



BAUTZEN
 Wilthen
 Schirgiswalde
 Neukirch
 Steinigt-wolmsdorf
 Kirschau
 Cunewalde
 Crostau
 Sohland
 Zuständig für Crostau, Cunewalde, Schirgiswalde, Kirschau, Sohland an der Spree:
Katja Schäfer (03592) 50 27 35
 E-Mail schaefer.katja@dd-v.de
 Zuständig für Neukirch, Steinigtwolmsdorf und Wilthen:
Annechristin Stein .. (03591) 49 50 50 62
 E-Mail stein.annechristin@dd-v.de

Skiclub Sohland bietet Wettkampf

Sohland. Einen Frühjahrswettkampf veranstaltet der Skiclub Sohland am Sonntag im Skisportzentrum Tännicht. 10 Uhr erfolgt der Start zum Inlinerlauf, bei dem es um die ersten Punkte im Oberlausitzcup der Langläufer geht. Um 14 Uhr wetteifern dann die Skispringer um Weiten und Punkte auf beiden Tännichtschanzen. Dieser Sprunglauf geht in die Wertung beim Oberlausitzpokal der Skispringer ein.

Aufgrund des Wettkampfes ist die Straße durch den Ortsteil Tännicht am Sonntag von 9 bis 12 Uhr gesperrt. Dadurch kommt es zu Verkehrsbehinderungen für die Anwohner in den Ortsteilen Tännicht und Randsiedlung. (SZ)

NOTIERT

In Neuschirgiswalde ist heute Einwohnertreff

Schirgiswalde. Eine Einwohnerversammlung findet heute in Neuschirgiswalde statt. Sie beginnt um 19 Uhr im Gasthaus „Zur frischen Quelle“. Bürgermeister Patric Jung (CDU) wird über die Entwicklung Schirgiswaldes sowie über Vorhaben informieren. Die Bürger haben die Gelegenheit, Fragen zu stellen. Auch für Diskussionen ist Zeit. (SZ)

Schnupper-Training für Fußballkids in Kirschau

Kirschau. Zu einem Schnupper-

Neues Etikett ziert Säfte aus Sohland

Sohland. In modernem Design präsentieren sich Waren aus der Lausitzer Früchteverarbeitung. Auch neue Produkte kommen auf den Markt.

■ **Katja Schäfer**

Saft geschwungene Berge und ein Umgebendehaus zieren die neuen Etiketten der Saftflaschen, die aus der Lausitzer Früchteverarbeitung Sohland kommen. „Wir haben die hiesige Landschaft integriert, weil wir ein modernes edles Design gestalten und zugleich die Tradition und das Regionale beibehalten wollten“, erklärt Prokurist Maximilian Deharde. Der 26-Jährige ist Mitte 2007 in das Unternehmen seines Vaters eingestiegen und seit Anfang dieses Jahres für den Konsumgüter- und den innovativen Bereich verantwortlich. Das Einführen des neuen Designs für die Glasflaschen war eine seiner ersten „Amtshandlungen“.

Farben leiten die Käufer

An den verschiedenen Farben der Etiketten und den darauf abgebildeten großen Früchten sollen die Käufer künftig sofort erkennen, um welche Sorte es sich handelt; und zwar auch, wenn sie von oben in den Kasten schauen – die neuen Hals-Etiketten machen es möglich. Kräftiges Rot dominiert zum Beispiel die Flaschen mit Cranberry-Nektar. Der bereichert seit knapp zwei Monaten das Sortiment der Lausitzer Früchteverarbeitung, die zum einen Konsumgüter wie Säfte, Obst- und Sauerkonserven, Konfitüren, Fruchtmus und -grütze herstellt und zum anderen Nahrungsmittel-Zusatzstoffe, zum Beispiel Fruchtzubereitungen und Aromen für Milch-, Süß- und Backwaren sowie Getränke produziert.

Ebenfalls ganz neu auf dem Markt sind Waren unter dem Titel Naturhof Sohland. „Für diese Säfte und Konserven werden biologische Produkte gesund und natürlich verarbeitet“, sagt Maximilian Deharde. In den nächsten Monaten kommen



Maximilian Deharde, verantwortlich für die Produktion in der Lausitzer Früchteverarbeitung Sohland, prüft die Flaschen an der Abfüllung. Er ist Mitte 2007 in das Unternehmen seines Vaters eingestiegen. Fotos: SZ/Un

da „sehr viele neue innovative Produkte“ hinzu, kündigt er an, ohne derzeit mehr zu verraten. Parallel dazu geht die bei den Säften begonnene Design-Veränderung bei den Konfitüren und Konserven weiter.

Der Sohlander Betrieb hat gegenwärtig rund 150 Beschäftigte, darunter sind stets vier, fünf Auszubildende als Lebensmitteltechniker sowie im kaufmännischen Bereich. Gearbeitet wird in zwei Schichten, in der Fruchtzubereitung und teilweise im Bereich Konserve sogar dreischichtig. – „Unsere Stärke ist, dass wir den Grundstoff der Säfte

Über 100-jährige Geschichte

- **Die Geschichte** der Firma geht zurück bis 1901. Damals gründete Hugo Paul die Lausitzer Konservenfabrik. Seit 1933 werden Fruchtsäfte hergestellt.
- **Die deharde holding GmbH** übernahm 1992 die Vorgängerbetriebe. 1998 wurden diese in die Lausitzer Früchteverarbeitung GmbH überführt, die ihren Hauptsitz in Sohland hat.
- **1999** wurde die Traditionsmarke „Lockwitzgrund“ übernommen.
- **Heute** ist „Lausitzer“ der größte Früchteverarbeitungsbetrieb in Sachsen.

selbst herstellen, zum Beispiel das Püree für den Mango-Saft. Andere Firmen kaufen das zu“, sagt der Prokurist und betont, dass „Lausitzer“ möglichst viele Ausgangsstoffe aus der Region bezieht. Vermarktet werden die Produkte aus Sohland in ganz Deutschland. Delikatessen wie Konfitüren oder Meerrettich landen auch auf den Tischen in anderen europäischen Ländern wie Spanien. Besonders begehrt sind nach Aussagen von Maximilian Deharde der Apfelmus, Erdbeer- und Himbeer-Konserven sowie Diätprodukte. Der junge Diplomkauf-

mann berichtet, dass die Unternehmen in der Region ein gutes Wachstum verzeichnen wurden neue Produkte entwickelt, der Bereich Fruchtaufstockung. Inwieweit werden die Produkte aus Sohland in ganz Deutschland. Delikatessen wie Konfitüren oder Meerrettich landen auch auf den Tischen in anderen europäischen Ländern wie Spanien. Besonders begehrt sind nach Aussagen von Maximilian Deharde der Apfelmus, Erdbeer- und Himbeer-Konserven sowie Diätprodukte. Der junge Diplomkauf-

■ www.lausitzer.de