



Küchenchef Torsten Kleint zeigt die neuen Kessel in der neuen Küche des Gutes Krauscha. In diesen „Korimaten“ werden die Feinkostgerichte zubereitet und gekocht, bevor sie in die Gläser abgefüllt werden. Fotos: Nikolai Schmidt

Bio-Hof kocht Suppenhühner zu Feinkost

Klein Krauscha

Gut Krauscha investiert in eine neue Hofküche. Jetzt kann das Unternehmen doppelt so viele Konserven wie zuvor herstellen.

Von Jana Felgenhauer
SZ.GOERLITZ@DD-V.DE

Über den Hof und durch die Räume des Bio-Landwirtschaftsbetriebes Gut Krauscha weht ein intensiver Duft von Hühnerfleisch. Ein Zeichen dafür, dass die neue Hofküche bereits in Betrieb ist. „Die Nachfrage an Fertiggerichten wie Hühnerfrikassee, Rindergulasch und Gemüsefonds ist ständig gestiegen. Daher mussten wir die Hofküche dringend modernisieren und erweitern“, erzählt Eigentümer und Betriebsleiter Hans-Joachim Mautschke. Dafür sei eine „erhebliche Summe“ investiert worden. Mehr will er nicht sagen.

Qualität durch Handarbeit

Für das Gut ist diese Investition ein wichtiger Schritt. 2006 ging es aus dem Stadtgut Görlitz hervor. Seitdem wird hier die ökologische Landwirtschaft fortgesetzt und Konserven produziert. Dank der neuen Küche können nun pro Monat rund 20000 Gläser zum Teil auch mit neuem Inhalt gefüllt den Hof verlassen – doppelt so viel wie bisher. Diese Investition ist aber auch



Betriebsleiter Hans Joachim Mautschke hat in sein Gut investiert.

wichtig für die Gemeinde Neißeaue. Das war zur Eröffnung zu sehen, als sich Freunde, Familienmitglieder, Bürgermeister, Vertreter von Partnerfirmen, Kunden und Lieferanten drängelten, um Mautschke zu gratulieren. Sie alle erhielten dabei auch einen Einblick darin, wie der Bio-Hof Gut in der neuen Küche arbeitet. Dort werden Legehennen, die als Eierproduzenten nicht mehr zu gebrauchen sind, zu Fertiggerichten weiterverwertet. In „Korimaten“, wie die riesigen Kessel genannt werden, wird das Fleisch in Gemüsesud eingekocht und sterilisiert. „Das Fleisch wird zuvor per Hand von Knochen, Sehnen und Haut entfernt. Zwei bis drei Angestellte schaffen bis zu 120 Hühner am Tag“, erzählt Mitarbeiterin Thea Rothe. Mit der Schöpf-

kelle wird das fertige Gericht dann in die Gläser gefüllt. Auch die Etikettierung der Gläser erfolgt durch Handarbeit. Übernommen wird diese Arbeit von zwei Mitarbeitern der Behindertenwerkstatt Görlitz.

„Mit unserer neuen Hofküche stellen wir uns der Klimadiskussion“, sagt Agrar-Ingenieur Hans-Joachim Mautschke. Besonders stolz ist der Landwirt über sein Energie-spar-konzept. Bereits im vergangenen Dezember wurde die Gasheizung durch einen Holz-scheitkessel ersetzt. Wärme für den ganzen Betrieb liefert nun Holz aus dem eigenen Wald. Solaranlagen auf den Dächern sorgen für Strom und heißes Wasser. Kühl und Tiefkühlzellen wurden an ein Wärmerückgewinnungssystem angeschlossen.

Neben der Landwirtschaft und der Produktion von Feinkostkonserven vertreibt das Gut Krauscha auch Bioprodukte vom Stadtgut Görlitz und anderen Höfen. Obst und Gemüse, Eier, Honig, Backwaren, Säfte, Obstbrände und selbst gemachte Pasta werden verkauft. Geliefert werden die Produkte an Feinkostgeschäfte, Großküchen, Bioläden und an den Lebensmittel-einzelhandel in der Oberlausitz, Dresden, Erfurt, Berlin und bis nach Göttingen.

Doch auch seine Produkte muss das Gut immer wieder mal neu erfinden. Weil es nicht genügend Suppenhühner gibt, bietet es künftig vegetarische Gerichte an. Und so sind dann auch „Gemüse Allerlei“, „Vegetarischer Borschtsch“ und „Gemüsesuppe der Saison“ aus Neu Krauscha in den Regalen zu finden.

Gut Krauscha

- Gut Krauscha ist als eigenständiger Betrieb 2006 aus dem Stadtgut Görlitz hervorgegangen.
- Mitarbeiter: 14 in Handel und Feinkostproduktion und drei in der Landwirtschaft.
- Landwirtschaftliche Nutzfläche: 190 Hektar Ackerland und 90 Hektar an Wiesen und Weiden.
- Anbau und Zucht: Bio-Getreide wird angebaut und Charolais-Rinder gezüchtet. Im Sommer kommt die Schweinemast dazu.
- Lieferanten von Bioprodukten für den eigenen Vertrieb: 15.