

FORSTER RUNDSCHAU

Auf Seite 16: Neuer Name für das **Uni-Klinikum** in **Cottbus** steht fest.

Bis zu Tausend Besucher werden am Samstag, 17. Februar, wieder auf Gut Neu Sacro, zum Stadtgebiet von Forst gehörend, erwartet. Um 11 Uhr öffnen sich dort die Türen für die mittlerweile siebte Geschmacksmesse. Dabei wird den Gästen auch ein interessanter Blick auf ein Superfood gegeben, das künftig auch in der Lausitz eine größere Rolle spielen soll.

Gut 30 Anmeldungen hat Sylvia Müller, Objektmanagerin des Gutes Neu Sacro, erneut für die Messe. Gemeinsam mit Bernd Starick, Vorstand der Bauern AG Neißetal, zu der das Gut gehört, hat sie einige Tipps, was sich Besucher unbedingt schmecken lassen sollen.

Da sind zunächst die eigenen Produkte des Guts, für die der Landwirtschaftsbetrieb die Rohstoffe liefert. Der Spitzenkäse wird zum Probieren bereitgestellt und kann natürlich alle Messepunkte gekauft werden. Seinen Namen verdankt der Käse den Spitzen der Luzerne, die die Kühe der Bauern AG gefüttert haben und deren Milch dem Käse ein leckeres Aroma verleiht. Verarbeitet wird die Milch in der Hofkäserei Schallmea in Drehnow. Der Käse werde geräuchert, naturell und mit Kräutern verfeinert angeboten, zählt Sylvia Müller auf.

Ebenfalls von der Bauern AG stammen die Wagyu-Rindern, deren Fleisch nur an bestimmten Tagen im Hofladen verkauft wird. Das Besondere daran ist nicht nur der Preis. Es sei die Marmorierung, das sogenannte intramuskuläre Fett, erklärt Bernd Starick.

Käse und Fleisch probieren

Zur Messe werde es haltbare Produkte wie Salami oder Knacker geben. Seit einigen Jahren wird diese besondere Rinderrasse am Standort Albertinenaue (Gemeinde Schenkendöbern) gehalten. Damit der Hofladen-Kunde sieht, woher Fleisch und Wurst stammen, sei zudem ein kleiner Wagyu-Bestand am Gut geplant.

Und auch das Johannsbrot wird zur Geschmacksmesse zu bekommen sein. Das dafür verwendete Roggenkorn baut die Bauern AG auf Rekultivierungsflächen an. Der Ertrag sei nicht sehr hoch, überzeugend dafür die Inhaltsstoffe. Auch hier ist der Kreislauf regional: Das Korn wird in der Burger Spreewaldmühle geschrotet, Bäcker Johannes Schrank bäckte das Johannsbrot das Johannsbrot. Letzterer werde unter dem Dach des Hofladens im nur für die Messe geöffneten Käse-Café auch einen Käsekuchen anbieten, kündigt Bernd Starick an.

Zu den regionalen Anbietern gehört unter anderen der Agrarbetrieb Kaltschmidt aus Preschen. Michaela Kaltschmidt bringt einige Kartons ihres süßsauer eingelegten Spargels im



Christin Nattke, Leiterin des Hofladens auf Gut Neu Sacro bei Forst, präsentiert den Spitzenkäse mit Kräutern. Auf der Messe wird es noch weitere Köstlichkeiten geben.
Fotos (3): Angela Hanschke

Die Lausitz schmeckt lecker

Ernährung Gesundes Essen aus dem eigenen Betrieb, Produkte aus der Region, ein neues Superfood – die Messe auf Gut Neu Sacro bei Forst hat viel zu bieten. *Von Antje Posern*

Glas mit. Der komme bei ihren Kunden sehr gut an, weiß sie.

Zum zweiten Mal dabei ist Ralf Buder, der im August 2023 seine neue Wildfleischerei in Grano (Gemeinde Schenkendöbern) in Betrieb genommen hat. Kosten können Besucher bei ihm Knacker- und Schinken-Häppchen. Dazu wird er unter anderem Bockwurst und Wiener sowie verschiedene Wurstgläser anbieten.

Verarbeitet werde Wild aus der Region, aber auch Weiderind, sagt Buder. Dies werde per Weideschuss erlegt, was weniger

Stress für die Tiere bedeute und damit gut für die Fleischqualität sei. 40 Tonnen Wild und Weiderind hat Ralf Buder 2023 in seiner neuen Fleischerei verarbeitet. Für dieses Jahr plant er mit einer Verdopplung.

Messebesucher können aber auch bekannte Teilnehmer wie die Kanow-Mühle aus dem Spreewald dörfchen Sagritz (Golßen) mit ihren kaltgepressten Ölen oder die Kürbisbauern vom Syringhof (Beelitz) treffen. Nach einer längeren Pause ist die Marmeladen-Manufaktur von Thorgit Wachholz-Reichert aus Petershagen/Eggersdorf (Märkisch-Ederland) wieder mit von der Partie.

Neuling will überraschen

Zum ersten Mal von seinem Angebot überzeugen will auf Gut Neu Sacro das Team des Cafés Schauwerk in Altdöbern (Oberspreewald-Lausitz). „Wir bringen unseren Baumkuchen mit“, kündigt Verkaufleiterin Kerstin Fuchs an. Der habe eine über 100-jährige Tradition und werde nach einem alten Rezept hergestellt. Bei der Grü-

Süßsauer eingelegter Spargel ist eine Spezialität vom Spargelbetrieb Kaltschmidt aus Preschen nach der Familienrezeptur vom Oma Frieda. So können Spargeliebhaber das Edelgemüse ganzjährig genießen.



Frauentag auf Gut Neu Sacro bei Forst

Am 8. März wird auf Gut Neu Sacro bei Forst gleich zweimal gefeiert.

Pünktlich zur Kaffeezeit um 15 Uhr ist Beppo Pohlmann, einer der Gründler Blattschuss, mit seinem Comedy-Song-Programm „Ich war mal schön“ zu Gast.

Um 19 Uhr startet ein Schlagerabend mit Sarah Farineta, zu dem ein Drei-Gänge-Menü gereicht wird.

Karten gibt es auf Gut Neu Sacro.

nen Woche im Januar in Berlin habe er den Pro-Agro-Marketingpreis erhalten. Außerdem habe man eine ganze Reihe Plätzchen-sorten im Gepäck, die im Café das ganze Jahr über Saison haben.

Die Messe öffnet sich auch dem Trend zu immer mehr pflanzlicher Ernährung. Dabei wird vor allem ein Superfood der Zukunft im Mittelpunkt stehen: Algen. Mit Informationsständen sind die Food-Systems-Netzwerker von T+I Consult in Berlin und des Instituts für Getreideverarbeitung (IGV) in Potsdam vertreten. Das IGV hat sich bei der Züchtung von Mikroalgen einen Namen gemacht, die eine interessante Proteinquelle sein können. Wie weit Forschung und Technologien hier sind, wollen die Fachleute vorstellen.

Superfood im Fokus

Laut T+I-Consult-Geschäftsführer Michael Groß sind die neuen, innovativen Geschäftsfelder auch für die Lausitzer Landwirtschaft im Strukturwandel interessant. Über welche Möglichkeiten hier nachgedacht wird und wie weit die Diskussion in der Lausitz hier schon ist, können Verbraucher und landwirtschaftliche Akteure auf der Messe erfahren.

Die Bauern AG Neißetal arbeitet hier bereits in verschiedenen Netzwerken mit. Klimawandel, sinkende Ernteerträge und abnehmende Tierbestände zwingen Landwirte dazu, sich nach alternativen Einnahmequellen umzuschauen.



Salami, Knoblauchringe und Knacker von Wagyu-Rindern der Bauern AG Neißetal werden zur Geschmacksmesse angeboten. Im Hofladen ist zu bestimmten Terminen die gesamte Fleischpalette vom Knochen bis zum Feinschmeckerfilet zu haben.