

Schwarzer Mais aus Rothenklempenow wird zu Tortillas

Von Ulrike Müller

Einmal im Monat berichtet der Nordkurier darüber, was in den Ställen und auf den Feldern der Landgesellschaft Rothenklempenow, die sich mit mehreren Betrieben zur Höfegemeinschaft Pommern mit Sitz in Rothenklempenow zusammengeschlossen hat, so los ist. Was liegt jetzt, so kurz vor dem Frühjahr, an?

ROTHENKLEMPENOW. Der Schnee hat sich von den Weiden und Feldern der Landgesellschaft Rothenklempenow weitgehend verzogen. Nachts sinken die Temperaturen zwar noch in den Minusbereich, doch der Frühling naht – das liegt in der Luft. Stefan Decke steht in den Startlöchern. Noch sind der Geschäftsführer der Landgesellschaft Rothenklempenow und sein Team beim Verarbeiten der letzten Ernte. Wer

kann und Zeit hat, entkörnt den schwarzen Tortillamais. Schwarzen Mais anzubauen, war ein Experiment. „So richtig reif wurde er im letzten Jahr nicht, die Summe der Sonnenstunden war wohl nicht ausreichend“, sagt Stefan Decke. Am Ende erntete man die Versuchsparzelle mit der Hand. Vor zwei Tagen nun haben die Mitarbeiter vom Start-Up-Unternehmen Tlax calli in Rothenklempenow zum ersten Mal blaue und schwarze Tortillas aus ihm gebacken. Ob sich das Ganze etabliert, lasse sich auch nach zwei Jahren noch nicht sagen. Doch die mühsame Arbeit kann sich lohnen. „Den schwarzen Mais kann man kaum bezahlen“, sagt der Geschäftsführer. Puzzleteil fügt sich zu Puzzleteil auf dem Biohof in Rothenklempenow. „Wir wollen Vielfalt“, sagt Stefan Decke, „und Vielfalt bieten.“

Auch das Sonnenblumenöl, das im Hofladen ange-

boten wird, kommt von den eigenen Feldern. Während Camilla, die Tochter des Geschäftsführers, die Etiketten klebt, zeigt der Landwirt die Gänseleberwurst. Für die Wertschöpfung auf dem Hof und in der Region sind gerade solche Weiterverarbeitungen wichtig. Die Abnehmer können dann die Produkte über



Camilla, die Tochter von Stefan Decke, klebt Etiketten auf Gläser mit Sonnenblumenöl.

den Lieferservice oder den Hofladen in Rothenklempenow beziehen.

Hier könnten auch bald Hühner gackern. Ein alter Viehtransporter wird dazu umgebaut. Der Schlosser Günter Wendt war findig: Aus dem Fahrgestell hat er einen Transportwagen für den kompletten Rinder-



Elker Melters entkörnt den schwarzen Tortillamais.

FOTOS: ULRIKE MÜLLER

Fangstand konstruiert. Der Aufbau aus Aluminium wird nicht mehr benötigt und soll zum mobilen Hühnerstall umgebaut werden. „So 50 Legehennen, das wäre für den Anfang gut“, sinniert Decke. Während er zurzeit viel im Büro sitzt, plant er auch die nächste Vegetationsperiode. „Eigentlich soll vieles so bleiben, wie es ist“, erzählt er. Der Öllein im vergangenen Jahr war ganz ansprechend, den will er wieder anbauen. Dazu gibt es einen festen Abnahmevertrag. Neben Hafer und Kartoffeln kommt auch wieder Braugerste auf die Felder und auch Roggen natürlich. Der Rest vom Vorjahr fand einen Käufer und geht im März weg. Zurzeit ist es vor allem die Beständigkeit, die den Hof wirtschaftlich erhalten soll. Aber auch wird immer wieder Neues ausprobiert. So soll die eigene Gärtnerei weiter ausgebaut werden, um den Hofladen mit angeschlossenem Lieferservice mit möglichst

vielen eigenen Produkten zu versorgen.

Bei den Mutterkühen beginnen Anfang März die ersten Kalbungen. „Die Tiere bekommen ihre Kälber meist allein auf der Weide“, erklärt Heike Kühner, die für die Rinder verantwortlich ist. „Dabei sein müssen wir nur bei Komplikationen oder bei Färsen, die das erste Kalb bekommen“. Gezüchtet werden die Kühe so, dass die Kalbung so problemlos wie möglich läuft. Doch auch für Heike Kühner ist es eine aufregende Zeit; der Frühling naht in Rothenklempenow.

Die Landgesellschaft Rothenklempenow gehört dem Anbauverband „Bioland“ an. Auf ihren Weiden grasen 200 Kühe, und es gibt 450 Hektar Ackerland und 450 Hektar Weiden und Wiesen. Angebaut werden in diesem Jahr Roggen und Gerste, Mais, Triticale-/Erbsen-Gemenge, Öllein, Kartoffeln und Hafer.