

BIO

REGIONAL

IST 1. WAHL

BERLIN-BRANDENBURG

Vor Ort bei
Bio-Erzeugern
aus der Region.



Interview mit Helmut Schattka:
Die Kuhhorster kommen!

Ein Konzept mit Auszeichnung:
Alle Hände sind ein Teil des Ganzen.

Das Sortiment im neuen Design:
Was für ein vielseitiger Betrieb!

Ausflugstipp:
Zu den Rastplätzen der Kraniche.

Neue Ideen aus Kuhhorst.

Stolz präsentieren Vanessa, Markus, Harley und Gunnar (von rechts) eine Auswahl der Kuhhorster Hofspezialitäten. Das ganze Sortiment hätte unmöglich aufs Foto gepasst. Warum die Vier aus der Meierei auf die neue Rezeptur ihrer Joghurt-Desserts schwören, was den vielseitigen Bio-Betrieb im Havelland auszeichnet und welche Ideen sonst noch in den Köpfen der Kuhhorster stecken, lesen Sie auf den Innenseiten.

Kostenlos mitnehmen!

Rezepte auf der Rückseite: Bunte Nudeln mit Kürbissahne und Kuhhorster Käsekuchen.

Interview mit Helmut Schattka:

Die Kuhhorster kommen!

„Gestern waren wir ein Ökohof, heute sind wir die Kuhhorster“ heißt es furchend auf den Postkarten des Biobetriebs. Anlass für eine gesunde Portion Selbstbewusstsein gibt es in der Tat: die Kuhhorster wirtschaften so sozial wie ökologisch und bringen mit ihren Milch-, Nudel- und Fleischprodukten frischen Wind in den regionalen Biohandel.



Helmut Schattka, seit Sommer 2010 verantwortlich für die Verarbeitung und Vermarktung bei den Kuhhorstern

Herr Schattka, was gibt es Neues aus Kuhhorst?

„Neu ist zunächst das Design unserer Becher und Etiketten. Die sind im Bioladen nicht zu übersehen. Aber wir haben auch an einigen Rezepturen gefeilt: Für die Dessertcremes, die wir anfangs mit Quark und Joghurt ange-setzt haben, verwenden wir

seit September 2011 ausschließlich Joghurt, den aber mit besonderem Pfiff: Wir lassen ihn nach irischem Vorbild eine Weile abtropfen. So entsteht eine cremige Basis, in die wir Vanille-, Mokka- oder Erdbeermus rühren. Das müssen Sie probieren. Wir Kuhhorster sind jedenfalls begeistert.“

Experimentierfreudig sind Sie auch bei Ihren Nudeln ...

„Warum auch nicht? Langweilige Nudeln gibt es genug. Deshalb setzen wir dem Nudelteig Rote Bete, Bärlauch, Tomate, Basilikum, Möhre oder Spinat zu. Den Dinkel für unsere Nudeln bauen wir natürlich selbst an. Außerdem schälen wir ihn hier auf dem Hof. Das übernimmt sonst meist die Mühle, aber wir sind gute Handarbeiter, also machen wir diesen Arbeitsschritt

gleich mit.“
Hat Handarbeit bei Ihnen vor allem therapeutischen Wert?

„Natürlich setzen wir als Hof, der Menschen mit einer geistigen Behinderung beschäftigt, andere Prioritäten bei der Arbeit. Aber etwas mit den eigenen Händen zu schaffen, gibt auch Menschen ohne Handicap ein gutes Gefühl. Wir alle hier

packen überall mit an, sind vielseitig und flexibel. Meine Kollegin aus der Vermarktung zum Beispiel, die sehen Sie im Herbst öfter mal auf dem Kartoffelroder. Ein Bio-Hof sollte kein hoch spezialisiertes Unternehmen sein, sondern eine Art Organismus, in dem sich nach Möglichkeit der gesamte landwirtschaftliche Kreislauf abbildet.“



Foto: Scherwin Saadatmand

In 2011 haben die Kuhhorster 600 to Getreide geerntet, natürlich auch den Dinkel für ihre Nudeln.

Neben 300 Kühen und Rindern gehören 2.000 Gänse und Enten sowie etwa 100 Schweine zum Kuhhorster Hof



Foto: Scherwin Saadatmand

Ein Konzept mit Auszeichnung: Alle Hände sind ein Teil des Ganzen.

2006 haben die Kuhhorster den Förderpreis Ökologischer Landbau für ihr integratives Hof-Konzept erhalten. Heute arbeiten rund 110 Menschen in der Landwirtschaft bzw. den angegliederten Betriebszweigen, 80 von ihnen haben eine Behinderung. Die Kuhhorster gehören zum Verbund des Mosaik e.V., der an insgesamt 654 Standorten mehr als 1.500 Menschen mit Behinderung Arbeit oder Wohnraum und immer eine Lebensperspektive gibt.



In der Kuhhorster Lehrküche werden die Suppen für „Wünsch dir Mahl“ zubereitet. Ein Teil der Zutaten kommt vom eigenen Feld.

Also ein Betrieb vom Saatkorn bis zur Nudel, vom Ferkel bis zur Wurst?

„Ja. Wir erzeugen in der Tat unser eigenes Saatgut, ernten das daraus gewachsene Getreide, waschen und schälen es, lassen es in einer Mühle mahlen, bereiten aus dem Mehl einen Pasta-Teig, produzieren und verpacken unsere Nudeln in Kuhhorst. Gerne würden wir auch Mehl und Müsli selbst abfüllen – ein Zukunftsprojekt. Für die Fleischwaren haben wir eine hofeigene Metzgerei. Unsere Enten

und Gänse werden hier sogar geschlachtet, die Rinder und Schweine immerhin verarbeitet. Und in unserer Meierei veredeln wir Milch zu Dessert-Cremes, herzhaften Quarkspeisen und bald auch zu Weichkäse.“

Können Sie alle auf dem Hof erzeugten Rohstoffe selbst verarbeiten?

„Nein, das schaffen wir nicht. Unsere 100 Milchkühe geben mehr Milch, als wir in der Meierei bewältigen, zumindest momentan. Ein Teil der Milch geht also

in nahe gelegene Bio-Molkereien. Auch beim Getreide ernten wir mehr, als wir für Nudeln, Gebäck und Tierfutter brauchen. Wir bewirtschaften ja insgesamt 400 Hektar Land – und die Böden im Havelländer Luch sind hervorragend. Hier wachsen Roggen, Dinkel und Weizen in guter Quali-

tät. Deshalb nimmt uns Märkisches Landbrot unser Getreide gerne ab. Seitdem wir im Sommer auf biologisch-dynamische Landwirtschaft umgestellt haben, sind interessante Partnerschaften zu anderen Demeter-Betrieben in der Region entstanden. Wir wissen uns auf einem guten Weg.“

Das Sortiment im neuen Design: Was für ein vielseitiger Betrieb!

Joghurt-Cremes, herzhaftes Quarkspeisen, Bandnudeln, Gebäck (Cantuccini), Salami (von Rind und Schwein), Knacker (mit Senf oder Wacholder und so genannte Feuerbeisser) – mit diesem breiten Sortiment sind die Kuhhorster derzeit im regionalen Bio-Handel vertreten.



Foto: Scherwin Saadatmand

Ausflugstipp:

Zu den Rastplätzen der Kraniche.

Jetzt, wo es langsam ruhiger wird in Kuhhorst, die Äcker bestellt und viele Mitarbeiter im Urlaub sind, regt sich Leben auf den benachbarten Feuchtwiesen. Wie jedes Jahr im Herbst rasten Tausende von Zugvögeln auf ihrem Weg nach Süden hier im Havelland. Die Storchenschmiede in Linum bietet Führungen und ein Begleitprogramm an. Aber beeilen Sie sich: Mitte November sind die Vögel bereits wieder unterwegs. Dann hilft nur noch, aufs Frühjahr zu warten, wenn die Kraniche erneut im Oberen Rhinluch zwischenlanden.

Alle Infos unter <http://berlin.nabu.de/naturerleben/storchenschmiede/kranichsaison> oder Tel. (033922) 50500.



Bei Kuhhorst rasten die Graukraniche.

Rezeptempfehlungen:

Bunte Nudeln mit Kürbissahne



Zutaten für 4 Personen:

ca. 1 Kilo Kürbis nach Wahl, 3 kleine Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 250 ml Gemüsebrühe, 200 ml Weißwein (trocken), 1 Becher Crème fraiche, 500 g Kuhhorster Nudeln, z.B. Geschmacksrichtung Rote Bete Öl, geriebener Käse, Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

Zubereitung:

Gewürfelte Zwiebeln und Knoblauch in etwas Öl glasig dünsten, den Kürbis in kleine Stücke schneiden und dazu geben. Gemüsebrühe und Wein angießen, mit Pfeffer und Zucker würzen und so lange kochen, bis die Kürbisstücke bissfest sind. Etwa $\frac{3}{4}$ der Kürbisstücke abschöpfen und beiseite stellen, das restliche Viertel in der Flüssigkeit zerdrücken. Crème fraiche, Salz und Muskatnuss unterrühren und kurz aufkochen. Die aufgesparten Kürbisstücke wieder in den Topf geben und die Sauce mit geriebenem Käse abschmecken.

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.

Kuhhorster Käsekuchen

Zutaten für eine Springform:

125 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
6 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 Zitrone
1 kg Quark (abgetropft)
100 g Grieß
1 EL Mehl
1 Päckchen Backpulver
etwas zerlassene Butter und Puderzucker

Zubereitung:

Butter (Margarine) schaumig schlagen und mit Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale verrühren. Den abgetropften Quark, den Grieß sowie das mit Backpulver vermischte Mehl dazu geben. Zuletzt den leicht gesalzenen Eischnee unterheben. Die Masse in eine Springform füllen und bei mittlerer Hitze ca. 60 min. backen. Sofort mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.



Ökohof Kuhhorst

Dorfstraße 9

16818 Fehrbellin / Kuhhorst

033922 - 60803

www.diekuhorster.de