



Viele kleine Erzeuger aus der Lausitz haben sich den Besuchern der Geschmacksmesse auf Gut Neu Sacro präsentiert.

FOTO: THORALF HASS

Wie schmeckt die Lausitz?

Die Antwort gaben 33 Produzenten auf Gut Neu Sacro. Sie vermittelten einen Hauch Grüne Woche.

VON THORALF HASS

FORST Bereits kurz nach dem offiziellen Einlass bildete sich an der Kasse eine lange Warteschlange. Auf den ausgeschilderten Parkplätzen und entlang der Straße waren nicht nur einheimische Fahrzeuge zu erkennen, sondern auch welche mit Görlitzer oder OSL-Kennzeichen. 33 regionale Produzenten folgten der Einladung der Bauern AG Neißetal, die seit fünf Jahren das Gut touristisch und kulinarisch vermarktet. Neben vielen Stammgästen der Messe waren auch neue Aussteller neugierig, wie ihre Produkte beim Verbraucher ankommen. „Wir haben aus den Erfahrungen der vergangenen Messen gelernt, um hoffentlich den Nerv der Leute zu treffen“, sagte Vorstand Helmut Baum. An die regionalen Erzeuger gerichtet, sagte er: „Wir können und wollen nicht alles selber machen. Was wir tun können, ist hier eine Grundlage bereitzustellen, damit Erzeuger und Verbraucher in Kontakt treten können.“ So wurde dieses Mal der gesamte Hof mit in das Ausstellungskonzept einbezogen, dazu die Galerie über der Gaststätte und der ehemalige Kuhstall. Da-

durch verteilten sich die Besucherströme besser.

Zu den Partnern, die seit der ersten Geschmacksmesse dabei waren, gehörte die Confiterie Felicitas aus Hornow. Frank Mader, Vertriebsleiter des Unternehmens, brauchte nicht viel tun, um den Besuchern die süßeste Seite der Lausitz schmackhaft zu machen. „Goldkaramell“ und „Ruby“ heißen zwei neue Sorten. „Das Besondere an Ruby ist die pinke Farbe.“ Die Pralinen, in der Form angelehnt an den Berliner Bären, sind ohne Fruchtzusatz hergestellt. Die Kakaobohne selber liefert die rote Farbe. Neben Vollmilch-, Zartbitter- und weißer Schokolade gibt es nun eine vierte Schokoladensorte im Angebot der Hornower.

Zum ersten Mal auf der Geschmacksmesse vertreten war das Unternehmen „Lusiza“ aus Jänschwalde. Es belebte mit Wildkräutern die Lausitzer Küche. Undine Janetzky schwört besonders auf die Salze, die aus den Samen der Wildpflanzen gewonnen werden. So eigne sich der Samen der Nachtkerze hervorragend für die hausgemachte Fruchtkornmischung. Auch vegane Pasteten lassen sich damit

geschmacklich verfeinern.

Ebenfalls zum ersten Mal dabei war Martin Wagner mit seiner Sächsischen Spirituosen-Manufaktur. Das Ein-Mann-Unternehmen aus Kirschau bei Bautzen hatte von allen Ausstellern die weiteste Anreise. „Ich war im vergangenen Jahr auf dem Weihnachtsmarkt bei Felicitas mit einem Stand vertreten. Dort kam der Kontakt zum Gut Neu Sacro zustande und so wurde ich hierher eingeladen.“ Seine Manufaktur bietet vorwiegend Obstbrände und -liköre an, doch in seinen Lagern reifen auch edle Whisky-Sorten.

So unterschiedlich wie der Geschmack waren auch die angebotenen Produkte. Neben Honigerzeugnissen, Gewürzen, unterschiedlichen Brot- und Fleischwaren konnte auch Leinöl verkostet werden. Gleich vier Leinöl-Produzenten buhlten um die Gunst und den Geschmack der Besucher. Mit der „Konkurrenz“ arrangiert man sich. Mathias Kloss von „Öl & Gut“ aus Raddusch sieht das Ins-Gespräch-Kommen mit anderen Ausstellern als einen wichtigen Aspekt der Messe. So konnte er Helmut Baum in einem kurzen Gespräch seine Erfahrungen mit der Nachnut-

zung anfallender „Abfallprodukte“ schildern. „Die bei der Schlachtung von Schweinen übrig gebliebenen Schweineohren oder -schwänze lassen sich nun mal nicht vermarkten“, wie Helmut Baum anmerkte. Da haben es die Öl-Müller leichter: Die beim Ölpresen entstehenden Rückstände werden zu Leinkucheneiweiß weiterverarbeitet und als Tierfutter oder als gesundheitsfördernde Beimischung für Müsli, Joghurt oder beim Brot backen verwendet.

Neben den Erfahrungen von anderen Erzeugern nahmen die Aussteller auch den einen oder anderen geschäftlichen Kontakt mit. Neben neuen Kunden konnten neue Geschäftspartner und Vermarkter gewonnen werden. Viele der am Samstag vorgestellten Produkte sind im Hofladen des Gutes Neu Sacro erhältlich.

Sehr zufrieden mit der Resonanz ist die Bauern AG Neißetal – sowohl was die Anzahl der anwesenden Erzeuger als auch die Zahl der Besucher angeht. Die Besucherzahlen des Vorjahres wurden erneut etwas überboten. Schon kurz nach Schließung der 4. Geschmacksmesse stand fest, dass eine Fünfte im kommenden Jahr geben wird.