

# HOFZEITUNG

1. AUSGABE



AUGUST 2019

AUS LIEBE ZUR NATUR ...



## Rückblick auf unsere diesjährige Spargelsaison

Anfang April haben Umweltminister Till Backhaus und Landrat Stefan Sternberg mit ihrem Anstich die Spargelsaison auf unserem Hof eröffnet. Dann war es erst viel zu kalt, später zu trocken und zum Ende fast subtropisch und im Großen und Ganzen eine durchwachsene

Erntezeit. Wie in jedem Jahr waren auch diesmal ca. 90 Helfer aus Polen, Rumänien und Bulgarien im Einsatz, die uns bei der Ernte unterstützt haben. Der Spargel konnte dann in unseren Verkaufshütten und den Hofläden in unterschiedlichen Sortierungen gekauft

werden. Über die Kollegen aus den anderen europäischen Ländern, die uns jedes Jahr aufs Neue in der anstrengendsten Zeit des Jahres zur Seite stehen, sind wir sehr froh. Wir werden uns auch im kommenden Jahr um ihre Hilfe bemühen.



Marta, Marzena und Jolanta beim Spargel sortieren



Rüdiger Lauterbach im Wittenburger Spargelstand

# Viele Ausbildungsmöglichkeiten auf unserem Hof

Hervorgegangen aus der ehemaligen LPG „Theodor Körner“ in Wöbbelin gibt es unseren Betrieb bereits seit 1992. Inzwischen hat Familie Denissen daraus ein großes Unternehmen entwickelt, welches auch über die Landesgrenzen von Mecklenburg-Vorpommern hinaus bekannt ist. Milchkühe, Getreide, Kartoffeln, Mais und Kürbisse, Spargelfelder, Erdbeertunnel, Gewächshäuser in denen

ganzjährig Tomaten, Paprika und Salatgurken wachsen, Biogasanlagen, Eiscafés und mehrere gut sortierte Hofläden gehören zum Hof Denissen. Das Restaurant „Himmel und Erde“ eröffnete im März 2015 und erfreut seit dem Gäste aus dem Umland und auch von weiter her mit saisonal wechselnder, erstklassiger Küche. Eine Vielzahl der angebotenen Produkte kommt aus eigener Herstellung.

Unsere Auszubildenden lernen einen breit aufgestellten Familienbetrieb kennen, der offen für neue Ideen ist und jede Menge Entwicklungsmöglichkeiten bietet. Im Jahr 2020 haben wir Ausbildungsplätze für Koch/ Köchin, Restaurantfachfrau/-mann, Kauffrau/-mann für Büromanagement, Konditor/-in, Landwirt/-in und Gärtner/-in an. Bei Interesse sind jederzeit Praktika möglich.



Stefanie Pacholke (27) leitet die Konditorausbildung

## Vom einfachen Keks bis zur Hochzeitstorte

Genau das lernen angehende Konditoren/-rinnen von der Pike auf, wenn sie bei Stefanie Pacholke (27) in der Backstube des Wöbbeliner Hofes ihre Ausbildung beginnen. In drei Jahren erfahren sie wie das Handwerk früher einmal war, ganz ohne Fertigmischungen und alles zu den modernen Techniken wie aus ausgefallenen Dekotrends traumhafte Festtagstorten werden. Der Patisseriebereich der Restaurantküche und die Eistorten aus unserer Eismanufaktur geben anschaulich Einblicke in die artverwandten Arbeitsbereiche auf unserem Hof und natürlich wissen bei uns alle, warum unsere Milch so bekömmlich ist und wo die herkommt. Mit ein wenig Geschick bekommen die Azubi's sehr schnell Aufgaben übertragen, die sie selbstständig ausführen. Wir wünschen uns eine anschließende Übernahme in den Familienbetrieb. Stefanie erging es nach ihrem Abschluss anders.

Sie sammelte erst einmal im Ausland und auf einem Schiff Erfahrung, bevor sie sich 2016 entschied, wieder in ihre Heimat Mecklenburg-Vorpommern zurückzukehren. Seit dem versorgt sie unsere Eiscafés, Hofläden und das Restaurant mit Kuchen, Torten und vielem mehr. Auftragsarbeiten nach Kundenwunsch gehören ebenfalls zu ihren Aufgaben. Sie liebt die Vielfältigkeit ihrer Arbeit und schätzt es sehr, dass sie ihre Kreativität voll ausleben kann. Berufsbegleitend hat sie in den letzten Jahren die Weiterbildung zum Meister ihres Handwerks absolviert, die sie im Sommer diesen Jahres erfolgreich abschloss. Damit ist sie befähigt, auch Lehrlinge auszubilden und darauf freut sie sich ganz besonders. Langfristiges Ziel ist es, gemeinsam als Team mit den immer neuen Herausforderungen zu wachsen und kontinuierlich beste Qualität zu liefern.

Seit 2009 werden auf unserem Hof Lehrlinge ausgebildet. Wir sind besonders stolz darauf, dass es inzwischen mehr als zehn erfolgreiche Abschlüsse gab. Einige von unseren ehemaligen Auszubildenden sind auf dem Hof geblieben und nun im Arbeitsalltag des Familienbetriebes angekommen. Kevin hat als aus-

gebildeter Landwirt seit über einem Jahr einen festen Arbeitsvertrag. Mit seinen Kollegen erledigt er alle Aufgaben rund um die Feld- und Viehwirtschaft. Über ein Praktikum hat er seinerzeit den Hof Denissen und seinen Beruf kennen gelernt. Büro wäre nichts für ihn gewesen. Die Liebe zur Natur und zu den Tieren und Tipps von Freunden und Verwandten ließen ihn den Entschluss fassen, Landwirt zu werden. Den hat er bis heute nicht bereut. Er fühlt sich sehr wohl bei abwechslungsreichen Tätigkeiten und einem guten Arbeitsklima.

Bei Jan Eric hat der Weg zum Koch etwas länger gedauert. Direkt nach der Schule jobbte er als Spüler in verschiedenen Restaurants und betreute einen Foodtruck. Irgendwann war er sich dann ganz sicher, dass die Gastronomie das Richtige für ihn ist und als er hörte, dass in Wöbbelin Personal für das neue Restaurant „Himmel und Erde“ gesucht wird, bewarb er sich um die Lehrstelle als Koch. Drei Jahre sind

seit dem vergangen. Jan Eric lernte das breite Spektrum der anspruchsvollen Küche kennen. Suppen, Soßen, Fleisch und Fisch kocht er besonders gerne aber viel wichtiger ist ihm das gute Klima am Arbeitsplatz. Wir freuen uns sehr, dass er seit Juli festes Mitglied unseres Restaurantteams ist.



Kevin (22) seit 2018 ausgebildeter Landwirt



Jan Eric (25) seit 2019 ausgebildeter Koch

# RUDIES WEISHEITEN

## Heute: Globalisierung, südamerikanisches Rindfleisch und andere Absurditäten

Momentan überschlagen sich die Nachrichten in Bezug auf Umwelt, Klima und Ernährung. Fast täglich erreichen uns irgendwelche Botschaften aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft wie wir die Welt retten könnten. Fast alles davon empfinde ich als Schnellschuss und ich frage mich ganz ehrlich ob Deutschland überhaupt noch zu retten ist.

Angefangen mit dem CO<sub>2</sub>- Märchen, dem daraus resultierendem Treibhauseffekt und dem angeblich ewige Eis, welches nun deswegen dahin schmilzt. Komisch nur, dass dieses Eis auch Baumreste freigibt, die dort seit 4000 Jahren eingeschlossen sind. (Soviel zu ewig!)

Niemand berücksichtigt, dass es aussagefähige Temperaturaufzeichnungen und -auswertungen erst seit gut einhundert Jahren gibt. Die Zeitspanne von einhundert oder auch zweihundert Jahren ist erdgeschichtlich betrachtet aber weniger als ein Wimperschlag! Klimaveränderungen gibt es, hat es immer gegeben und wird es auch weiterhin mit oder ohne Menschen geben.

Die Sorge um die Zukunft für unseren blauen Planeten finde ich aber dennoch berechtigt. Wenn wir wollen, dass unsere Nachkommen sich hier auch noch in zweihundert Jahren wohl fühlen und eine lebenswerte Umwelt vorfinden, sollten wir als erstes überlegen wie wir den Bevölkerungszuwachs stoppen. Dies ist meiner Meinung nach grundlegend, weil wir einfach zu viele sind. Die Erde kann so viele Menschen auf Dauer nicht ernähren und auch ihre Gier nach immer

mehr Luxus, Freizeit und Konsumgütern nicht befriedigen.

Die viel gepriesene Globalisierung sollte unter diesem Aspekt betrachtet, **grundsätzlich** hinterfragt werden.

Was hat uns normalen Menschen z.B. in Deutschland dieser ganze Wahnsinn bisher eingebracht? Riesige Berge chinesisches Plastik beispielsweise in Form von Wegwerfprodukten, welche ein Müllproblem verursachen, das dann wiederum in Drittländer exportiert wird. Dort landet es auf irgendeiner Müllhalde und beim nächsten heftigen Monsunregen im Meer. Einige wenige Konzerne und Regierungschefs stopfen sich die Taschen voll, während der normale Mensch nur hilflos dabei zusehen kann, wie dies auf Kosten der Umwelt geschieht.

Brauchen wir hier in Deutschland wirklich Rindfleisch aus Südamerika, welches dort ohne jegliche Qualitätsstandards, die hier in Deutschland gelten, hergestellt wird??? Für dieses Fleisch werden Regenwälder gerodet. Produziert wird mit Einsatz von BST Hormonen, die in Deutschland bereits seit den früher 90-ern verboten sind. Ganz zu schweigen von den Pflanzenschutzmitteln die eingesetzt werden, um das Futter für diese Tiere zu erzeugen. Die meisten davon sind in Europa schon lange nicht mehr erlaubt.

Gehalten werden die Tiere in so genannten Feedlots, auf der Weide stehen nur die für den Werbespot. Anschließend wird ihr Fleisch dann umweltfreundlich mit Kerosin oder durch herkömmlich mit Schweröl betriebene Transportmittel nach Deutschland bewegt, wo wir schon ausgehungert?

(wer hat denn hier noch Hunger) darauf warten. Nein, kein Mensch braucht dieses Fleisch!

"Warum kommt es dann hierher?": fragt man sich. Weil wir dann im Zuge der Globalisierung wieder Autos, Waffen und Maschinen dorthin liefern können!! Als normaler Verbraucher sind sie noch nicht einmal in der Lage, sich dagegen zu wehren, weil für verarbeitetes Fleisch keine Nachweispflicht besteht. Aber wehe der deutsche Bauer verliert einen Klecks Gülle am Wegesrand, wo übrigens auch jedes Wildtier sein Geschäft erledigt. Dann drohen Bußgelder in sechsstelliger Höhe!

In unserer politischen Landschaft befinden sich die Grünen gerade im Aufwind und eigentlich wäre dies ein Thema für Herrn Habeck und Frau Baerbock. Lösungen und Antworten auf die wirklich großen Fragen bleiben die uns aber schuldig. Leider betreiben sie Populismus und führen eine CO<sub>2</sub>- Steuer ein oder schalten ein Kohlekraftwerk ab obwohl einige Kilometer weiter in Polen gerade ein Neues gebaut wird, welches dann Deutschland mit Strom versorgt. Dies nenne ich mal nachhaltige Politik! Einfach großartig.

Ich könnte hier noch hunderte Beispiele schildern von ähnlichen absurden Umständen aber schließlich muss noch etwas übrig bleiben für die nächste Hofzeitung. (zwincker)

Bis dahin: Glauben Sie nicht alles, was Ihnen erzählt wird in den Medien. Schauen Sie ruhig immer mal tiefer rein, als Ihnen das Fernsehen zeigt. Es lohnt sich!

## Tomatenspezialität Coeur de Boeuf (Ochsenherz)

Die Coeur de Boeuf- Tomate gedeiht hervorragend in unserem Gewächshaus. Sie sieht nicht nur besonders aus, sie hat auch einen herrlichen Geschmack. Bei dieser Tomate vollzieht sich der Reifungsprozess von innen nach außen. Die

Frucht ist auch dann schon reif und lecker, wenn sie von außen noch etwas grün ist. Die Tomate ist stark gerippt und hat eine helle Farbe. Sie hat nicht nur einen besonderen Geschmack, auch ihr herzförmiges, strahlendes Aussehen hebt sie von den anderen Tomaten ab. Sie ist eine fleischige Tomate die relativ saft- und säurearm ist. Im Gegensatz zu anderen Tomaten schmeckt die Coeur de Boeuf- Tomate am besten, wenn sie noch grün ist. Tomaten behalten ihren Geschmack, wenn sie bei einer Temperatur von 12-16°C gelagert werden. Sie gehören also nicht in den Kühlschrank. Essen Sie Tomaten am

besten bei Zimmertemperatur. Die Coeur de Boeuf- Tomate ist vielseitig verwendbar. Nachdem das „Krönchen“ entfernt wurde kann man sie wunderbar füllen oder zu Salat verarbeiten. Unser Restaurant serviert sie gerade als vegetarisches Hauptgericht mit Ziegenkäse gebacken, mit Rauke und Baguette. Lecker!



# Schon lange auf unserem Hof dabei

Mariusz Czech, der „kleine Tierarzt“ auf Hof Denissen

Mariusz stammt aus einem kleinen Ort in der Nähe von Danzig. Gelernt hat er den Beruf des Bäckers und den Draht zur Landwirtschaft bekam er durch die kleine Viehwirtschaft seiner Eltern. Der Arbeit wegen kam er 1996 nach Deutschland und jobbte in verschiedenen Betrieben in Stralendorf und Wittenburg bis er im Sommer 2000 (oder war es 2001?) zum ersten Mal auf dem Hof Denissen als Saisonkraft im Spargel- und Erdbeerfeld anfang. Es geschah, wie sein Chef Rudie das immer prophezeit: „Die Guten bleiben.“ Er wuchs ja bereits mit Kühen und Schweinen auf und liebt die Arbeit mit Tieren. Da war es eigentlich schon fast logisch, ihm die Kühe des Hofes anzuvertrauen. Zu Mariusz's Aufgaben gehören seit dem das Besamen und das Behandeln der Tiere, das Überwachen der Abkalbung und alles was mit dem hoch-



modernen Melkstand im Zusammenhang steht. Außerdem ist er für die Mitarbeiter in seinem Bereich und für die Verständigung untereinander zuständig. Die Melker arbeiten im 3-Schicht-System an 7 Tagen in der Woche und kommen aus den verschiedensten Ländern. Da ist ein freundlicher Vermittler ganz besonders wichtig, damit der reibungslose Betrieb funktioniert. Die Kälber, Jungtiere und tragenden Kühe müssen gut versorgt sein. Auch darum kümmert sich Mariusz und er hat mit seiner jahrelangen Erfahrung ein Auge dafür, wenn es einem Tier mal nicht gut geht. Er weiß dann auf jeden Fall Rat. Seine Kollegen kennen ihn trotz der anspruchsvollen Arbeit nur gut gelaut, freundlich und hilfsbereit und für Rudie und Michaela Denissen ist er die große Stütze im Stall. Von seinem Chef hält Mariusz eine ganze Menge: „Er hat seine Leute gut im Griff, ist freundlich, hat immer neue Ideen und investiert viel. Da durch ist der Hof über die Jahre immer größer und besser geworden und unsere Arbeitsbedingungen wurden z.B. durch den Umbau der Ställe leichter.“ Mariusz ist optimistisch und jetzt schon ganz gespannt, was die Zukunft noch bringen wird.



modernen Melkstand im Zusammenhang steht. Außerdem ist er für die Mitarbeiter in seinem Bereich und für die Verständigung untereinander zuständig. Die Melker arbeiten im 3-Schicht-System an 7 Tagen in der Woche und kommen aus den verschiedensten Ländern. Da ist ein freundlicher Vermittler ganz besonders wichtig, damit der reibungslose Betrieb funktioniert.



## Nachruf Jochen Gottschalk

„Es gibt Menschen, die treten in unser Leben und begleiten uns eine Weile. Manche bleiben für immer, denn sie hinterlassen Spuren in unseren Herzen.“

Wir werden Dich sehr vermissen.

Dein Hof Denissen



Die Leipziger Bühne „Theaterpack“ gastiert erstmals in Wöbbelin zum  
**KRIMI-DINNER**  
**„MAFIA AL DENTE“**  
**AM 15.10.2019**  
**AB 19:00 UHR**

DAZU SERVIEREN WIR  
EINEN APERITIF  
UND EIN EXKLUSIVES  
ITALIENISCHES  
4-GÄNGE-MENÜ

79 Euro



RESERVIERUNG UNTER:  
TEL.: 038753 / 88920  
MAIL@HOF-DENISSEN.DE  
WWW.HOF-DENISSEN.DE  
ODER DIREKT IM RESTAURANT