

Teilen:



merken



01.06.2018 08:30 Uhr

Das Reh kostet vor

Jörg Daubner und drei Freunde bewirtschaften ein Feld in Biesnitz. Das Gemüse ist für Görlitzer Restaurants.



© Nikolai Schmidt

Von Susanne Sodan

Biesnitz. Hier ist sogar das Heu bio. „Das haben wir vom Lindenhof in Pfaffendorf bekommen“, erzählt Jörg Daubner. Er ist der Inhaber der Obermühle in Görlitz. Gemeinsam mit drei Freunden bewirtschaftet er seit Kurzem auch ein Feld in Biesnitz. Das Heu wird zum Abmulchen gebraucht, hilft bei manchen Gemüsesorten also gegen das Unkraut. Chemie gibt es hier nicht. „Wir haben zwar kein Biosiegel“, sagt Jörg Daubner. „Aber es gibt hier ein Reh, das kostet manchmal

vor.“

Es hat eine Menge Auswahl. Auf den 4 500 Quadratmetern wachsen bekannte Sorten wie Kohlrabi, Möhren, Zwiebeln, rote Bete, Zucchini, Spinat, Kartoffeln, genauso wie diverse Kräuter und Salate. Dazu kommen Sorten, die zwar heimisch und alt, aber trotzdem kaum noch in den Küchen zu finden sind, die blaue Kartoffel oder die rote Melde zum Beispiel. All das Gemüse landet aber nicht nur bei Jörg Daubner in der Obermühle auf dem Teller, es geht nicht nur um Selbstversorgung. Er und seine Mitstreiter wollen von ihrem Feld Cafés und Restaurants in und um Görlitz beliefern. „Wir wollen einen Gemüsehandel für lokale Abnehmer aufbauen.“ Dieses Jahr ist Testjahr. Genug Gemüse ist schon da, die ersten Abnehmer auch. Was im Flüsterbogen oder im DaVinci serviert wird, stammt – wenn es sich um Gemüse handelt – von dem Biesnitzer Feld.

Jörg Daubner ist ein großer Freund der Slow-Food-Bewegung. Es geht um bewusstes Essen, Erhaltung regionaler Küche, um die Zubereitung mit regionalen Produkten. In der Obermühle arbeiten die Köche schon lange mit Zutaten, die aus der Gegend kommen. Rund 1,5 Tonnen Karotten, 1,2 Tonnen Zwiebeln und 300 Kilogramm Salat verarbeiteten Daubners Leute in der Obermühle vergangenes Jahr. Alles Sorten, die er sich nicht von sonst woher liefern lassen müsse, findet Daubner. Manchmal gerät die Suche nach regionalen Produkten aber auch an Grenzen, bei Zuckerschoten und Bohnen zum Beispiel. Und so kam die Idee auf, diese Dinge eben selber anzubauen. „Freunde von mir hatten mal bei Leuba eine Fläche für die Selbstversorgung bewirtschaftet“, erzählt Jörg Dauber. Nur eine kleine Fläche, „und trotzdem blieb immer so viel übrig.“ Und so entstand der Gedanke: Warum nicht andere mitversorgen?

Nun ist Jörg Daubner aber kein Gärtner. Die drei anderen – Daniel Kupper, Philipp Geltenbort und Martijn Moerman – dafür schon. Wie sie sich fanden, das ist so eine „Jemand kannte jemanden, der kannte jemanden“-Geschichte. Jörg Dauber kennt viele andere Gastronomen. Und manche andere Gastronomen kennen Daniel Kupper. Er arbeitet in den Görlitzer Werkstätten,

nebenberuflich ist er Landwirt, mit seiner Familie hat er die RainKultur gegründet: In Biesnitz pflegen Koppers vierzigtausend Quadratmeter Wald, Streuobstwiesen, Gemüsebeete, einen Fischteich und Bienen. Mit dem Gemüse seiner Landwirtschaft beliefert Daniel Kupper schon seit rund 13 Jahren das Salü. Er hat nun auch das 4 500-Quadratmeter-Feld für das neue Anbauprojekt zur Verfügung gestellt. Und wer sich mit naturnahem Anbau beschäftigt, der lernt wohl irgendwann auch Philipp Geltenbort kennen. Er hat Gartenbau studiert und zuletzt 12 Jahre in einer größeren solidarischen Landwirtschaft im Landkreisnorden gearbeitet. Martijn Moerman kennt sich ebenfalls mit dem Thema aus. Er stammt aus der Nähe von Rotterdam und kam für ein Freiwilliges Ökologisches Jahr nach Görlitz, das er auf einem landwirtschaftlichen Hof verbrachte. Bei einer Veranstaltung im Café Kugel kam er mit Jörg Daubner ins Gespräch. „Er war genau die richtige Person zur richtigen Zeit“, sagt Daubner. Die Vier haben die gleiche Einstellung. Ihnen geht es um eine möglichst naturnahe Bewirtschaftung, um große Vielfalt. Das bedeutet sicher mehr Arbeit, aber auch weniger Schädlinge.

Hinter dem neuen Gemüsehandel stehen aber noch viel mehr Leute. Über Facebook und bei Treffen haben Daubner und die anderen nach nötigen Arbeitsmaterialien gesucht. „Die größte Herausforderung war die Finanzierung“, erklärt der Obermühlen-Inhaber. „Ich habe jetzt bei einer Menge Freunde viele Schulden.“ Dafür aber auch jede Menge Gemüse. Und einen Namen für den neuen Gemüsehandel. Wichtig war Jörg Daubner, dass sich darin auf jeden Fall die Zusammenarbeit mit der RainKultur von Daniel Kupper widerspiegelt. Die Wahl fiel auf: „RainKost – Obermühle“.

Weil schon sehr viel Gemüse da ist, können derzeit auch Private nach Absprache für einen Einkauf vorbeikommen: 3581 879832 oder

info@obermuehle-goerlitz.de.