

Fortbildungsveranstaltung "Ökodorf Brodowin" am 05.10.2015

Unsere Fortbildungsveranstaltung begann am Hofladen des Ökodorfes Brodowin in Chorin. Franziska Rutscher, im Betrieb zuständig für Hygiene und Öffentlichkeitsarbeit, begrüßte die Teilnehmer und stellte den Betrieb vor.

Aus einer LPG (Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaft) heraus entwickelte sich das Ökodorf Brodowin im Jahr 1990. Nach der Wende und den damit verbundenen politischen Veränderungen entschieden sich die Genossenschaftsbauern die Landwirtschaft ökologisch umzustellen und künftig nach den Richtlinien des Demeter-Verbandes gemeinsam biologisch-dynamisch zu wirtschaften. In den nächsten Jahren erfolgten zahlreiche Um- und Neubauten im Betrieb, um die gesteckten Ziele zu erreichen.

So wurde der Hofladen eröffnet, die Gläserne Hofmolkerei neu gebaut, mit der Gemüseproduktion wurde begonnen und 1995 gehen die ersten "Brodowiner Ökokörbe" auf Tour.

Wir begannen unseren Rundgang im Jungtierstall. Der Stall ist so konzipiert, dass die Tiere durch das teilweise offene Dach Tageslicht und Witterungseinflüsse aktiv erleben.

Sicher für viele völlig neu war die Rührbühne, das Herzstück eines jeden biodynamisch arbeitenden Betriebes. Hier werden die biodynamischen Präparate "zusammengerührt" und anschließend auf die Felder verbracht.

Vorbei an den Silagesilos kamen wir zu den Kälbern, welche in Iglus untergebracht sind. Der Milchviehstall mit Weidezugang und Melkstand war die nächste Station unseres Hofrundganges. Zum Abschluss besichtigten wir die Gläserne Hofmolkerei. Produziert werden verschiedene Käsesorten aus Kuh- und Ziegenmilch, Butter und weitere Milchprodukte.

Bei einem kleinen Spaziergang, mit der Möglichkeit die ausgedehnten Weiden in Augenschein zu nehmen, erreichten wir den etwas außerhalb des Ortes gelegenen Ziegenstall mit seinem umfangreichen Außengelände und eigenem Melkstand.

Nach einer Pause und der Möglichkeit den Hofladen zu erkunden trafen sich alle Teilnehmer an unserem zweiten Besichtigungspunkt dem "Brodowiner Ökokorb" im TGE Gelände in Eberswalde.

Der Standort, erst am Anfang dieses Jahres in Betrieb genommen, ist eine wichtige Säule zur Vermarktung der hofeigenen Erzeugnisse. Hier befinden sich eine Küche, eine Vorbereitung (Zuschnitt von Käse nach Kundenbestellung), die Packstraße für gekühlte Frischeprodukte und eine Packstraße für Gemüse und einem umfangreichen Zusatzsortiment (Getränke, Trockenprodukte, Drogerieartikel u.v.m.)

Vermarktet werden die hofeigenen Milchprodukte, Gemüse, Säfte und die produzierten Fonds, Suppen und Gerichte aus der Küche. Dieser Warenkorb wird durch zahlreiche weitere Produkte ergänzt.

Nach dem Packen, der von den Kunden bestellten Produkte, gehen diese auf die Tour bis direkt vor die Haustür. Dafür steht ein eigener Fuhrpark zur Verfügung, der zur Zeit noch an einem anderen Standort untergebracht ist.

Ein weiteres Angebot ist jetzt der Online-Shop. Hier können ausgewählte "Brodowiner Schätze" bestellt werden.

Für weitere Erkundungen: www.brodowin.de

Diana Born