

Der zweite Reisetag



Unser Reise führt uns nach Nordwesten. Wir passieren auf 30 Kilometer fast nur Felder mit Futter- und Treibstoffpflanzen. Bei Gerbstedt besuchen wir einen Hof und haben zum ersten Mal Pech. Der Bauer hat keine Zeit für uns, denn bei strahlendem Sonnenschein und 30 Grad muss die Ernte eingefahren werden. Wir hätten gern seine Schweine und Rinder gesehen. Der Hof selbst wirkt nicht sehr einladend und so machen wir uns schnell weiter nach Greifenhagen.

Milch und Kartoffeln



Klaus Feick und seine Mitstreiter betreiben hier seit 25 Jahren Biodynamische Landwirtschaft. Neben Gemüse und Kartoffeln, wird Futter für die eigenen Milchkühe angebaut. Die Gebäude der alten LPG sehen fast noch so aus wie damals. Viel Zeit fürs Renovieren bleibt scheinbar nicht nebenbei. Dafür ist die Landwirtschaftstechnik modern. Darunter eine Erntemaschine die kleine und grüne Kartoffeln automatisch aussortiert. Da die Kleinen bisher zu Kuhfutter werden, haben wir uns gleich mal welche mitgenommen, verkostet und für lecker befunden. Sie wird es zukünftig öfters am Peißnitzhaus geben. Über zweihundert Kühe stehen in einer großen Stallanlage mit viel Platz und Freiflächen. Wegen fehlendem Grasland sind immer nur 25 Prozent der Kühe auf der Weide. Dies und dass die männlichen Kälber schon nach wenigen Wochen geschlachtet werden, stimmt uns traurig. Aber immerhin behalten die Kühe ihre Hörner, das Futter ist selbst produziert und die Tiere wirken gesund und aufgeweckt. Wieder zeigt sich wie Sozial und Neugierig auch Kühe sind. Über den angrenzenden Kornfeldern kreisen Greifvögel, der wichtigste Partner des Bauern im Ökogetreide-Anbau. Schnell noch ein paar leckere Tomaten vernascht bevor es weiter ging.

Große Äpfel und kleine Bäume



Die letzte Station unserer Reise ist der Obstbauer Müller in Querfurt, von dem wir Apfelsaft und Äpfel beziehen. Dazu hat er Kirschen und 15 Sorten Aprikosen. Alle Bäume sind kaum höher als drei Meter. Die ersten Bäume hat er mit seinem Vater 1994 gepflanzt. Sofort fällt die Ordnung und Sauberkeit auf dem Hof auf. Gerade läuft die Kirschernte. Neben den Familienmitgliedern und Ortsbewohnern helfen auch zwei Familien aus Polen und ein paar Rumänen.

Auf einem Traktor geht es mit uns auf die Plantage gleich hinter dem Haus. Wir schlagen uns die Bäume voll und versuchen unsere Lieblingssorten zu ermitteln. Da die Familie ihr Obst fast ausnahmslos direkt vermarktet, können die Früchte am Baum voll ausreifen. Ein Unterschied den man sofort schmeckt. Was nicht verkauft wird, wird zu Marmelade oder Apfelsaft. Die Äpfel werden außerdem in drei riesigen luftdichten Kühlräumen gelagert. Um den Reifeprozess zu stoppen, wird den Räumen Sauerstoff entzogen. So können manche Apfelsorten ein Jahr gelagert werden. Ein großer weißer Tank mit Chemikalien lässt unser Gespräch auf das Spritzen der Bäume kommen. Kirschen und Aprikosen werden auf der Plantage im Wachstum dreimal mit einem Fungizid gespritzt, welches einen Film auf Frucht und Blättern bildet. Dies verhindert das sich Schorf bildende Pilze auf den Früchten ansiedeln. Wäre der Kunde bereit mit Schorfstellen zu leben, könnte man sich einen Teil der Chemikalien sparen. Durch den Einsatz mobiler Dächer über den Kirschbäumen reduziert Müller die Ernteaufälle und auch den Einsatz von Chemikalien. Bei Äpfeln führt die längere Wachstumsphase zu einer Erhöhung der Behandlungszahlen. Übrigens wird auch Obst aus biologischer Landwirtschaft gespritzt. Allerdings mit Kupfer, Schwefel sowie Kalium-Bikarbonat (Backpulver). Nachdem wir ausgiebig die Hoftiere gekuschelt haben, darunter acht Katzenbabys, schauen wir uns noch seinen Verkaufsladen weiter im Ort an. Wir haben gleich etwas mitgenommen und aussortiertes Obst für unsere Marmelade bestellt. Auch die Äpfel in unserem Kartoffelsalat kommen seit dem Sommer aus Querfurt.

Mehr Macher gesucht

Wir haben viel gesehen und gelernt. Besonders wirtschaftliche Zwänge führen dazu, dass alle Bauern Kompromisse eingehen, die uns nicht gefallen. Gern möchten wir noch mehr Lieferanten aus der Region kennen lernen. Ihr könnt uns dabei unterstützen! Streut die Geschichte, lasst euch die Gerichte unserer Tageskarte schmecken und erzählt uns von weiteren Produzenten und Bauern der Region, die wir kennen lernen sollten.

Fotos vom zweiten Reisetag: <http://www.peissnitzhaus.de/index.php/foto-galerien?view=album&album=6203784027206451233&page=1>

Der erste Reisetag: <http://www.peissnitzhaus.de/index.php/gartenlokal/555-woher-kommt-unser-essen-teil-1>