

IM LESERAUFTRAG RECHERCHIERT

Hofläden

Paradiesische Leckerbissen

Der Ökohof „Gotsgarten“ bietet Delikatessen vom Zotteltier



Hat das Prädikat BIO verdient: Das Hochlandrind frisst ausschließlich Gras bzw. Heu.

HOFLÄDEN

Ökohof Gotsgarten

Weststraße 6
04895 Falkenberg/Elster
OT Schmerkendorf
Telefon: (03 53 65) 26 71
www.gotsgarten.de

Hofladen „Uckerkaas“

Bauernkäserei Wolters
Bandelow 50/81
17337 Uckerland
OT Bandelow
Telefon: (03 97 40) 2 05 72
www.uckerkaas.de

Gut Hesterberg

Gutsallee 1
16818 Neuruppin
OT Lichtenberg
Telefon: (0 33 91) 700 60
www.guthesterberg.de

Fischerei Köllnitz

Hauptstraße 19
15859 Storkow (Mark)
OT Groß Schauen
Telefon: (03 36 78) 6 20 06
www.koellnitz.de

Straußenfarm Happy Ostrich

Zauche 14
15938 Kasel-Golzig
Telefon: 0177/80 63 557
www.happy-ostrich.de

Für Genusssmenschen ist der Hofladen des Schmerkendorfer Ökohofes „Gotsgarten“ das Paradies auf Erden. Im Laden von Hofherrin Beate Bechler dreht sich alles um ein ganz besonderes Fleisch – das von schottischen Hochlandrindern.

Sie sind rundum zottelig, haben kristallklare Augen und kräftige Hörner mit bis zu 1,40 Metern Spannweite. Die Highland Cattles gelten bei Züchtern als die schönsten und bei Gourmets als die leckersten Rinder unter der Sonne. Beate Bechler aus der kleinen Gemeinde Schmerkendorf ganz im Süden Brandenburgs hat diese Leidenschaft zum Beruf gemacht. Als ausgebildete Landwirtin gründete sie 1991 ihren Landwirtschaftsbetrieb, zu dem seit 1993 der Hof in der Weststraße 6 gehört. Dort ist auch der Hofladen „Gotsgarten“ zu finden.

Der feine Unterschied auf der Zunge

In all den Jahren ist ihre Herde durch Zucht und Zukauf von ursprünglich 5 Tieren auf stolze 135 Highland Cattles angewachsen. Die ganzjährige Freilandhaltung basiert auf einem rein ökologischen Konzept, das Futter besteht ausschließlich aus Gras bzw. Heu. Erst nach circa zweieinhalb bis drei Jahren sind die Jungbullen schlachtreif, fast ein Jahr später als ein herkömmliches Rind. „Den Unterschied schmecke ich unter anderen Rindfleischsorten sofort heraus. Es ist einfach das beste Rind, das man bekommen kann“, ist sich die Fachfrau



Um ihr feines Fleisch vom Hochlandrind zu verkaufen, steht Landwirtin Beate Bechler jeden Freitag selbst hinter der Theke ihres Hofladens in Schmerkendorf.

sicher. Deshalb verwertet sie für ihre Kunden auch das komplette Tier. Nach der stressfreien Schlachtung durch einen Fleischermeister im eigenen Schlachtraum auf dem Hof reift das Fleisch noch einmal mindestens neun Tage in der Kühlzelle.

Gourmet-Köche nehmen sogar die Knochen

Anschließend werden Hüftsteaks, Filet, Rouladen und Suppenfleisch oder auch Bratwurst, Salami, Schinken, Knacker und Corned Beef im Hofladen

verkauft. Selbst die Knochen des Highland-Zotteltieres sind heiß begehrt. „Wir liefern unter anderem an Berliner Gourmet-Restaurants wie ‚Die Quadriga‘ im Fünf-Sterne-Hotel ‚Brandenburger Hof‘ oder das ‚Margaux‘“, erzählt Pfarrer und Ehemann Andreas Bechler, der die Begeisterung seiner Frau für die Highland Cattles teilt. In den Feinschmecker-Tempeln weiß man die hohe Qualität der Knochen aber auch den nussigen, fein marmoriert, fett- und cholesterinarmen Filet-Leckerbissen zu schätzen.

Ebenso ergeht es den 20 Stammkunden und der noch zahlreicheren Laufkundschaft, die sich allesamt jeden Freitag von 13 bis 18 Uhr im Hofladen versorgen. Neben Fleisch und Wurst bekommen sie auch alte Getreidesorten aus dem eigenen Anbau, Gemüse, Ök Wein, -Bier, -Saft, -Käse und -Eier von Biobetrieben aus der Region. Hier schmeckt man Natur pur. Nicht umsonst stammt der Begriff „Gotsgarten“ aus dem kirchlichen Sprachgebrauch und bedeutet schlicht und einfach „guter Garten“ – das Paradies lässt grüßen.

Geprüft von
Wasser Zeitung
September 2006

WZ testete Produkte und Service

	Hofladen & Schaukäserei „Uckerkaas“ Bandelow	Hofladen Gut Hesterberg Neuruppin-Lichtenberg	Fischerhof-Laden Groß Schauen	Straußenfarm Happy Ostrich Kasel-Golzig
besondere Produkte	Uckerkaas: 16 Schnittkäsesorten mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen (z. B. Bockshornklee und Alge oder Kreuzkümmel); fettarmer Molkekäse	Wildfleisch und -wurst aus eigener Jagd (Reh, Hirsch, Wildschwein); natürliche Haltung und Hausschlachtung: Bison, Schwein, Gans, Galloway-Rind	Frischer Fisch aus den Groß Schauerer Seen: Aal, Zander, Hecht, Karpfen aus fremdem Fang: Lachs-Forellen, Heilbutt	alles vom Strauß: Fleisch, Wurst (Leberwurst, Bierschinken, Knacker, Sülze, Bockwurst, Salami ...), Eier, Federn
Ambiente	modern und rustikal zugleich	stilvolles Gutshof-Flair	idyllisch und naturverbunden	tierliebender Familienbetrieb
spezielle Aktionen	„gläserne Produktion“ Mo-Do 10-13 Uhr: Kunden können bei der Käseproduktion zusehen	speisen mitten im Hofladen, Wildschweinessen, Kutschfahrten, Hofführungen	hauseigene Räucherei, Ruderbootverleih, Fischereimuseum, Restaurant, Hotel	Kindergeburtstage (mit Schatzsuche, Streichelzoo, Ponyreiten und Lagerfeuer), Feiern
Öffnungszeiten	Mo-Fr: 7-18 Uhr Sa: 8-12 Uhr	täglich von 11-18 Uhr	Mai-Oktober: Mo-So: 9-18 Uhr Nov.-März: Mo-So: 9-17 Uhr	März-Oktober: Mi, Fr, Sa, So: 9-18 Uhr (o. n. Vereinbarung)