

Die klassische Ostergans darf auch dieses Jahr in vielen Haushalten nicht fehlen. Frische Eier zum Anmalen und ein kräftiger Schluck Eierlikör sind ebenfalls Tradition. Im Berg-Hofladen in Osteroda bieten Ronny Lange und seine Mitarbeiter alles rund ums Geflügel und seit Neuestem bald auch selbstgemachten Eierlikör. Dafür wird der Verkauf des Wachteleierlikörs eingestellt.

Es lohnt sich nicht mehr, sagt der Inhaber des Hofes, Ronny Lange. Er meint dazu: „Wir produzieren den Wachteleierlikör nicht selbst. Das übernimmt eine externe Brennerei. Für den Likör müssen 5000 Wachteleier in Alkohol eingelegt werden. Das ist weder logistisch noch finanziell für uns machbar. Wir müssten den Likör sehr teuer verkaufen und dann wird er zum Ladenhüter.“

Der Eierlikör aus Hühnereiern, der derzeit noch von der Firma Kramer und Konsorten hergestellt wird, kommt ab April aus eigener Herstellung. Im gleichen Zeitraum wird am Berg-Hof ein Koch eingestellt, der eigene Produkte aus dem Schlachtbetrieb in regionale Speisen verwandelt. Frikassee, Wildgulasch und auch Soljanka sollen in Konserven abgefüllt und auf heimischen und überregionalen Märkten verkauft werden.

Wichtige Zielgruppe für den Berg-Hof Osteroda ist der Berliner Markt, verkauft werden die Konserven aus Elbe-Elster am Hohenzollerndamm. Gerade die Berliner würden sich regionale, tierfreundliche und nachhaltige Produkte wünschen. Diese Erfahrung haben die Leute vom Berg-Hof gemacht. Vor allem Nachhaltigkeit ist ein Thema, dass Ronny Lange sehr beschäftigt. Neuen Ideen zum Umwelt- und Tierschutz steht er aufgeschlossen gegenüber.

#### Soldatenfliege helfen könnte

Für das Tierfutter hat er künftig etwas Besonderes geplant: „Es gibt neuere Ideen zum Tierfutter auf tierischer Basis. Für Rind, Schwein und Geflügel sollen Fliegenlarven der Soldatenfliege als tierische Nahrungsgrundlage dienen. Das wäre für unseren Hof genau richtig.“

Bisher liefern vor allem Soja, Mais und sonstiges Getreide das nötige Eiweiß. Doch riesige, als Monokultur bewirtschaftete Plantagen verursachen in der Region und deutschlandweit ökologische Probleme. Ein Ausweg könnte also die Soldatenfliege sein. Der Landwirt und Hofbetreiber hat noch viele weitere Ideen in petto. Nach dem Erfolg der Himmelfahrtsparty auf dem Berg-Hof im letzten Jahr, die als besonderer Höhepunkt Essen



Ronny Lange, Landwirt und Inhaber des Berg-Hofladens, vor der Sortiermaschine für Eier. Die frischen Eier werden sowohl regional als auch überregional verkauft.

Fotos (2): Isabell Hartmann

## Berg-Hof startet mit Wildgulasch in Saison

**Landwirtschaft** In Osteroda ist ein neuer Koch angestellt. Es gibt bald auch Deftiges in Gläsern und selbst gemachten Eierlikör. Brandenburgs einzige Fasanerie beliefert Schloss Bellevue und die französische Botschaft. Von Isabell Hartmann

aus einem zum Backofen umgebauten Druckkessel einer Dampfmaschine lieferte, soll auch in diesem Jahr wieder verstärkte Präsenz in der Region gezeigt werden.

Weitere Hoffeste, wie das Kartoffelfest, sind geplant. Hier sollen Interessierte wieder vermehrt den Zugang zur Landwirtschaft

finden, in dem sie sich an der Kartoffelernte beteiligen. Generell wünscht sich Ronny Lange mehr Liebe für die Landwirtschaft in der Bevölkerung.

Noch ein Hirngespinnst, in Zukunft aber vielleicht Realität: „Wir überlegen, einen Schlachtlehrgang anzubieten. Die Landwirtschaft muss wieder mehr Anerkennung finden. Ich kann mir auch vorstellen, in den Schulen nachzufragen. Kinder sollen genau wissen, wo das Fleisch herkommt. Allerdings muss ich noch ein Konzept überlegen, da wir ja den Betrieb für den ganzen Tag schließen müssten und so kein Geld verdienen würden.“

Kompensieren ließen sich die Einbußen ganz gut. Als einzige Fasanerie in Brandenburg beliefert der Landwirtschaftsbetrieb aus Osteroda das Schloss Belle-

vue und die französische Botschaft in Berlin. Verkauft werden Perlhühner, Wachteln (-Ei) und Wildenten. Auch im Laden selbst werden besondere Produkte angeboten. Die Fleischerei Röhnert aus Doberlug-Kirchhain verarbeitet geschlachtete Tiere des Betriebes beispielsweise zu Gänse-salami. Verschiedene Wurstsorten aus der Wildsaison kommen hinzu. Die Ware wird im Hofladen verkauft. Es gibt auch selbstgemachte Fruchtaufstriche, Leberwurst vom Schwein und Honig aus der Region. Ganz neu wird es auch Nudeln aus eigener Produktion geben.

#### Gaststätten als Großabnehmer

In Supermärkten findet man die Produkte des Hofes jedoch nicht. Ronny Lange möchte „keine Stiefel im Nacken“, da Lieferverträge erfüllt werden müssen, oft zu schlechten Konditionen. Das Konzept der Supermärkte funktioniert für den Landwirt nicht. Dafür sind Gaststätten aus der Region Großabnehmer. Die artgerechte Haltung der Tiere – Gänse leben mindestens 22 Wochen und sind im Sommer immer draußen – zieht das Gaststättengewerbe an. Auch, dass auf die Zugabe von Antibiotika verzichtet wird, ist ein großer Pluspunkt.

So gut wie der Verkauf läuft, mangelt es an anderer Stelle. Derzeit sind 18 Mitarbeiter im Betrieb angestellt, doch das reicht nicht. Es gibt so gut wie keine Bewerber. Das Team arbeitet bereits am Limit.

## Neuer Pächter fürs Lollipop gesucht

**Gastronomie** Die Gaststätte am Grünewalder Lauch ist Geschichte. Das Amt Plessa möchte kleinteilige Angebote

**Amt Plessa.** Im November vorigen Jahres kam für das Lollipop am Grünewalder Lauch und seine Pächterin Gabi Radigk per Entscheidung des Landgerichts Cottbus das endgültige Aus. Die Gemeinde Gorden-Staupitz hatte den Streit um den Pachtvertrag endgültig gewonnen. Das Amt Plessa sucht jetzt nach einem neuen Pächter, Gabi Radigk will sich neu ordnen.

„Am 12. Februar hat die Schlüsselübergabe stattgefunden. Die Wirtin hat noch den Wintergarten abgerissen. Die bauliche Anlage ist jetzt wieder so, wie sie früher war“, sagt Göran Schrey, Amtsdirektor des Amtes Plessa.

#### Interessenten sind da

Inzwischen läuft die Ausschreibung auf der Homepage des Amtes. Konkret für die Gaststätte, Sanitärtrakt und Caravanstellplatz. „Das Interesse ist da. Termine für Besichtigungen haben wir schon vereinbart“, bestätigt der Amtsdirektor.

Es ginge dem Amt weniger ums Geld und die Pachthöhe, so Göran Schrey weiter. „Wir sind offen für Konzepte, die auch gern

mit Zahlen unterlegt sein können. Wir erwarten aber, dass das kleinteilige Angebot in der Gaststätte erhalten bleibt. Das ist wichtig im Hinblick auf Bade- und Ausflugs-gäste.“ Gabi Radigk wird jetzt erstmal durchatmen. „Meine Leute haben alle Arbeit, und mein Sohn Bernhard fängt im Radsche in Finsterwalde an. Für mich ist es im Moment sehr schwer, aber ich habe schon einige Angebote“, sagt die ehemalige Lollipop-Wirtin.

Den künftigen Pächter sieht sie in einer schwierigen Aufgabe. Sie meint, er übernehme ein schweres Amt. Nicht nur, weil er, wie es Gabi Radigk formuliert, einen leeren Wasserwachtstraum übernimmt. „Ich habe alle Geräte verkauft. Die Gaststätte ist leer“, sagt sie. Das Amt werde den neuen Pächter nicht unterstützen. „Wir haben uns immer selbst um alles gekümmert“, erklärt die Gastronomin. Zudem sei sie vom Verhalten des Amtsdirektors erschüttert. „Herr Schrey sitzt im Tourismusverein. Es gibt inzwischen kaum noch Gastronomie. Und was noch funktioniert, wird kaputt gemacht.“ rkh



Ein Bild aus sonnigeren Zeiten des Lollipops. Das Amt Plessa sucht nach einem neuen Pächter.

## Zu schnell mit dem E-Scooter

**Falkenberg.** Am Samstagvormittag hat die Fahrerin eines Pkw nach ihrem Einkauf in einem Supermarkt in der Lindenstraße Schäden an ihrem Wagen feststellen müssen. Vermutlich seien sie durch einen Einkaufswagen verursacht worden, so die Polizei.

**Herzberg.** Am Samstagnachmittag ist ein 16-Jähriger schneller als mit den erlaubten 25 km/h auf einem E-Scooter ertappt worden. Bei einer Kontrolle in der Richard-König-Straße sei zudem festgestellt worden, dass der junge Mann nicht im Besitz der erforderlichen Fahrerlaubnis ist.

**Bad Liebenwerda.** Am Freitagnachmittag hat es in Bad Liebenwerda an der Kreuzung Bergstraße, Ecke Thalbergerstraße gekracht. Eine Pkw-Fahrerin hatte einen anderen Wagen übersehen. Dessen Fahrer wurden durch den Zusammenstoß leicht verletzt, teilt die Polizei mit. Die Fahrzeuge waren nicht mehr fahrbereit. Der Gesamtschaden beträgt rund 26.000 Euro.

**Betten.** In der Nacht zu Sonntagabend hat in Betten ein Schuppen gebrannt. Personen wurden nicht verletzt, der Sachschaden beläuft sich auf rund 1000 Euro. SvD



Der Eierlikör wird von der Firma „Kramer und Konsorten“. Demnächst wird am Berg-Hof selbst der Likör hergestellt.



Die guten Seelen im Hof-Laden: Anja Jank, Karin Schurig und Angelika Wäsch. Foto: Birgit Rudow

## GRUSSANZEIGEN

### Lieber Opa Werner!

Die Zeitung liest Du jeden Tag, Du überlegst, was drin steht mag. Ja heute macht die Suche Sinn, denn diesmal stehst Du selber drin.

Wir wünschen Dir zum 70. GEBURTSTAG

alles Gute und wir sind froh, dass wir dich haben.

Deine Dorle, Jan mit Dorit, Diana mit Lars, sowie deine Lieblinge Pepe, Stella, Timo und Ronja.

## Malitschkendorf erweitert sein Freizeitzentrum

**Malitschkendorf** Für einen kleinen Ort wie Malitschkendorf in der Gemeinde Kemitzau ist es schon ein großes Projekt. Und auch ein sehr wichtiges. Seit mehreren Jahren wird um einen Anbau für das dortige Freizeitzentrum gerungen, im Herbst 2023 konnten die Bauarbeiten starten und nun wurde Richtfest gefeiert.

Bei dem „Energieeffizienten Anbau an das Freizeitzentrum“ handelt es sich nicht um ein gerade kleines Bauvorhaben. Die Grundfläche beträgt etwa 300 Quadratmeter. Doch warum war dieser Bau so wichtig? „Wir haben in Malitschkendorf ein reges sportliches und kulturelles Vereinsleben“, erklärt Reinhard Claus, ehrenamtlicher Bürgermeister der Gemeinde Kemitzau. „Sportlich gibt es dort unter anderem Fußball, Volleyball

und Kegeln. Die früheren Räume und sanitären Einrichtungen waren nach Kündigung des Mietvertrages nicht mehr nutzbar. Man hat versucht, sich mit Sanitärcontainern zu behelfen, was aber natürlich ganz sicher keine Dauerlösung darstellen konnte.“

Das soll sich nun ändern. In dem neuen Gebäude werden sich sanitäre Einrichtungen (auch für Menschen mit Behinderung) ebenso finden, wie Umkleieräume, Duschen und ein Hauswirtschaftsraum. „Dazu kommt auch noch ein Gemeinschaftsraum mit einer kleinen Küche, der für Veranstaltungen genutzt werden kann. Denn seit die örtliche Gaststätte endgültig ihre Türen geschlossen hat, gibt es keinen solchen Raum mehr im Dorf“, so Claus.

Ging man im Jahr 2021 in ers-

ten Schätzungen noch von Kosten in Höhe von 526.000 Euro aus, liegt man gegenwärtig bei einer Gesamtsumme von etwa 750.000 Euro. 455.000 Euro davon sind bereits als Fördermittel bewilligt worden.

Bis zum Sommer soll das Projekt abgeschlossen sein. Um aber

ganz sicher zu gehen, haben die Malitschkendorfer ihr jährliches Dorffest vorsorglich auf den September verschoben. Damit es relativ sichergestellt ist, dass dieses auch wirklich mit der Einweihung des neuen Gebäudes zusammengefeiert werden kann. mei



Die Hoffnung ist groß, dass das Gebäude spätestens Ende des Sommers fertiggestellt ist. Foto: Lars Bobach