

REGIONAL

IST 1. WAHL

BERLIN-BRANDENBURG

März/April 2007

Vor Ort bei
Bio-Erzeugern
aus der Region!



Mir wäre heute total
nach Maibutter.



Uschi, es ist März –
und Freitag!*

Ortstermin in Brodowin

Die Suche nach dem Erfolgsgeheimnis der Brodowiner Milch führt erst einmal in den Stall – zu den ausgewiesenen Fachleuten für Rohmilch, den 300 Schwarzbunten. Würden sie sich nicht so wohlfühlen und würden sie nicht so gutes Futter bekommen, hätte Michael Kuper, Leiter der Hofmeierei, ein Problem. Denn Käse machen kann er nur aus bester Milch.

Lesen Sie mehr dazu auf S. 2.

*Was jeden Freitag in Brodowin los ist, verrät Michael Kuper auf den Innenseiten.

Im Gespräch mit Michael Kuper:

Was gibt's Neues von der Milch?



Michael, in Brodowin wohnen die Kühe direkt neben der Meierei. Zufall oder Absicht?

„Die Nachbarschaft von Milcherzeugern und Milchverarbeitern ist beabsichtigt. Denn wir müssen mit der Landwirtschaft Hand in Hand arbeiten, um unseren Rohstoff Milch möglichst frisch zu bekommen. Außerdem sind wir ein Demeter-Betrieb. Wir haben immer den gesamten Kreislauf im Blick.“



Kreislauf heißt, dass die Brodowiner Kühe fressen, was auf den Brodowiner Feldern



wächst: Gras bzw. Heu, Lupinen, Getreide und Erbsen. Mit ihrem Mist tragen sie dazu bei, die Böden mit den nötigen Nährstoffen zu versorgen. Eine Besonderheit des biologisch-dynamischen Landbaus erkennt man schon von Weitem: Alle Kühe haben Hörner. Das Enthornen der Tiere ist Demeter-Bauern ausdrücklich verboten. Überhaupt: Demeter. Das ist in Brodowin ein zentrales Thema.

Hat dich der Demeter-Anspruch nach Brodowin gelockt?

„Ja, das war ein wichtiger Punkt, um aus dem Allgäu, wo ich das Käseriehandwerk gelernt habe, rauf nach Brodowin zu ziehen. Diese riesigen zusammenhängenden Flächen, die hier biologisch-dynamisch bewirtschaftet werden. So etwas gibt es nur in den neuen Bundesländern: Demeter-Land so weit das Auge reicht!“

Ohne die LPG Lüdersdorf, die hier zu DDR-Zeiten Rohmilch produzierte und nach der Wende aufgelöst wurde, wäre der heutige Landwirtschaftsbetrieb mit 1.200 ha Fläche am Stück nicht denkbar. Aber das ist lediglich die Vergangenheit der Milchwirtschaft. Für die Zukunft hat Michael Kuper einiges vor. Zum Beispiel seine Milch und die Ansprüche der Milchtrinker immer wieder aufeinander abzustimmen. Die Einführung einer neuen Einwegverpackung gehört für ihn dazu.

Außer eurer Flaschenmilch bietet ihr seit Januar auch eine Tütenmilch an. Warum das? Kann Einweg ökologisch sinnvoll sein?

„Ja, manche Systeme schon. Die Pfandflasche hat auf kurzen Wegen zwar die beste Ökobilanz. Aber sie wird dicht gefolgt von der Milchtüte, die sich viel



besser recyceln lässt als etwa der klassische Milchkarton aus Verbundstoffen. Unsere Tüte ist aus Kreide und recycelbarem Kunststoff. Mit diesem Materialmix und ihren 16 g Gewicht kommt sie auf eine super Ökobilanz. Wir fahren also zweigleisig ökologisch: mit Pfandflasche und Einwegtüte.“

Außer Trinkmilch produzieren die Brodowiner Quark, Butter, ihren Bauernkäse in mehreren Geschmacksrichtungen und Mozzarella. Jeden Freitag ist Mozzarellatag. Dann herrscht in der Meierei ab 2.00 Uhr nachts Betrieb: Erst wird die Milch vom Vorabend pasteurisiert, dann laufen die beiden Abfüllanlagen auf Hochtouren, denn die frisch abgefüllte Milch wird gleich morgens vom Naturkost-Großhändler Terra abgeholt. Ab 6.00 Uhr ist Zeit für die Käseerei.

Eure Mozzarellaproduktion ist erstaunlich. Läuft der denn auch im Frühling?

„Keine Sorge, der ist schnell weg. Unser Mozzarella geht nicht nur in den Einzelhandel. Die Freitagproduktion wandert direkt auf Tiefkühlpizzen in Demeter-Qualität. Deshalb machen wir freitags auch keine hübschen Kugeln, sondern praktische Stangen.“



Für den Mozzarella interessiert sich auch ein weiterer Betriebszweig in Brodowin: der Hofladen. Besonders wenn im Sommer die Brodowiner Tomaten reif sind, findet der Kugelkäse reißenden Absatz. Aber auch in der kalten Jahreszeit kann man im Laden hofeigenes Gemüse kaufen, denn in den Glashäusern und Lagern der Brodowiner Gärtnerei ist immer Betrieb. Oder, Bert Wolbrink?

(Was Bert Wolbrink dazu meint, lesen Sie auf der nächsten Seite.)



Im Glashaus und auf den Feldern:

Was wächst denn schon im März?

Bert Wolbrink und sein Team haben alle Hände voll zu tun – auch wenn in den Beeten und Treibhäusern scheinbar nichts los ist. Denn erstens stecken bis Anfang eines Jahres immer noch einige Gemüse im Boden, die bei Bedarf geerntet werden. Zweitens lagern auch im Winter und Frühjahr Kartoffeln und Kohl, Möhren und Rote Bete in der riesigen Lagerhalle. Und drittens hat Bert auch im leeren Treibhaus bereits deutlich die Reihen von Salaten, Tomaten, Paprika und Gurken vor Augen, deren Aussaat bzw. Pflanzung gut geplant sein will.

Bert, womit eröffnet ihr die Gemüsesaison in Brodowin?

„Ende Februar geht's los mit Salat und Kohlrabi hier im Treibhaus, im April kommen Tomaten, Paprika und Gurken. Und ab September wieder Kohlrabi, kombiniert mit Feldsalat. Aber das sind nur unsere



Treibhausgewächse. Wir bewirtschaften in der Freilandsaison von April bis Januar auch noch 24 ha Land mit Gemüse. Das ist eine gigantische Fläche: größer als 33 Fußballfelder.“

Tatsächlich gehört Brodowin zu den größten Demeter-Gärtnereien in Deutschland – obwohl die Böden im Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin alles andere als ideal für den Gemüseanbau sind.

Du kommst aus den saftigen Niederlanden und hast dein Handwerk sozusagen im Gemüseseparadies erlernt. Machen dir die kargen Brodowiner Böden keinen Kummer?

„Klar sind die Bedingungen hier schwieriger – aber eben auch reizvoller. Wir haben inzwischen bei vielen Kulturen den Bogen raus. Die Möhren ernten wir z. B. von Hand. Das ist zwar sehr aufwändig, aber dafür haben wir weniger Ausfall und sparen uns einen Arbeitsschritt, weil wir direkt auf dem Acker sortieren. Ich bin von unseren Möhren absolut überzeugt.“

Insgesamt bauen die Brodowiner Gärtner 20 verschiedene Kulturen an. Und haben aus ihrer Not – den sehr unterschiedlichen Böden und der kurzen Freilandsaison – eine Tugend gemacht. Wintergemüse wie Porree, Grünkohl oder Rosenkohl gehören zu ihren Spezialitäten.



ten. Und auch die regionalen Klassiker, allen voran die Pastinaken, erfreuen sich wachsender Beliebtheit.

Auch wenn du als Gärtner nicht parteiisch sein solltest – hast du ein persönliches Lieblingsgemüse?

„Als Gärtner finde ich Zwiebeln Klasse. Privat mag ich Blumenkohl und Möhren. Meine Frau macht eine fantastische Blumenkohltorte. Und ich koche gerne ‚Stamppot‘. Das ist ein Rezept aus meiner Hei-

mat, für das man genau das braucht, was in Brodowin gut gedeiht: Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln.“

(Und wie das gekocht wird, steht auf der Rückseite.)



Typisch Demeter!

Demeter ist ein Anbauverband, dessen Mitgliedsbetriebe nach besonders strengen Richtlinien arbeiten. Ihre „biologisch-dynamische“ Wirtschaftsweise geht auf die Lehre von Rudolf Steiner zurück.



ner zurück. Demeter-Betriebe gibt es bereits seit den 1920er-Jahren. Heute bewirtschaften in Deutschland 1.400 Demeter-Betriebe rund 50.000 ha landwirtschaftliche Fläche.

UND DAS IST TYPISCH DEMETER:

- + Eine gezielte Förderung der Lebensprozesse im Boden durch Präparate (Mineralien, Heilkräuter, Kuhdung)
- + Aussaat/Anbau nach Mondphasen
- + Auf Demeter-Betrieben ist die Tierhaltung obligatorisch, Die Fütterung erfolgt zu 100% mit Bio-Futter

- + Kühe mit Hörnern – das Enthornen ist Demeter-Bauern ausdrücklich verboten
- + Ein bewusster Verzicht auf das Homogenisieren der Milch, bei dem die Fettkügelchen durch Druck zertrümmert werden (Demeter-Milch rahmt deshalb auf)

Auf nach Brodowin: Es locken Käse, Konzerte, Rote Bete und blaue Seen



Brodowin hat viele Auswärtige angezogen – und viele Einheimische gehalten. Landwirtschaftsbetrieb, Meierei und Gärtnerei zusammen beschäftigen rund 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die Arbeitslosigkeit im Ökodorf ist entsprechend gering und die Stimmung gut.

Davon kann man sich direkt vor Ort überzeugen, z. B. am **Samstag, 09. Juni**, beim diesjährigen **Hoffest im Ökodorf!**

Proviant kauft man am besten im **Hofladen** (Öffnungszeiten siehe Kasten).

Die Badehose (und den Bikini) sollten Brodowin-Besucher aber unbedingt mitbringen, denn sowohl im Brodowin-See als auch im Parsteiner See lässt sich's herrlich baden.

Der HOFLADEN ist geöffnet:

- **April bis Oktober** täglich 9–18 Uhr
- **November bis März** Di–Sa 10–17 Uhr

Mehr über das Ökodorf und seine Betriebe unter www.brodowin.de.

REZEPTE

Die Lieblingsgerichte der Brodowiner:

Berts Empfehlung:

„Stamppot“

(niederländisches Gericht aus Stampfkartoffeln mit Möhren)

ZUTATEN:

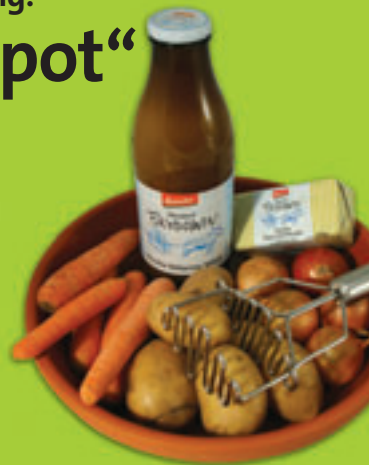
750 g Möhren
1 kg Kartoffeln
250 g Zwiebeln
40 g Butter
Milch
Pfeffer, Muskatnuss
Käse (optional)

ZUBEREITUNG:

Möhren und Kartoffeln schälen, schneiden und zusammen in einen Topf mit Salzwasser geben.

Die geschälten Zwiebeln klein schneiden, hinzufügen und eine halbe Stunde kochen, dann abgießen und mit etwas Pfeffer, Muskatnuss abschmecken und alles unter Zugabe von Butter und eventuell etwas Milch zerstampfen.

Je nach Geschmack können Käsewürfel untergemischt werden! Gut dazu passen: geschmortes Fleisch, Bratwurst oder Bohnen.



Michaels Empfehlung:

Käseknusperchen

ZUTATEN:

150 g Haferflocken
50 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Käse
1 Prise Salz
1 Prise Paprika
1 Ei
4–5 EL Wasser
150 g Butter

ZUBEREITUNG:

Die Haferflocken mit dem Mehl, Backpulver und dem Käse in einer Schüssel mischen. Das Ei unter Zugabe von Salz und Paprika mit dem Wasser verquirlen und anschließend unterrühren.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, lauwarm unter die Masse mengen, durchkneten und kalt stellen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und flach drücken. Auf ein gefettetes Backblech legen und bei 210–225 Grad 12–15 Minuten backen.



IMPRESSUM:

Das Regional-Info berichtet über Bio-Erzeuger und Verarbeiter aus Berlin und Brandenburg. Es ist ausschließlich in Naturkostfachgeschäften erhältlich.

Herausgegeben von: Terra Naturkost Handels KG, Berlin

Redaktion: Anne Mikus

Gestaltung: ZITRUSBLAU · www.zitrusblau.de

Gedruckt auf 100%igem Recycling-Papier.