

Kerstin Schweizer

Hofladenführer Brandenburg

Regional & nachhaltig einkaufen



Vorwort	4
Tour 1: Pilzhof Dr. Schulz	
Stadt nah und doch weit draußen	6
Tour 2: Ökodorf Brodowin	
Von Chorin nach Angermünde	14
Tour 3: Bioland-Imkerei Lahres	
Durch die Märkische Schweiz	24
Tour 4: Fischerei Köllnitz	
Im Naturpark Dahme-Heideseen	34
Tour 5: Hof Marienhöhe	
Von See zu See zum Geburtsort von Demeter	44
Tour 6: Klosterbrauerei Neuzelle	
Unterwegs an der Grenze zu Polen	56
Tour 7: Gläserne Molkerei Münchehofe	
Von Halbe über Münchehofe nach Groß Köris	68
Tour 8: Konservenfabrik SpreewaldRabe	
Entlang an Gurkenfeldern und Kanälen	78
Tour 9: Fläming Wildhandel	
Von Treuenbrietzen nach Luckenwalde	88

Tour 10: Bobalis	
Unterwegs auf dem Flaeming-Skate	98
Tour 11: Spargelhof Falkenthal	
Eine Frühlingstour vor den Toren Berlins	112
Tour 12: Spargel- und Erlebnishof Klaistow	
Durch die Beelitzer Landschaft	124
Tour 13: Sanddorn-Garten Petzow	
Von Potsdam rund um den Schwielowsee	132
Tour 14: Neumanns Erntegarten	
Parklandschaft und Obstplantagen	144
Tour 15: Vierfelderhof	
Die Landwirtschaft in Berlin entdecken	154
Tour 16: Ziegenkäserei Karolinenhof & Ökohof Kuhhorst	
Ins Havelländische Luch	164
Tour 17: Gut Hesterberg	
Ein Streifzug durchs Ruppiner Land	178
Weitere besondere Hofläden in Brandenburg	188
Register	190
Impressum	192

Mit Rad und Satteltasche zu Brandenburgs Höfen

Es gibt natürlich einfachere Wege, um an ein Stück Käse, Wurst oder ein Glas saure Gurken zu kommen. Aber keinen schöneren, als die Erzeuger direkt auf ihren Höfen zu besuchen. Machen Sie Ihr Fahrrad klar und lassen Sie die Großstadt für einen Tag hinter sich. Es macht Spaß, eine Herde dampfender Wasserbüffel zu beobachten und anschließend den Mozzarella zu verkosten. Oder dem Fischer zuzusehen, wie er vom See hereinstakt und seinen Fang entlädt.



Die Autorin

Kerstin Schweizer wohnt mit ihrer Familie in Kleinmachnow und arbeitet als Fernsehjournalistin beim öffentlich-rechtlichen Rundfunk. Nach vielen Auslandsreisen hat sie sich aufs Rad geschwungen, um ihre Wahlheimat zu erkunden. Für die taz entwickelte sie daraus die Serie *Hamstertouren* mit dem Rad.

gen Dörfer, historische Stadtkerne oder Klöster. So haben Sie am Ende des Tages nicht nur Brandenburger Produkte, sondern die Erlebnisse einer echten Landpartie mit im Gepäck.

Immer mehr Erzeuger rund um Berlin öffnen ihre Türen. Kleine Familienfleischereien wie der Fläming Wildhandel oder größere Firmen wie die Klosterbrauerei Neuzelle oder die Molkerei Münchehofe. Manche haben nicht viel mehr als einen Hofladen. Andere bieten ausführliche Führungen, eigene Restaurants oder gleich einen ganzen Vergnügungspark. Immer kann man dabei etwas über die Produktion von Lebensmitteln erfahren. Wie viel Milch gibt eine Ziege? Welche Fische leben in unseren Seen? Wie viel Honig erntet man von einem Bienenvolk?

Dieses Buch stellt 18 Erzeuger im Umkreis von Berlin vor. Sie alle sind mit dem Fahrrad zu erreichen. Die Strecken führen durch die schönsten Regionen Brandenburgs, durch den Fläming, die Uckermark oder den Spreewald. Am Wegesrand lie-

Ein paar Tipps für einen gelungenen Tag

Überprüfen Sie die Öffnungszeiten!

Gerade bei kleineren Unternehmen können sich Veränderungen ergeben.

Überprüfen Sie die Zugverbindung!

Mit dem Fahrrad im Schienenersatzverkehr zu stranden, macht keinen Spaß.

Fahren Sie zeitig los!

Auch wenn frühes Aufstehen wehtut, sobald Sie im Regionalexpress sitzen

und die Landschaft im Morgenlicht vorüberzieht, werden Sie froh sein, sich den Wecker gestellt zu haben.

Haben Sie auch nichts vergessen?

Flickzeug, Luftpumpe, Erste-Hilfe-Set sowie Kleidung für jede Wetterlage sind unverzichtbare Wegbegleiter für Radausflügler. Ebenso ist es empfehlenswert, ausreichend zu trinken und zu essen sowie eine detaillierte Regionalkarte im Gepäck zu haben.



So unterschiedlich wie die Erzeugerhöfe ist auch der Charakter der einzelnen Touren. Manche Strecken führen über perfekt ausgeschilderte Radwege wie den Flaeming-Skate. Andere verlaufen kreuz und quer durch Dörfer, Felder und Wälder und beinhalten teilweise oder überwiegend Abschnitte naturbelassener Wege. Die angegebenen Zeiten sind für gemütliches Radeln berechnet, kleine Pausen sind schon mit drin.

Viel Spaß beim Entdecken und Genießen wünscht Ihnen

Kerstin Schweizer

PILZHOF DR. SCHULZ

Heilkraft aus der Natur

Der gepflasterte Hof von Dr. Ronald Schulz wirkt einladend und gemütlich. Im denkmalgeschützten, ehemaligen Kuhstall aus Feldsteinen lässt der Mikrobiologe in klimatisierten Räumen Pilze wachsen. Gegenüber befinden sich sein Labor und der Hofladen. Ein kleiner Garten schließt sich an. Im Sommer bindet sich das Ehepaar Schulz jeden Samstag die Schürze um, schenkt Getränke aus und brutzelt Open Air eine Pilzpfanne.

Adresse

Pilzhof Dr. Schulz | Dorfstraße 16 |
16356 Krummensee |
(03 34 38) 6 72 77 | www.pilzhof.de

Anfahrt**Mit der Bahn**

S7 alle 10 Min. nach Ahrensfelde.
Vom S-Bhf. gibt es am Wochenende keine Busverbindung, Sie brauchen ein Fahrrad.

Mit dem Auto

Am Dreieck Pankow auf den Berliner Ring A 10 Richtung Frankfurt (Oder) abbiegen. Auf der A 10 bleiben bis zur Ausfahrt Berlin-Hohenschönhausen. Auf der B 158 geht es durch Blumberg nach Seefeld. In Seefeld biegen Sie rechts ab Richtung Altlandsberg, der Ort Krummensee liegt auf der Strecke.
Entfernung: 35 km,
Fahrzeit: 40 Min.

Oder Sie begeben sich gleich auf die B 158. Dazu kämpft man sich auf der Karl-Marx-Allee in östlicher Richtung stadtauswärts und fährt in Biesdorf auf die B 158 Richtung Blumberg/Bad Freienwalde. In Seefeld wie beschrieben abbiegen.

Radtour

Ab S-Bhf. Ahrensfelde ► Seite 10

Der Hofladen

Hier gibt es immer frische Pilze, etwa Shiitake oder Igelstachelbart. Verschiedene Präparate sind in Kapseln oder Pulverform erhältlich. Wer sich selbst in der Pilzzucht versuchen möchte, kann ab April Substrat erwerben. Seit einiger Zeit wird neben der Pilzzucht auch eine Destillerie betrieben. Unter dem Namen „halb so wild“ werden Kräuterliköre, Absinth und Wildobstbrände angeboten (Hofladen: Fr und Sa 9–17 Uhr).

Führungen

Da Pilzkulturen hochempfindlich sind, ist es in der Regel nicht möglich, die Zuchträume zu besichtigen. Um Besuchern dennoch einen Eindruck zu vermitteln, sind im Vorraum verschiedene Pilze ausgestellt. Herr Schulz ist immer anwesend und beantwortet Fragen. Mehrmals im Jahr finden Hoffeste statt.



„Pilze werden unterschätzt“

Von allen Pilzen bevorzuge ich den Austernseitling. Wir züchten den auf Holz, nicht auf Stroh. Das macht ihn fest, würzig, fast scharf. Danach kommt für mich der Kräuterseitling. Der schmeckt fast so wie Putenfleisch. Bei der Kundschaft steht der Shiitake an erster Stelle. Aber an das Kulinarische habe ich

Dr. Ronald Schulz, Mikrobiologe und Pilzzüchter

nicht zuerst gedacht, als ich mit der Pilzzucht gestartet bin. Ich habe ursprünglich einmal Lebensmitteltechnologie studiert und dann in verschiedenen mikrobiologischen Labors und Instituten gearbeitet. Doch dann wollte ich selber etwas aufziehen. Mein Ziel war, etwas zu machen, das noch keiner macht, nämlich Pilze zu züchten für Heilzwecke. Der medizinische Nutzen von Pilzen ist noch viel zu wenig bekannt. Der Shiitake zum Beispiel enthält viel Vitamin D. Ältere Menschen oder Vegetarier haben meist einen Vitamin-D-Mangel. Ich meine, es ist doch eine tolle Sache, wenn man seinen Vitamin-D-Bedarf auf diese Weise decken kann. Oder nehmen Sie den Ling Zhi, das ist ein Pilz, der das Immunsystem stärkt und das Krebsrisiko senken kann. In der chinesischen Volksmedizin heißt er auch „Pflanze der Unsterblichkeit“. Den züchten wir ausschließlich zu pharmazeutischen Zwecken. Etwa die Hälfte meiner Produktion verarbeite ich



Pilzanbau

In Europa geht der Pilzanbau auf den Sonnenkönig Ludwig XIV. zurück, der in Kellern und Gewölben Champignons als Delikatesse kultivieren ließ. Bis heute ist der Champignon der in Deutschland mit Abstand häufigste Zuchtpilz. Der weltweit größte Pilzproduzent ist China. Im asiatischen Raum werden Pilze schon seit Jahrhunderten gezüchtet und nicht nur als Nahrungsmittel, sondern auch zu Heilzwecken eingesetzt. Auf dem Foto ist ein Shiitake-Pilz zu sehen.

oder kälter, das Licht wird in einem bestimmten Rhythmus an- und ausgeknipst, das erhöht die Wachstumsgeschwindigkeit enorm. Bei Austernpilzen dauert es ungefähr zwei Monate, bis ich Pilze ernten kann. Bei Shiitake sind es drei bis vier Monate. Wenn wir ernten, ist das Holz komplett verbraucht. Pilze haben ja Enzyme, die Holz zersetzen. Diese Enzyme kann man aus dem abgeernteten Substrat gewinnen und für andere Prozesse einsetzen. In der Lebensmittel- oder Abwassertechnologie zum Beispiel. Zurzeit bin ich bei einem nationalen Forschungsprojekt dabei, da werden solche Enzyme Biogasanlagen beigesetzt und bewirken dort eine bis zu zehnprozentige Erhöhung der Methangasproduktion. Es gibt so viele Möglichkeiten und viele Dinge sind noch gar nicht untersucht. Wenn Sie mich fragen: Pilze werden vielfach unterschätzt.

weiter zu sogenannten Nahrungsergänzungsmitteln, das sind Wirkstoffe konzentriert in Kapseln.

So eine Pilzzucht ist eine komplexe Angelegenheit. Ich brauche dazu ein mikrobiologisches Labor. Darin bin ich so etwas wie der Heiratsvermittler. Ich muss männliche und weibliche Sporen zusammenbringen. Wenn ein Myzel nicht den genetischen Satz von männlich und weiblich vereint hat, ist es zwar vermehrungsfähig und kann munter wachsen, aber es bildet keine Fruchtkörper aus, das heißt, ich könnte nie etwas ernten. Das Myzel trage ich dann auf ein Substrat auf. Bei mir sind das Buchenholzspäne, die noch eine Getreide- und Nährwertkomponente haben. Pilze brauchen immer ein optimales Milieu, auch bei den Wachstumsbedingungen. Ich habe abgeschlossene Kammern. Je nach Pilzsorte ist es wärmer

Austernseitlinge sind Dr. Schulz' bevorzugte Speisepilze



Radtour zum Pilzhof Dr. Schulz: Stadt nah und doch weit draußen

Es ist immer wieder verblüffend, wie abrupt am Stadtrand von Berlin Betonwüste in Natur umschlägt. Während Sie die Silhouette von Berlin noch im Rücken haben, radeln sie bereits ganz entspannt durchs offene Feld. Diese Tour ist unkompliziert, weil man mit der S-Bahn anreist und unterwegs nur selten auf eine vielbefahrene Straße kommt. Abschnittsweise führt die Strecke über Feld- und Wirtschaftswege, was die eine oder andere Bodenwelle mit einschließt.

Vom S-Bahnhof Ahrensfelde nach Blumberg

Wer aus der S-Bahn steigt, steht vor den geballten Plattenbauten von Marzahn-Hellersdorf. Die eigentliche Gemeinde Ahrensfelde liegt dahinter, bereits auf Brandenburger Gebiet. Biegen Sie am Bahnhof links auf die Märkische Allee, an der Kreuzung geht es rechts auf der Dorfstraße durch Ahrensfelde. Am Ortsausgang, kurz vor der Total Tankstelle, führt ein zweispuriger Feldweg durch ein großes Feld. Auf diesem Weg überquert man später die Autobahn und biegt dann LINKS nach Blumberg ab. Achtung! Wegweiser, die rechts nach Krummensee weisen, IGNORIEREN. Wir fahren zum Schloss Blumberg in der Dorfmitte.

Vor rund 800 Jahren stand **Blumberg** ❶ vor einer großen Zukunft: Die Brandenburger Bischöfe hatten Pläne, den Ort zu einer Stadt

auszubauen. Daraus wurde jedoch nichts, Blumberg blieb ein einfaches Gut. Kurz vor der Reformation wechselte der Besitz in weltliche Hände. Nach mehrmaligen Wechseln kaufte Friedrich Ludwig von Arnim 1836 den Ort und machte sich daran, den barocken **Park** nach Plänen von Peter Joseph Lenné um- und auszubauen. Das ebenfalls neu gestaltete herr-

Herbstliche Atmosphäre im Lenné-Park in Blumberg



Praktische Infos zur Radtour

Streckenverlauf

S-Bhf. Ahrensfelde – Blumberg – Löhme – Seefeld – Krummensee (Pilzhof) – Mehrow – S-Bhf. Ahrensfelde

Länge

35 km

Fahrzeit

3 Std.

Anfahrt

S7 alle 10 Min. nach Ahrensfelde

Rückfahrt

S7 alle 10 Min. von Ahrensfelde

Tourenplanung

Machen Sie diesen Ausflug an einem Samstag, nur dann wird auf dem Pilzhof bewirtet. Sonntags

bleiben Hof und Laden geschlossen! Wenn Sie mehr als nur Pilzpflanze oder Kuchen essen möchten, empfiehlt es sich, etwa 5 Kilometer vor dem Pilzhof im Lokal „Zur Fischerhütte“ im Ort Seefeld einzukehren. Das rustikal eingerichtete Restaurant hat täglich von 10–22 Uhr geöffnet ((03 33 98) 79 26). Wie der Name schon vermuten lässt, werden hier viele Fischgerichte angeboten. Im Sommer kann man auch sehr schön draußen sitzen.

Gut zu wissen

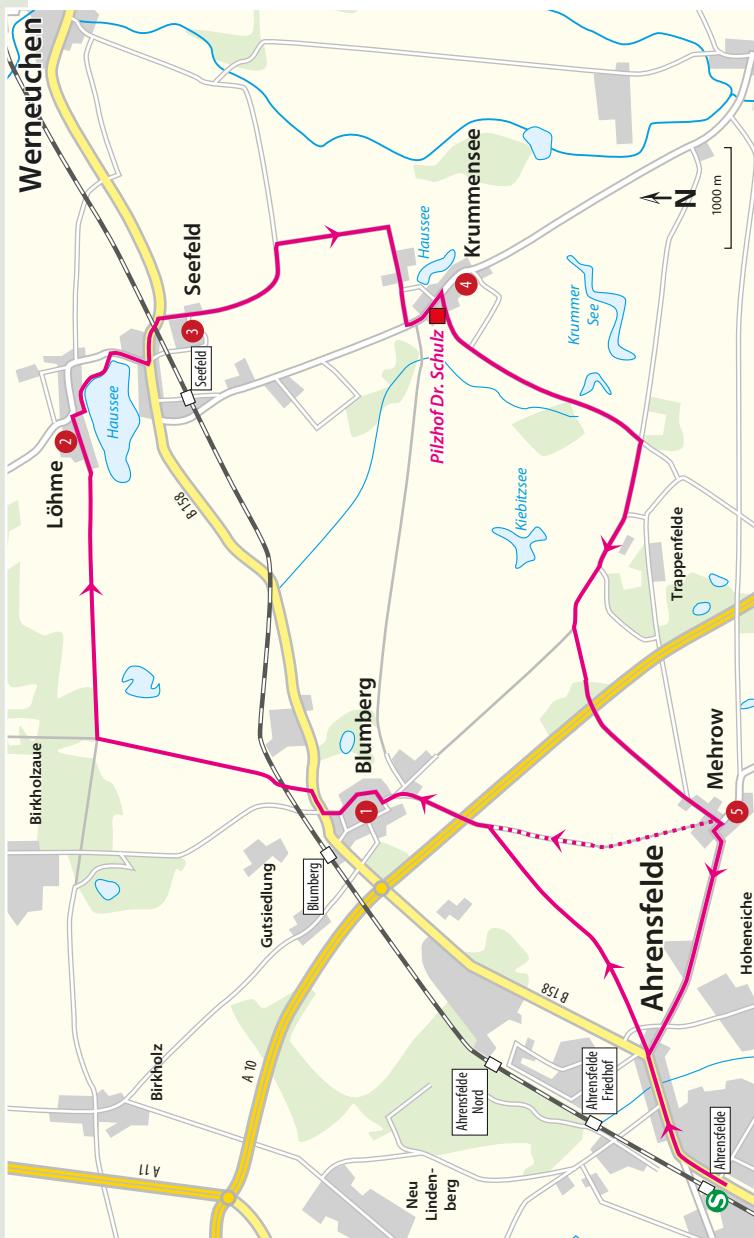
Für Hoffeste achten Sie auf die Termine auf der Website. Hier kann man auch Termine für Verkostungen oder individuelle Veranstaltungen buchen.

schaftliche Gutshaus wurde 1945 zerstört, der 26 Hektar große Park hingegen erlebte nach der Wende eine Wiedergeburt. Sehenswert ist auch die schöne **Feldsteinkirche** aus dem 13. Jahrhundert. Leider ist sie nur im Sommer (Apr.–Okt.) sonntags von 14 bis 17 Uhr geöffnet.

Von Blumberg nach Löhme

Am Dorfteich geradeaus geht es weiter bis zum Ortsausgang. Hier müssen Sie kurz rechts auf die stark befahrene Freienwalder Chaussee. Nach 100 Metern sehen Sie auf der linken Seite große landwirtschaftliche Lagerhallen, ein Schild preist Kartoffeln an. Hier einbiegen und dem autofreien Weg über die Felder Richtung Löhme folgen. Nach gut 2 Kilometern stößt der Weg an den Wald. Biegen Sie rechts ab, 3 Kilometer später erreichen Sie Löhme.

Der kleine Ort **Löhme** ❷ mit seinen Feldsteinhäusern liegt an einem See mit ausgedehnten Flachwasserzonen und reichlich Schilf. Rund



um den **Haussee** führt ein 6 Kilometer langer **Naturlehrpfad** mit Infotafeln. Es lohnt sich auf jeden Fall ans Ufer zu fahren, wo mehrere Bänke stehen. Sehenswert ist die **spätgotische Dorfkirche**, die um 1620 umfangreich ausgestattet wurde.

Von Löhme nach Krummensee

Man kann ein Stück links herum um den See fahren und sein Fahrrad dann wieder auf die Straße nach Seefeld schieben. Gleich am Ortseingang von **Seefeld** ③ biegen Sie links ab Richtung Bad Freienwalde. Man überquert Bahnleise, dann weist ein Schild rechts zu den Betrieben LVB GmbH Seefeld und Schaarschmidt Gerüste. Auch, wenn es nicht so aussieht: Da müssen Sie lang! Nach den grauen Betriebsanlagen radelt man direkt auf einen Windpark zu. Nach einer Kurve, kurz vor dem ersten Windrad, rechts abbiegen, geradeaus weiterfahren, bis man auf ein Sträßchen stößt, dann rechts fahren und immer geradeaus dem Wegweiser nach Blumberg folgen. An der Landstraße angekommen links nach **Krummensee** ④ abbiegen, der **Pilzhof Dr. Schulz** befindet sich schräg gegenüber der Kirche.

Von Krummensee zum S-Bahnhof Ahrensfelde

Für die letzte Etappe geht es gegenüber der Kirche rechts in die Ringstraße, auf der man durch die Felder fährt und nach 3 Kilometern vor dem Ortsschild Mehrow steht. Dort rechts abbiegen und dem Wegweiser nach Ahrensfelde folgen. Achtung: Nach etwa einem Kilometer gabelt sich der Weg auf einem Feld. Sie müssen links, auch wenn nirgendwo etwas angeschrieben steht. Der Weg führt durch einen kleinen Wald, dann über die Autobahnbrücke in den Ort **Mehrow** ⑤.

Von hier aus kann man auf einer befahrenen Straße 2,5 Kilometer ohne Radweg direkt nach Ahrensfelde radeln. Dazu fahren Sie in Mehrow bis zur Hauptstraße und biegen dort rechts ab (Variante 1).

Wer ohne Autos auskommen möchte, nimmt 2 Kilometer mehr in Kauf und biegt in Mehrow vor dem Feuerwehrhaus rechts ab, dem Wegweiser Ahrensfelde folgend. Der Fahrradweg endet am Ortseingang von Blumberg. Dort erkennen Sie links den Feldweg wieder, über den Sie zu Tourbeginn gekommen sind (Variante 2).

ÖKODORF BRODOWIN

Mit Bio in die Zukunft

Trecker fahren herum, Stroh weht durch die Luft, ab und an tritt man in einen Kuhfladen. Etwa einen Kilometer außerhalb des eigentlichen Ortes hat sich auf dem Gelände der ehemaligen LPG der größte

Adresse

Ökodorf Brodowin | Weißensee 1 |
16230 Chorin, OT Brodowin |
(0 33 34) 8 18 13 00 |
www.brodowin.de

Anfahrt**Mit der Bahn**

Der RE 3 fährt stündlich über Berlin Hbf. nach Chorin, Fahrzeit ca. 45 Min. Von dort sind es rund 7 km bis Brodowin. Wer kein eigenes Fahrrad mitbringt, kann sich am Wochenende am Bahnhof eines leihen (www.fahrradverleih-chorin.de).

Mit dem Auto

Steuern Sie über den nördlichen Berliner Ring die A 11 Richtung Prenzlau/Stettin an. An der Ausfahrt Joachimsthal verlassen Sie die Autobahn und folgen der B 198 in Richtung Schwedt/Angermünde. Ein paar Kilometer nach Klein Ziethen biegen Sie rechts auf die B 2 Richtung Chorin ab. Nach gut 7 km geht eine kleine Straße links ab nach Brodowin. Entfernung: 90 km, Fahrzeit: ca. 1 Std.

Radtour

Ab Bhf. Chorin ► Seite 18

Demeter-Betrieb Deutschlands etabliert. Offenheit gehört zum Konzept: Besucher können sich auf dem weitläufigen Gelände frei bewegen, durch die Kuhställe schlendern oder den Nachwuchs in den Kälberboxen bewundern. Durch die Glasfront der neu gebauten Molkerei schaut man den Mitarbeitern beim Abfüllen der Milch über die Schulter. Wer genug gesehen hat, ruht sich auf einer der zahlreichen Sitzgruppen aus, die gleich beim Hofladen stehen.

Der Hofladen

Neben Brodowiner Erzeugnissen wie Gemüse, Mozzarella, Ziegenfrischkäse, Salami oder selbst gepressten Ölen wird ein breites Sortiment anderer Hersteller angeboten. An der Theke kann man zusätzlich Getränke und kleine Speisen bestellen (Apr.–Okt. tgl. 9–18, Nov.–März tgl. 10–17 Uhr).

Führungen

Führungen finden an Samstagen im Sommer statt. Die genauen Termine stehen auf der Website. Treffpunkt ist am Hofladen (3 € / Kinder bis 16 Jahre



„Wir sind das Gegenmodell“

Brodowin war lange Zeit Teil einer riesigen LPG. Nach der Wende gab es einige im Dorf, die überzeugt waren, dass es so nicht weitergehen kann. Da spielten die negativen Erfahrungen aus der DDR eine Rolle, dass zum Beispiel Agrarflugzeuge einfach über die Dörfer und Seen hinweggeflogen sind und gespritzt und gedüngt haben. Es gab runde Tische, Referenten wurden eingeladen und eines Tages stand ein Demeter-Bauer aus Nordrhein-Westfalen im Schwarzen Adler und hat vor dem ganzen Dorf eine flammende Rede gehalten. Er hat gesagt: „Wenn ihr viele Arbeitsplätze erhalten und eure Natur schützen wollt, dann müsst ihr ökologischen Landbau machen. Und wenn ihr Öko macht, dann macht es gleich richtig, nämlich Demeter.“ Noch am gleichen Abend haben fast alle aus dem Dorf ihre Flächen eingebracht. So hatte das Ökodorf Brodowin, wie sich der neue Betrieb nannte, von Anfang an viel Land, 1 200 Hektar (Anmerkung der Redaktion: Durchschnittsgröße eines deutschen Bauernhofes: 56 Hektar). Der Beginn war natürlich holperig. Die erste Milch wurde noch per Hand in Flaschen abgefüllt und an den, der sie haben wollte, aus dem Stall heraus verkauft. Einen richtigen Absatz und Vertrieb konnte man

Ludolf von Maltzan,
Geschäftsführer Ökodorf
Brodowin

frei, ab zehn Personen kann man eine Gruppenführung buchen, Anmeldung per E-Mail unter betriebsfuehrung@brodowin.de oder unter (01 74) 2 95 78 61).

nur aufbauen, weil die Berliner Bäckerei Märkisches Landbrot aufsuchte. Die haben gesagt: „Wir kaufen unser Getreide nicht mehr in Nordrhein-Westfalen, sondern im Umland.“ Dann kam der Großhändler Terra und hat gesagt: „Wir unterstützen Landwirte, die in Brandenburg aktiv sind.“ Das waren die Chancen von Brodowin. Inzwischen sind wir nicht nur ein großer, sondern auch ein sehr diversifizierter Betrieb. Wir haben Getreideanbau, Gemüseanbau, Hühnerhaltung, Milchkühe und Milchziegen. Einen Teil unserer Rohstoffe veredeln wir selbst, zu Frischkäse oder Wurst. Dazu kommt unser eigener Vertrieb. Pro Woche liefern wir zum Beispiel um die 1700 Abo-Kisten aus. Wir machen viele verschiedene Sachen, haben ganz unterschiedliche Projekte und sind damit ein Gegenmodell zu der üblichen Landwirtschaft. Da spezialisiert man sich, macht nur Ackerbau, nur Schweine oder Rinder.

Dass Ökolandbau funktionieren kann, musste ich auch erst lernen. Ich bin auf einer kleinen Farm in Südafrika aufgewachsen, wohin meine Eltern ausgewandert waren. Nach dem Abitur in Afrika habe ich in Deutschland Landwirtschaft studiert. Dann kam die Wende und das gab mir neue Möglichkeiten. Ich wurde leitender Angestellter in einem großen Betrieb

Die Erzeugnisse vom Hof kann man sich auch nach Hause liefern lassen



in Mecklenburg-Vorpommern mit der Aufgabe, diesen auf Öko umzustellen. Zuerst hatte ich eine riesige Skepsis, gar keine Frage. Jemand, der wie ich komplett konventionell ausgebildet wurde, konnte sich eigentlich nicht vorstellen, dass man, ohne das Unkraut totzuspritzen, überhaupt einen Ertrag haben kann. Diese Erfahrung musste ich erst machen, wie schön es ist, über einen Acker zu gehen, wo verschiedene Pflanzengemeinschaften miteinander leben, und dass man trotzdem etwas ernten kann. 20 Jahre habe ich in Mecklenburg als Geschäftsführer gearbeitet, dann kam ich 2006 nach Brodowin. Mit Demeter-Landwirtschaft hatte ich bis dahin nichts zu tun, das habe ich erst in Brodowin gelernt. Über die Praktiken hat es noch vor meiner Zeit ganz intensive Auseinandersetzungen gegeben. Über das Vergraben von Präparaten in Kuhhörnern zum Beispiel und das Arbeiten mit Planeten. All das, was sich um die Theorien von Rudolf Steiner rankt (mehr zur Demeter-Idee: Kasten ► Seite 47). Wenn so etwas nicht begleitet und erklärt wird, kann man sehr schnell auf die Idee kommen: Die spinnen! Ich selber bin kein Antroposoph, habe mich aber mit der Demeter-Landwirtschaft sehr intensiv befasst. Dazu gehört, dass wir ein ausgeglichenes Verhältnis zwischen Mensch, Tier und Natur herstellen, sodass alle zu ihrem Recht kommen. Zu einem Demeter-Betrieb gehört auch, dass er sich nicht abkapselt, sondern dass er eine Rolle in seinem sozialen Umfeld spielt. Das sind Sachen, die ich wirklich wichtig finde. Inzwischen haben die Vorbehalte im Dorf stark nachgelassen, ich selber spüre diese Auseinandersetzung gar nicht mehr. Ich denke, der Erfolg gibt der Idee Ökodorf Brodowin Recht und auch der Ausrichtung auf Demeter.



Berlin is(s)t Bio

Berlin ist Biohauptstadt Deutschlands, nirgendwo sonst ist die Dichte der Bioläden höher. Für Brandenburger Erzeuger sind das beste Voraussetzungen. Dennoch gibt es nur wenige, die ihre Produkte unter eigenem Namen vermarkten. In puncto Direktvermarktung gehört der Betrieb von Brodowin zu den Pionieren. Niemand hat den eigenen Markenaufbau so konsequent vorangetrieben. Heute ist das Ökodorf Brodowin die wohl bekannteste regionale Biomarke.

Radtour zum Ökodorf Brodowin: Von Chorin nach Angermünde

Laubwälder, kugelige Eiszeithügel und hinter jeder Ecke ein neuer See: Die Strecke zwischen Chorin und Angermünde zeigt, wie schön die Natur in Brandenburg sein kann. Die in dieser Gegend weit verbreitete Demeter-Landwirtschaft hat kleinteilige Räume geschaffen. Die Strecke ist abwechslungsreich. Mal geht es auf Naturwegen durch schattige Laubwälder, mal auf Radwegen durch die Dörfer. Im Sommer kann man im Parsteiner See baden. Und wer neben Natur auch Kultur genießen möchte, macht einen Abstecher zum Kloster Chorin.

Vom Bahnhof Chorin zum Kloster

Im Bahnhof Chorin hat an den Wochenenden zwischen Ostern und Anfang Oktober ein kleines Bistro samt Touristeninformation geöffnet. Hier kann man sich gegen Vorbestellung auch Fahrräder ausleihen (www.fahrradverleih-chorin.de oder (01 62) 4 66 40 51).

Die ersten Meter dürfen Sie ruhig schieben. Vom Bahnhof führt die Straße steil rechts hoch ins Dorf. Hier müssen Sie sich entscheiden: Wer sofort zum Ökodorf Brodowin möchte, biegt an der Dorfstraße links ab – Wegweiser vorhanden. Um zum Kloster Chorin zu gelangen, folgen Sie dem Wegweiser nach rechts. Sie durchqueren zunächst

auf der Dorfstraße den Ort Chorin. Wenn die Straße eine Rechtskurve macht, bremsen Sie und biegen links ab in den Sandkruger Weg. Der führt nun leicht bergan in einen Wald. Der grüne Wegweiser schickt sie bald links zum Kloster. Der Weg ist teils kopfsteingepflastert, teils geteilter Radweg. Es führt steil bergab, dann wieder steil bergan. Ein schöner Moment

ist, wenn Sie den Laubwald verlassen und auf die herrliche und imposante Backsteinfassade des Klosters zufahren. Nach der Besichtigung nehmen Sie die gleiche Strecke zurück.



Waldweg zum Kloster Chorin

Praktische Infos zur Radtour

Streckenverlauf

Bhf. Chorin – Kloster Chorin – Brodowin – Parstein – Bölkendorf – Herzsprung – Bhf. Angermünde

Länge

35 km (ohne Abstecher zum Kloster Chorin etwa 30 km)

Fahrzeit

3–4 Std.

Anfahrt

RE 3 stündlich ab Berlin Hbf. bis Bhf. Chorin, Fahrzeit ca. 45 Min.

Rückfahrt

RE 3 stündlich ab Bhf. Angermünde bis Berlin Hbf., Fahrzeit ca. 55 Min.

Tourenplanung

Vom Bahnhof Chorin nach Brodowin fahren Sie eine knappe halbe Stunde. Wer in Brodowin eine Führung mitmachen möchte, sollte deshalb spätestens um 10.30 Uhr in Chorin losradeln. Wer zuvor noch das Kloster besichtigen will – für den Abstecher müssen Sie mindestens

eine Stunde rechnen – muss also früh aufstehen. Alternativ verzichtet man auf die weitere Radtour nach Angermünde und besichtigt das Kloster in aller Ruhe auf dem Rückweg. Oder macht keine Hofführung. Viele Varianten, eines bleibt gleich: Die Tour ist ein tagesfüllendes Event. Man kann den Ausflug auch auf zwei Tage ausdehnen. In Brodowin gibt es zahlreiche Unterkünfte (www.brodowin.de/das-dorf/unterkuenfte). Im Sommer kann man im Parsteiner See baden.

Gut zu wissen

Der Weg verläuft vorwiegend abseits der Straße. Zwischen geteerten Abschnitten fährt man auch auf naturbelassenen Wegen, Schlaglöcher kommen vor. Größeren Kindern wird die Strecke Spaß machen. Ein warmes Mittagessen gibt's im Schwarzen Adler in Brodowin (Dorfstraße 80, (03 33 62) 7 12 40, www.schwarzer-adler-brodowin.de, tgl. 11–22 Uhr, Nov.–Feb. Mo Ruhetag). Nachmittags erreicht man die Badestellen.

Wie viele Klöster wurde auch das **Kloster Chorin** gegründet, um einen neu entstandenen Herrschaftsbereich zu markieren und abzusichern. Um 1250 zogen Zisterziensermönche in die Gegend und begannen mit den mühsamen Bauarbeiten, zunächst auf der Halbinsel Pehlitzwerder. Die Standortwahl war ein fataler Fehler. Wegen „Unbequemnissen“, wie die Mönche schrieben, musste nach jahrelanger harter Arbeit die halbfertige Kirche aufgegeben werden und man begann wieder bei Null, diesmal am heutigen Ort. Im Jahr 1300 war der gotische Backsteinbau fertig. Zum Kloster gehörten mehrere Dörfer,