



LANDKREIS GÖRLITZ UND TRAWOS INSTITUT DER HOCHSCHULE ZITTAU/GÖRLITZ



## NEWSLETTER FÜR FRAUEN IN DER OBERLAUSITZ

# 3

AM ENDE BLEIBT, ALLES WAS DA IST, IMMER ANDERS

von Julia Gabler

### Am Ende bleibt! Neues Format im Landkreis lädt Frauen als Wissensträgerinnen ein und macht ihre Stärke für Entwicklungsprozesse sichtbar: ProduzentinnenTOUR #1 Land.Leben

## ALLES WAS DA IST – IMMER ANDERS

„Der Herbst, der Herbst, der Herbst ist da, er bringt uns Wind hei hussassa!“ Meine Tochter trällerte das Herbstlied rauf und runter. Bei der 679sten Wiederholung erinnerte ich mich auf einmal – ja, der Herbst war da, wenn er da war. Uneingeschränkt und präsent und doch immer wieder anders: Wind und Blätter und Regenwetter, Nüsse auf den Teller, Birnen in den Keller...

Genau die richtige Zeit, um am 9.11.2017 Frauen in den Lindenhof einzuladen, die hier in der Region als Produzentinnen unterwegs sind und sich bestens mit dem Bestand auskennen: Ziegenmilch zu Käse verarbeiten wie Agnes Mocha aus Bertsdorf-Hörnitz, kollektiv Gemüse anbauen wie Odilia Jarman vom Heckenhof aus Sohland, Milch produzieren wie Anne und Dagmar Pawolski von der Agrargenossenschaft Gnaschwitz, um nur einige zu nennen.

„Zwischen Broterwerb und Selbstverwirklichung“ liegt das tagtägliche Spannungsfeld der Frauen, die sich für das Leben auf dem Land und in landwirtschaftlichen Arbeitsweisen entschieden haben. Ja, häufig sehen sie die existenziellen Notwendigkeiten der Einkommenssicherung nur zu bewältigen, wenn die Frage der Selbstverwirklichung zurückgestellt wird. Dabei ist die naturnahe Arbeits-

und auch Lebensweise das stärkste Motiv für ihr Leben auf dem Land. Vor diesem Hintergrund beeindruckt besonders, wie stark die Verknüpfung zwischen Arbeit und Leben problematisiert und versucht wird, praktisch zu lösen. Während die kleinbäuerlichen Höfe durch Reduktion und Begrenzung sowie gemeinschaftliche Strukturen einen Pfad aus der selbstausbeuterischen rund-um-die-Uhr-Tätigkeit finden, und die Qualität der Selbstverwirklichung aufrechterhalten, finden sich Mitarbeiterinnen und Verantwortungsträgerinnen in Großbetrieben, oft den Wachstumszwängen des Marktes unterworfen: „Mit immer weniger Leuten immer mehr Arbeit“. Vorteilhaft sei hier, dass als Angestellte das unternehmerische Risiko nicht persönlich getragen werden müsse und die finanzielle Sicherheit zunächst durch regelmäßige Gehälter gegeben ist. Der massive Preiskampf aber, „immer bessere Lebensmittel für immer weniger Geld“ zu produzieren, setzt besonders große Betriebe unter Druck. Den kleineren Betrieben gelingt es zunehmend Kundschaft aus dem ökologisch bewussten Milieu zu binden, wohl wissend, dass sie ein idyllisches Bild der „guten alten Landwirtschaft aufrechterhalten“. Die gesellschaftlichen Verteilungsprobleme der Ressourcen: Geld, Macht, Zeit und Boden treffen die großen wie die kleineren Betriebe gleichermaßen und führt trotz aller Unterschiedlichkeiten der anwesenden Produzentinnen

zu dem Gefühl: „Wir sitzen alle im selben Boot“ und zur vagen Empfehlung: „sich von unten zu verbünden“.



*Lebenswelten erkunden, Wissen teilen und voneinander erfahren, wie wir hier leben.*

### „F WIE KRAFT FRAUEN. LEBEN. OBERLAUSITZ“

Liebe Frauen und Produzentinnen von Lebensqualität in Ostsachsen, herzliche Einladung zum Symposium „F wie Kraft – Frauen.Leben.Oberlausitz“, das, wenn ihr mögt, alljährlich stattfinden wird, um das Erreichte miteinander zu feiern und zu zeigen, dass wir hier sind.

Wann: 26.1.2018 9-17 Uhr,  
Wo: Brückenstraße 1, HSZG, Blue Box  
Ab Januar wieder: Jeden 1. Donnerstag  
Mittagsrunde in der Kochwerkstatt  
(Baustellencafé) am Demianiplatz in  
Görlitz (Ecke Luisenstraße)  
Uhrzeit: ca 12.30-14.30

### Ein Topf Zaubertrank und eine Woche gut Essen (von Lykke Fund)

Es gibt Schnee, im Winter, wer hätte das gedacht. Nicht nur einmal, sondern fast täglich schneit es und der Blick aus dem Fenster wird mit immer neuen Stillleben in weiß belohnt. Nach der großen Freude kommt bald das große Schniefen mit Schneematsch, kalten Füßen, tropfenden Nasen und Kopfweh. Bei „Fräulein Smillas Gespür für Schnee“ kann man es nachlesen, es sollte viele Worte für den Schnee geben. Eines für den frischen, zarten Schnee, der leise in dicken Flocken vom Himmel trudelt, eines für den körnigen, staubtrockenen, den uns der Wind ins Gesicht peitscht, ein Wort für die blankgewehrten Flächen, auf denen sich das Laternenlicht spiegelt und eben auch eines für den glasig gefrorenen Matsch, der von der Straße direkt in die Schuhe kriecht. Man braucht bei diesem Wetter natürlich jedes Vitamin, dessen man habhaft werden kann. Vor allem aber braucht man Suppe. Heiße, kräftige, aromatische Suppe. Ob Großmutter Recht hatte, und ein Topf Brühe gegen alle Übel dieser Welt hilft, ist nicht klar, aber sie schmeckt nach Trost, Ruhe und Geborgenheit. Wem das alles noch nicht reicht, der nennt es einfach Bone Tea, denn in den Straßen von New York hat man nicht mehr den neuesten Smoothie in seinem to-go Becher, sondern schlürft Brühe. Aus Knochen? Ganz genau!



Dieses Rezept macht aus wenigen Zutaten einen „Zaubertrank“ gegen Erkältungen und die kulinarische Basis der ganzen kommenden Woche. Man braucht: Markknochen, Fleischknochen, Kochfleisch, einige Zwiebeln und eine Hand voll Gewürze (Lorbeer, Wacholderbeeren, Pfeffer und gerne auch Piment). Auf Mengenangaben kann man gestrost verzichten, man orientiert sich einfach am größten Topf im Haushalt. Auf einen Einkaufstipp kann man nicht verzichten – den Knochen holt man vom Weiderind beim

Biobauern. Zum Beispiel hier: <http://www.oekohofwobst.de/>

Es gehört zur guten und nachhaltigen Küche, alles von einem Schlacht tier zu verwenden, nicht nur ein paar ausgewählte Stücke. Aus dem scheinbar Einfachsten entstehen die besten Köstlichkeiten, vorausgesetzt, man ist bereit, eine unverzichtbare Zutat hinzuzufügen: Zeit.

In heißem Fett Suppenfleisch, Fleischknochen und Markknochen anbraten und dabei darauf achten, dass alle Stücke ringsherum gut Farbe annehmen. Diese „Maillard-Reaktion“ ist das A und O für die Geschmacksbildung, daher immer nur einige Stücke auf einmal in den Topf geben. Man sollte sich nichts vormachen, es wird spritzen und zwar gewaltig, die Küche bedarf danach einer Grundreinigung, aber das ist es wert. Nachdem alle Stücke gebräunt sind, mit Wasser gut bedecken und bei leichter Hitze simmern, nicht kochen. Nach ca. 1 Stunde nimmt man das Suppenfleisch, heraus und trennt Fleisch von Sehnen und Knorpeln, stellt das Fleisch beiseite und gibt alles andere in den Topf zurück. Genau so verfährt man mit den Fleischknochen und das Mark drückt man aus den Knochen heraus. Klingt seltsam? Man wird sehen!



Die Knochen bei mittlerer Hitze so lange wie irgend möglich kochen, aber mindestens 4 Stunden, 2 Stunden vor Ende der Kochzeit Zwiebeln und Gewürze hinzufügen. Auf Salz besser verzichten, wenn aus einem Teil der Brühe Suppen mit Hülsenfrüchten gekocht werden, denn die werden dann nicht weich. Was macht man nun mit dem Ausgelösten? Aus dem Kochfleisch wird ein Wintersalat. Dafür Sellerie, Äpfel und Fleisch in dünne Streifen schneiden, mit Majo, Kapern und Wallnüssen anrichten. Aus dem Mark werden Mark-Klößchen als Suppeneinlage, deswe-

gen tragen die ja den Namen! Dafür unter das kalte Mark ein Ei, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer und Muskat ziehen und zu einem glatten, festen Teig verarbeiten, Klößchen formen und diese 5 Minuten in der heißen, nicht kochenden, Suppe ziehen lassen.



Aber die Hauptsache ist die Brühe. Man lässt sie über Nacht im Kalten stehen, nimmt am kommenden Tag das Fett ab und hat für eine Woche ausgesorgt: Egal ob einfach Kartoffel- oder Erbsensuppe, Eintopf mit Kohl und Lauch oder Risotto und herzhafter Grießbrei... der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Autorin: Anja Nixdorf-Munkwitz alias Lykke Fund, Hirschfelde (Foto: privat)