

Weiterbildung - Gut Hesterberg am 10.02.2012

In das Ruppiner Land ca. 70 km nördlich von Berlin führte uns das erste Weiterbildungsangebot in diesem Jahr. Hier liegt auf „dem platten Land“ der Gutshof Gut Hesterberg.

Durch eine imposante Toreinfahrt geht es auf das Gut, wo in weiter Ferne die historisch anmutende Hofanlage zu sehen ist. Wir konnten an diesem Tag den Anblick bei herrlichem sonnigem und kaltem Winterwetter einschl. Schnee bewundern.

Treffpunkt war der Hofladen mit Hofküche. Nach einem kleinem Frühstück und der Begrüßung durch Brigitte Hesterberg und ihrer Tochter Karoline Hesterberg starteten wir in einen informativen Tag.

Hofführung

Karoline Hesterberg nahm uns mit zu einer Hofführung. Die Hofanlage wurde vor 11 Jahren auf einer Ackerfläche neu errichtet. Beim Anblick der historischen Architektur der Gebäude und der Anlage als klassischer Dreiseitenhof war das eine Überraschung. Bei der Planung und dem Aufbau des Gutshofes stand das Ansinnen: Leben und Arbeiten mit den Mitarbeitern und den Tieren inmitten der Weiden und landwirtschaftlichen Flächen im Vordergrund.

Auf 120 Hektar werden die Mutterkuhherden auf drei Weiden ganzjährig im Freien gehalten. Die 500 Galloway-Rinder sind der Hauptteil der Landwirtschaft. Eine „witzige Besonderheit“ hat der Betrieb: Die Landwirtschaft erfolgt biologisch ökologisch und ist zertifiziert. Die Produktion/ Fleischerei ist konventionell.

Auf dem Hof leben weiterhin 600 Gänse (je nach Saison), 1000 Hühner und 30 Schweine. Die Anzahl der Schweine reicht für die Produktion der Fleisch- und Wurstwaren nicht aus, daher werden Schlachtkörper zugekauft.

Im Pferdestall spiegelt sich das Gesamtkonzept wieder. Riesige Pferdeboxen, detailtreue in Anlehnung an das historische. Hier ist auch der Standort der Kutschen und Planwagen, mit denen die Besucher auf Hofexkursion gehen können. An den Wochenenden nehmen die Kunden gerne die Angebote zu den Hofführungen an.

Auf dem riesigen Gelände des Hofes wurden Wildgehege für Rotwild (derzeit 20 Tiere) und Wildschweine (derzeit im Bestand 1 Keiler, 3 Bachen und Nachwuchs) angelegt.

Am Haupthaus, in welchem die Familie Hesterberg wohnt und das Räumlichkeiten für Veranstaltungen und Feiern bietet, hatten wir noch einmal einen weiten Blick über das Gelände. In der Ferne sahen wir eine Herde der Galloway-Rinder stehen. Die zahlreichen Fragen der Teilnehmer wurden von Karoline Hesterberg während des Rundganges beantwortet.

Im Nachbargebäude befindet sich im Erdgeschoss die Fleischerei mit Schlachthaus, der Hofladen, die Hofküche und im Obergeschoss die Personalräume (Umkleide- und Sanitärbereich) und die Büros der Verwaltung.

Ein flexibler Wintergarten erweitert die Gasträumfläche.

Momentan arbeiten 30 Angestellte vor Ort in den verschiedenen Bereichen.

„Wir wollen grösser und besser werden.“

Kleiner Steckbrief

Gut Hesterberg

Fleisch- und Wurstwaren GmbH

Gutsallee 1 in 16818 Neuruppin-Lichtenberg

www.guthesterberg.de

Aus dem westfälischen Hagen kam die Familie Hesterberg in das Ruppiner Land. Hier hat Detlef Hesterberg mit seiner Frau Brigitte und den beiden Kindern Karoline und Martin im Jahr 2000 einen Landwirtschaftsbetrieb mit eigener Fleisch- und Wurstverarbeitung aufgebaut. (Baubeginn 1999 und Fertigstellung 2001)

Nach dem Tod des Vaters im Januar 2010 haben Karoline und Martin Hesterberg zusammen mit Brigitte Hesterberg die Leitung des Familienbetriebes übernommen.

1000 Hektar Land- und Forstwirtschaftliche Flächen werden insgesamt bewirtschaftet.

Das erklärte Ziel der Familie und aller Mitarbeiter ist und bleibt: Gute Brandenburger Lebensmittel zu produzieren – von der Weide bis auf den Teller!

Fleischerei mit Schlachthaus

In der Fleischerei wurden wir von Jörn Steinecke dem Produktionsleiter begrüßt. Unseren Rundgang begannen wir im Versand- Auslieferungsbereich. Das derzeitige Produktionsvolumen liegt bei 6 – 7 t Wurst und 1 – 2 t Fleisch in der Woche. Beliefert werden die eigenen Läden in Berlin und Brandenburg. Ein großer Kunde ist Edeka – Reichelt, welche ca. 60 Märkte mit den Produkten aus dem Gut Hesterberg bestücken. Aber auch der Hofladen vor Ort und die Hofküche bilden einen wichtigen Strang bei der Vermarktung der Erzeugnisse.

Schlachtung

Auch hier steht wieder das Tier im Vordergrund. Bei der Planung wurde der Hof so angelegt, dass kurze Wege für die Tiere bestehen. Im vorderen Bereich abtrennbar vom eigentlichen Schlachtraum befinden sich Boxen für die Tiere – Lebendviehannahme. Die zu schlachtenden Tiere werden einen Tag vor der Schlachtung hier eingestellt. Galloway-Rinder leben das ganze Jahr auf der Weide und um Stress und somit eine schlechte Fleischqualität zu vermeiden, haben die Tiere hier noch einmal Ruhe. Geschlachtet wird meistens am Donnerstag Schwein und Rind. Die Anzahl der Tiere liegt bei drei, in saisonalen Höhepunkten auch mal bei sechs Tieren. Geschlachtet werden hauptsächlich Färsen.

Nach der Lebendbeschau durch den zuständigen Tierarzt erfolgt die Schlachtung.

Für die Schlachtung steht ein fest installierter Schlachtstand zur Verfügung. Die Tötung erfolgt bei Schweinen mit der Elektrozange und bei Rindern mit dem Bolzenschussgerät. Für eine effektive Leitfähigkeit werden die Schweine vor dem Betäuben mit der Elektrozange mit Wasser berieselt.

Neben dem Schlachtraum befindet sich der Zerlegeraum mit Kühlhaus. Im Kühlhaus werden die Schlachttierkörper herunter gekühlt bzw. hängen ab. An dem Schlachtkörper einer Färs (geschlechtsreifes weibliches Rind 1,5 bis 2 Jahre alt welches noch nicht gekalbt hat), erläuterte uns Jörg Steinecke die einzelnen Teilstücke und ihre Vermarktungsformen. Wichtig für die Rückverfolgbarkeit ist die Identifikationsnummer. Diese setzt sich zusammen aus dem Jahr, der Woche und dem Tier. Diese Identifikations- Nr. findet sich im gesamten weiteren Warensystem wieder; Waage, Lieferschein und auf der Verpackung. Somit ist eine lückenlose Rückverfolgbarkeit gegeben.

Im Produktionsbereich mit Rauchkammer, Kochkesseln, Füllmaschine, Kutter u.a. Geräten bekamen wir einen kleinen Einblick in die Wurstproduktion. Besonders gefragt sind die verschiedenen Salamispezialitäten. Diese werden aus 100% Galloway-Fleisch hergestellt.

Bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren wird weitestgehend auf den Einsatz von Zusatzstoffen verzichtet. *„Lieber wird ein Produkt zweimal die Woche produziert!“*

Nachgefragt wurden durch die Teilnehmer das bestehende Eigenkontrollkonzept und die festgelegten kritischen Kontrollpunkte. Hier hingen in den Produktionsräumen sichtbar für die Mitarbeiter wichtige Punkte aus. Aufzeichnungen und ständige Kontrollen erfolgen beim Räuchern, Temperaturen Kühlung, Zerlegung, Konservenproduktion und Verkaufstheke. Wichtig ist auch die Überwachung der Reifung bei der Salamierherstellung.

Bei einem herzhaften Mittagessen wurden die Produkte der Fleischerei probiert. Das Schlachte-Bufferet aus der Hofküche bot für jeden Geschmack etwas.

Durch das sehr kalte Winterwetter war eine Nutzung des Wintergartens nicht möglich und so musste kurzer Hand eine Ausweidlösung gefunden werden. Ein Veranstaltungsraum im Haupthaus bot uns eine warme Variante für den auf dem Programm stehenden Vortrag von Sabine Tygör. Sie arbeitet im Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft des Landes Brandenburg, Ref. 32: Direktzahlungen,

Acker-, Pflanzen- und Gartenbau, Pflanzenschutz, Agrarumweltmaßnahmen und ökologischer Landbau.

Leider wollte sich die Technik nicht auf die neuen Bedingungen einlassen und Sabine Tygör musste Ihren Vortrag zum Thema „Grundlagen für die Kennzeichnung mit einem Hinweis auf den ökologischen Landbau – Schnittstellen zur Lebensmittelüberwachung“ ohne Powerpoint-Präsentation vortragen.

Rechtsgrundlagen sind:

► die seit 01. Januar 2009 geltende „Basisverordnung“ Verordnung (EG) Nr. 834/2007 vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 Sie regelt Grundsätzliches!

► seit dem 01. Januar 2009 geltende „Durchführungsverordnung – DVO“ Verordnung (EG) Nr. 889/2008 vom 05. September 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle

Diese VO regelt die „technischen“ Einzelheiten!

Sabine Tygör tangierte in Ihrem Vortrag die Themen Kennzeichnung, Einrichtung eines Ökolandbaus (Prinzipien, Grundsätze, Verbote) und das Kontrollsystem gemäß EG-Öko-VO (Erstkontrolle, Häufigkeit, wer kontrolliert, Auswirkungen von Analysebefunden)

„Wer nicht Bio in den Mund nimmt fällt, nicht unter die VO!“

Sabine Tygör bot Ihre Unterstützung bei auftretenden Fragen in der täglichen Überwachungstätigkeit an.

Der gesamte Vortrag von Sabine Tygör (einschl. Kontaktdaten) wurde auf der Homepage des Landesverbandes Berlin-Brandenburg e.V. im internen Bereich eingestellt.

Ganz herzlich bedanken möchten wir uns bei Brigitte und Karoline Hesterberg für den „Einblick“ in Ihren Betrieb und die herzliche Betreuung während der Veranstaltung.

Für die Organisation der Fortbildung ein Dankeschön an Annette Schenke.

Diana Born

Ich möchte mich an dieser Stelle einmal ganz herzlich bei **Ilona Meister** für die tollen Fotos von den verschiedensten Veranstaltungen bedanken. Damit hilfst Du mir immer sehr! Danke!