



Anja und Dietmar Sahlbach in ihrem Naturwarenladen in Cavertitz.
FOTO: KRISTIN ENGEL

Naturwaren aus der Region

Ob Feste oder Märkte – mit ihrem Naturwaren-Stand sind Anja und Dietmar Sahlbach aus Cavertitz im Südosten des Landkreises Nordsachsen vielerorts in der ganzen Region dabei. Nach der Flautezeit wegen der Corona-Pandemie starten sie nun allmählich wieder durch.

Von Kristin Engel

Endlich war es wieder so weit: Viele Menschen, die neugierig die vielen Naturwaren bestaunten. Selbstgemachte Fruchtaufstriche und Gelees in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen wie Birne mit Karamell, Brombeer-Holunder oder Kürbis-Orange. Verschiedene Teesorten, Seifen, Korb- und Flechtwaren, Postkarten und Tassen mit Bildern des Fotografen Thomas Barth aus Treptitz, Häkelarbeiten von den Schönaer Landfrauen und viele weitere Produkte. Am Stand in Torgau zum Abendmarkt vor wenigen Tagen war Anja Sahlbach wieder ganz in ihrem Element.

Elf Märkte, auf denen die Cavertitzerin ihre Waren aus dem Naturwarenladen angeboten hätte, sind aufgrund der Corona-Krise bisher gestrichen worden. An den Wochenenden ist sie sonst in den unterschiedlichsten Städten und Dörfern unterwegs. Doch jetzt kann es wieder losgehen!

Apropos. Wie ging es denn überhaupt bei Familie Sahlbach mit den Naturwaren los? „Die Idee kam damals von unseren beiden Söhnen. Wir hatten Äpfel übrig und da fragten sie, ob man diese auch verkaufen könne? ‚Versucht es doch einfach mal‘, haben wir damals geantwortet. So wurde ein kleiner Stand vor das Hoftor gestellt. Doch unsere

Jungs waren damals erst zehn und sechs Jahre alt. Immer wenn jemand vorbeikam, versteckten sie sich oder rannten schnell ins Haus. So wurde aus der Idee leider erstmal nichts“, erinnert sich Anja Sahlbach mit einem Lachen an diese Zeit.

Doch die Jungs gaben nicht auf. Ein Jahr später, als die Familie viele Kürbisse hatte, wurden diese rausgestellt – zusammen mit einer Spardose der Kinder. Am Ende des Tages waren die Kürbisse weg und die Spardose ein wenig gefüllt. Ein echter Erfolg!

So entstand die Idee, Naturwaren auch offiziell anzubieten. Erst 2013 mit einem kleinen Onlineshop. Doch viel besser lief es, als sie die Waren vor Ort und noch viel mehr auf den Märkten anboten. „Damals habe ich die Etiketten noch mit der Hand geschrieben. Der allererste Markt, auf dem ich war, war der Bauernmarkt in Reudnitz. Da hatte ich Fruchtaufstriche und Seife dabei. Schon früher habe ich Marmeladen gern selbst hergestellt. Wir haben viele eigene Früchte im Garten, die ich verarbeite. Ich kann nicht zusehen, wenn diese verderben. Auch Verwandte und Nachbarn bringen ihr Obst inzwischen zu uns. Seit einiger Zeit machen wir aber nicht nur Fruchtaufstriche in unserer Manufaktur selber, sondern auch verschiedene Obstsaft“, erzählt die Cavertitzerin. Mittlerweile haben sie dafür in eine Saftpresse investiert und eine eigene Saftproduktion aufgebaut. Das Obst wird zerkleinert, ausgepresst, pasteurisiert und in Bag-in-Box-Kartons



Die Leute erkundigen sich immer mehr nach regionalen Produkten.

Anja Sahlbach, Ladeninhaberin

von 1,5 oder 3 Litern abgefüllt. „Dafür dürfen wir uns auch Äpfel und Birnen von einigen Obstplantagen holen. Wie bei den Fruchtaufstrichen probieren wir hier auch die verschiedensten Geschmacksrichtungen mit verschiedenem Obst aus. Wir wollen immer gute Qualität liefern. Daher testen wir alles selbst, bevor es in den Verkauf geht. Einige größere Abnehmer der Fruchtaufstriche haben wir schon, zum Beispiel das Laaser Einkaufszentrum.“

Auf den Märkten freuen sich die Besucher über die angebotenen Köstlichkeiten. Eine Vielzahl an Märkten steht jedes Jahr auf dem Plan, darunter in Bucha, Nempt, Elsterwerda, Schloss Doberlug, Lausa, Wohlauf, Strehla, Zwethau oder Großböhlen, um nur einige zu nennen. Ja, die Liste ist lang. Am meisten genießt Anja Sahlbach aber das Köhlereifest und den Weihnachtsmarkt in der Köhlerei Eisenhammer bei Bad Dübau. Um hier dabeizusein, änderte sie sogar schon einmal ihre Urlaubspläne. „Die Leute kommen auch dorthin, wenn es regnet.

Da besteht kaum ein Unterschied zu Tagen, an denen das Wetter toll ist. Keiner will sich das entgehen lassen.“

Für ihre Naturwaren liegt der Haupterwerb bei eben diesen Märkten. Doch auch einen kleinen Laden haben die Sahlbachs in ihren Dreiseitenhof integriert. Einst war dies die Garage für den alten Trabi. Doch das liegt schon viele Jahre zurück. Heute lädt das Geschäft zum Schauen ein. „Die Leute erkundigen sich immer mehr nach regionalen Produkten. Das finden wir toll!“

„Wir haben auch ein paar neue Ideen“, fügt Dietmar Sahlbach hinzu. „Zum Beispiel ein eigenes Bier zu brauen. Doch das wird erstmal ein Traum bleiben, vorerst konzentrieren wir uns auf die Saftproduktion.“ Und er ergänzt: „Wir arbeiten nicht mit Chemie wie die Industrie. Wir verwenden zur Reinigung und Desinfektion nur biologisch abbaubare Produkte, zum Beispiel die bekannten Hausmittel Natron, Soda, Essig oder Zitrone. Wer Lebensmittel herstellt und handelt, muss immer ganz besonders Obacht auf Hygiene legen.“

Im Hofladen gibt es keine festen Verkaufszeiten. Da Anja und Dietmar Sahlbach direkt nebenan ihrer eigentlichen beruflichen Tätigkeit nachgehen – er ist in der Abwassertechnik tätig und sie ist bei einem Steuerbüro beschäftigt –, ist meistens jemand vor Ort. „Unseren Kun-

den sagen wir immer: Wenn das Hoftor offensteht sind wir auch da!“ Im Rahmen des Schülerprojektes „Genial Sozial“ bekommen sie einmal im Jahr sogar tatkräftige Unterstützung. Drei bis vier Schüler packen dann bei der Ernte der Früchte mit an. Das Geld, welches sie dabei verdienen, wird gespendet.

Zu tun gibt es immer etwas. Vom Pflanzen, Gießen, Unkrautjäten bis hin zum Obst ernten und dieses zu Fruchtaufstrichen oder Saft zu verarbeiten. Aktuell nehmen bei den Sahlbachs in Cavertitz die Kürbisse die meiste Zeit in Anspruch. „Wir ziehen die Pflanzen im Frühbeet selber. 80 Prozent sind Speisekürbisse, 20 Prozent Zierkürbisse. Zuerst sind sie in Torfquelltopfen. Ich schaue jeden Tag nach ihnen. Von 1000 Stück sind dieses Jahr nur 75 nicht aufgegangen. Das ist ein gutes Ergebnis. Wenn sie dann in der Erde sind, werden die Pflanzen über eine Mikrobewässerungsanlage mit ausreichend Wasser versorgt, die meist aus Regenwasserspeichern gespeist wird“, erklärt Anja Sahlbach. Die Kürbisse werden dann ab Ende August geerntet, am Stand vor dem Hof verkauft oder auch zur Zier bei den Märkten ausgestellt.

Nun freut sich Anja Sahlbach aber erst einmal auf die nächsten Märkte und hofft, dass die Normalität bald wieder einzieht.

Info www.naturwaren-sahlbach.de



Nach langen Corona-Wochen ist sie wieder auf Märkten unterwegs: Anja Sahlbach auf dem Abendmarkt in Torgau.
FOTO: KRISTIN ENGEL



Die Kürbisse stammen aus dem eigenen Garten.
FOTO: PRIVAT



Mit solchen Ständen präsentiert sich der Naturwarenladen Sahlbach auf den verschiedenen Märkten, hier noch im vergangenen Jahr.
FOTO: PRIVAT