



Was lange währt, wird gute Wurst: Das weiß auch Lutz Gruenke, der sich beinahe liebevoll um die knackigen Dinger kümmert.



150 Hektar groß ist die Weide für die Rinder.

Wenn Geschmack einem nicht Wurst ist, kommt man hierher

GENUSS Es ist etwas teurer als im Discounter, aber dafür kommt im Landwerthof Stahlbrode auch noch richtig gutes Fleisch in die Pfanne und auf den Teller.

VON GABRIEL KORDS UND ANDREAS ZECHER

STAHLBRODE. Ein Festagsbraten für fünf Euro. Was manche Supermärkte ihren Kunden schmackhaft machen wollen, verliert spätestens in der Pfanne an Attraktivität. Wirklich gutes Fleisch hat seinen Preis, und man muss es nicht jeden Tag in sich hinein stopfen. Deshalb heißt es ja auch Festbraten.

So gesehen ist das Geld, das die Kunden an der Ladentheke des Landwerthofes in Stahlbrode lassen, schon nicht mehr so viel. Wer lieber Gutes isst und das weniger oft, wird hier sicherlich nicht arm, und verhungern wird er

wohl auch nicht.

Vor den Toren der Hansestadt, am Strelasund, stellen seit einigen Jahren Enthusiasten in Sachen Genusskultur Fleisch, Wurst und Delikatessstriche her. „Wir lassen den Tieren Zeit, zu wachsen und den Pflanzen Zeit, zu reifen. In meisterlicher Handarbeit entstehen in den LandWert Manufakturen aus dieser besonderen, regionalen Qualität ursprüngliche Geschmackserlebnisse“, sagt Unternehmenssprecherin Jette Weigel.

Mit „wir“ meint sie ein Netzwerk erfolgreicher ökologischer Unternehmen aus Vorpommern, in dessen Mittelpunkt der Landwerthof in Stahlbrode steht.

Sein Markenzeichen sind zweifellos die Rinder, die auf dem weitläufigen Grünland weiden. Sie begrüßen die Neulinge und Stammgäste, die es zu den regelmäßigen stattfindenden Hoffesten zieht und die, die am Wochenende zum Brunch hierher kommen.

Keine 20 Euro kostet die Teilnahme, die eines gewiss bewirkt: Die Gäste kommen auf den Ge-

schmack, und dann kommen sie gerne wieder. Natürlich auch zum Einkaufen.

Die Preise an der Theke sollen mit den günstigen Angeboten in der Gastronomie nicht mithalten, sagt Jette Weigel. Wer sich aus Stralsund, Anklam oder Greifswald hierher auf den Weg gemacht habe, akzeptiere das auch. Vornehmlich junge Familien mit dem Ziel, sich bewusst zu ernähren, zählten zu den Stammkunden, heißt es.

Dass das von Kindesbeinen an zu erlernen ist, zeigt der Schulbauernhof. Das ökologische Projekt LandWert wurde ins Leben gerufen, um die praktische Ernährungs- und Umweltbildung für Kinder zu erweitern. Träger ist ein Verein.

Er setzte sich mit der Gründung des Schulbauernhofes zum Ziel, einen außerschulischen Lernort zu etablieren, an dem Kindern die Themen ökologischer Landbau, gesunde Ernährung und Herkunft ihrer Lebensmittel sowie der Umgang mit Pflanzen und Tieren nahegebracht werden können. Der Schwerpunkt der Arbeit mit den Kindern

liege auf dem „Selbst tun und selbst verstehen“, um eine nachhaltige Veränderung des Umwelt- und Ernährungsverhaltens der Kinder zu bewirken, so Weigel.

Eines lernen die Schüler hier ganz gewiss: Gut Ding will Weile haben. Denn sie sehen, dass die Tiere

hier viel Zeit zum Wachsen haben. Das gilt nicht nur für die Schweine, die nicht in Ställen schnell schlachtreif gemästet werden, sondern im Freien ein langes Leben haben. Dafür bleiben ihre Koteletts in der Pfanne aber auch schön saftig und „verdampfen“ nicht sofort wie bei manchen Turbomast-Produkten.

Die kräftigen, robusten Hereford und Aubrac Rinder sind ebenfalls zu jeder Jahreszeit ungestört auf den 150 Hektar großen Weiden. Einmal im Jahr kommt der Nachwuchs ohne menschliche Hilfe zur Welt. Rund neun Monate bleiben die Kälber bei ihrer Mutter und haben 30 Monate Zeit, Fleisch von bester Qualität anzusetzen – Fleisch für einen würdigen Festagsbraten.

„Die Rinder leben frei auf einer 150 Hektar großen Weide.“

Familienanzeigen

Anlässlich unserer

Silberhochzeit

möchten wir uns herzlich für die vielen Glückwünsche, Blumen und Geschenke bedanken.

Ein besonderer Dank gilt unserer Tochter Christina und Partner für die Überraschungen.

Unser Dank gilt ebenfalls unseren Müttern und Geschwistern, den Verwandten, Freunden und Bekannten sowie den Arbeitskollegen der JVA Neubrandenburg und Vitanas Clean.

Ein großes Dankeschön geht an das Landhotel Chemnitz für die hervorragende Bewirtung und an unseren tollen DJ Oliver Borowy, der für beste Stimmung sorgte.

Frank und Magdalena Maybauer

Neubrandenburg, im Juli 2011

Liebe Mutti und Oma Erika Neumann!

Zum 80. Geburtstag



gratulieren ganz herzlich deine Kinder, Enkel und Urenkel.

Rosow am 3. August 2011

Liebe Oma

Jutti Virck!

Herzlichen Glückwunsch zu deinem

60. Geburtstag

Alles, alles Liebe und Gute wünschen dir von ganzem Herzen deine Enkelkinder Anni und Sophie aus Solzow.



In Hof und Garten des Landwerthofes Stahlbrode wachsen nicht nur schöne Blumen, sondern auch alle möglichen Kräuter, die einen Festagsbraten vollkommen machen.

FAMILIENANZEIGEN

in Ihrer Tageszeitung ...

... denn alle Freunde, Bekannten, Kollegen und Nachbarn sollen es gleich wissen.

Näheres erfahren Sie unter Telefon 0180 3 4575-22 (9 ct/min aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkhöchstpreis 42 ct/min) oder im Internet www.nordkurier.de/anzeigen.

