



Agrarsoziale Gesellschaft e.V.

## Exkursion A: Brandenburg, Region Spreewald und Cottbus

**Lebensmittelqualität und Wettbewerb:  
Welche Weichen stellt die EU-Agrarpolitik?**

**Jakoœywnoœi a konkurencja:  
Jakie cele wyznacza polityka rolna UE?**

**Kvalita potravin a konkurence:  
Které cíle urèuje zemìdìlská politika EU?**



**ASG-Tagung in Cottbus  
9. bis 12. Mai 2006**

Schirmherrschaft: Matthias Platzeck,  
Ministerpräsident des Landes Brandenburg

Gefördert durch:



LAND BRANDENBURG



Bundesministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz



Europäische Kommission  
Generaldirektion Landwirtschaft

## Exkursionsroute A

### Informationen zur Region

Seite

- ❖ Cottbus und Umgebung 4
- ❖ Landwirtschaft im Spreewald – gestern und heute 7

### Donnerstag, 11. Mai 2006

- 7.30 Uhr Abfahrt am Lindner Congress Hotel Cottbus
- 8.25 Uhr **Gut Ogrosen – eine ökologische Höfegemeinschaft** 10
- ❖ Heiner Lütke-Schwienhorst, Gut Ogrosen
- 10.45 Uhr **Landwirtschaftsbetrieb Zinnitz-Groß Jehser GmbH & Co. KG – Rekultivierung durch Landwirtschaft** 13
- ❖ Wolfgang Sawade, Geschäftsführer
- 12.45 Uhr Mittagessen im Restaurant - Café Kiebitz Lübbenau/Spreewald (Boblitz)
- 14.20 Uhr **Frisches Spreewaldgemüse verarbeitet zu Konserven mit Biss – die RABE Spreewälder Konserven GmbH** 15
- ❖ Heidemarie Belaschk, Geschäftsführerin
- 16.00 Uhr **Nicht nur Peitzer Karpfen – die Peitzer Edelfisch Handelsgesellschaft mbH Besichtigung der Fischräucherei** 19
- ❖ Rainer Buda, Betriebsleiter
- 17.45 Uhr **Alles Scharfe aus dem Spreewald – die Spreewälder Senfmanufaktur** 21
- ❖ Horst Koal, Geschäftsführer
- Anschließend Abendessen im Restaurant/Café Kaupen No. 6  
gegen  
21.00 Uhr Ankunft am Lindner Congress Hotel Cottbus

## Freitag, 12. Mai 2006

7.30 Uhr	Abfahrt am Lindner Congress Hotel Cottbus	Seite
8.00 Uhr	<b>Nicht nur Peitzer Karpfen – die Peitzer Edelfisch Handelsgesellschaft mbH Besichtigung der Teichwirtschaft Peitz</b> ❖ Wilfried Donath, Geschäftsführer	17
10.00 Uhr	<b>Grenzüberschreitende Wirtschaftsförderung – das Centrum für Innovation und Technologie GmbH (CIT) und das Deutsch-Polnische Eurozentrum (DPE)</b> ❖ Estera Lindner-Kuhlmann, Projektleiterin DPE/TMS ❖ Dr. Rüdiger Albert, Geschäftsführer CIT	22
12.15 Uhr	Mittagessen im Gasthaus „Zum Oberspreewald“, Neu Zauche	
13.45 Uhr	<b>Leben und Arbeiten im Spreewald – die Agrargenossenschaft Neu Zauche e.G.</b> ❖ Hans-Joachim Koch, Geschäftsführer	25
15.15 Uhr	Rückfahrt nach Cottbus	
16.00 Uhr	Ankunft in Cottbus	

## Bussprecher und Informationen zur Region

### Donnerstag, 11. Mai 2006

- ❖ Dieter Irlbacher, Geschäftsführer  
Spreewaldverein e.V., Lübben (Spreewald)

### Freitag, 12. Mai 2006

- ❖ Hans-Joachim Kohlase, 1. stellv. Vorsitzender  
Spreewaldverein e.V., Lübben (Spreewald)

## Cottbus und Umgebung



Fotos: CMT Cottbus

Der Name Cottbus hat seinen Ursprung im Wendischen: „Choitsche Budky“ heißt so viel wie „Schöne Häuserchen“. Bürgerhäuser, barocke Giebfassaden, Denkmäler und Straßencafés prägen zusammen mit dem Turm der Oberkirche das Bild der Stadt, insbesondere den rekonstruierten Altmarkt, die „gute Stube“. Die mit 105 000 Einwohnern größte Stadt der Lausitz hat jedoch auch einiges an Grün zu bieten: Parke, Alleen und Promenaden bilden ein grünes Band entlang der Spree.

Cottbus wurde erstmals 1156 urkundlich erwähnt und feiert in diesem Jahr sein 850. Bestehen. Den Ursprung hatte Cottbus aber bereits im 8. Jahrhundert, als Wenden einen Burgwall am heutigen Gerichtsberg errichteten. In Cottbus waren vor allem die Handwerke der Tuchmacherei, Leinweberei und Bierbrauerei vertreten. 1568 wurde die erste Apotheke gegründet, die heute das einzige Apothekenmuseum Brandenburgs ist. Im 18. Jahrhundert wurde auch die Seidenraupenzucht betrieben. Selbst Tabak wurde angebaut. Cottbus kam zu Wohlstand und Größe.



## Fürst Pücklers Spuren

In dem Parkareal bestehend aus Spreeauenpark, Tierpark und dem bekannten Fürst-Pückler-Park Branitz fand 1995 die Bundesgartenschau (BUGA) statt. Geschaffen hat dies ursprünglich Fürst Hermann von Pückler-Muskau (1785-1871). Für den Fürst-Pückler-Park Branitz ließ er auf einem ursprünglich ebenen, 100 ha großen Gelände den letzten deutschen Landschaftsgarten des 19. Jahrhunderts anlegen. Neben Hügeln, Wasser- und Wiesenflächen, 12 km Parkwegen und idyllischen Brücken entstanden – inspiriert von einer Orientreise – zwei heute in Europa einmalige Erdpyramiden. Die historischen Räume im Schloss Branitz, das 1850 auf Anregung von Gottfried Semper erneuert wurde, und eine ständige Ausstellung geben einen Einblick in das Leben und Werk des Gartenbaukünstlers, Schriftstellers und Weltenbummlers.

Eine halbe Stunde von Cottbus entfernt liegt die 1253 erstmals erwähnte Park-, Kur- und Grenzstadt Bad Muskau mit ca. 4 000 Einwohnern, Geburtsstadt von Fürst von Pückler-Muskau. Der deutsch-polnische Fürst-Pückler-Park wurde 2004 durch die UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt, weil es sich hier um einen außergewöhnlichen europäischen Landschaftspark und eine künstlerische Ideallandschaft handelt. Der Park steht darüber hinaus für einen neuen Ansatz der Landschaftsgestaltung im städtischen Raum.

## Spreewald – Landschaft der Fließe

Die kultivierte Flusslandschaft des Spreewaldes nordwestlich von Cottbus umfasst 970 km Fließgewässer. Erste Siedler im Spreewald waren die Sorben bzw. Wenden, ein Volk slawischer Abstammung, deren Sprache und Kultur heute noch gepflegt wird und bei Festen erlebt werden kann. Von den Dorfbewohnern im Zentrum des Spreewaldes werden die Wasserstraßen heute noch genutzt. Neben Kanälen bietet die vor allem vom Tourismus lebende Region viele Rad- und Wanderwege.

## Braunkohle-Tagebau

Seit 100 Jahren prägt der Braunkohle-Tagebau die Region um Cottbus und bis heute wird in mehreren Tagebaugebieten Braunkohle gefördert. An vielen Orten der Niederlausitz sind gigantische Schaufelradbagger und Abraumförderbrücken zu sehen, aber auch die Rekultivierung der ehemaligen Abbauflächen. Mit der Anlage von Mischwäldern, Biotopen und Flussbetten ist eine neue Naturlandschaft entstanden. In Senftenberg dagegen entstand durch künstliche Flutung eines Abbaugebietes ein See, der vielseitige Freizeitmöglichkeiten bietet.





## Lubuskie

Von Cottbus aus erreicht man in Polen zunächst die Wojewodschaft Lubuskie. Während der vergangenen Jahrhunderte vermischten sich hier viele kulturelle Einflüsse, vor allem aus Deutschland, Polen und Tschechien. In den erhaltenen Zeugnissen der Kultur verschiedener Epochen des Lebusener Landes spiegelt sich diese bewegte Geschichte wider. Es handelt sich um eine gering besiedelte Region mit 73 Einwohnern/km<sup>2</sup>, von denen 65 % in Städten leben. Die beiden wichtigsten Städte der Wojewodschaft sind Gorzów Wielkopolski (Landsberg a. d. Warthe mit 126 000 Einwohnern) und Zielona Góra (Grünberg mit 119 000 Einwohnern).

Wälder und Gewässer prägen die Landschaft: Fast 50 % der Fläche sind bewaldet – teilweise noch urwaldähnlich. Neben zahlreichen Seen bestimmen Flüsse wie Oder, Warthe, Netze und Bober das Landschaftsbild. Die höchsten Erhebungen sind 200 m hoch. Seltene Tierarten wie Damhirsch, Bisamratte, Seeadler, Fischadler, Kranich, Schwarz- und Weißstorch leben hier, weshalb große Gebiete unter Naturschutz gestellt sind. Die wichtigsten natürlichen Rohstoffe der Region sind Sand, Kies, Lehm und Braunkohle.

Durch die Wojewodschaft verlaufen wichtige Transitstrecken. Die viel befahrene Ost-West-Achse wird als entscheidend für die Entwicklung und die Zukunft der Wojewodschaft angesehen. In Nord-Süd-Richtung verläuft die europäische Magistrale Skandinavien – Südeuropa. Seit Anfang der 90er Jahre erfolgt die Modernisierung der technischen Infrastruktur der Wojewodschaft. Die größten Entwicklungsschritte wurden bei der Telekommunikation und in der Abwasserwirtschaft gemacht.

Aufgrund der Grenznahe ist der Kontakt zu Deutschland und Westeuropa für die Einwohner der Wojewodschaft zur Normalität geworden. Große und kleine Unternehmen aus der Wojewodschaft orientieren sich verstärkt auf westliche Märkte. Die Kontakte werden auch durch die Beteiligung an zwei Euroregionen, „Pro Europa Viadrina“ und „Spree-Neiße-Bober“, in der ca. 50 polnische Kommunen, der Landkreis Spree-Neiße sowie die Städte Cottbus, Forst und Guben vereint sind, gefördert. Wichtige Felder der Zusammenarbeit sind hier Umweltschutz, Kultur und Sport. Darüber hinaus findet eine deutsch-polnische Zusammenarbeit auf vielen Gebieten und Ebenen, vom Jugendaustausch bis hin zu Kontakten von Polizei- und Finanzbehörden, statt.

## Die Sorben – Serby

sind das kleinste slawische Volk. Sie sind Nachfahren jener slawischen Stämme, die im Zuge der Völkerwanderung vor mehr als 1 400 Jahren das Land zwischen Oder und Elbe/Saale, zwischen Ostsee und den deutschen Mittelgebirgen besiedelten. Nach dem Verlust der politischen Selbstständigkeit im 10. Jahrhundert verringerte sich ihr Siedlungsgebiet durch Assimilation und durch eine zielgerichtete Germanisierung. Lediglich den Nachkommen der oberlausitzischen Milzener und der niederlausitzischen Lusizer ist es gelungen, bis in die Gegenwart ihre sorbische/wendische Sprache und Kultur zu erhalten. Die Sorben/Wenden haben kein Muttervolk in den angrenzenden Staaten.

# Landwirtschaft im Spreewald – gestern und heute

Michael Petschick, Andreas Traube\*

## Einstige „Gemüseammer“ Deutschlands

Mehr noch als andernorts ist im Spreewald das Kulturgut offene Landschaft auf das engste mit dem Landwirt verknüpft. Beispielhaft zeigt sich dies im Spreewald an dem zur Zeit der Kolonisation (16.-18. Jh.) eingeführten Gemüseanbau in Beetkultur. Dem eigentlichen Spreewald wurden die für Grünlandwirtschaft, Acker- und Gemüseanbau sowie Viehzucht benötigten Flächen durch umfangreiche wasserbauliche Maßnahmen abgerungen. Nur so war eine landwirtschaftliche Nutzung überhaupt denkbar.

Brache und verschiedene kleinparzellige Nutzungen waren typisch für das Gebiet. Der Gemüseanbau vor allem mit Gurken, Meerrettich, Würzkräutern, Zwiebeln und Kürbissen wurde aufgrund dieser besonderen Agrarstruktur und der günstigen klimatischen Bedingungen zu einem prägenden Element der Spreewald-Landwirtschaft und brachte schließlich die wohl bekanntesten Produkte der Region hervor.

## Intensive Bewirtschaftung zu DDR-Zeiten

Auch heute wird das geschilderte Bild der mosaikartigen Nutzung immer noch als typisch für den gesamten Spreewald angesehen. Doch gibt es nur noch wenige Hofstellen, die dieses alte System zumindest in der Flächenstruktur nachvollziehen. Sie sind im inneren Oberspreewald in den Dörfern Lehde und Leipe noch am stärksten vertreten.

In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts vollzog sich ein rapider Wandel in den Bewirtschaftungsweisen. Durch Meliorationsmaßnahmen und Grundwasserabsenkungen wurde eine intensive Bewirtschaftung möglich. Die Gefahr des Hochwassers konnte immer stärker eingedämmt werden. Regulierungen der Spree machten eine starke Zurückdrängung des Waldes möglich und die Auflichtung der Landschaft schritt bis zur Ausprägung parkartiger Kulissen voran.

\* Michael Petschick, Biosphärenreservat Spreewald, Lübbenau, Fon (035 42) 89 21-0, Fax (035 42) 89 21-40, E-Mail [br-spreewald@lags.brandenburg.de](mailto:br-spreewald@lags.brandenburg.de)  
Andreas Traube, Spreewaldverein e.V., Fon: (0 35 46) 84 26, Fax (0 35 46) 86 43, E-Mail [spreewaldverein@t-online.de](mailto:spreewaldverein@t-online.de)



Fotos: A. Traube

Den nach der Bodenreform von 1945 gegründeten Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften (LPG) wurde auf Druck der politischen Führung der DDR die industriemäßige Tier- und Pflanzenproduktion mit der Ausrichtung auf maximale naturale Erträge verordnet. Die damit verbundenen Schäden im Naturhaushalt wurden ignoriert, wenn nicht sogar als „Sieg des Sozialismus über die Natur“ gefeiert.

Nach der politischen Wende erlebte die Landwirtschaft seit 1989 wiederum einen extremen Wandel. Masse wurde kaum nachgefragt. Im Vordergrund standen jetzt Sortimentsbreite und spezifische Qualitäten in einem überquellenden und stark segmentierten Lebensmittelmarkt. Viel prägender war nun die Ausrichtung auf eine hohe Effizienz der eingesetzten Produktionsfaktoren. Unter den Bedingungen des Spreewaldes, der durch Böden unterster Bonitäten gekennzeichnet ist, bedeutete dies ein komplettes Umsteuern. Die kostenintensiven Faktoren wie Energie, Treibstoff, Dünger und Personal (von 12 AK je 100 ha auf 2,5 AK) wurden stark eingeschränkt. Es vollzog sich eine allgemeine Extensivierung unter Nutzung der verfügbaren Flächenpotenziale und starkem Abbau der Tierbestände.

## Milchproduktion wichtigste Einnahmequelle

Heute bewirtschaften in der Spreewaldregion rund 800 Landwirtschaftsbetriebe insgesamt 130 000 ha landwirtschaftliche Fläche, davon gut 97 000 ha Ackerland. Der Grünlandanteil beträgt ca. 26 %. Die Betriebe haben sehr unterschiedliche Größen und Produktionsprofile. Auf Grund der ungünstigen natürlichen Voraussetzungen (Bodenwertzahl 18 bis 30) arbeiten die meisten Unternehmen als Gemischtbetriebe. Obwohl die Quotenausstattung mit etwa 1 000 kg/ha LF im Vergleich mit anderen Bundesländern eher gering ist, stellt die Milchproduktion die wichtigste Einnahmequelle dar.

Auch die Fischzucht spielt in der Spreewaldregion eine bedeutende Rolle. Sie wird in Teichen, Seen und Fließgewässern auf einer Fläche von rund 2 500 ha betrieben. Vor allem die Peitzer Karpfen sind in ganz Deutschland bekannt.

Nicht zuletzt wird auf etwa 1 200 ha traditionell Gemüse nach integrierten Verfahren angebaut. Schlüssel- und Imageprodukte für die regionale Identität sind die Spreewaldgurke und der Spreewälder Meerrettich. Beide Produkte sind eng mit dem Image der Gemüseanbauregion Spreewald verbunden und drohten im Kampf um die Märkte ihre regionalen Besonderheiten zu verlieren.

Das bewog den Spreewaldverein e.V. zum Handeln. Mit dem Konzept einer regionalen Identität Spreewald und deren Verknüpfung im Sinne eines Regionalmarketings beschäftigte sich der Verein gemeinsam mit weiteren regionalen Verantwortungsträgern seit einem ersten Entwurf zur regionalen Abgrenzung im Jahr 1995. Das frühzeitig erkannte Abgrenzungsproblem wurde mit Unterstützung von Lokalpolitikern und schließlich mit entsprechenden Kreistagsbeschlüssen gelöst. Damit stand erstmalig in Deutschland der europaweite Schutz einer geographischen Lage (nach EU-VO 2081/92) in Verbindung mit Produkten und Dienstleistungen auf der Tagesordnung.

## Renaissance der Gemüseproduktion

Besonders wichtig war dabei der Schulterschluss zwischen Anbau, Verarbeitung und Handel. In einem vertikalen Integrationsansatz konnte hier exemplarisch die Synergie von Regionalität in Marketing und Produktentwicklung erschlossen werden. Damit wurde nicht nur der drohende Zusammenbruch der lokalen Produktion im Freilandgemüsebereich aufgehalten, sondern es kam zu einer Renaissance der Gemüseproduktion. Die Anbaufläche entwickelte sich kontinuierlich und umfasst heute etwa 550 ha nur für die Kultur der Freilandgurke. Im arbeitswirtschaftlichen Bereich konnten zusätzlich rund 3 600 Saisonarbeitsplätze angeboten werden, die sich auf die agrare Produktion und auch auf die traditionell im Spreewald ansässige Konservenindustrie beziehen.



Die Verarbeitungskapazitäten stiegen kontinuierlich und liegen aktuell bei etwa 36 000 t/Jahr für Einlege- sowie Schälgurken. Für die partizipierenden Landwirtschaftsbetriebe bedeutete dies eine Stabilisierung der Einkommenssituation durch die Gestaltung eines Vertragsanbaus, der in Verbindung mit der Exklusivität der Lage Spreewald auch preisliche Effekte mit sich bringt.



### Regionale Dachmarke „Spreewald“

Betriebsgrößen von mehreren hundert Hektar bis zu fünftausend Hektar werden erreicht und weiterhin nach genossenschaftlichen Prinzipien bewirtschaftet. Hinzu kommt eine Vielzahl von Familien- und Nebenerwerbsbetrieben in der Spreewaldregion.

Ein Schließen der betrieblichen Kreisläufe im System Boden-Pflanze-Tier verbunden mit einer regional bestimmten Vermarktung der Produkte im Wirtschaftsraum Spreewald ist der Kern einer neuen Landbauform, die zu einer ökonomischen, ökologischen und sozialen Gerechtigkeit führt.

Der Schlüssel für diesen Prozess ist die regionale Dachmarke „Spreewald“. Auf dieser Basis wird die Stärkung der regionalen Wirtschaftskreisläufe durch Sicherung von Alleinstellungsmerkmalen und Qualitätsansprüche gefördert. Sie steht für Produkte und Dienstleistungen mit Herkunfts- und Qualitätsgarantie.

### Ökoregion Nr. 1 in der Bundesrepublik

Ein entscheidendes Ergebnis der Entwicklung ist schließlich die Entwicklung der Spreewaldregion zur derzeitigen Ökoregion Nr.1 in der Bundesrepublik. Mehr als ein Drittel der gesamten Bio-Anbauflächen des Landes Brandenburg liegen in der Spreewaldregion. Hier werden rund 37 000 ha bzw. fast 30 % der landwirtschaftlichen Flächen ökologisch bewirtschaftet. Die ökologische Wirtschaftsweise wird in rund 90 Landwirtschaftsbetrieben praktiziert.

Die Neuausrichtung der Verbraucher- und Agrarpolitik bzw. ihre bestimmenden Inhalte werden in der Spreewaldregion aufgegriffen und genutzt, um

- Verbrauchervertrauen zu entwickeln und damit neue Märkte zu erschließen,
- transparente Produktionsketten zu sichern, die eine hohe Nahrungsmittelsicherheit garantieren,
- die einzigartige Kulturlandschaft zu erhalten und zu pflegen und die vorhandenen natürlichen Ressourcen zu schützen.

Im Rahmen der EU-Gemeinschaftsinitiative LEADER+ wird dieser Prozess des Aufbaus von Wertschöpfungsketten für landwirtschaftliche Erzeugnisse durch ein abgestimmtes gemeinsames Vorgehen aller Handlungs- und Entscheidungsträger der Spreewaldregion positiv befördert.

## Förderung einer nachhaltigen Entwicklung – der Spreewaldverein e.V.

Der Spreewaldverein e.V. ist gemeinnützig tätig und widmet sich der Bewahrung und Entwicklung der natürlichen, wirtschaftlichen sowie kulturellen Werte der Spreewaldregion. Dazu gehört neben der Bündelung und Vertretung von Interessen die tatkräftige Mitwirkung bei Initiativen wie LEADER+ oder Großveranstaltungen wie etwa der Internationalen Grünen Woche Berlin. So ist beispielsweise die Geschäftsstelle der Lokalen Aktionsgruppe LEADER+ Spreewald beim Spreewaldverein e.V. angesiedelt. Darüber hinaus wurde der Spreewaldverein beauftragt, das Integrierte Ländliche Entwicklungskonzept (ILEK) des Landkreises Dahme-Spreewald mit Hilfe eines Regionalmanagements umzusetzen. Schwerpunkte des ILEK sind hier die Maßnahmen zur Sicherung und Entwicklung des ländlichen Raums als Lebens-, Arbeits-, Erholungs- und Naturraum.

Der Verein ist Zeichengeber der regionalen Dachmarke für den Wirtschaftsraum Spreewald. Durch die regionale Dachmarke wird die integrierte und vernetzte Entwicklung aller Lebens- und Wirtschaftsbereiche der Region – von der landwirtschaftlichen Rohstoffproduktion bis zur Lebensmittelveredelung in der Gastronomie – unterstützt und die regionale und überregionale Vermarktung von original Spreewälder Produkten und Dienstleistungen gefördert.

Das Spreewaldlogo dient den Verbrauchern/-innen als Orientierungshilfe und damit zur Steigerung der Bekanntheit bzw. des Wiedererkennungswertes. Die für eine Zertifizierung notwendige Einhaltung von Regionalitäts-, Qualitäts- und Umweltkriterien, verbunden mit einer neutralen Kontrolle, soll das Vertrauen in Produkte und Dienstleistungen, die das Logo tragen, vergrößern.

# Gut Ogrosen – eine ökologische Höfegemeinschaft



Das Gut Ogrosen befindet sich in der gleichnamigen Gemeinde im Landkreis Oberspreewald-Lausitz etwa 15 km südöstlich von Lübbenau. 1991 übernahmen Enkel des ehemaligen Besitzers das Gut von der Treuhand. Die Höfegemeinschaft besteht zzt. aus vier selbstständigen Betrieben, deren Inhaber/-innen räumlich auf der Grundlage des alten Gutshofes Milchvieh-, Schaf- oder Ziegenhaltung bzw. Acker- und Gemüsebau betreiben. Zunehmende Bedeutung hat die eigene Weiterverarbeitung von Milch und Fleisch gewonnen, für welche auf dem Gut zwei „Hofmolkereien“ sowie eine Schlachtstätte zur Verfügung stehen. Von Anfang an wurde das Gut Ogrosen nach den Richtlinien des Ökologischen Landbaus bewirtschaftet. Das Gut und die Partnerbetriebe sind Mitglieder im Anbauverband Gää e.V.

## Landwirtschaft mit Milchviehhaltung

In einer modernisierten Stallanlage bestehend aus mehreren eingestreuten, z. T. offenen Laufställen werden 110 Milchkühe und Nachzucht gehalten. Den Sommer verbringen die Kühe auf der nahe am Gut liegenden Weide, nur zum Melken kommen sie in den Stall. Zur Erhaltung und Wiederherstellung der Tiergesundheit wird intensiv mit dem Milchsäureprodukt „Kanne Fermentgetreide“, aber auch mit homöopathischen Mitteln, gearbeitet. Etwa die Hälfte der 410 ha landwirtschaftlichen Nutzfläche dient dem Futterbau für die Rinder. Das Futter setzt sich hauptsächlich aus Klee, Luzerne sowie Gras, kombiniert mit Mais, Getreide und Erbsen, zusammen. Auf den verbleibenden Ackerflächen erfolgt der Anbau von Roggen, Weizen, Triticale, Hafer, Buchweizen und Sonnenblumen.

Sämtliche Mähdruschfrüchte werden über die Erzeugergemeinschaft „Biokontakt“ vermarktet. Vor etwa drei Jahren führte die Erzeugergemeinschaft ein vielschichtiges Qualitätsmanagementsystem in Anlehnung an die DIN EN ISO 9001 ein, das alle Bereiche von der landwirtschaftlichen Erzeugung über die Lagerung bis zur Belieferung der Kunden erfasst. Es beinhaltet die Analyse und Dokumentation relevanter Prozesse, die Archivierung von Rückstellproben sowie die Untersuchung pflanzlicher Produkte auf Rückstände und Umweltgifte durch das Institut Fresenius. Mit Hilfe von fünf Festangestellten, zwei Azubis sowie zeitweilig auch Praktikanten wird neben der Herstellung von Quark, Joghurt oder Käse zweimal wöchentlich Sauerteigbrot gebacken und einmal monatlich eine Mastfärsen geschlachtet sowie zerlegt.

Landwirtschaft mit Milchviehhaltung	Anzahl
Milchkühe	110
Bodennutzung	ha
Landwirtschaftliche Nutzfläche	410
Winterroggen	80
Triticale	60
Hafer	30
Winterweizen	20
Silomais	20
Sonnenblumen	15
Buchweizen	15
Feldfutter (Luzerne-Gras u.a.)	170



Fotos: L. Lütke Schwienhorst



## Milchschafhof

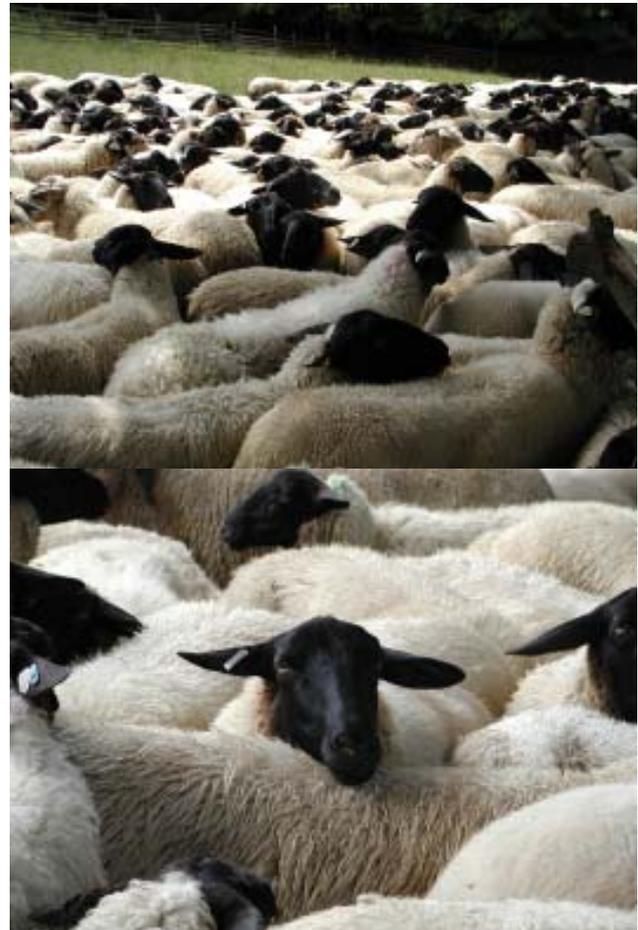
Der Milchschafhof „Schafgarbe“ mit 100 ostfriesischen Herdbuchmilchschafen und 20 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche existiert seit 1994. Abgesehen von den Wintermonaten sind die Tiere permanent auf der Weide und erhalten zusätzlich hofeigenes Futter wie Heu und Hafer. Ein Schaf gibt 1 bis 2 Liter Milch pro Tag und ca. 5 kg Wolle pro Jahr.

Die Schafmilch wird entweder zu Joghurt, Frischkäse und Feta verarbeitet oder pasteurisiert.

Fünf Sauen und ein Eber samt Nachwuchs ergänzen die Tierhaltung. So kann der Betrieb zusätzlich zum Lammfleisch (Mai bis Oktober) ganzjährig frisches Schweinefleisch anbieten. Aus einem Teil des Schweine- bzw. Schaffleisches stellen die drei auf dem Hof tätigen Personen Wurst her.

## Gemüsebau

Seit 1998 produziert der Betrieb „Erdreich“ auf rd. 4 ha Ackerland sowie 400 m<sup>2</sup> unter Folientunnel etwa 40 Gemüsesorten. Außerdem organisiert er einen Lieferservice, die „Orgosener Landkiste“. Es handelt sich um eine Gemüsebox in drei Größen, die mit Gemüse der Saison und auf Wunsch mit weiteren Produkten des Gutes befüllt wird. Die Mitarbeiter des Betriebes, insgesamt fünf, beliefern einmal wöchentlich Haushalte in Lübben, Cottbus und in den südwestlichen Bezirken Berlins.



Fotos: O. Schmidt



Foto: M. Busch

## Ziegenhof

Den vor etwa sechs Jahren eingerichteten Ziegenhof bewirtschaften seit 2004 zwei neue Inhaber. Auf ca. 6 ha Fläche halten sie 45 Ziegen, zwei Böcke und ein Kaltblutpferd. Nur in den Wintermonaten sind die Ziegen in einem Laufstall untergebracht. Zweimal täglich werden sie von Hand gemolken. Zu den auf dem Gut hergestellten Ziegenkäsespezialitäten gehören u. a. der französische Holzaschekäse „Cendré“ und der „Blaue Lausitzer“, ein selbstkreierter Weichkäse mit Blauschimmel. Verschiedene Schnitt- und Hartkäsesorten reifen über mehrere Monate im Gewölbekeller des Gutshauses. Wie der Milchschaafhof auch ist der Ziegenhof regelmäßig auf verschiedenen Märkten, z. B. dem Ökomarkt in Berlin Kreuzberg, vertreten.



Fotos: M. Busch

## Hofladen

Alle Erzeugnisse der vier Betriebe sind zudem im Hofladen erhältlich. Das Angebot aus eigener Produktion besteht im Wesentlichen aus Fleisch, Wurst, Milch, Milchprodukten, Gemüse, Brot und Getreide. Zugekaufte Waren wie Obst, Säfte, Wein, Honig, Nudeln, Gebäck u. v. m. vervollständigen das Sortiment.

Zusammen mit ca. 40 anderen Landwirten aus der Region engagiert sich der Betriebsleiter des Gutes, Lütke Schwienhorst, im Arbeitskreis „Gentechnikfreier Spreewald“, u. a. weil genetisch veränderte Organismen (GVO) die Existenz des Ökobetriebes gefährden. Weisen Lebensmittel eine Verunreinigung mit GMO von über 0,9 % auf, können sie nicht mehr als Bioprodukte verkauft werden. Unter der Überschrift „GENiale ZEIT?“ fand im August 2004 ein Kunstworkshop zum Thema Gentechnik in der Landwirtschaft auf dem Gut statt. Zwölf Künstler sowie andere Interessierte ließen sich drei Tage lang auf die Verbindung von künstlerischem Schaffen und Gedankenaustausch ein.

Da das räumliche Potenzial des Gutes noch nicht vollends ausgeschöpft ist, sind weitere Betriebsgründungen erwünscht. Beispielsweise könnten in einem teilweise renovierten Landarbeiterhaus künftig Gäste, die Ferien auf dem Biohof machen möchten, untergebracht werden. Attraktive Ausflugsziele wie das Naturschutzgebiet Calauer Schweiz, der Spreewald und ein größerer See sind über ein neu erstelltes Radwegenetz zu erreichen.



Foto: L. Lütke Schwienhorst

## Kontakt

Toni und Heiner Lütke Schwienhorst GbR  
Dorfstraße 35  
03205 Ogrosen  
Fon (035436) 218  
Fax (035436) 45009  
E-Mail [Luetke-Schwienhorst@t-online.de](mailto:Luetke-Schwienhorst@t-online.de)  
[www.gut-ogrosen.de](http://www.gut-ogrosen.de)



# Landwirtschaftsbetrieb Zinnitz-Groß Jehser GmbH & Co. KG – Rekultivierung durch Landwirtschaft

## Rekultivierung durch Landwirtschaft

Der Landwirtschaftsbetrieb Zinnitz-Groß Jehser GmbH & Co. KG liegt gut 10 km südöstlich von Lübbenau im Landkreis Oberspreewald-Lausitz. Hervorgegangen ist der Betrieb aus der LPG Tierproduktion Groß Jehser und einem Drittel der benachbarten LPG Pflanzenproduktion. Wolfgang Sawade, Inhaber und Geschäftsführer der 1991 gegründeten GmbH & Co. KG, war von 1979 bis zur Wende in der LPG Tierproduktion Groß Jehser tätig.

In den Bereich der Tierhaltung floss eine beträchtliche Kreditsumme. Z. B. wurden Schweinemastställe zu Sauen- bzw. Abferkelställen umgebaut und neue Laufställe für die Rinder errichtet. Rund 1 200 Schweine und 400 Rinder werden auf dem insgesamt 19 Mitarbeiter zählenden Betrieb gehalten. Bei max. 220

Milchviehplätzen beläuft sich die Milchquote auf 1,5 Mio. kg. Müllermilch, d. h. die Molkerei Alois Müller GmbH & Co., nimmt die gesamte Menge ab. Allein die Qualitätsansprüche der Erzeugergemeinschaft „Flämingmilch“, zu welcher der Betrieb gehört, erfordern einen hohen betrieblichen Standard hinsichtlich Milch- sowie Rindfleischerzeugung. So ist der Betrieb für seine Rinder- und auch für seine Schweinehaltung u. a. von pro agro und ifta (Institut für Tiergesundheit und Agrarökologie AG) zertifiziert.

Die gesamte landwirtschaftliche Nutzfläche (LN: 1 651 ha) befindet sich in der Bergbaufolgelandschaft des Förderraumes Kittlitz bzw. in unmittelbarer Nachbarschaft des Betriebes. Zwischen 1957 und 1996 wurde dort in vier Tagebauen (Schlabendorf Nord bis 1977/-Süd bis 1991 sowie Seese-West bis 1978/-Ost bis 1996) Rohbraunkohle gefördert.



Fotos: M. Busch



Flächennutzung 2005	ha
Getreide	374
Raps	246
Luzerne	660
Mais	145
Stilllegung	148
Ackergras	69
Grünland	9
<b>LN gesamt</b>	<b>1651</b>

Viehbestände 2004	Anzahl
Rinder	412
- davon Kühe	195
Schweine	1179
- davon prod. Sauen	89
<b>GV gesamt</b>	<b>440</b>

Niederschläge (2004): 534 mm  
 Ackerzahl: 17-37  
 Grünlandzahl: 25  
 Milchquote: 1,5 Mio. kg  
 Mitarbeiter: 19 (entspricht 1,15 AK/100 ha)



Sanierungsarbeiten wie Massenbewegungen zum (Teil-)Schließen von Restlöchern, Bodenverdichtung sowie Flutungen sollen dafür sorgen, dass sich die Flächen wieder in den bestehenden Naturraum einbinden und wieder für land- und forstwirtschaftliche Zwecke bzw. zur naturnahen Erholung genutzt werden können. Trotz umfangreicher Kultivierungsmaßnahmen sind die Böden nach wie vor stark degeneriert. Laut einer wissenschaftlichen Studie sind die landwirtschaftlichen Erträge z. B. auf Kippenböden 30 % geringer als auf intakten gewachsenen Böden.

Bei knapp 1 000 ha der LN, die dem Landwirtschaftsbetrieb Zinnitz-Groß Jehser zur Verfügung steht, handelt es sich um Kippenflächen. Es fehlt ihnen an Bodenleben, organischer Substanz und Humus. „Wir haben Flächen seit 1967 in Bewirtschaftung, da lässt sich heutzutage gerade mal der erste Regenwurm sehen“, so der Geschäftsführer. Auf den Aschekippen (ca. 400 ha) der Kohlekraftwerke Lübbenau und Vetschau kommt, abgesehen von der Erosionsgefahr, ein weiteres Problem hinzu: Die Befahrbarkeit ist äußerst schlecht und nur an wenigen Tagen überhaupt möglich, ohne dass „der Trecker versackt“. Für diese Standorte eignet sich v. a. der Anbau von Luzerne als tiefwurzelnde Pionierpflanze, der 10 % Weidelgras beigemischt wird. Hiermit kann auch der Erosionsschutz entscheidend verbessert werden. Düngergaben sollten zwar in kleinen Mengen, aber jedes Jahr erfolgen, weil die Nährstoffe ausgesprochen schnell in die Tiefe wandern, was zudem Probleme finanzieller Art bereitet. Auch die Bodenbearbeitung der Flächen ist aufgrund

des hohen Steinbesatzes erschwert und führt zu höherem Verschleiß und damit zu höherem Aufwand und geringeren Flächenleistungen.

Da die LN auf gewachsenem Boden (ca. 650 ha) unmittelbar an die Bergbaufolgelandschaft grenzt, sind sie durch die jahrelange Entwässerung der Förderräume ebenfalls in Mitleidenschaft gezogen worden. Selbst ihre Ackerzahlen gehen nicht über 36 hinaus. Das auf ihnen produzierte Getreide dient vorwiegend zur Schweinefütterung.

Sawade arbeitet nicht nur mit anderen Betrieben wie dem Milchgut Görlsdorf, sondern auch mit Wissenschaftlern z. B. des Finsterwalder Forschungsinstitutes, der Brandenburgischen Technischen Uni-versität (BTU) Cottbus (Hydrologie), dem Institut für Agrartechnik Bornim und lokalen Naturschutzakteuren zusammen. Mehrere Studien und regelmäßige Bodenuntersuchungen haben nachgewiesen, dass die bewirtschafteten Flächen inklusive Aschekippen keine Schadstoffe enthalten und somit auch eine qualitativ hochwertige Brotgetreideerzeugung möglich ist.

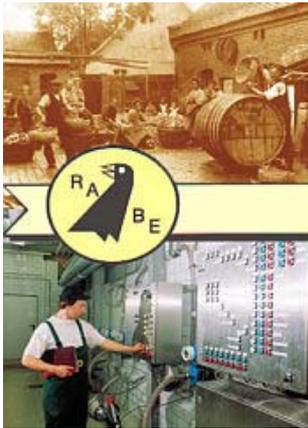
Kritisch betrachtet Sawade das Fehlen von Sonderregelungen für Betriebe in benachteiligten Gebieten, etwa eine Verlängerung der Luzerneanbaufrist von 5 auf 10 Jahre, sowie die „Polarisierung zwischen Rekultivierung und Renaturierung“. In der Vergangenheit sah er sich gezwungen, rd. 400 ha Kippenflächen zu kaufen, damit diese nicht an andere Interessenten verloren gehen, während ein Teil seiner Pachtflächen bereits an eine Naturschutzstiftung veräußert wurde.

## Kontakt

Landwirtschaftsbetrieb Zinnitz-Groß Jehser GmbH & Co. KG  
Geschäftsführer und Inhaber Wolfgang Sawade  
Schmiedeweg 47  
03205 Calau OT Groß Jehser  
Fon & Fax (035439) 268  
E-Mail lwbzinnitz@freenet.de



## Frisches Spreewaldgemüse verarbeitet zu Konserven mit Biss – die RABE Spreewälder Konserven GmbH



Die Firmengeschichte der RABE Spreewälder Konserven GmbH reicht bis in das Jahr 1898 zurück. Nach 1932 hieß der Betrieb „Kurt Belaschk – Spreewälder Konserven und Frischgemüse. Den jetzigen Namen erhielt die in Boblitz, 2 km südlich von Lübbenau ansässige Firma 1992; Familie Belaschk führt den Betrieb in der vierten Generation. Seit 1989 stieg die jährliche Verarbeitungskapazität von 350 auf 5 000 Tonnen Gemüse. Konserviert werden nicht nur Gurken, sondern mehrere für den Spreewald typische Gemüsesorten wie Meerrettich, Kürbis, Weiß- und Rotkohl. Bei der Verarbeitung kommen verschiedene Konservierungsmethoden zum Einsatz. Z. B. wird die Haltbarkeit von sog. Sauerkonserven entweder durch Essig oder durch Milchsäurevergärung, traditionell in Eichenfässern, erreicht. Neben dem Einlegen spielt auch die Behandlung mit Wärme eine wichtige Rolle.

Entscheidend für den Geschmack des Endprodukts ist die Zusammensetzung der verwendeten Kräutermischung und Lake. Diesbezüglich profitiert die Firma Rabe von ihrer über 100-jährigen Erfahrung und kann mit ständig verfeinerten Familienrezepturen aufwarten. In unzähligen Geschmacksnuancen verlassen allein die Gurken den Verarbeitungsbetrieb. Pfeffergurken, Knoblauchgurken, Salz-Dill-Gurken, Senfgurken u. v. m. gehören zur Produktpalette. Darüber hinaus erfüllt das ausgesprochen breite Spektrum an Verpackungen, das vom 100 ml-Glas über den 550 ml-Kunststoffbecher bis zum 30 l-Hobbock, einem Versandbehälter aus Blech, reicht, die unterschiedlichsten Kundenwünsche.



Fotos: M. Busch



Sowohl die Gemüserohware als auch die Kräuter stammen aus der Spreewaldregion. Der Betrieb pflegt enge und langfristige Verbindungen zu seinen Gemüsebauern und Lieferanten, um eine gute und gleichbleibende Qualität zu sichern. 1999 wurden die „Spreewälder Gurken“ sowie der „Spreewälder Meerrettich“ von der Europäischen Kommission als geschützte geographische Angabe (ggA) registriert. Da die Gurken- und Meerretticherzeugnisse von RABE die entsprechenden Anforderungen erfüllen, darf die Firma mit den genannten Bezeichnungen werben. Außerdem besitzt der Betrieb das Zertifikat zur Verwendung des Logos der regionalen Dachmarke „Spreewald“.

Die Vermarktung der Produkte fällt in den Zuständigkeitsbereich der RABE Spreewälder Vertriebs GmbH. Sie betreibt u. a. zusätzlich einen Online-Shop. Direkt am Betriebsgelände wird der Werksverkauf in der „Kräuterhexe“ von Gästen und Einheimischen gern genutzt. Regelmäßig finden Betriebsbesichtigungen statt. Während der Erntezeit (Juli/August) werfen die Gäste einen Blick auf die Produktion, ansonsten erleben sie im firmeneigenen Museum die Welt der Gurken. Eine Führung durch die Einlegerei der Firma Rabe steht auch für Radfahrer auf dem Programm, wenn sie an der „Lübbenauer Gurkentour“ teilnehmen. Wer Hunger hat, kann sich im „Rabennest“ stärken.

## Kontakt

RABE Spreewälder Konserven GmbH  
Calauer Straße 2 B  
03222 Lübbenau OT Boblitz  
Fon (03542) 8933 - 45  
Fax (03542) 8933 - 55  
E-Mail Verkauf@Rabe-GmbH.de  
www.rabe-gmbh.de

## Nicht nur Peitzer Karpfen – die Peitzer Edelfisch Handelsgesellschaft mbH

### Die Teichwirtschaft

Die Peitzer Edelfisch Handelsgesellschaft mbH ist seit 1990 der Rechtsnachfolger des VEB (Volkseigener Betrieb) Binnenfischerei Peitz, des größten Fischereibetriebs der früheren DDR. Zum Unternehmen gehören heute 4 500 ha Teichwirtschaften in Brandenburg und Sachsen sowie Warmwasserfischzucht- und Netzgehegeanlagen, zwei Verarbeitungsbetriebe, diverse Einzelhandelsgeschäfte und Gastronomien.

Rund um die ca. 10 km nordwestlich von Cottbus gelegene Stadt Peitz besitzt die Fischzucht eine jahrhundertealte Tradition. Die erste urkundliche Erwähnung von Teichen stammt aus dem Jahr 1531. Die Entstehungsgeschichte ist noch nicht abschließend erforscht. Wie in anderen Regionen Deutschlands waren es vornehmlich ökonomische Gründe, die zum Bau der Teiche führten, die angelegten und ablassbaren Teiche dienten jedoch auch als Schützgürtel der Festung Peitz. Zur Wasserversorgung wurde ein künstlicher Nebenarm der Spree, der Hammergraben, angelegt. Gleichzeitig lieferte der Hammergraben die Energie für die Eisenhütten- und Hammerwerke, in welchen der Raseneisenstein aus der Region verarbeitet wurde. Die 1809 erbaute Hochofen- und Gießereihalle ist noch original erhalten. Am Gelände des ehemaligen Werkes befindet sich heute der Sitz der Peitzer Edelfisch Handelsgesellschaft mbH und das von ihr betriebene Restaurant „Karpfenklause“. Das Areal erfuhr in den zurückliegenden Jahren eine „Verjüngungskur“. Neben dem Museum zur Industriegeschichte des Standortes wurde erst kürzlich das Brandenburgische Fischereimuseum eröffnet.

Die Peitzer Edelfisch Handelsgesellschaft mbH ist die Eigentümerin der Peitzer Teiche, die mit einer Gesamtfläche von ca. 1 000 ha das größte zusam-



Foto: A. Traube



menhängende Teichgebiet Deutschlands bilden. Bewirtschaftet wird die Fläche von der Teichgut Peitz GbR. In den etwa 1 m tiefen Gewässern erfolgt die Aufzucht von Karpfen, dem Hauptfisch, aber auch von Schleien, Welsen oder Zander sowie die Produktion von Satzfishen. Das Futter besteht aus Getreide wie Roggen und zunehmend auch Triticale. Außerdem gibt es hier neben einer Fischverkaufsstelle die Möglichkeit zu angeln oder an Teichführungen teilzunehmen. Im Herbst werden die Teiche zum Abfischen abgelassen; die Ernte beträgt 700-800 kg Fisch pro 10 000 m<sup>3</sup> Wasser (= pro ha) bzw. ca. 400-500 Fisch bei einem durchschnittlichen Gewicht von 1,5 bis 2 kg pro ha.

Nur einen Steinwurf vom Peitzer Teichgebiet entfernt liegt die Warmwasserfischzuchtanlage Jänschwalde. 1997 ist sie komplett neu im Bypass des Kühlwasser-

kreislaufs des Braunkohlekraftwerkes entstanden. Ihre Jahresproduktion beläuft sich auf knapp 200 t Satzfish und ca. 50 t Forellen. Darüber hinaus werden hier auch Störe, Satzaale und weitere Fische gezüchtet. Da der Absatz des Karpfens als Hauptfisch nach der Wende große Probleme bereitete, begann das Unternehmen, die im VEB nicht vorhandenen Kapazitäten für die Großhandelstätigkeit und die Fischverarbeitung aufzubauen. Mitte der 1990er Jahre hatte sich die Peitzer Edelfisch Handelsgesellschaft mbH als führender Frischgroßhändler in den neuen Bundesländern etabliert, der das komplette Sortiment im Fischbereich bestehend aus Süßwasser- sowie Seefisch, lebend oder frisch, geräuchert, tiefgekühlt und in Form von Marinaden, Konserven oder Salaten vertrieb.



## Die Fischräucherei

1997 wurde in der Ortschaft Raddusch ein Räuchereibetrieb errichtet. Während der Saison von September bis Mai arbeiten dort ca. 30 Personen. Pro Jahr produziert der Betrieb ca. 700-800 Tonnen Fertigware, wobei die Peitzer Edelfisch Handelsgesellschaft mbH eine kontinuierliche Erweiterung anstrebt. Augenblicklich gewährleisten Wärmerückgewinnung und neue Maschinen für die Haltbarmachung sowie für die MAP-Verpackungslinie (modified atmosphere packaging) eine energie- bzw. zeitsparende Produktion von hochwertigem Räucherfisch. Überwiegend handelt es sich bei der veredelten Ware um Seefisch, der tiefgekühlt in Raddusch ankommt. Neben Heilbutten, Rotbarschen und Sprotten werden aber auch Fische aus den eigenen Teichen, wie Forellen und Karpfen, geräuchert. In Boxberg betreibt die Sachsen Fischland GmbH als weiteres Unternehmen der Gruppe eine Verarbeitung für Frischfisch wie Karpfen und Forellen.



# Exkursion A: Brandenburg

Die Einführung neuer innovativer Produktionstechnologien und die Entwicklung grätenfreier Karpfenprodukte runden das Bild der Unternehmensgruppe ab. Regionale Besonderheiten und Wünsche finden bei der Verarbeitung genauso Berücksichtigung wie die Einhaltung von Qualitätsstandards. Die Räucherei wendet das HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)-Konzept an, ein System zur Selbstkontrolle und Analyse möglicher Gefahrenquellen. Anschließend müssen für diese Faktoren kritische Grenzwerte, Kontrollmechanismen und Sicherheitsmaßnahmen festgelegt werden. HACCP stellt einerseits einen Schutz für den Verbraucher dar, andererseits garantiert es Händlern, auch im Ausland, dass die Hersteller Qualitätsstandards beachten. Seit 2005 kooperiert die Peitzer Edelfisch Handelsgesellschaft mbH mit ihrer einstigen Konkurrentin „Deutsche See“ GmbH & Co. KG. Unter der Marke „Peitzer Fisch“ vertreibt dieser Fischgroßhandel die Erzeugnisse aus der Radduscher Räucherei.



## Kontakt

Peitzer Edelfisch Handelsgesellschaft mbH  
Geschäftsführer: Wilfried Donath  
Hüttenwerk 1  
03185 Peitz  
Fon (035601) 344 - 1  
Fax (035601) 344 - 25  
E-Mail [info@peitzer-edelfisch.de](mailto:info@peitzer-edelfisch.de)  
[www.peitzer-edelfisch.de](http://www.peitzer-edelfisch.de)



## „Alles Scharfe aus dem Spreewald“ – die Spreewälder Senfmanufaktur

### „Kochen wie zu Urgroßmutterns Zeiten“ Das Gasthaus Kaupen No. 6 im Spreewald



Zwischen Lübbenau und dem Ortsteil Lehde, direkt am Wasser, liegt das Gasthaus Kaupen No. 6., wobei Kaupen soviel wie Schwemmsandinsel bedeutet. Ein für den Spreewald typisches Bauernhaus aus dem 19. Jahrhundert beherbergt die 1996 neu eröffnete Gaststätte, die ausschließlich per Kahn versorgt wird. Besucherinnen und Besucher erreichen das Gasthaus ebenfalls mit einem Kahn, z. B. des Spreewald-Expreses, mit dem Paddelboot oder zu Fuß über einen Wiesenweg. Etwa 40 Personen finden in der Gaststube und 35 weitere in der „Dachkammer“ Platz. Im vom Fließ eingesäumten Sommergarten können rd. 50 Ausflügler sitzen. Im Mittelpunkt der Gaststube steht die sog. Kochmaschine, ein Kachelofen inklusive Herdteil, Backröhre und Wasserblase, die ständig heißes Wasser liefert. Auf Vorbestellung können die Gäste dem Koch über die Schulter gucken, wie er mit Hilfe der Kochmaschine traditionelle Gerichte aus regionalen Zutaten zubereitet.

### „Alles Scharfe aus dem Spreewald“

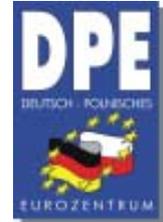
Neben dem Gasthaus führen die Inhaber, Ehepaar Koal, die Spreewälder Senfmanufaktur, in der seit 1946 meist etwas schärfere Senf- und Meerrettichprodukte entstehen. Sie verarbeiten frische, ökologisch angebaute Erzeugnisse aus der Region. Durch die Verwendung naturbelassener, nichtentölter Senfsaat sowie dem Verzicht auf (synthetische) Konservierungsstoffe sind die hergestellten Senfvariationen reich an ätherischen Ölen, die eine heilende und verdauungsanregende Wirkung besitzen. Sowohl Senf als auch Meerrettich gehört zur Familie der Kreuzblütler. Die Farbe bzw. Schärfe von Senfprodukten wird maßgeblich von der Senfsorte bestimmt, je nachdem, ob es sich um *Sinapis alba*, *Brassica nigra* oder *Brassica juncea* handelt.



#### Kontakt

Gasthaus Kaupen No. 6 und  
Spreewälder Senfmanufaktur  
Auf dem Kaupen 6/7  
Inhaber Familie Koal  
03222 Lübbenau/Lehde  
Fon (03542) 47897  
Fax (03542) 403581

## Grenzüberschreitende Wirtschaftsförderung – das Centrum für Innovation und Technologie GmbH (CIT) und das Deutsch-Polnische Eurozentrum (DPE)



Das CIT wurde 1993 als ein Instrument der regionalen Struktur- und Entwicklungspolitik gegründet. Es befindet sich in Guben am Westufer der Lausitzer Neiße im brandenburgischen Landkreis Spree-Neiße. Seit 1945 gehört der östlich des Flusses gelegene Stadtteil zur polnischen Wojewodschaft (Verwaltungsbezirk) Zielona Góra und heißt Gubin. Die Aufgabenschwerpunkte des CIT umfassen

- Aufbau und Betreuung von Existenzgründungen
- Bestandssicherung innovativer Unternehmen der Region
- Projektmanagement
- Geschäftstellentätigkeiten für Verbände sowie
- Aufbau und Unterstützung einer grenzüberschreitenden Zusammenarbeit mit Polen.

Letzteres fällt in den Wirkungskreis des Deutsch-Polnischen Eurozentrums (DPE). Als Teil des CIT widmet sich das DPE der überstaatlichen Wirtschaftsförderung.

Das DPE ist eine Anlaufstelle bzw. Begegnungsstätte für kooperationswillige Unternehmen aus Deutschland und Polen. Ein zweisprachiges Team bietet ein umfangreiches Dienstleistungsangebot von der Erstberatung bis zur Realisierung der gewünschten Kooperation, wobei vorrangig kleine und mittlere Unternehmen die Zielgruppe darstellen. Hierzu gehören auch Unternehmen der Landwirtschaft und der Ernährungswirtschaft, die sich im Nachbarland engagieren wollen. Im Vordergrund steht die Vermittlung sowohl von Kenntnissen über den polnischen Markt und landestypische Konventionen als auch von potentiellen Wirtschaftskontakten.



Fotos: CIT/DPE



Die Mitarbeiter/-innen des DPE können auf ein Netzwerk mit über 45 Partnern in Polen zurückgreifen. Sie kooperieren mit den ausländischen Behörden und Einrichtungen, was die Wege durch die Instanzen für Unternehmen, die grenzüberschreitend kooperieren oder investieren wollen, verkürzt. Abgesehen von Beratungs- und Vermittlungstätigkeiten leistet das DPE konkrete Hilfestellung bei der Suche nach Finanzierungsmöglichkeiten, dem Verfassen von Anträgen oder durch die Begleitung von Unternehmen nach Polen.

Das DPE organisiert auch Veranstaltungen wie Workshops, Messen, Konferenzen oder unterstützt die Unternehmen bei der Organisation ihres Messeauftritts u. ä. Seit 1998 ist es für die jährliche Durchführung des Deutsch-Polnischen Innovations- und Technologietages zuständig. Hier treffen sich Vertreter der Wirtschaft, Politik, von Universitäten und Forschungsinstituten vor allem aus dem brandenburgischen und westpolnischen Raum, um technologische Lösungen sowie innovative Ideen vorzustellen und zu diskutieren.



### **Kontakt**

CIT/DPE  
Cottbuser Straße 1  
03172 Guben  
Fon +49 (3561) 62040  
[www.cit-guben.de](http://www.cit-guben.de)

## Leben und Arbeiten im Spreewald – die Agrargenossenschaft Neu Zauche e.G.

Die rd. 800 Einwohner zählende Ortschaft Neu Zauche liegt am nördlichen Rand des Oberspreewaldes. Nach der Wende entstand die Agrargenossenschaft Neu Zauche e.G. durch die Umwandlung einer auf Tierproduktion spezialisierten LPG. Da die örtliche LPG Pflanzenproduktion aufgelöst wurde, konnte die Agrargenossenschaft Neu Zauche e.G. knapp 1 000 ha der LPG, die insgesamt ca. 4 500 ha bewirtschaftete, übernehmen. Bei der Agrargenossenschaft Neu Zauche e.G. handelt es sich heute um einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Milchviehhaltung, Ochsenmast, Futterbau und Marktfrüchteproduktion. Mitglieder der Genossenschaft sind 9 der 11 jetzigen sowie 5 ehemalige Mitarbeiter.

Dem Betrieb wurde eine Milchquote von 1,3 Mio. kg zugeteilt. Ihre Berechnung erfolgte anhand der Referenzmenge des Basisjahres 1987, in welchem rd. 6 000 Kühe mit einer durchschnittlichen Milchleistung von ca. 3 000 l pro Tier und Jahr im Stall standen. Zzt. geben 192 Kühe jährlich je ca. 7 500 l Milch. In dem mit Vollspaltenboden ausgestatteten Stall wurde die Melk- und Fütterungstechnik modernisiert. Vermarktet wird die Milch an die Molkerei Alois Müller GmbH & Co., was der Einhaltung bestimmter Qualitätsstandards insbesondere hinsichtlich Fütterung und Hygiene bedarf. Bis 1999 hielt die Agrargenossenschaft zusätzlich 170 Zuchtsauen zur Mastläuferproduktion. Für

diesen Betriebszweig wären Investitionen in eine effizientere Technologie verbunden mit einer größeren Anzahl an Sauen notwendig gewesen. Verschiedene Gründe wie das Preistief auf dem Schweinemarkt und der ungünstige Standort des Stalls am Dorfrand führten schließlich dazu, die Anlage stillzulegen. Außerdem muss die Agrargenossenschaft Neu Zauche e.G. noch immer für die Altschulden der LPG einstehen. Die Verbindlichkeiten entstanden überwiegend, als die LPGen Wirtschaftswege, Bewässerungsmaßnahmen oder einen Jugendclub finanzierten.

Das Grünland der Agrargenossenschaft befindet sich fast ausschließlich im Biosphärenreservat Spreewald. Gemäß einer Selbstverpflichtung bewirtschaften die Landwirte/-innen das Grünland im Schutzgebiet extensiv und verzichten auf mineralische Düngung, Herbizide sowie Umbruch bzw. Grünlanderneuerung. Futterpflanzen, die auf Dauergrünland wachsen, weisen meist einen relativ niedrigen Energie- und Eiweißgehalt auf.

Die Ackerflächen der Agrargenossenschaft liegen entweder außerhalb des Biosphärenreservates oder in einer Schutzzone, für die nur geringfügige Auflagen gelten. Ihre mittlere Ackerzahl beträgt 21, wobei die Wasserversorgung der Pflanzen häufig ein Problem darstellt.



Foto: M. Busch

Seit 2005 kann der Roggen an die Mitteldeutsche BioEnergie GmbH & Co. KG, eine Tochter der Sauter Unternehmensgruppe, die in Zörbitz eine Bioethanolgroßanlage betreibt, vermarktet werden. In der 2004 fertiggestellten Anlage kommen Roggen und andere stärkehaltige Rohstoffe zum Einsatz, um den biogenen Treibstoff bzw. Treibstoffzusatz zu produzieren.

Bodennutzung	ha
Roggen	174
Mais (Rinderfutter)	116
Lupine	69
Sonnenblumen	19
Stilllegung	169
<b>Ackerland gesamt</b>	<b>547</b>
Grünland	396
<b>LN gesamt</b>	<b>943</b>

Rinderbestände	Anzahl
Milchkühe	192
Färsen	104
Ochsen	104
Kälber	76

Niederschläge (langjähriges Mittel): 560 mm

Durchschnittliche Ackerzahl: 21 (18-34),  
grundwasserferne Diluvialböden (D2-Standorte)

Milchquote: 1,3 Mio. kg

Arbeitskräfte: 11, davon 2 Teilzeit

Saisonarbeitskräfte: 1

### Kontakt

Agrargenossenschaft Neu Zauche e.G.  
Weinbergweg 7a  
15913 Neu Zauche  
Fon & Fax (+49 35475) 292  
E-Mail [agro.neuzauche@web.de](mailto:agro.neuzauche@web.de)



## **Notizen**

## Impressum

Redaktion: Michael Busch  
Christine Elbel  
Ines Fahning  
Thomas König

Gestaltung und Satz: Elisabeth Wegerle

Foto Titelseite: CMT Cottbus

Förderung: Diese Veröffentlichung wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft, des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und des Landes Brandenburg ermöglicht. Für den Inhalt ist ausschließlich die Agrarsoziale Gesellschaft e.V. verantwortlich.

Druck: Konrad Pachnicke, Göttingen

