

ment in eine ungewollte Isolation. Ihnen fehlt die Zeit für ihre Familie, Freundschaften, Hobbys ...

FOTO: FR



len. Informieren Sie sich dazu auch am Messstand vom 27. bis 29. August im Lausitz-Center! ■ LCA

*aktuell
vom 27.08.2015*

VOM 10. BIS 13. SEPTEMBER IM CENTER:

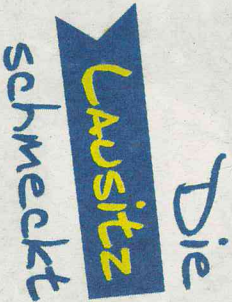
„Die Lausitz schmeckt“

Eine der 20-Jahr-Jubiläum-Aktionen des Lausitz-Centers ist eine Verkaufspräsentation der Initiative „Die Lausitz schmeckt“ vom 10. bis 13. September 2015. Aktuell sind es über 40 Unternehmen, zumeist Direktvermarkter und Betriebe des Ernährungshandwerks, die in der Gemeinschaft mitwirken und sich engagieren.

Seit ihrer Gründung im Jahr 2007 unterstützen und begleiten das Sächsische Landwirtschaftsministerium Ländlicher Raum e.V. (SLK) und das Christlich-Soziale Bildungswerk Sachsen e.V. (CSB) diese Initiative. Es sind folgende Besonderheiten, welche die Produkte der Unternehmen der Gemeinschaft „Die Lausitz schmeckt“ auszeichnen: Kurze Wege von der Herstellung bis zum Verbraucher und damit eine hohe Transparenz bezüglich Herkunft, Qualität und Herstellungsverfahren.

Seit Anfang 2014 gehört auch die Fleischerei & Partyservice Danilo Dubau GmbH aus Hoyerswerda zur Initiative. Fleischmeister Danilo Dubau übernahm den Betrieb von seinen Eltern Christa und Helmut, die diesen bis

31. Mai 1997 führten. Seitdem investierte er in eine moderne Produktions- und Schlachthanlage und baute das Filialnetz aus. Zum Angebot gehören neben Fleisch- und Wurstwaren auch Imbiss und Partyservice. Der überwiegende Teil des großen Sortiments stammt aus eigener Herstellung. Jede Woche werden Rinder und Schweine aus artgerechter Tierhaltung aus eigener Zucht und aus der Region unseres Kreisgebietes selbst geschlachtet. Die Zerlegung findet in Weißkollm statt –



in der ehemaligen Fleischerei von Sabine und Christian Rockott, der Eltern von Annett Dubau, Danilo Dubaus Frau. Die Schlachtung erfolgt in Lohsa. Von der Anzahl der Tiere bis zum Verkauf der fertigen Produkte wird auf Qualität und Frische geachtet.

Das Unternehmen nimmt jedes Jahr mit Erfolg an den DLG-Qualitätsprüfungen für Schinken und Würst teil. Es ist von der DLG

(Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet worden. Ein besonderes Angebot der Fleischerei ist der Verkauf von Rindfleisch aus einer eigenen Rinderzucht. Im Lohsener Ortsteil Driechwitz gründeten Sabine und Chri-

stian Rockott vor 13 Jahren eine

„Deutsche-Angus“-Rinderzucht. Das Fleisch dieser Rasse zeichnet sich durch gute Marmorierung und einen exzellenten Geschmack aus. Daher ist es besonders für Steaks geeignet. Die Rinder werden frisch zerlegt und ausschließlich in den eigenen Filialen verkauft. Dabei kann der Kunde ganz genau den Weg von der Weide bis auf die Ladentheke verfolgen.

Danilo Dubau ist Fleischer aus Leidenschaft. Ständig überlegen er und seine Frau Annett neue Rezepturen für die Fleisch- und Wurstwaren und erweitern das Angebot im Partyservice. Auch Kochkurse werden angeboten. Selbstverständlich mit Tipps, wie man gutes Fleisch erkennt! Seit dem Umbau des Hauptschäftes zur Eventfiliale ist der „Dry-Aged“-Kühlschrank ein echter Blickfang und zieht viele Fleisch-Liebhaber in die Hoyerswerdaer Alstadt.

■ Ute Große/ LCA

Abbildung zeigt Wun

Typisch Ford: weckt Lust auf

FORD ECOSPORT TREND

Der kleine SUV, jetzt in der 2016er Version. Auf Wunsch mit oder ohne außenliegendes Reserverad. Auch mit elektrischer Frontscheibe, Sitzheizung und mit Automatik lieferbar. In der Einstiegsversion bereits mit Radio-CD, Klimaanlage und Elektro-Komfort-Paket serienmäßig. Auf Wunsch auch mit 0% effektivem Jahreszins finanzierbar.

Bei uns für

€ 13.990,-^{1,2}

Be

Kraftstoffverbrauch (in l/100 km nach VO (EG) 715/20 geltenden Fassung): Ford EcoSport: 8,1 (innerorts), 8,1 (kombiniert), 14,9 g/km (kombiniert). Ford Kuga: (kombiniert): CO₂-Emissionen: 143 g/km (kombiniert)

Autohaus KIESCHNICK GmbH

02977 Hoyerswerda, Am Autopark 5, Tel. 03571-02943 Weißwasser, Lutherstr. 64, Tel. 03576-212 02999 Lohsa, Am Dorfranger 32, Tel. 035724-50, www.auto-kieschnick.de

¹Gilt für Privat- und gewerbliche Kunden (außer Autvernietern, Behr mit gültigem Ford Werke Rahmenabkommen) ²Gilt für einen Ford Ec PS). ³Gilt für einen Ford Kuga Trend 1,5-l-EcoBoost-Benzinmotor 2x4