

Jährlich sollen dort mindestens 20 Tonnen u.a. der Spirulina-Alge produziert werden. Die Ernährungsindustrie nutzt die Alge, die als nährstoffreich gilt, u.a. als natürlichen Farbstoff und als Zusatz für Müsli, Eis oder Cracker. Würde sie künftig in Deutschland hergestellt, dann wäre sie für hiesige Verbraucher auch noch nachhaltig, bisher wird sie meist aus Asien importiert. „Uns geht es als regionaler Produzent darum, in der Region Abnehmer zu finden“, so Unternehmer Gunnar Mühlstädt. Die Algen sollen hier mit überschaubarem Energieaufwand aus regenerativen Quellen gezüchtet und ohne lange Transportwege vertrieben werden. Dass Algen quasi nebenher auch noch Kohlendioxid absorbieren, macht sie vollends zu einem nachhaltigen Produkt. Der Dresdner Unternehmer investiert dafür drei Millionen Euro am Standort Schwarze Pumpe, starten will er mit fünf Mitarbeitern. Die Baugenehmigung ist erteilt, Mühlstädt wartet jetzt noch auf die letzten Finanzierungszusagen der Bank und hofft, dass die ersten Firmen für den Bau der Gewächshäuser noch in diesem Jahr beauftragt werden können.

Und dann gibt es noch die kleinen weniger öffentlichkeitswirksamen Geschäftseröffnungen, die in der Region gründen und als Ein- und Zwei-Mann-Betriebe kein entscheidender Wirtschaftsfaktor sind, die



Garnelen statt Schweine: Vor einem Jahr konnte man noch deutlich erkennen, dass die Hallen der Suburban Seafood GmbH einst der Schweinehaltung dienten. Mittlerweile haben Friedrich Tietze, Roman Schwarz und Felix Kirsten sie zu einer Produktionsstätte für Garnelenzucht umgebaut.
Foto: Tobias Ritz

aber doch ihre Kunden finden. Eine solche Geschichte erzählt „Schoko & Luise“- ein kleiner, feiner Eisladen, der im zurückliegenden Sommer in der Hoyerswerdaer Altstadt eröffnet hat und den Lausitzern ganz neue Geschmackserlebnisse beschert. Bei der Herstellung verzichtet er auf jegliche Zusatzstoffe und Aromen. Die handgemachten Eissorten wie Kokos-Ananas, Salty Peanut und Caramel Beurre Salé haben schnell ihre

Liebhaber gefunden, so dass Inhaber Robert Gbureck auch im kommenden Jahr weitermachen will. Der gebürtige Hoyerswerdaer und Wahlberliner, der in der Hauptstadt vor Jahren die kultige Eismarke „Vanille & Marille“ mitbegründet hat, wird mit „Schoko & Luise“ vielleicht nicht unbedingt eine neue Marke auf der Lausitzer Landkarte schaffen, aber er wird für besondere Genussmomente sorgen. ☒

Nachhaltig ernähren mit regionalen Wildkräutern

Das junge Unternehmen Lusiza GmbH hat erfolgreich eine Nische besetzt

Wirtschaftswachstum mit Wildkräutern? Dass ihr Konzept so schnell erfolgreich sein würde, damit hat Undine Janetzky, Geschäftsführerin der Lusiza GmbH, tatsächlich nicht gerechnet. Die zertifizierte Ernährungsberaterin gründete gemeinsam mit zwei Geschäftspartnerinnen im Jahr 2017 die Lusiza GmbH. Alle drei blicken auf jahrelange Erfahrungen bei der Nutzung von essbaren Wildkräutern zurück.

Allgemein ist bekannt, dass weltweit etwa 50.000 Pflanzenarten für die

menschliche Ernährung nutzbar sind. Aber gedeckt wird unser Bedarf weltweit nur von 150 Pflanzenarten. Diese auf hohe Produktion gezüchteten wenigen Kultursorten haben leider einen wesentlichen Teil ihrer vitalen Inhaltsstoffe verloren. Daher stellen essbare Wildkräuter einen Schatz für die vitalstoffreiche vollwertige Ernährung dar.

Und die Lusiza GmbH ist dabei, diesen Schatz zu heben. Über den Online-Shop www.lusiza.com vertreibt das

Unternehmen seine Produktkreationen wie Wildsamensalze, Getreidemischungen mit Nachtkerzensamen, Kräutertee, Kräuterrine-Gemüsebrühe mit Wildwurzeln, Sauerampfermus und natürliche frische Wildkräuter. Die Wildkräuter werden in der „grünen Jahreszeit“ in Jänschwalde wöchentlich frisch geerntet und versendet. Die Produktpalette der Lusiza GmbH wächst von Jahr zu Jahr.

„Essbare Wildpflanzen aus der Lausitz sind ein wiederentdecktes Geschenk der Natur für Gesundheit und Gaumen“, sagt Undine Janetzky. Mit der Biozertifizierung der Lusiza GmbH im September 2019 wurde ihr selbstgesteckter Anspruch an Nachhaltigkeit und Gesundheit nun auch offiziell bestätigt. Für Kunden, die sich für das Gebiet der Wildkräuter und Vollwerternährung interessieren, bietet die Lusiza GmbH seit dem Sommer Kochkurse und Kräuterwanderungen in Jänschwalde an.

Das Sauerampfermus und die Gemüsebrühe in Rohkostqualität sind wie alle Produkte handverlesen und ohne Zusatzstoffe verarbeitet. Fotos: Lusiza GmbH



Onlineshop:
www.lusiza.com