

10 Jahre

BURGER HOUSE

Aktion vom 4. – 29. Juni 2024

20 Jahre in Wittenberge

Friedrich-Engels-Straße 4 | 19322 Wittenberge

Tel.: 03877/406 98 78 | 0174/1 83 15 96

Hamburger Menü

13,70 € 9,50 €

Cheeseburger Menü

13,90 € 10,00 €

Döner

5,00 € 4,50 €

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag 11:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Samstag 16:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Danke

BURGER-HOUSE

Prignitzer Landhof

Geöffnet nach vorheriger Absprache!

Wir beliefern auch Gastronomen.

Unser Angebot:

- Broiler, Broilerteile, Geflügelwurstsortiment (z.B. Bierschinken, Jagdwurst)
- Geflügelbratwurst, versch. Sorten
- frische Eier

Besuchen Sie uns auch auf den Wochenmärkten in Pritzwalk und Wittenberge sowie im 14-tägigen Wechsel in Bad Wilsnack und Perleberg.

Karin Schlegel

Dorfstraße 28 • 16928 Groß Pankow

OT Klein Gottschow • 033983 - 70 570

oder über WhatsApp: 0174 - 9 41 49 37



# Mit fünf Küken ging es los

Die Perleberger Straußenfarm bietet afrikanisches Flair und vermarktet das Fleisch der Vögel

16 bis 18 Uhr, Freitag 14 bis 16 Uhr, Sonnabend 9 bis 12 Uhr. Außerhalb der Öffnungszeiten können Termine vereinbart werden. Die Besonderheit, die die Straußenfarm Westprignitz zu bieten hat, sprach sich schnell herum. In der Region, wo die meisten der Stammkunden herkommen – darunter auch Restaurants – sowieso. Dann gibt es die „Landvergnügen“-Community, zu der die Straußenfarm zählt. Darin organisiert sind rund 2000 Gastgeber mit Stellplätzen für Reisemobile in Deutschland und Österreich. Reisende können abseits bekannter Touristenpfade die Ruhe genießen – so auch in Perleberg. „Die Gäste kaufen bei uns auch immer gleich ein“, so Dietmar Joesten. Das sind nicht immer Wurst und Fleisch, sondern auch Kunsthandwerker-Arbeiten wie Lampen aus dem Ei oder Staubwedel aus Straußenfedern. Führungen über die Straußenfarm sind für Gruppen ab acht Personen möglich (Anmeldung per E-Mail: joesten@01019freenet.de). Das 20-jährige Jubiläum wird am letzten Juni-Wochenende mit einem Hoffest über zwei Tage begangen. *Stefan Blumberg*

**PERLEBERG.** Es ist alles ein bisschen XXL, in jedem Fall Kulinarik und ein Schuss Exotik – die Straußenfarm Westprignitz in Perleberg erfüllt so ziemlich alle Kriterien des Außergewöhnlichen: große Tiere, spezielle Kost, afrikanisches Flair. Etwa 80 Strauße halten Dietmar und Silke Joesten am Rand von Perleberg. Sie züchten sie, sie mästen sie, sie schlachten sie, sie vermarkten das verarbeitete Fleisch. Seit genau 20 Jahren tun sie dies. Immer im Nebenverdienst. „Aber man muss sagen, das ist schon fast ein zweiter Vollzeitjob“, so der Immobilien-

makler. Anfangs lag die Zahl der Strauße bei etwa 20. Sie wuchs zwischenzeitlich auf 185. Aber das sei zu viel gewesen, „eine echte Hausnummer“. 80 Strauße seien handhabbar. Der Perleberger, der einer Landwirtschaftsfamilie entstammt, ist ein Freund des Exotischen. Deshalb kaufte er sich 2004 fünf Straußenküken. Daraus entstand in zwei Jahrzehnten eine Farm, in der auf zehn Hektar die großen Laufvögel (Männchen sind bis zu 2,75 m groß) gehalten werden – mit dem Ziel, deren Fleisch zu verarbeiten. Aus dem Grund baute

er 2009 ein EU-gemortetes Schlachthaus, das auf Strauße spezialisiert ist. Das nächste steht in Greifswald. „Der Aufwand, dorthin zu fahren, ist viel zu hoch.“ Für Mensch und Tier. Deshalb wird in Perleberg geschlachtet. Die Verarbeitung des Straußenfleisches übernimmt die Fleischerei Hildebrandt in Kletzke, sie veredelt die Ware zu Schinken, Salami, Leberwurst, Straußensteak, Straußenfilet, Bratwurst oder Knackern. Dietmar Joesten: „Straußenfleisch schmeckt prima.“ Es habe keinen starken Eigengeschmack und lasse sich gut würzen. Dia-

betikern oder Menschen, die sich bewusst ernähren, sei das Fleisch besonders zu empfehlen. Es enthalte wenig Cholesterin und Fett, dafür sei es aber recht eisenhaltig. Alle Produkte des größten Vogels der Welt sind – sofern vorrätig – im eigenen Hofladen erhältlich. Der Hofladen (Lübzower Weg 1, Perleberg) hat zu diesen Zeiten geöffnet: Donnerstag

**Dietmar Joesten hält Rund 60 Strauße in Perleberg.**  
Fotos: Privat, Stephanie Fedders



Hofladen Quitzow

Speisekartoffeln aus eigenem Anbau!

Gala & Laura

Quitzower Rapsöl und Sonnenblumenöl – kalt gepresst

jeden Donnerstag frisch geräucherte Wurstwaren sowie Wurst aus der Altmark im Glas

Gutscheine für unsere Hofladenprodukte & Geschenkkörbe (bitte mit Vorbestellung) nach Ihren Wünschen!

- Futterkartoffeln und Futtermittel für die Kleintierhaltung
- kleine Bunde Heu und Stroh

Am Kartoffellagerhaus **Quitrow**

Agrargenossenschaft Quitzow eG

Buchholzer Chaussee 16 • 19348 Quitzow

Tel. 0 38 76 / 30 27 53 u. 0 38 76 / 61 41 62

Mo.- Fr. 7.00 - 12.00 Uhr u. 12.30 - 16.00 Uhr

Do. bis 16.30 Uhr

# Ausflug zur Pflanzen-Arche

„Keimzelle“ im Ruppiner Land züchtet seltene Sorten in Demeter-Qualität

**TEMNITZTAL.** Der Kohlrabi steht in Reih und Glied auf dem Feld in Vichel, einem Ortsteil der Gemeinde Temnitztal (Ostprignitz-Ruppin). Aber die Pflänzchen werden nicht angebaut, um als Gemüse auf dem Markt verkauft zu werden. Sie sollen ausreifen, zur Blüte kommen und schließlich Samen bilden. „Keimzelle“ heißt der Betrieb von Eve Bubenik und Winni Brand. Sie produzieren Öko-Saatgut, das nach den Richtlinien von Demeter zertifiziert ist. Und mehr noch: Sie konzentrieren sich dabei auf Nutzpflanzensorten, die selten geworden oder sogar vom Aussterben bedroht sind. 5,2 Hektar bewirtschaften Bubenik und Brand auf ihrem Hof, halten Schafe, Hühner, Enten und Ponys. Die Anlage strahlt eine ländliche Ruhe aus. Für Besucher sind Schilder zu den Schaugärten aufgestellt, in denen die Vermehrungszucht stattfindet. Nach außen hin wirken diese wenig spektakulär. Aber es sind eben keine Allerweltssorten, die sich hier finden. Winni Brand kann zu manchen der Tütchen, die im Verkaufsraum in einem Holzkasten einsortiert sind, die Geschichte



**Winni Brand und Eve Bubenik geht es um den Erhalt seltener Nutzpflanzen.** Foto: Ulrich Nettelstroth

erzählen. Zum Beispiel die Stangenbohnen mit der Angabe „Bulgargische“. „Die hat eine Familie aus der Region 1971 aus dem Urlaub in Bulgarien mitgebracht und im Garten ausgesät“, berichtet

Winni Brand. Immer wieder selbst vermehrt und an Freunde und Nachbarn weitergegeben, hat sich das Saatgut vom Balkan inzwischen an die Bedingungen in Brandenburg angepasst.

250 verschiedene Sorten Saatgut gibt es bei Keimzelle, teils Einzelsorten, teils Mischungen. Darunter der Kopfsalat „Frau Bertel“, die Radieschen „Certus“, eine alte DDR-Sorte oder die

Blatt-Rote-Bete, bei der sich keine Knolle, dafür rotfleischiges Blattwerk bildet, das sich jung als Salat oder gekocht wie Mangold zubereiten lässt. Gemüsesamen sind in grünen Tütchen verpackt, bei Blumensaatgut sind sie orange, bei Kräutern dunkelgrün und bei Getreide gelb. Für Eve Bubenik und Winni Brand, die aus Berlin stammen, geht es um den Erhalt der Artenvielfalt bei den Kulturpflanzen. In Läden ist oft nur hochgezüchtetes Hybridsaatgut zu finden, das oft wenig an hiesige Bedingungen angepasst ist. Alte Sorten dagegen kommen auch mit dem sandigen Brandenburger Boden gut klar. Erhalten werden können diese aber nur, wenn sie regelmäßig angebaut und vermehrt werden. Das Saatgut wird an einigen Verkaufsstellen in der Region angeboten, es kann per Mail (Adresse unter keimzelle-vichel.de) bestellt, online unter samenbau-nordost.de oder auf dem Hof gekauft werden. Offizielle Öffnungszeiten gibt es nicht. Man kann sich telefonisch vorher anmelden, sagt Eve Bubenik. Viele Besucher kommen, wenn nebenan im Schloss von Vichel ein Konzert ist, immer am ersten Sonntag im Monat, um 14 Uhr und um 16 Uhr. Viel los ist auch zur Brandenburger Landpartie, die in diesem Jahr am 8. und am 9. Juni stattfindet. *Ulrich Nettelstroth*

Seehäuser shopping sause

6.6. - 8.6.24

Die SEEHÄUSER Händler bieten knackige Prozente u. kleine Leckereien an.

Öffnungszeiten der Händler: Do. bis 18 Uhr | Fr. bis 21 Uhr | Sa. bis 14 Uhr

EDEKA

center Elbtalaue

Wittenberge

Bockelmann

Perleberg und Putlitz

Genieße die Frische

AUS DER PRIGNITZ

Hier bekommst Du das größte Regional-Sortiment!

Wir ♥ Lebensmittel

Verkaufe Heu/Stroh

auch kleine Bunde sowie Kartoffeln, Futterrüben, Mais, Getreide (Roggen, Gerste, Hafer, Weizen) auch gequetscht oder geschrotet bei Pritzwalk.

Fleisch & Wurst im Hofladen

Mo-Fr 9-15, Sa 9-12 Uhr u. nach Vereinb.

Tel.: 0173 - 20 54 092

Landwirtschaft zum sehen, fühlen, schmecken, erlebe was du isst!!!

www.landgourmet-sarnow.de

SCHREIBLUST?

...SUPER, WIR LESEN GERN!

Schicken Sie Ihre Leserbrief, Fragen oder Meinungen einfach an:

redaktion.prg@wochenspiegel-brb.de