

REGIONAL IST 1. WAHL

Vor Ort bei
Bio-Erzeugern
aus der Region.

BERLIN-BRANDENBURG

Produktsortiment erweitert:
Zickig im Kühlregal

Auf der Milchtüte nachzulesen:
Naturschutzprojekte im Ökodorf

Im Kurzüberblick:
Brodowiner
Land und Leute

Dem Sommer
entgegen:
Zum Hoffest
nach Brodowin

Katrin Steingräber ist für
die Brodowiner Ziegen-
herde zuständig.

Immer wieder Neues aus Brodowin.

Keine Ortschaft im Berliner Umland macht so oft von sich reden wie Brodowin: Erst die Idee eines Ökodorfs, die schon bald in Form eines großflächigen Demeter-Betriebs Gestalt annimmt, dann die eigene Molkerei, die Ölpresse, ein innovatives Verpackungskonzept und nun auch noch 220 Milchziegen. Warum es in Brodowin nie langweilig wird, was es mit den Ziegen auf sich hat und welche neuen Produkte Sie unbedingt probieren sollten, lesen Sie auf den Innenseiten.

Kostenlos mitnehmen!

Produktsortiment erweitert:

Zickig im Kühlregal

Spricht man von Milchprodukten aus Brodowin, muss man inzwischen weiter ausholen als ohnehin schon: Zur Kuhmilch in der Pfandflasche und ihrem Pendant im Einwegbeutel ist eine Ziegenmilch im Halbliter-Beutel hinzugekommen. Und auch beim Käse gilt es, den neuen Ziegenfeta und einen Ziegenfrischkäse in vier Geschmacksvariationen zu entdecken. Ludolf von Maltzan, Geschäftsführer des Ökodorfs Brodowin, erzählt mehr über seinen neuesten Betriebszweig.



Es ist genug für alle da.

Herr von Maltzan, wie sind Sie als Herr einer großen Kuhherde nun auch noch auf die Ziege gekommen?

„Ziegen haben mich persönlich schon lange gereizt. Das sind intelligente und gut zu haltende Tiere, deren Produkte immer stärker gefragt werden. Ziegenmilch ist generell bekömmlicher als Kuhmilch und gerade für Menschen mit einer Kuhmilch-Unverträglichkeit eine

willkommene Alternative. Als wir im letzten Jahr von einer Bio-Ziegenherde hörten, die kurzfristig abzugeben war, haben wir deshalb nicht lange gezögert. An Platz mangelt es uns ja nicht in Brodowin. Die 220 Milchziegen sind mit ihrem Gefolge, bestehend aus ihren Jungtieren und drei Böcken, in ein Stück Wald und einen ehemaligen Schweinestall gezogen, den wir ganz nach ihren Bedürfnissen umgebaut haben.“

Welche Bedürfnisse haben Ziegen denn so?

„Sie sind sehr sozial und leben deshalb gerne in Gruppen. Wir haben den Stall so unterteilt, dass sich immer rund 50 Muttertiere einen großen, reichlich eingestreuten Innenbereich und einen eigenen Auslauf teilen. Die Jungtiere bleiben die erste Zeit bei ihren Müttern, später springen sie nach Lust und Laune im Stall umher. Innen wie außen haben wir zudem verschiedene Klettermöglichkeiten geschaffen, denn Klettern ist die Lieblingsbeschäftigung jeder Ziege.“

zwar rund ums Jahr Ziegenmilch, aber nicht immer so viel, dass wir die gesamte Produktpalette anbieten können.“

Jetzt ist demnach eine gute Zeit für Ziegenmilch-Produkte?

„Jetzt, im Frühsommer, können wir aus dem Vollen schöpfen: Rund 400 Ziegenlämmer sind in den letzten Wochen geboren und weitestgehend auf feste Nahrung umgestellt, die Muttertiere geben aber immer noch viel Milch. Wir füllen deshalb

Funktioniert das Melken im Prinzip wie bei den Kühen?

„Ja, im Prinzip schon. Wir melken morgens und abends, immer mehrere Tiere zugleich in einem Melkstand. Anders als bei den Kühen, die als Herde eine konstante Milchleistung erbringen, ist Ziegenmilch ein saisonales Produkt: Ziegen sind nur in lichtreichen Monaten fruchtbar, bringen ihre Zicklein somit allesamt zwischen Januar und April zur Welt und geben auch dann die meiste Milch. Wir haben



Ludolf von Maltzan lebt mit seiner Familie seit 2006 in Brodowin.





nicht nur Frischmilch ab, wir verkäsen auch einen Teil der Milch zu kleinen Frischkäsen - mit und ohne Kräuter - und zu einem in Salzlake gereiften Käse nach Feta-Art. Im gesamten Jahr können wir rund 130.000 Liter Ziegenmilch verarbeiten. Zum Vergleich: unsere 260 Milchkühe bringen es auf etwa 1.600.000 Liter pro Jahr.“

Haben Sie weitere Pläne für Ihren Ziegenhof?

„Wir sind dabei, unsere Ziegenfleischprodukte gezielt zu vermarkten. Hotels und

Restaurants nehmen uns vor allem Frischfleisch ab. Und für den Naturkosthandel haben wir kleine luftgetrocknete Salamis entwickelt, die einzeln verpackt angeboten werden. Parallel dazu bauen wir eine ganz neue Molkerei, die 2011 eröffnen soll und in der wir wieder mehr Käse herstellen wollen. Bestimmt bringen wir dann auch den einen oder anderen neuen Ziegenkäse auf den Markt. Mich jedenfalls reizt es, die Möglichkeiten des Ökodorfes immer wieder neu auszukosten.“

Auf der Milchtüte nachzulesen: Naturschutzprojekte im Ökodorf

Wie lässt sich Land ertragreich bewirtschaften, ohne wild wachsende Pflanzen und wild lebende Tiere zu verdrängen? Der Verzicht auf synthetische Spritz- und Düngemittel oder das Anlegen von Hecken sind wichtige Maßnahmen, die im Bio-Landbau selbstverständlich sind. Die Brodowiner gehen einige Schritte weiter: Sie räumen Pflanzen und Tieren spezifische Schutzzeiten ein. Die Orchideenwiese zum Beispiel wird erst ab Juni, nach der Hauptblütezeit des Knabenkrauts, beweidet. Dann haben die Pflanzen ihre Samen ausgebildet, die von Ziegen und Rindern später in den Boden getreten werden. Und auch die Feldlerche, die ihre Nester so gerne mitten ins Futtergras baut, darf in Brodowin ungestört ihre Jungen aufziehen, bevor das Feld gemäht wird. Mehr über diese und weitere Naturschutzprojekte erfahren Sie auf den Brodowiner Milchbeuteln.



Im Kurzüberblick:

Brodowiner Land und Leute

- ▶ Im Ökodorf Brodowin arbeiten gut 70 fest angestellte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie etwa 20 Saisonkräfte. Viele von ihnen wohnen im Dorf, dessen Arbeitslosigkeit inzwischen auf unter 5% gesunken ist.
- ▶ Zusammen bewirtschaften sie rund 1.250 Hektar Acker- und Weideland. Hinzu kommen 22 Hektar für den Gemüseanbau (sowie 2.500 m² in Gewächshäusern).
- ▶ Auf dem Betrieb leben rund 260 Milchkühe und 220 Milchziegen - mit Jungtieren sind das bis zu 1.000 Tiere.
- ▶ In Brodowin wird nach den besonders konsequenten Richtlinien des Demeter-Verbandes gewirtschaftet, zu denen u. a. der Einsatz von biologisch-dynamischen Präparaten gehört, die ähnlich wie homöopathische Medikamente wirken.
- ▶ Das Ökodorf Brodowin gehört zu den Erstunterzeichnern der Charta fair & regional, die ein ökologisches und zugleich sozial gerechtes Wirtschaften in der Region Berlin/ Brandenburg fördert.



Dem Sommer entgegen: Zum Hoffest nach Brodowin

Am Samstag, dem 12. Juni, stehen in Brodowin wieder Tür und Tor offen. Zwischen 11.00 und 18.00 Uhr können Sie den Landwirtschaftsbetrieb besichtigen, traditionelles Handwerk erleben, im Stroh hüpfen, gut essen und trinken - kurzum: einen erlebnisreichen Tag auf dem Land genießen.

Zwischen Brodowin und Bahnhof Chorin ist ein Shuttle eingerichtet, der jeden ankommenden Zug bedient.



Ökodorf Brodowin
GmbH & Co. Vertriebs KG
Weißensee 1
16230 Chorin OT Brodowin
Tel.: 033362 - 70610
info@brodowin.de
www.brodowin.de

Rezeptempfehlungen:

Flammkuchen mit Ziegenfeta

Zutaten (für ein Blech):

250 g aromatische Tomaten	250 g schwarze Oliven (ohne Stein)
250 - 300 g Mehl	sowie Kräuter nach Belieben (z. B. Rosmarin, Thymian)
150 ml Wasser	
3 EL Öl	
1 TL Salz	
250 g Schmand	
200 g Ziegenfeta	

Zubereitung:

Aus Mehl, Wasser, Öl und Salz den Teig kneten und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Direkt auf Backpapier dünn ausrollen und vorsichtig auf ein Rost heben. Teig mit Schmand bestreichen, mit den fein geschnittenen Tomaten und Oliven belegen und mit Kräutern bestreuen. Den Ziegenfeta darüber bröseln. Im vorgeheizten Ofen bei 260 Grad ca. 12 bis 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.

Schnelle Ziegenfrischkäse-Creme

perfekt zu Ofengemüse (oder Pellkartoffeln)

Zutaten (für vier Portionen):

a) Frischkäsecreme:

100 g Sahnequark
100 g Ziegenfrischkäse
125 ml Milch
1 rote Chilischote oder
100 g schwarze Oliven ohne Stein

b) Ofengemüse:

12 kleine Kartoffeln
650 g Fenchel
350 g kleine Zwiebeln
8 Zehen Knoblauch
180 ml Olivenöl
100 ml Weißwein
1 EL Fenchelsamen
1 Prise Salz
1 Bund Petersilie,
1 Zweig Rosmarin und
12 Lorbeerblätter

Zubereitung:

a) Für die Frischkäsecreme Milch, Quark und Käse mit dem Handrührgerät vermischen. Dann die in kleine Ringe geschnittenen Oliven oder alternativ die klein gehackte Chilischote unterheben.

b) Eine Auflaufform oder ein tiefes Backblech mit Olivenöl einpinseln und mit Fenchelsamen bestreuen. Zwiebeln schälen und halbieren, Fenchel putzen und in Streifen schneiden, Kartoffeln waschen (evtl. schälen), zur Hälfte einschneiden und mit je einem Lorbeerblatt füllen. Das Gemüse in die Auflaufform legen, salzen, mit Olivenöl beträufeln und auf der unteren Einschubleiste bei 200 Grad etwa 60 Minuten garen. Nach 30 Minuten wenden, die geschälten und halbierten Knoblauchzehen und den Wein dazu geben. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

