

Landgasthof setzt auf regionale Stärken

Familienbetrieb in Schwarzbach baut an und vertreibt Produkte direkt

Missernten oder EU-Stützen. Den Landwirten gehören meist nur in Krisenzeiten die Schlagzeilen. Doch seit mehr als einem Jahrzehnt vollzieht sich in der Branche ein gewaltiger Umbruch. Wie den die Bauern im Landkreis Oberspreewald-Lausitz bewältigen, will das RUNDSCHAU-Thema dieser Woche aufspüren: «Landwirtschaft im Wandel» . Heute: Der Landgasthof Schwarzbach.



Der Landgasthof von Axel Müller in Schwarzbach ist in der Region eine bekannte Adresse und das hat viele Gründe. In diesem Familienunternehmen sind eine Gaststätte, ein Landwirtschaftsbetrieb und die Direktvermarktung der selbst erzeugten Produkte vereint, wie es sonst nicht mehr in dieser Form zu finden ist.

Vom Anbau des Futters, der Aufzucht der Tiere, dem Hausschlachten und der Schlachteplatte in der Gaststätte, wird hier alles für den Gast nachvollziehbar und schmackhaft auf den Tisch gebracht.

Mutterkuhherde von Axel Müller in Schwarzbach.

Dass es Axel Müller gelungen ist, für acht Familienmitglieder dadurch Arbeit zu schaffen, ist anerkennenswert.

Die mit der Wende 1990 vorhandenen neuen Möglichkeiten nutzte er zum Aufbau eines Landwirtschaftsbetriebes, er sanierte die Gaststätte umfassend und schuf ein modernes Schlachthaus. Die landwirtschaftlich genutzte Fläche wuchs in diesem Zeitraum von ehemals zwölf Hektar auf 280 Hektar. Der Aufbau einer Mutterkuhherde von heute 90 Tieren mit Nachzucht, der Stallneubau, die Anschaffung von Technik erforderten hohen persönlichen Einsatz des heute 63-Jährigen und seiner ganzen Familie. «Unsere Stärke ist», so Axel Müller, «dass mit der ganzen Familie gemeinsam Arbeitsschwerpunkte wie im Sommer bei der Ernte, im Winter beim Hausschlachten bewältigt werden.» Gäste aus Senftenberg, Ruhland, Hoyerswerda, Freiberg und vielen anderen Orten schätzen besonders das Angebot zu den alle zwei Wochen stattfindenden Schlachtfesten ab Oktober. Die unschlagbare Frische der Produkte, der Einsatz von Buchweizen für die Grützwurst und viele andere Vorzüge sind Stärken, auf die Axel Müller auch zukünftig setzt.

Aus den vielen Gesprächen mit den Kunden weiß er genau, was gefragt ist und stellt sich ständig darauf ein. Zu den vielen Aktivitäten des Familienunternehmens gehört auch, dass hier vom Aussterben bedrohte Kulturpflanzen angebaut werden. So hat Axel Müller sechs Hektar von «Dr. Franks Grannenabwerfender Imperialgerste» der alten Sorte in diesem Jahr angebaut. Der Kernertrag war trotz Dürre nicht schlecht. Die gut ins Lager gekommene Ernte steht nun für die neue Aussaat sowie für den Verkauf an Kleintierhalter auf dem Hof in Schwarzbach bereit. Auch als Kraftfutter für den eigenen Viehbestand wird diese Sommergerste genutzt. Ob sie sich allerdings zum Brauen von Bier eignet, weiß Axel Müller nicht. Selbst brauen will er (noch) nicht. Die dörfliche Entwicklung und der Erhalt von Traditionen sind eng mit solchen Landgasthöfen, wie sie Axel Müller in Schwarzbach führt, verbunden. Dieses Unternehmen hebt sich für den Verbraucher vom übrigen Markt durch enge Verbindung und Nähe zur heimischen Flur und zu den Ställen in besonderer Weise ab.

Es ist auch ein Beweis dafür, dass es lohnt, auf regionale Stärken zu setzen.