

Glückliches Landleben für Mensch und Tier

Im mecklenburgischen Forsthaus Poitendorf genießen Angus-Rinder und Borstenvieh frische Luft, saftige Wiesen, Familienanschluss und viel Liebe



IM GLÜCK Steffi Doetsch und Friedrich-Wilhelm Päpłow mit ihren Schweinen

Die Poitendorfer Angus-Rinder kennen keinen Stall. Sie sind robust genug, um das ganze Jahr draußen zu bleiben, in frischer Luft und auf saftigen Wiesen

Die Vergangenheit trägt Grün. Die Hoflinde mit ihrem mächtigen Blätterdach ist über 300 Jahre alt. Als sie gepflanzt wurde, steckte Friedrich der Große noch in den Kinderschuhen, Eisenbahnen und Traktoren waren unbekannt. Doch die Linde vor dem Poitendorfer Forsthaus lud bereits zur Rast in ihrem Schatten ein.

Mit beiden Beinen im Heute

Heute toben Kinder unter ihren Zweigen, Autos parken, Handys klingeln. Trotzdem wirkt der Ort südöstlich von der mecklenburg-vorpommerschen Landeshauptstadt Schwerin ein wenig aus der Zeit gefallen. Feldsteinpflaster führt an der Linde vorbei über den Hof. In Sichtweite schnattern Enten über

die Teiche, Rinder grasen gemütlich in der Sonne, irgendwo grunzt ein Schwein. Unter der Linde wartet ein hübsch gedeckter Tisch auf Gäste. Das alles hätte auch vor 300 Jahren so sein können. Trotzdem stehen Steffi Doetsch und Friedrich-Wilhelm Päpłow mit beiden Beinen im Heute und seit 2009 auf eigenem Grund und Boden. Dieser umfasst das im 19. Jahrhundert gebaute, heute denkmalgeschützte Forsthaus Poitendorf, den geräumigen Hof mit der Hoflinde und rund 50 Hektar Weideland. Hier grasen Mutterkühe, Deckbullen und Kälber der Angus-Rasse – allesamt Herdbuch-A-Tiere, was für höchste Zuchtqualität spricht. Diese hornlosen, bis zu 700 Kilo schweren Rinder sind einfarbig schwarz oder rot und bei

Kennern für ihr geschmackvolles, zartes, fein marmoriertes Fleisch berühmt. „Unsere Tiere sind 365 Tage im Jahr draußen“, sagt Steffi Doetsch. „Einen Stall haben wir nur für den Traktor.“ Das Freiluftleben ist für die Angus-Rinder, die ursprünglich aus dem kühl-regnerischen Schottland kamen, Luxus pur. Mieses Wetter stört sie ebenso wenig wie Schlamm unter den Klauen. Der Bulle deckt im Natursprung und bleibt bei seiner Herde, die Kälber dürfen bis zum achten Monat bei ihren Müttern grasen – und sind dank robuster Haltung



SAULECKER fand Autor Lars Herde den Rollbraten

GESPIEGELTE SCHÖNHEIT

Das 150 Jahre alte Forsthaus Poitendorf zeigt sich, liebevoll renoviert, in altem Glanz



IDYLLISCHE LAGE: Lange Straße 1,
19376 Poitendorf, ☎ 03 87 29/22 49 54,
www.forsthaus-poitendorf.de

topfit. Nach dem Motto „Klasse statt Masse“ hat Steffi Doetsch zusammen mit Friedrich-Wilhelm Päprow ihre ausgezeichnete Zucht aufgebaut. Wenn sie mit der acht Monate alten Tochter Frieda-Marie auf dem Arm über die Weide stapft und einem Kalb über die Nase streicht, ist klar: In Poitendorf haben Rinder Familienanschluss statt den Stress eines Großbetriebes. Sogar vom Tisch unter der Hoflinde blicken Steffi und Friedrich-Wilhelm auf ihre Rinder.

Rüsseln in freier Natur

Schwein haben auch die Poitendorfer Schweine. Wie die Rinder dürfen sie rund um die Uhr über ihre Wiese rüsseln. Auf einer der Wiesen steht eine komfortable Holzhütte, die Friedrich-Wilhelm Päprow mit Vater und Freunden zimmerte, komplett mit Wasser-, Strom- und Fernsehanschluss. Gedacht war sie als Grillhütte für die Familie, doch mittlerweile haben die Schweine sie erobert. Die gucken freilich nicht in die Röhre, sondern freuen sich über ihr >



HOFFUNGSVOLLER NACHWUCHS
Frieda-Marie auf Mamas Arm

HANDARBEIT

Damit feine Schichten entstehen, rollt und klappt Steffi Doetsch den Teig mehrmals, bevor sie Kreise aussticht und mit verquirltem Eigelb bepinselt. Hack, Zwiebeln und Knoblauch kommen, kräftig angebraten, auf die eine Hälfte der Blätterteigkreise. Mit leichtem Gabeldruck werden dann die Teigtaschen geschlossen. Und ab geht's in den Ofen



MARKENZEICHEN Bei den meisten Hofarbeiten hat Steffi Doetsch den Hut auf – auch beim Treckerfahren



> wildes Leben. „Freilandhaltung ist bei Schweinen die totale Ausnahme“, sagt Steffi, „deshalb war es gar nicht so einfach, eine geeignete Rasse zu finden.“ Denn den meisten modernen Rassen fehlt für das Leben unter freiem Himmel eine wichtige Voraussetzung: die Borsten. Ohne sie bekommen die Tiere schnell einen Sonnenbrand. Deshalb entschieden sich die 30-jährige gelernte Krankenschwester und Betriebswirtschaftlerin und ihr Lebens-

gefährte für die bodenständig-robuste Deutsche (Mecklenburger) Landrasse. Im Frühjahr 2014 wurden in Poitendorf die ersten Ferkel geboren. Vor einem Jahr ergänzten sie ihre Schweinezucht um eine weitere Rasse: die ebenso robusten, dunkelbraunen Durocs. Während das Weidemanagement der Rinder kaum Mühe macht, bleibt unter den Beinen der Schweine nichts heil. Sie müssen mehrmals im Jahr umgekoppelt, und die von ihnen verwüsteten Wiesen neu eingesät werden.

Respekt und liebevoller Umgang

Auch sonst haben Steffi Doetsch und Friedrich-Wilhelm Pöpplow alle Hände voll zu tun. Schließlich ist Poitendorf kein Streichelzoo, sondern ein nachhaltig arbeitender landwirtschaftlicher Familienbetrieb. Zum klugen Konzept gehört die Selbstvermarktung des Rind-, Schweine- und Geflügelfleisches sowie Qualität bei Aufzucht und Verarbeitung. Sie beginnt beim schonenden Schlachten ohne stressige Transporte. Das junge Paar führt seine Tiere selbst auf den Hänger, der direkt auf der Wiese parkt. Beim Schlachten im nur zehn Kilometer entfernten Schlachthof sind sie dabei. So res-

pektvoller Umgang ist auch im Sinn der Kunden: Schonendes Schlachten garantiert, dass keine Stresshormone den Geschmack des Fleisches ruinieren. Nachhaltigkeit bedeutet auch, dass nicht nur die Filets eines Tieres im Topf landen. Im eigenen Verarbeitungsraum zerlegen und vakuumieren Steffi und Friedrich-Wilhelm das ausgiebig gereifte Fleisch deshalb selbst und packen für ihre Kunden Pakete, die zum Beispiel vom Schwein Schnitzel, Koteletts, Filets, Bratenstücke und Hackfleisch enthalten. Kunden bekommen somit nicht nur erstklassiges Fleisch für verschiedene Spezialitäten, sondern auch einen Eindruck, wie Schlachten zu Großmutterns Zeiten funktionierte: mit Respekt vor dem Tier. >

Die Poitendorfer Fleischpakete sind 20–25 kg schwer und enthalten Bratenstücke, Koteletts, Hackfleisch und Schnitzel



Gefüllte Blätterteigtaschen mit Kräuterdip

Für ca. 12 Stück

FÜR DEN BLÄTTERTEIG:

- 500 g Mehl • 10 g Zucker • 10 g Salz
- 400 g kalte Butter • 1 Eigelb (Gr. M)

FÜR DIE FÜLLUNG:

- 1 kleine Zwiebel • 2 Knoblauchzehen
- 150 g gemischtes Hackfleisch
- 2 EL Tomatenmark • Salz, Pfeffer

FÜR DEN KRÄUTERDIP:

- 150 g Quark • 2–3 EL Milch • Salz
- 1 Bund Kräuter (nach Geschmack)

1. Mehl, Zucker, Salz und 300 ml Wasser mit den Knetbacken eines Handrührers gründlich verkneten. Die kalte Butter in Würfel schneiden, dazugeben und nur kurz unterkneten, sodass die Butterstücke noch zu sehen sind. Etwas Mehl über den Teig geben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch mal gut verkneten. Den Teig in Folie wickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen und zweimal einklappen, sodass der Teig in Dritteln aufeinanderliegt. Teig nochmals ca. 20 Minuten kalt stellen. Diesen Vorgang (ausrollen, einklappen) noch fünfmal wiederholen, hierdurch entstehen die typisch blättrigen Schichten. Den Teig nochmals ca. 20 Minuten kühlen.

3. Das Eigelb verquirlen. Teig 2–3 mm dünn ausrollen und ca. 12 Kreise ausstechen (Ø ca. 8 cm). Die Kreise mit der Hälfte Eigelb bestreichen.

4. Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln. Das Hackfleisch ohne Fett kräftig anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben, anbraten. Tomatenmark und 100 ml Wasser zugeben und einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Etwa 1 TL Hackmasse auf die vordere Hälfte jedes Teigkreises geben, zusammenklappen. Kanten mit einer Gabel andrücken. Teigtaschen mit übrigem Eigelb bestreichen und auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten goldgelb backen.

6. Für den Dip Quark und Milch cremig verrühren. Mit Salz würzen. Kräuter fein schneiden, unterrühren. Blätterteigtaschen mit dem Dip servieren.

DIE GOLDGELBEN TEIGTASCHEN

sind eine feine Vorspeise und machen Appetit auf mehr

Feine Täschchen
zum Naschen

Rollbraten vom Poitendorfer Weideschwein mit Klößen und Rotkohl

Für ca. 10 Portionen

FÜR DEN ROLLBRATEN:

• 1,5 kg Lendenbraten (in Schmetterlingsform geschnitten) • Salz, Pfeffer
• 200 g Backpflaumen • 2 EL Butterschmalz • 200 ml dunkles Bier

FÜR DIE KLÖSSE: • 1 kg Kartoffeln

(vorwiegend festkochend)

• Salz • 2 Eier (Größe M) • 3 EL Mehl
• 225 g Hartweizengrieß

FÜR DEN ROTKOH: • 1 Rotkohl

• 1 EL Butterschmalz • 1 Apfel

• 1 EL Essig • Salz, Pfeffer • Zucker

1. Das Bratenstück auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Salzen und pfeffern. Die Backpflaumen mittig darauf verteilen. Fleisch aufrollen und mit Küchengarn binden.
2. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Mit 100 ml Wasser und dem Bier ablöschen. Abdecken und ca. 2 Stunden im Ofen garen.
3. Die Kartoffeln abbrausen, in Salzwasser nicht zu weich kochen.
4. Inzwischen den Rotkohl putzen, Strunk entfernen, Rotkohl klein schneiden. Das Butterschmalz erhitzen, den Kohl darin anbraten. Apfel vierteln, schälen, entkernen, in Spalten schneiden und zum Rotkohl geben. Mit ca. 100 ml Wasser ablöschen. Essig zugeben und den Kohl ca. 30 Minuten bissfest garen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
5. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, pellen und durch eine Presse drücken. Eier, Mehl, Grieß und 1 Prise Salz zugeben, alles glatt verkneten. Aus der Masse ca. 10 tennisballgroße Klöße formen. Klöße in siedendem Salzwasser garen. Steigen sie nach oben, sind sie gar. Herausnehmen, abtropfen.
6. Den Braten aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Die Soße etwas einkochen lassen. Nach Belieben mit etwas Mehl binden, abschmecken. Braten in Scheiben schneiden. Mit Klößen und Rotkohl anrichten.

.....
AROMAPAKET
Mit Pflaumen gefüllt,
wird der Braten vom
Poitendorfer Schwein
zum Hochgenuss
.....



Genussliches Rollenspiel von Fleisch & Pflaume



Hof-Gesellschaft: Die Tafel unter der alten Linde bringt Familie und Gäste zusammen

> Steffi und Friedrich-Wilhelm haben diesen Respekt von Kindheit auf gelernt. In den mecklenburgischen Dörfern Herzberg (Steffi) und Neu-Benthen (Friedrich-Wilhelm) aufgewachsen, lernten sie sich schon in der Schule kennen. Beide liebten Tiere, doch von einem Leben auf dem Land träumten sie zunächst nicht. Stattdessen starteten sie nach der Schule ihre Karrieren in der Stadt: Friedrich-Wilhelm, heute 32, lernte bei der Hamburger Traditionsverft Blohm & Voss Industriemechaniker, studierte Maschinenbau und BWL und fand anschließend einen Job als Projektingenieur bei einer Landtechnik-Firma mit Weltruf. Steffi arbeitete nach der Ausbil-

dung zur Krankenschwester und dem Betriebswirtschaftsstudium im Controlling einer Hamburger Klinik und pendelte bis zur Geburt von Tochter Frieda-Marie zwischen Hamburg und Poitendorf. Dort hatten Friedrich-Wilhelms Eltern Christel und Jürgen Päplov 1998 durch Zufall das verfallene Forsthaus entdeckt und gekauft. Haus und Hof standen seit Langem leer, „in der Dachrinne wuchs Holunder“, erinnert sich Friedrich-Wilhelm. Die Familie sanierte Haus, Hof und Scheunen denkmalgerecht und zog bereits 1999 ein. Zehn Jahre später konnte der junge Mann Haus und Hof von den Eltern übernehmen. Gemeinsam mit Steffi beschloss er, in Poitendorf einen kleinen, nachhaltig geführten landwirtschaftlichen Betrieb aufzubauen. Beide krempelten ihr Leben um und die Ärmel hoch – kurz darauf standen die ersten fünf Mutterkühe auf der Poitendorfer Wiese. Weil Friedrich-Wilhelm nach wie vor für die Hamburger Landtechnik-Firma arbeitet, muss Steffi einen großen Teil der Arbeit allein stemmen. Nicht selten beginnt der Tag für sie im Morgengrauen und endet bei Sonnenuntergang. Zum Glück schauen Heike Doetsch und Christel Päplov häufig vorbei, to-

ben mit Enkelin Frieda-Marie und den beiden Langhaardackeln Mucki und Tine. Heike und Steffi sind leidenschaftliche Köchinnen und nehmen sich oft Zeit, im alten Familienkochbuch zu blättern oder raffinierte Rezepte wie das Menü vom Poitendorfer Weideschwein zu erfinden. Schließlich sind trotz der vielen Arbeit gemütliche Essen mit der ganzen Familie Pflicht. Am liebsten natürlich im Schatten der alten Hoflinde.

Lars Herde

IMMER MIT DABEI Fast noch auf Kammhöhe mit den Hühnern, hilft Frieda-Marie schon beim Füttern



FINGERFERTIG

Steffi Doetsch belegt das gewürzte Fleisch mit saftigen Backpflaumen, bevor sie es zusammenrollt. Wie ein Paket verschnürt sie es dann mit Küchengarn. Anschließend wird der Rollbraten in einem Topf scharf angebraten und mit Bier und Wasser abgelöscht. Ihr Tipp: Lassen Sie sich das Lendenstück am besten vom Metzger zurechtschneiden.



.....
ZARTER SCHMELZ
Hier hat man
nur einen Wunsch:
dass das Glas nie
leer wird
.....

Poitendorfer Quarkdessert

Für 6–8 Portionen

• 350 ml Milch • 150 g Sahne • 3 EL Stärke
• 2 Pck. Vanillezucker • 500 g Quark (20%
Fett) • 2–3 EL Zucker • 1 EL Zitronensaft

1. Milch, Sahne, Stärke und Vanillezucker verrühren. Unter Rühren aufkochen. Die entstandene dickliche Masse kalt stellen.
2. Den Quark nach Belieben durch ein feines Sieb streichen (dann wird er fester), etwas abtropfen lassen. Quark mit Milchmasse, Zucker und Zitronensaft verrühren. In Portionsgläser oder eine Schüssel geben. Dazu passt Kompott je nach Jahreszeit, z. B. Rhabarber, Pflaume oder Apfel.

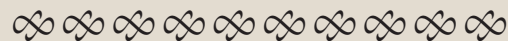
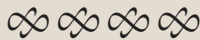
Fotos: MLK/Studio Miko (3), MLK/Margit Wild (20),
Privat; Karte: MLK/Claudine Panagopoulos

KEKS MIT EXTRA

Den Keks-Klassiker gibt's in zwei neuen Varianten: mit fruchtigen Apfelstückchen und Zimt sowie mit knackigen Haselnüssen und Schokolade. www.leibniz.de

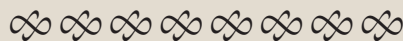


CREMIG Als Brotaufstrich, zum Kochen, Backen oder Braten: Die Kombination aus Rapsöl und 73 % Butter lässt sich vielfältig einsetzen. Gesalzen und ungesalzen in wiederverschließbaren Becherschalen (250 g) erhältlich. www.molkerei-weihenstephan.de



AUS DER WURZEL Ob kräftig-würzig oder mild: Das Ingwerbier und die Ingwerlimonade schmecken pur oder im Cocktail. Beide Varianten sind alkoholfrei. www.blackforestginger.com

KNUSPRIG Zum Frühstück oder als süßer Snack lecker: Für das Müsli wurden krosse Hafervollkornflocken mit Mohn aufgepeppt. Für eine dezent-fruchtige Süße im Müsli sorgen getrocknete Apfelstückchen. www.koelln.de



FÜRS FRÜHSTÜCKSEI Die Porzellanbecher fassen bis zu drei Eier – z. B. verquirlt und mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern gewürzt. Mit einem Edelstahldeckel verschlossen, kommen die Gefäße (ca. 150 ml, ø 6,5 cm) dann ins heiße Wasserbad. www.hagengrothe.de



VEGAN Mit der Sojacreme können Sie Suppen und Soßen verfeinern oder Süßspeisen eine cremige Konsistenz verleihen. Sie lässt sich ebenso verarbeiten wie Crème fraîche. www.oetker.de