Berge.

Ihre Faszination für Lebensmittel blieb. Nach der Schule studierte sie Ökotrophologie in Bernburg mit Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie und arbeitete anschließend in der Qualitätssicherung und einem großen Tiefkühlunternehmen in Bremen. Dort lernte sie die in-

dustrielle Seite der Lebensmittelproduktion kennen – und verlor nach eigener Aussage zunehmend die „Liebe zum Produkt“. Sie reiste und arbeitete auf einer Permakultur-Finca auf La Gomeira. Dort entdeckte sie die Landwirtschaft neu. „Da dachte ich mir: Was für ein Geschenk das eigentlich ist, das ich zu Hause Land habe, und wie wertvoll das ist!“. Zurück in Deutschland entschied sie sich für ein Agrarwissenschaftsstudium in Halle. Sie studierte und arbeitete parallel auf dem Familienhof, spezialisierte sich auf Pflanzenbau und lernte im Studium auch die konventionelle Landwirtschaft kennen. „Das war gut, ich bereue es nicht, weil ich dadurch einen ganzheitlichen Blick auf die Sache bekommen habe.“ 2017 machte sie ihren Abschluss.

Nach dem Studium arbeitete Müller fest auf dem Familienhof, gründete zwischenzeitlich mit ihrem damaligen Partner einen eigenen Ackerbaubetrieb in Sachsen-Anhalt und stellte auch diesen auf Bio um. Doch der reine Ackerbau war ihr auf Dauer zu eintönig. „Mein Platz ist hier“, sagt sie nun über den Familienhof. Heute arbeitet sie gemeinsam mit ihrem Vater dort, seit rund zwei Jahren läuft die Hofnachfolge. Für die 36-Jährige geht es damit auch um die Frage, ob und wie sich ihre Vorstellungen von der ökologischen Landwirtschaft unter den Bedin-

gungen von heute dauerhaft tragen lassen.

Wer 2026 über Landwirtschaft spricht, kommt an der letzten Juniwoche mit bis zu 40 Grad Celsius im Schatten nicht vorbei. Auch Maria Müller erinnert sich genau an diese Tage: „Ich war mittags drin und früh und abends draußen, weil es so heiß war.“ Dabei beginnt im Juni eigentlich die Zeit, in der auf ihren Feldern immer mehr passiert: Die ersten Bohnen und Kartoffeln sind da, die Fülle nimmt zu. In diesem Jahr aber war Müller vor allem mit einem beschäftigt: „Wir waren nur am Bewässern.“ Den ersten Satz Bohnen musste Müller abschreiben. 400 Quadratmeter waren eigentlich für die Ernte vorgesehen, doch die Pflanzen warfen ihre Blüten ab. Was danach auf dieser Fläche noch wuchs, war so unregelmäßig, dass sich die Ernte für sie nicht mehr lohnte. „Es war einfach ein ganz klarer Hitzeschock.“

Die Hitze ist dabei nur ein Teil des Problems. Trockenheit verändert auch den Schädlingsdruck und erhöht den Aufwand für den Anbau. Nach der Hitze-woche wurde etwa die Hälfte ihrer Jungpflanzen für den Lagerkohlrabi von Erdflöhen zerstört. „Die haben mir meinen Lagerkohlrabi aufgefressen“, sagt Müller. Seit drei, vier Jahren müsse sie außerdem regelmäßig Neemöl gegen Kartoffelkäfer einsetzen. Brennnesseljauche nutzt sie zur Düngung und Pflanzenstärkung. „Der Druck durch Schadinsekten nimmt durch die Hitze und Trockenheit enorm zu“, erklärt sie.

Gleichzeitig will Maria Müller Bio nicht zu einem Luxusprodukt machen. „Mir ist total wichtig, dass Bio-Lebensmittel für alle Menschen erschwinglich sind“, sagt sie. Doch wenn Trockenheit und Hitze mehr Bewässerung, Arbeit und Mittel erfordern, stellt sich irgendwann die Preisfrage. „Irgendwann muss es vielleicht auch auf den Produktpreis umgelagert werden.“ Nur: Eine Zwiebel für vier Euro oder eine Gurke für mehr als 2,50 Euro könne sich längst nicht mehr jeder leisten.

Ein Teil der Vermarktung läuft inzwischen über feste Leipziger Abnehmer. „Es sind viele Leipziger Manufakturen aus der Erde

geploppt – Leipspeis, Edelsauer, Rosenberger“, sagt Müller. Dass Kantinen und Küchen direkt bei Bauern bestellen, weil auch Restaurantgäste wissen wollen, woher die Zutaten kommen, sei eine Entwicklung der vergangenen Jahre. Für Müller ist das mehr als ein Absatzweg: „Die Wertschöpfungskette in der Region zu belassen, nicht alles an große Fabriken zu liefern, sondern kleine Märkte vor Ort zu schaffen, hat uns alle gestärkt.“

VOM FELD IN RÖCKNITZ AUF DEN TISCH NACH LEIPZIG

Und dann sind da noch die Menschen in Leipzig, die sich ihr Gemüse direkt aus Röcknitz bis an die Haustür liefern lassen. Das Angebot gibt es praktisch seit den Anfängen des Biohofs: 1994 fuhr Hartmut Müller noch mit einem kleinen Pkw die ersten Kisten in die Messestadt. Heute werden rund 170 Kisten pro Woche auf drei Touren ausgeliefert – eine davon fährt Maria Müller selbst.

„Die Kisten sind recht groß, weil wir auch Zukauf- und Backwaren anbieten“, sagt Müller. Ein Blick in den Online-Shop zeigt, was damit gemeint ist: Neben Kartoffeln, Salat, Radichio, Rucola, Mangold und Spinat vom Hof finden sich dort weitere Lebensmittel im Sortiment. Im Schnitt kostet eine Kiste 50 bis 60 Euro, der Mindestbestellwert liegt bei 20 Euro. Manche Kunden bestellen für 150 Euro und decken damit einen großen Teil ihres wöchentlichen Lebensmittelbedarfs.

Auf ihren Feldern ist Maria Müller in dieser Woche mit der Süßkartoffelernte beschäftigt. Doch die nächste Saison ist längst in ihrem Kopf: Wie lässt sich der Anbau an mehr Hitze und Trockenheit anpassen? Wer wird künftig mit ihr auf dem Hof arbeiten? Und wie gelingt der Generationenwechsel, wenn ihr Vater bald kürzertreten will? Die Antwort könnte dort liegen, wo die Familie ihre Nische gefunden hat: beim Gemüse direkt vom Feld, bei Leipziger Manufakturen und bei den Kunden, die ihre Kiste jede Woche bis vor die Haustür bekommen. „Mein Platz ist hier“, hat Müller gesagt. **RM**

Alte Schrift, neue Erkenntnisse

GRIMMA. Ein vergilbter Brief der Großeltern, eine Notiz auf der Rückseite eines alten Fotos oder ein handschriftliches Dokument, das seit Generationen in der Familie liegt: Solche Fundstücke bergen oft spannende Geschichten – wenn man sie denn lesen kann. Denn alte Handschriften sind für viele heute kaum noch zu entziffern. Genau hier setzt eine neue Veranstaltung des Kreismuseums Grimma an.

Am Mittwoch, 28. Oktober, um 17 Uhr öffnet das Museum in der Paul-Gerhardt-Straße 43 seine Türen für alle, die sich für Familien- und Ortsgeschichte interessieren. Unter dem Titel

„Handschriften entschlüsseln“ zeigt das Kreismuseum in Kooperation mit der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden (SLUB), wie historische Quellen lesbar gemacht werden können.

Im ersten Teil des Abends geht es um die Grundlagen: von der Digitalisierung alter Texte bis zur eigentlichen Entzifferung der Schrift. Die Teilnehmenden erhalten eine verständliche Einführung in die einzelnen Arbeitsschritte. Außerdem stellt die SLUB ihre kostenfreien digitalen Rechercheangebote vor, mit denen sich historische Dokumente auch von zuhause aus untersuchen lassen.

Richtig praktisch wird es im zweiten Teil der Veranstaltung. Dann dürfen die Gäste selbst zu Hobby-Historikern werden und sich an der Entzifferung historischer Texte versuchen. Das Kreismuseum stellt dafür eine Auswahl besonders spannender Quellen aus den eigenen Beständen bereit. Wer möchte, kann aber auch eigene Schriftstücke mitbringen – etwa Briefe oder Dokumente aus der eigenen Familiengeschichte – und gemeinsam mit den Experten der Herkunft und dem Inhalt auf die Spur kommen.

Die Veranstaltung am 28. Oktober richtet sich an alle, die Freude an Geschichte haben,

Kunstvolle Schrift, rote Siegel, vergilbtes Papier: Historische Dokumente zu entziffern erfordert Übung – das Kreismuseum Grimma zeigt, wie es geht.

Foto: Kreismuseum Grimma

egal ob mit Vorkenntnissen oder ganz ohne. Sie bietet einen leichten Einstieg in die Welt der alten Handschriften und zeigt, wie viel Persönliches sich hinter vergilbtem Papier verbergen kann.

• Voranmeldung wird empfohlen. Interessierte erreichen das Kreismuseum telefonisch unter 03437 911132 oder per E-Mail an mail@museum-grimma.de. Weitere Informationen gibt es online unter www.museum-grimma.de

Impressum SachsenSonntag Wurzen, Grimma und Umgebung

Sachsen Medien GmbH
Peterssteinweg 19 | 04107 Leipzig
Telefon: 0341 2181-2660

Geschäftsführung:
Björn Steigert, Elisabeth Tenner

Kleinanzeigen: 0800 2181040
kleinanzeigen@sachsen-medien.de

Vertriebs-Service: 0341 2181-5425
zustellreklamation@sachsen-medien.de

Redaktionsleitung: Thomas Bothe

Lokalredaktion: Gina Apitz
Tel. 0341 2181-2812
E-Mail: apitz.gina@sachsen-medien.de

Sportredaktion: Jens Wagner
Tel. 0341 2181-2816
E-Mail: wagner.jens@sachsen-medien.de

Layout: Redaktion Sachsen Medien

Satz: Sperling/Computer:Satz GmbH Leipzig

Druck: MZ Druckerei GmbH
Fietze-Schulze-Str. 3 | 06116 Halle (Saale)

Anonyme Zuschriften werden nicht veröffentlicht. Jeder Leserbrief muss mit voller Adresse versehen und vom Einsender unterschrieben sein. Die Redaktion behält sich Kürzungen unter Berücksichtigung der presserechtlichen Verantwortung vor.

Zustellung: MPV Medien- und Prospektvertrieb GmbH

Anzeigenschluss: Donnerstag, 11 Uhr

Anzeigenpreisliste: 2026, gültig ab 1. Januar 2026

Errscheinungsweise: wöchentlich am Wochenende

ADA

Adressenverzeichnis

BVDA

Bundesverband Deutscher Anzeigenblätter

Falls Sie dieses Produkt nicht mehr erhalten möchten, bitten wir Sie, einen Werbeverbotsaufkleber mit dem Zusatzhinweis „bitte keine kostenlosen Zeitungen“ an Ihrem Briefkasten anzubringen. Weitere Informationen finden Sie auf dem Verbraucherportal www.werbung-im-briefkasten.de.