

Heute: Tag des Fleisches

Der Neue Brandenburger Weg sieht vor, dass Brandenburger Landwirte die Hauptstädter versorgen. „Gute Idee“, sagt eine Berlinererin, fährt zum **Schlachtfest** und sucht das Gespräch. Auch ein Anfang.



So oft es geht, versuche ich Bahnstreiks, Baustellen und den zahlreichen Demos vor der Haustür in Berlin-Mitte auszuweichen, ins Auto zu steigen und aufs Land zu fliehen. Als wäre in meinem Fahrzeug ein Autopilot eingestellt, zieht es mich stets in die vertraute Gegend zwischen Müncheberg und Frankfurt, wo ich meinen Vierseitenhof vor über zehn Jahren aufgegeben habe.

Diesmal wollte ich endlich mal schauen, was es mit dem Schlachtfest in der Landschlachterei Heinersdorf auf sich hat. Seit 15 Jahren fahre ich an den Schildern vorbei oder halte an den Tagen an, wo geschlossen ist. Heute will ich es wissen! Es ist 13 Uhr, Zeit für Mittagessen. Ich habe Appetit auf Wurstsuppe wie in Kinderzeiten, wo im Winter beim Schlachtfest bei meinem Großvater oder später vor dem Fleischerladen große Töpfe mit der kräftigen Brühe standen. Ich bin kein großer Fleischesser, wenn, dann mit Genuss und nur gutes, köstlich zubereitet. Das ist ein Teil mei-

ner Herkunftskultur. Das lasse ich mir auch nicht ausreden. Erst, wenn keine Lebensmittel mehr weggeworfen werden. Heute also will ich einen Tag des Fleisches feiern und mich darüber informieren, wie es auf die Teller kommt.

„Solch ein Gewimmel möchte ich seh'n“ hätte Herr Goethe ausgerufen. Der sonst unscheinbare Kopfsteinpflasterweg ist heute zugesperrt, selbst an beiden Seiten der Straße stehen Blechkarossen. Nun auch meine, – in Schräglage. An der Einfahrt werden Zettel verteilt, die üblichen Corona-Maßnahmen. Ich schlängele mich zwischen abfahrenden und ankommenden Autos hindurch. Letztere warten auf einen freien Parkplatz auf dem riesigen Gelände hinter dem Hof, während auf dem Beifahrersitz schonmal die Corona-Zettel ausgefüllt werden. Mit solchen Menschenmassen hatte ich nicht gerechnet. Unsere Dorffeste waren dagegen bescheiden.

Schlemmen und Politik

Bei so viel Gewimmel hilft nur systematisches Vorgehen. Am Eingang informiert sich gerade eine Familie vor Schautafeln über die Fleischwirtschaft allgemein. Das Fest ist Teil der bundesweiten Aktionswoche „Für eine Agrarpolitik, bei der jeder Hof zählt“. Also nicht nur Schlemmen, auch politisches Statement. Links davon ein großer Hänger, voll mit frisch geernteten Kartoffeln in Säcken vom

Bauernhof Schulze aus Görzig. Es gibt zwei Sorten – nein, die will ich jetzt nicht mit mir herumschleppen! Dahinter haben Frauen des „Nähstübchens“ einen Stand. Wenschon Marmelade, dann mit Liebe selbst eingemachte. Trödler dürfen auch nicht fehlen. Mein Fokus liegt aber auf Fleisch, und dass das den Gästen schmeckt, ist unübersehbar. Als Tische dienen Strohquader. Alles im Stehen und mit Abstand, Familien dürfen enger. Wann habe ich eigentlich mein letztes Eisbein gegessen? Vor 10, 15 Jahren?

Jahrzehntelang habe ich versucht, meinen japanischen Freunden das Deutschland-Klischee einer Biertrinkenden und Schweins-haxe essenden Nation auszuweisen. Hier nun der Gegenbeweis: Es gibt die glücklichen Deutschen, die Eisbein von glücklichen Schweinen genießen.

Bei solchen Fleischtellern werden meine Bekannten in Japan erblassen. Sie kennen eher hauchdünne Scheibchen, die mit Gemüse in der Pfanne als Sukiyaki oder im Topf als Shabushabu gekocht werden. Nicht nur aus ästhetischen Gründen, Fleisch ist teuer in Japan, das berühmte Wagyu können sich nur Reiche leisten. Dort habe ich mir als Studentin aus Kostengründen das Fleischesen fast abgewöhnt. Jetzt könnte ich ... Sollte ich auch Eisbein??? Oder lieber das Gebratene und Gegrillte vom Nachbarstand, dessen Duft meine Nase betört? Doch entlang an Bier-, Kuchen- und Eis-

ständen zieht es mich dann doch eher zur Grützwurst mit Sauerkraut bzw. zu besagter Wurstsuppe – vor allem, weil an jedem Stand mindestens 20–30 Leute Schlange stehen. Das kann dauern. Später erfahre ich, dass man am Eingang Bons kaufen konnte, damit es mit der Abfertigung schneller geht. Der alte Bananen-Reflex aus DDR-Zeiten meldet sich in mir: Wenn so viele Leute Schlange stehen, muss es was Gutes geben. „Grützwurst ist alle!“, schallt es da aus dem Stand. Und wenn es schnell vergriffen ist,



Schlachtermeister Lutz Lehmann nahm sich Zeit für ein Gespräch.



Riesentrübel und viele genüsslich Eisbein essende Menschen am ersten Septembersonntag in Heinersdorf.

FOTOS: BEATE WONDE

ganze Organisation, die Logistik, den Verkauf bei einem so großen Fest mit so wenig Angestellten schafft? „Mit Familie, Freunden, Bekannten!“, sagt Lehmann. Chapeau! Und wie schafft es so ein kleiner Hof, so viele Menschen anzulocken? Was ist das PR-Geheimnis? „Es sind tatsächlich die Banner an der Straße“, sagt Lehmann. „Wir haben Befragungen durchgeführt, wie die Gäste auf das Fest aufmerksam geworden sind. Die überwiegende Mehrheit sagte: von den Postern und Bannern an der Straße. Die sind groß genug, die sieht jeder, der auf der B 1 von Berlin nach Frankfurt (Oder) oder Seelow unterwegs ist. Sie seien sogar wiederverwertbar“, schmunzelt Lehmann, man muss nur die erste Ziffer, das Tagesdatum, überkleben, denn das Fest ist immer am ersten Sonntag im September. Natürlich gibt es auch Hinweise in Regionalzeitungen. Digitale Netzwerke nutzt Lehmann eher nicht, wengleich es dort oft „Likes“ bei Berichten gibt. Als diesmal der Eiswagen kurzfristig absagte, habe jedoch seine Frau im Netz und in sozialen Medien recherchiert und einen guten Ersatz gefunden, so Lehmann.

Blick in die Zukunft

Da kommt ein junger, sportlicher Mann und fragt, ob das Werbebanner an der Kreuzung schon abgebaut ist. Es ist Lehmanns Sohn, und ich denke, da ist der Familienbetrieb ja langfristig gesichert. Doch ganz so einfach ist es nicht. „Der Nachwuchs, das ist eines der größten Probleme“, sagt Lutz Lehmann. „Mein Sohn arbeitet in Eisenhüttenstadt als Schlosser. 700 Euro im ersten Lehrjahr kann ein Schlachthof nicht zahlen. Ein Geselle steht kurz vor der Meisterprüfung. Wenn alles nach Plan geht, könnte er in zwei Jahren den Hof übernehmen, und ich würde ihn noch fünf Jahre begleiten. Gerade die Verarbeitung von Biofleisch braucht viel Spezialwissen und Erfahrung.“

Den ersten Sonntag im September hab ich mir im neuen Kalender schon angestrichen. Vielleicht klappt es ja 2022 mit einem Eisbein aus dem Kessel. Den Rest des Jahres kann man sich freitags 9–17 Uhr im Hofladen eindecken. Ein Grund mehr, mal wieder aufs Land zu fahren!

BEATE WONDE, Berlin

landschlachthof-lehmann.de

HERBSTAUSSAAT

Wieder mehr Raps

Berlin. Nachdem die Anbaufläche von Wintererbsen 2019 gegenüber dem Vorjahr um fast die Hälfte verringert worden war, nahm sie seitdem wieder zu. Nach Informationen des Amtes für Statistik Berlin-Brandenburg wurde im Herbst 2021 auf rund 98.900 ha Wintererbsen ausgesät. Das sind immer noch 10 Prozent weniger als der sechsjährige Durchschnitt (2015–2020).

Die Aussaatfläche von Wintergetreide blieb mit 443.700 ha auf dem Niveau des Vorjahres.

Winterweizen wächst auf 167.500 ha. Das sind fünf Prozent mehr als im vergangenen Jahr, sodass Winterweizen nach vier Jahren wieder die anbaustärkste Getreideart in Brandenburg ist.

Winterroggen: Die Aussaatfläche von Winterroggen nahm mit 154.800 ha um vier Prozent ab und verringert sich das dritte Jahr in Folge.

Wintergerste: Hier kam es im Vergleich zum Vorjahr kaum zu Anbauveränderungen. Die Anbaufläche stieg bei diesem Futtergetreide minimal auf 93.100 ha.

Triticale: Der Abwärtstrend setzt sich fort. Triticale wächst auf rund 28.300 ha, neun Prozent weniger als im Vorjahr und fast ein Viertel weniger als der sechsjährige Durchschnitt. Die Angaben zur Herbstsaat beruhen auf den Informationen der Erntebereitstellungsstellen des Landes von Ende November. ■

muss es besonders gut sein, lege ich nach. Den Geifer nehme ich mit für die nächste Gelegenheit. Nicht nur das ist ein Grund wiederzukommen – der nächste Termin des Tages ruft.

Am Stand des Hofes Marienhöhe ist nicht so ein Auflauf. Ich lasse mir noch schnell Leinöl für die ganze Familie einpacken und ein Glas Quark. Wo bekommt man in Berlin denn sonst Leinöl, das erst drei Tage zuvor gepresst wurde? Beim Bezahlen zucke ich leicht, Qualität hat halt ihren Preis. Und hier, wo ich es von denjenigen kaufe, die es hergestellt haben, zahle ich ihn gern.

Am Ausgang zeigen zwei junge Männer Schautafeln zur Geschichte des „Landwerks Neuendorf“ und seinen internationalen Verflechtungen. Das muss ich in Ruhe nachlesen. Jedenfalls geht es nicht nur um den Magen, auch der Geist wird angeregt über Fakten nachzudenken, die mir bislang unbekannt waren. Ich muss jetzt los, aber aufgeschoben ist nicht aufgehoben!

Nachschlag

Bei der Rückfahrt nach Berlin am Montagmittag entschlief ich mich zu einem Stopp-over am Ort des Geschehens. Und staune nicht schlecht bzw. muss mich erst einmal kneifen wie nach einem Traum: Von dem Fest, den Buden ist nichts mehr zu sehen. Alles vom Acker, leer. Die letzten zwei Tische werden gerade verla-

den, zwei Wagen fahren ab und zurück bleibt vor dem Eingang zur Schlachtereie ein Mann, dem man auf den ersten Blick ansieht, dass er nicht nur für diesen Hof arbeitet, sondern für ihn lebt. Es ist der Chef des Schlachthofes und Initiator des Festes persönlich: Lutz Lehmann. Strahlend und sichtlich zufrieden mit dem gestrigen Tag beantwortet er zwischen Abräumen und Mittagessen geduldig meine Fragen.

Erfreulicherweise sei es immer sehr voll bei den Festen, schon beim ersten Mal waren es 500 Gäste, aber an diesem 5. September hatte das Wetter noch eins drauf gesetzt. Außerdem war zwei Jahre Pause, zuletzt wegen Corona. Die Menschen wollen raus, sich treffen, feiern – wo wenn nicht hier unter freiem Himmel! 18 Jahre ist der gebürtige Müncheberger jetzt hier in Heinersdorf, erfahre ich. Ursprünglich hatte der 53-Jährige lediglich Schlachte-Dienstleistungen vorgesehen. Doch wegen der EU-Zulassung wurden ein Anbau und eine Vermarktungsschiene notwendig. Und so gibt es seit elf Jahren auch einen Hofladen.

Der ursprüngliche Besitzer des Vierseitenhofs ist nicht aus dem Krieg zurückgekehrt, erzählt Lehmann. Die Treuhand hat den Hof dann nach der Wende in drei Teilen verkauft. Ein anderes bewohnt ein Tierarzt. Zu Lehmanns Team gehören außer ihm noch seine Frau, zwei Gesellen, ein Lehrling und eine Frau, die sich um den Hofladen kümmert. Wie er die

ANZEIGE

Hagelgilde

Versicherungs-Verein a G - Gegründet 1811

FROHE WEIHNACHTEN!

Wir wünschen Ihnen
und Ihren Familien eine
besinnliche Weihnachtszeit
und ein glückliches
neues Jahr!

IHR ANSPRECHPARTNER FÜR:
Mecklenburg-Vorpommern
und Brandenburg

Henrik Nitz
Mobil: 01 72 - 380 31 78

Zur Seewiese 2 | 23701 Süsel
Tel. 0 45 24 - 706 33 34 | Fax: 706 33 35
info@hagelgilde.de | www.hagelgilde.de