

# Vermarktung von Bioprodukten aus unserer Region

## Die Einkaufstour am Donnerstag

Es ist zwar recht bequem sich die Verkaufswaren ins Haus liefern zu lassen und es spart Zeit für andere wichtige Dinge, die zu erledigen sind, aber unsere Spezialitäten aus der Region werden nun mal von unseren Bauern nur über die Direktvermarktung verkauft. Sie werden dem Großhandel erst gar nicht angeboten, weil die gefertigten Stückzahlen einfach zu klein sind. So ist der Bekanntheitsgrad dieser Spezialitäten recht klein und unbekannt und rieselt auch nicht im 20- Minutentakt durch die Werbeblöcke der Fernsehmedien. Mit einigen Bildern gehen wir jetzt auf Tour, es ist der 22. Februar 01.



Zuerst muß ich noch die eigenen Schweine versorgen und gehe durch den Stall. Paul reißt schon sein großes Maul auf und will was zu fressen haben. Die ganze Nacht rumliegen, macht nun mal hungrig. Und viel zu tun gibt es auch nicht. Der Nachwuchs ist gezeugt und liegt unter der Wärmelampe im Stroh bei Müttern.



Nach dem Füttern entspannt sich die Lage und man kann auch mal lang hängen lassen, die Zunge.

Nachdem die Stallarbeit beendet ist, fahre ich ins Wendland, um einzukaufen. Mein erstes Ziel ist Manfred der Schäfer.



Auf dem Bild oben sieht der Betrachter die Einfahrt in den Ort Jeezel und das Haus vom Schäfer. Hier ist der Eingangsbereich, und ich komme dann in das Haus wo...

...meine Begrüßung erst einmal ausfällt, weil der Schäfer telefoniert. Und die Zeit vergeht. Die Dame im Hintergrund ist nicht zufällig die Schäferin, sondern ein Püppchen.



Irgendwann hatte er dann Zeit für mich und ich konnte einkaufen : Lammschinken, Lamm- Bifi, Lamm Salami, die Glaswurst: Cornet- Lamb, Jagd-, Mett-, Leberwurst und das leckere Sauerfleisch.



Und dann wollte ich doch noch mal die Schafe sehen.

Er hat vor kurzem einen neuen Stall gebaut, in dem die Muttertiere im Winter lammen können. Links im Bild sind Gatter, in dem die Muttertiere mit den kleinen die ersten Tage verbringen.



Weiter geht die Fahrt, durch den Ort Steine. Hier ist der moderne Schweineschlachtbetrieb, nach neuestem EG-Standard zu sehen, allerdings nur von außen.

Es ist alles sehr fabrikmäßig, doch innen clever eingerichtet, ähnlich wie in einem modernen Kinosaal - abgedunkelt, warm, gemütlich, einen Film gibt es nicht zu sehen, dafür rieselt warmes Wasser von der Decke.

Zwei Kilometer weiter fahre ich an der Rinderherde vom Eichenhof vorbei. Die Tiere sind das ganze Jahr im Freiland.



Mit der Bäuerin hatte ich telefoniert, und erfuhr das sie Mettwurst für mich hat. Bei unserer letzten Schlachtung war zu wenig Fleisch übriggeblieben, um eigene herstellen zu lassen. Die wollte ich jetzt

abholen. Auf nach Zargleben. Vom Anwesen ( Hof ) kann ich leider kein Bild anbieten, es war einfach nicht gut aufgeräumt. Da sieht es schon besser aus, bei meiner nächsten und letzten Station, unserem Bioschlachter. Er ist eigentlich kein Schlachter, sondern ein Verarbeiter. Er tötet keine Tiere, sondern verarbeitet sie zu Wurst und Schinken.

So kann es aussehen. Ich habe nur kurz vorbeigeschaut, "Hallo" gesagt und bin schnell wieder gegangen. Ich hatte meinen weißen Kittel vergessen, und gehöre deshalb nicht auf das Foto.



Durch die Wurstküche gehe ich zum Ausgang. Der Altgeselle ist hier bei der Arbeit.

Er schneidet hier das Fleisch zurecht, aus dem später die Wurst hergestellt wird. Meine Würste, Bifi's , Schinken und Speckseiten habe ich bereits eingeladen. Meine Sammlung ist jetzt komplett. Ich fahre zurück zum Hof. Ich muß meine Rinder auch noch füttern, morgen ist Wochenmarkt in Bergedorf und ich muss meinen Bus mit den Waren packen. Der Winter ist wieder zurückgekommen und macht alles noch ein wenig schwieriger. Packen wir's an.