

Märkische Oderzeitung

Lecker und leicht bekömmlich: Brodowiner

Chorin (MOZ) Lebensmittel aus dem Ökodorf sind ein Begriff, nicht nur im Barnim. Ob Milch, Quark, Butter, Käse oder Gemüse - Produkte aus Brodowin stehen vielerorts auf dem Frühstückstisch. Die Palette wurde jetzt mit einem eigenen Brot erweitert. "Brodowiner" heißt der Neuling. Das Getreide dafür, zwei Roggensorten, wird gewissermaßen exklusiv im Landwirtschaftsbetrieb Brodowin angebaut.

Wer glaubt, Brot ist gleich Brot, der irrt. Das "Reservoir" an Sorten und Neukreationen scheint schier unerschöpflich. Auch im ökologischen Bereich. Und dennoch ist Helmut Frielinghaus, Bereichsleiter Ackerbau im Landwirtschaftsbetrieb Betrieb, überzeugt: "Mit dem ‚Brodowiner‘ bewegen wir uns eindeutig im Spezialitätenbereich."

Seit wenigen Wochen ist das "Brodowiner", ein Roggenbrot, auf dem Markt. Gebacken werde es bei "Märkisches Landbrot", einer demeter-Bäckerei in Berlin, mit der der Brodowiner Betrieb schon seit längerem zusammenarbeitet. Doch das Getreide, Berg- und Lichtkornroggen, komme aus dem Choriner Ortsteil. "Die Sorten werden nur bei uns angebaut. Das ‚Brodowiner‘ trägt seinen Namen also völlig zurecht."

Eigentlich haben Agrarbetrieb wie auch Bäckerei das neue Produkt einem Zufall zu danken. Die Bäckerei hatte einen Betrieb gesucht, der Bergroggen anbaut. Brodowin fand sich bereit. Zugleich hatte ein Züchter dem Landwirtschaftsbetrieb Lichtkornroggen zu Versuchszwecken zur Verfügung gestellt. "So kam es dann letztlich zu der neuartigen Mischung", erinnert sich Frielinghaus, der vom Ergebnis begeistert ist.

Damit nicht genug: Auch ob der beiden Roggensorten selbst, die für Brodowin neu sind, gerät der Landwirt ins Schwärmen. Beim Bergroggen handelt es sich um Wildgetreide, wohingegen Lichtkornroggen aus einer alten Roggensorte gezüchtet wurde.

ausführlich in der MOZ vom 4. November 2004

Mittwoch, 03. November 2004 (18:20)