

Neue Betriebsräume – altbewährte Qualität

Gut Krauscha Feinkost

Handgemacht vom ersten bis zum letzten Schritt – das ist und bleibt das Qualitätsmerkmal der Feinkostkonserven von Gut Krauscha, auch nach der Eröffnung der neuen Hofküche in diesem Sommer. Mit den modernen Betriebsräumen kommen auch neue Mitarbeiter und ein nachhaltiges Energiekonzept auf den Hof in der Oberlausitz.

Legehennen werden im Normalfall der Tierkörperverwertung überlassen, wenn sie als Eierproduzenten ausgedient haben. Nicht so auf Gut Krauscha, wo der biologische Kreislauf geschlossen wird: Seit den 90er Jahren, als der Hof noch zum Stadtgut Görlitz gehörte, werden die Hühner hier weiterverwertet, indem man sie zu schmackhaften Gerichten einkocht.

Die Hühner werden im Gemüsesud gegart, von Hand abgepulvt und sparsam gewürzt. Das fertige Gericht wird schließlich mit der Schöpfkelle in die Gläser abgefüllt. Keine automatisierte Abfüllung erlaubt derart große Fleischstücke und unterschiedlich viskose Flüssigkeiten, keine Maschine trennt so sauber pures Fleisch von Häuten und Sehnen, keine Gewürzmischung kann die jahrelange Erfahrung eines guten Kochs aufwiegen. Die durchgängig manuelle Herstellungsweise der Feinkost im Glas macht sie so beliebt, deshalb wird sich daran auch nichts ändern, wenn die Oberlausitzer Manufaktur im September 2010 in größere und modernere Produktionsräume zieht.

Bei gleich bleibender Produktqualität wird die Anzahl der produzierten Gläser in der neuen Hofküche von heute 10.000 Gläsern im Monat auf das Doppelte erhöht. Neue Arbeitsplätze entstehen, außerdem erleichtern Rollbahnen und ein Hebearm künftig die Arbeit der Angestellten. Nicht nur in der neuen Küche gibt es Neueinstellungen, auch ein hauptamtlicher Fahrer wird mit der zu erwartenden Umsatzsteigerung nötig werden.

Mit der Eröffnung der neuen Betriebsstätte werden die altbewährten Feinkostkonserven um neue Sorten ergänzt. Die Anzahl der zur Verfügung stehenden Suppenhühner ist begrenzt, daher liegt der Schwerpunkt bei den Neuentwicklungen auf vegetarischen Gerichten. Geplant sind Borschtsch in einer vegetarischen und in einer Version mit Rindfleisch, und ein »Gemüse-Allerlei« mit Möhren, Blumenkohl und Erbsen. Auch sollen in einer »Gemüsesuppe der Saison« je nach Marktangebot wechselnde Zutaten auf den Tisch beziehungsweise ins Glas kommen.

Wichtiger Teil der Umbaumaßnahmen in Klein Krauscha, wozu auch die Schaffung neuer Büro- und Lagerräume gehörte, ist die Umsetzung eines umfassenden Energiesparkonzeptes: Bereits im Dezember 2009 wurde die Gasheizung durch einen Scheitholzessel ersetzt, Holz aus dem eigenen Wald liefert nun Wärme für den gesamten Betrieb. Für die Warmwassergewinnung in der Nicht-Heizperiode wurden jüngst 10 qm Solarthermie-Kassetten aufgestellt. Auf einem Süddach installierte Photovoltaikmodule liefern Energie und sollen im weiteren Verlauf um zusätzliche Solarmodule für den Eigenbedarf ergänzt werden. Weiter wurden die Kühl- und Tiefkühlzellen einem Wärmerückgewinnungssystem sowie das heiße Wasser der Autoklaven einem Brauchwasserkreislauf angeschlossen. Anfallende Wärme, die im Sommer nicht für das Heizen der Räume abgerufen wird, kann perspektivisch für eine noch zu bauende Getreidetrocknung eingesetzt werden. Abwasser wird jetzt auf dem Hof biologisch geklärt. 52 Tonnen weniger CO₂ wird Gut Krauscha nach Durchführung aller Maßnahmen in die Atmosphäre entlassen, so die Berechnung einer Energieberatungsfirma.

Kontakt:

Sella Mevert
Gut Krauscha
Telefon 035825/624-12
E-Mail info@gut-krauscha.de



Gut Krauscha
Hauptstraße 6
02829 Neiße-Aue,
Klein Krauscha

Telefon 03 58 25.624-12
Fax 03 58 25.624-11
E-Mail info@gut-krauscha.de

www.gut-krauscha.de