

# Altes Handwerk in der Nahbetrachtung

Steter Andrang bei Imkern, Müllern, Fischern und Landwirten am Tag der offenen Höfe in der Nuthe-Nieplitz-Region

Von Lisa Blech

MAZ 2.5.16

**Luckenwalde.** Zwischen Spargel und Sanddorn, Rindern und Raps-honig konnten die Besucher des Tages der offenen Höfe in der Nuthe-Nieplitz-Region am Sonntag schwelgen. Wieder einmal präsentierten sich regionale Betriebe mit ihren Produkten und freuten sich über einen steten Besucherstrom.

Leckeres erwartete die Besucher bei der Backschwein-Tenne in Gömnick, beim Flämings-Wildhandel Bardenitz, bei der Landlust Körzin, in der Waldgaststätte „Zur alten Eiche“ in Frohnsdorf, beim Spargelhof am Storchennest in Rieben, dem Spargel- & Kürbischhof Syring in Zauchwitz und Braußes Fischräucherei in Blankensee. Schleckermäuler schlemmten im Bardenitzer Hofladen und in der Bäckerei Röhrig in Blankensee.

Die Imkerei Brauß in Blankensee verkaufte nicht nur Honig der Sorten Buchweizen, Edelkastanie, Kürbis-Spargel, Linde, Raps, Robinie, Sommerblüte, Tanne und Waldblüte, sondern auch Pflegeprodukte. „Es wird von Jahr zu Jahr besser. Sehr gern werden immer Raps, Robinie und Linde gekauft“, sagte Jutta Brauß, die selbst gern Honig isst, „ich mag ihn lieber kräftig mit mehr Eigengeschmack, also alles ab Buchweizen aufwärts. Honig ist nicht nur für die Ernährung, sondern auch für die Gesundheit wichtig.“

Die Galloway-Zucht in Scharf-



enbrück und der Bauernhof am Storchennest in Am Mellensee luden zu Wanderungen zu den Weiden ein. Auf dem Biohof Rabe in Körzin führten die Mitarbeiter durch die Ställe. Kreativ ging es im Atelier von Stefanie Jeschke in Treuenbrietzen zu.

Natur- und Gartenliebhaber zog es zum „Fingerhut“ nach Bardenitz, wo Beetpflanzen erstanden werden konnten. Karsten Klimke bot in Wiesenhagen Stauden an. Der Sanddorn-Garten in Petzow wartete mit einem Baumblütenfest und der Herstellung von Sanddornprodukten auf. Handwerk und Produktion wurden auch in der Seifenmanufaktur in Tremisdorf oder bei Bau-Art Lehmbauten in Schönhagen gezeigt.

●● Es ist immer wichtig, die Höfe der Region zu besuchen.“

**Karin Steinmeyer, Müllermeisterin**

*Müllermeisterin Karin Steinmeyer (l.) zeigt Besuchern die verschiedenen Produkte ihrer Mühle in Luckenwalde.*

In der Luckenwalder Mühle Steinmeyer führte Müllermeisterin Karin Steinmeyer die Besucher herum und erklärte den Produktionsprozess. „Es ist immer wichtig, die Höfe der Region zu besuchen. Für uns ist es eine gute Variante, das Handwerk zu zeigen und alles, was es kann“, ergänzte Steinmeyer. Die Palette der Produkte wurde um Emmermehl erweitert, demnächst gibt es eine Kuchenmischung mit Amaranth. „Die Mischung konnte leider nicht fertig werden, weil die Welle kaputt ging“, sagte Steinmeyer.

Ute Hill kam aus Geltow zur Mühle Steinmeyer. „Wir haben Frau Steinmeyer auf einer Brot-



*Besucher begutachten die Produkte der Imkerei Brauße in Blankensee.*

messe kennengelernt. Sie wirkt sehr kreativ, spritzig und innovativ“, sagte sie, „ich backe selbst gerne Brot, vor allem mit Dinkel

und Roggen. Da ich die Mühle angucken wollte, bot sich der Tag an. Es ist schön, dass das Handwerk wieder ins Leben gerufen wird.“

FOTOS: LISA BLECH (2)

## Hintergrund

**Der Verein Offene Höfe** hat sich aus einer Netzwerkinitiative mehrerer Betriebe gegründet.

**20** Höfe beteiligten sich am Tag der offenen Höfe, darunter Gastronomen, Handwerker, regionale Landwirte und Künstler.

**Der Tag der offenen Höfe** findet zweimal im Jahr statt, im Frühling und im Herbst. Der nächste Tag der offenen Höfe findet am ersten Sonntag im November statt.

**Die Imkerei Brauße** feiert dieses Jahr ihr 50-jähriges Bestehen. Dies wird am Markttag der offenen Höfe in Blankensee am 22. Mai gefeiert. *lb*