

Wissen, was drin ist

Wer gerne nachhaltig beim Erzeuger einkauft, ist in Brandenburg genau richtig: Hier gibt es über 500 Hofläden und Direktvermarkter

Von Rüdiger Braun

Klaistow/Ferch. Größer könnten die Gegensätze nicht sein. Da ist zum einen das riesige Gelände mit seinen Kürbisauslagen, seinem Restaurant und seinen Gemüsesäubern, wo Hunderte von Menschen planieren und die Chefins dennoch sagen: „Heute ist gar nichts los.“ Und da ist die kleine versteckte Einfahrt, wo einen nur Töpfe mit duftenden Kräutern, die Katze und schließlich die Hausherrin und ihr Ehemann empfangen. Eines haben die beiden Orte aber gemeinsam. Sowohl auf dem Riesengelände wie auch in der kleinen Einfahrt gibt es ein Schild mit dem Aufdruck „Hofladen.“

Der Spargelhof Klaistow mit seinem großen Verkaufsraum und Heidemarie Knappes Kräutergarten im Ortsteil Ferch der Gemeinde Schwielowsee decken in gewisser Weise das ganze Spektrum der Direktvermarktung im Land Brandenburg ab. Es gibt die großen Höfe mit gut sortierten Läden, die einem Supermarkt für Produkte der Region gleichen – und es gibt die klei-

nen privaten Häuser, deren Sortiment über ihren Heidelbeersaft spricht. Den reinen Heidelbeersaft mit Früchten aus eigenem Anbau pressst der Spargelhof selbst. Verkauft wird aber auch Heidelbeerlikör. „Das macht für uns eine Firma in Ferch“, sagt Winkelmann. „Das ist etwas, was wir selbst nicht können.“ Aber auch größere Betriebe

nutzen den Heidelbeersaft, der seinen Ursprung in Feldern bei Klaistow hat. Zum Beispiel beliefert der Spargelhof eine Berliner Firma mit dem Saft, die ihn für besondere Marshmallows nutzt. Ähnliche Synergieeffekte kann auch Heidemarie Knappé mit ihrem Fercher Kräuterertoire vorweisen. Ihr Wild-

kräuterpesto verkauft sie sowohl in Potsdam als auch in der Domäne Dahlem, einem Berliner Landgut mit Museum. So unterschiedlich die Märkte in Klaistow und Ferch sind, so ähnlich ist doch der Hintergrund. Der Hofladen in Klaistow geht eigentlich auf den Direktverkauf von Spargel des großen Sparkegelbauers zurück. Er erweiterte im Zuge des Wachstums den gesamten Anlage in den 2000er-Jahren sein Angebot immer mehr. Heute ist es eine beachtliche moderne Verkaufshalle mit einem Sortiment das sich von Heidelbeermarmelade über eingemachtes Fleisch aus der Region bis hin zu Honig und mit Heidelbeeren verfeinerter Schokolade erstreckt.

Die gelernte Hotel- und Gastro-

nominiechefrau Heidemarie Knappe

verdiert ihr Geld eigentlich haupt-

sächlich mit ihren Kräuter- und

Kochwerksätzen, die sie für ein gu-

tes Dutzend Teilnehmern fast jedes

Wochenende anbietet – vorausge-

setzt, es ist nicht gerade Lockdown

wegen Corona. Noch eine Gemein-

samkeit gibt es zwischen den bei-

den Direkthändlerinnen. Ihr Herz hängt an ihren Produkten. Etwas Schöneres, als die eigenen vor der Haustür gewachsenen Produkte weiter zu verarbeiten, gäbe es gar nicht, schwärmt Winkelmann. „Weil wir genau wissen, was drinnen ist“, sagt sie. Das Aroma der in Klaistow gewachsenen Heidelbeeren sei einfach hervorragend – und der Saft bestünde nur aus der ausgespreisten Frucht. In derselben Weise lobt „Kräuter-Hedi“ ihren Giersch-sirup, aus dem man durch Zugabe von Mineralwasser eine ähnlich wie Almdudler schmeckende Limonade machen kann. „Für die meisten Leute ist Giersch einfach Unkraut“, sagt sie. Dass das Gewächs mit den gezackten Blättchen auch noch gut gegen Rheuma sei, erfahre man nur in ihren Kursen.

Die Landesregierung schätzt das Engagement der Direktvermarkter: „Durch den direkten Kontakt zum Landwirt fallen die langen Lieferketten weg, die sich in der Corona-Krise als anfällig erwiesen haben“, sagt Sebastian Arnold vom Landwirtschaftsministerium.



Marmeladen werden im Spargelhof für den Hofladen eingekocht. FOTO: R. BRAUN