

Lilienblüte an Schweinekotelett

Ökologische Delikatessen und Informationen am Stralsunder Stammtisch

Die Stralsunder Kollegen schaffen es bei jedem ihrer Stammtische, nicht nur Vertreter der unterschiedlichsten Medien an einen Tisch und ins Gespräch zu bekommen, sie bieten stets auch interessante Anregungen für die Arbeit. So fand nicht nur dapd-Kollege Ralf Sommer Anfang Juli auf dem Landwert-Hof in Stahlbrode ein schönes Thema fürs bevorstehende Sommerloch.

Geschäftsführer Henrikus Krabben, 30-jähriger „Einwanderer“ aus Holland, begeisterte die 15 DJV-Mitglieder bei einer Führung durch die LandWert-Manufakturen am Strelasund, zu denen neben etwa 280 Rindern auch ca. 30 Schweine gehören, die vor Ort

geschlachtet und deren Fleisch verarbeitet wird. Die robusten Hereford- und Aubrac-Rinder leben wie die Bunten Bentheimer, ihre schweinishen Kollegen, ganzjährig im Freien, haben viel Auslauf und wenig Störung durch die Menschen. Selbst den für jeden Tierfreund schlimmsten Moment meistern die LandWert-Mitarbeiter weitgehend stressfrei für die Tiere, was sich, wie der Geschäftsführer erklärt, auch in der Qualität des Fleisches bemerkbar macht. Er erläuterte die Warmfleischverarbeitung, die zu den ursprünglichsten Methoden gehört, Fleisch natürlich zu konservieren, und er zeigte das Erdreifegewölbe, in denen Wurst und

Schinken das richtige Milieu finden. Neben den Antworten auf die vielen Fragen der Kollegen gab es auch etwas zu probieren. In den zahlreichen Hochbeeten verkosteten sie Zierpflanzen wie Lilienblüten, Unkraut wie Sauerampfer und klassische Gewürze wie Ysop. Alles wird in der LandWert-Küche verarbeitet.

Einen Blick warfen die Besucher in den Schulbauernhof, der sich noch im alten Gutshaus befindet, künftig aber in einem Neubau Platz finden soll. Hier lernen Kinder spielend zu hegen und zu pflegen, zu pflanzen und zu ernten, zu kochen und zu genießen. „Selbst tun und selbst verstehen, ist unser Anliegen dabei“, so Henrikus

Krabben. Feinkostmanufaktur und Kaffeerösterei vervollständigen die LandWert-Manufakturen, die gegenwärtig vor allem Hotels und Restaurants in der Region sowie in Hamburg beliefern, künftig aber auch einen Internetversand aufbauen wollen.

Nach einem ökologischen Imbiss mit vielen Produkten der LandWert-Manufakturen, nach einer Fülle interessanter Informationen durch den Fachmann sowie guten Gesprächen mit den Kollegen war ein weiterer der berühmten Stralsunder Stammtische beendet.

Text und Fotos:
Birgitt Hamm



Damit kein Haar in der Wurst landet



Im Hofladen



In der Räucherei



Verkostung an den Kräuterbeeten