

<http://www.lr-online.de/regionen/hoyerswerda/Ein-Fest-im-Zeichen-der-Lausitzer-Lebensart;art1060,3525162,PRINT>

LAUSITZER RUNDSCHAU

Hoyerswerda 2011-10-10 01:35:16

Ein Fest im Zeichen der Lausitzer Lebensart

Hoyerswerda Sebastian Klotsche unterstrich die tiefere Botschaft: „Wer Produkte der Region kauft, hilft nicht nur wirtschaftlich unseren heimischen Betrieben. Er fördert auch ökologischen Nutzen“, meinte der Mitarbeiter des Sächsischen Landeskuratoriums Ländlicher Raum am vergangenen Sonnabend zur Eröffnung des zehnten Krabatfestes im Saal der Krabat-Milchwelt Kotten.



„Gemeint sind kürzere Verarbeitungs- und Verteilungswege, regionale Kreisläufe. Denn gerade bei Lebensmitteln gibt es einen globalen, oft unnötigen Handel.“

Rund 50 Produzenten und Direktvermarkter der Initiative „Die Lausitz schmeckt“ sowie Handwerker und Unternehmer aus der Lausitz sollten zum Fest Alternativen aufzeigen. Verbunden war es mit Erntedank und Kirmesmarkt.

Zugleich war es Leitveranstaltung in Sachsen zum bundesweiten Tag der Regionen. „Wer weiter denkt, kauft näher ein“ hieß das Motto des Wettbewerbs im Vorfeld. Das Sächsische Landeskuratorium hatte ihn organisiert. In der Kategorie „Landwirtschaft/Regionale Produkte“ gewann die Krabat-Milchwelt Kotten mit ihrer Idee „Kirmesmarkt & Erntedank - zehn Jahre Krabat e. V.“. „Region verbindet sich immer mit Stil, Geschmack, Lebensart, Lebensinn“, sagte Landrat Michael Harig. „Wir brauchen das Miteinander in der Lausitz. Wir brauchen das Miteinander von Wirtschaftsbetrieben und Produzenten.“ Gastgeber Gerhard Kockert, Geschäftsführer der MKH Agrar-Produkte-GmbH Wittichenau, verwies auf das eigene Beispiel. 1990 hatte der Betrieb 400 Mitarbeiter. Bis auf 40 sank die Zahl. Heute gibt es wieder 80 Mitarbeiter. „Diese Leistung kann sich sehen lassen. Wir haben die Zeichen der Zeit 2005 mit dem Bau der Biogasanlage und der Käserei erkannt“, sagte er. „Wertschöpfung vor Ort heißt Arbeit vor Ort.“

Ein Beispiel für regionale Wertschöpfung zeigte die Bäckerei Willy Bleschke aus Demitz-Thumitz auf. Samstagmorgen bot sie knuspriges Krustenbrot aus Natursauerteig sowie Herbstkrusten-Brot mit Urgetreide wie Dinkel, Emma, Einkorn und frischem Kürbis an. „Unser Hauptlieferant für Weizenmehl und Trockenmehl ist die Mühle Bresan Sollschwitz“, sagte der Bäckermeister. Die Mühle Bresan wiederum kauft ihr Getreide ebenfalls von heimischen Betrieben wie etwa der MKH Agrar-Produkte-GmbH und der Sorabia Agrar AG. „Wir verarbeiten es zu Mehl und geben es an die heimischen Bäcker weiter“, so Mitarbeiterin Beate Bresan. Mit der Krabatsage und der Krabatfigur verbindet sie viel. 2008 im Juli war das ganze Dorf Sollschwitz auf den Beinen. Das dortige

Krabatfest zog hohe Resonanz auf sich. „Wir sind immer noch Feuer und Flamme. Wir brennen für die Region.“ So geht es auch Katrin Elstner vom Bauern- und Gemüsehof Domanja Hoske. Am Stand offerierte sie Saisongemüse. Alles stammt aus eigenem Anbau. Der Betrieb setzt auf Qualität und kurze Wege.

Von Andreas Kirschke

Jüngste Kommentare

Zu diesem Artikel sind noch keine Beiträge vorhanden

Lesen Sie täglich mehr in der [Lausitzer Rundschau](#) oder werden Sie [ePaper-Abonnent](#). Jetzt [hier](#) bestellen ...