

Pfefferminzsaucen braucht die Skudde nicht

Heinrich Graf Bassewitz will Allianz eingehen zwischen gutem Restaurant und guten bäuerlichen Produkten

Von unserem Redaktionsmitglied
Hans-Joachim Guth

Dalwitz/Hohen Demzin. Heinrich Graf von Bassewitz ist ein notorischer Optimist. Der Spross eines einst in Mecklenburg durchaus bedeutenden Adelsgeschlechtes hat in den 50 Jahren seines Lebens mit dieser Grundeinstellung schon einiges bewirken können. In Namibia kümmerte er sich um die Landwirtschaft, in Uruguay auch. Seit 1991 – Bassewitz war einer der ersten „Heimkehrer“ nach der Wende – ist er wieder auf Gut Dalwitz zu Hause. Auch hier hat er sich dem ökologischen Landbau verschrieben, den er mit 20 Mitarbeitern auf mehr als 1400 Hektar betreibt. Viehzucht, Marktfruchtbau, Waldbau – alles in allem präsentiert sich Gut Dalwitz heute als eine intakte Hofanlage, die alte Agrarkultur in naturbelassener Landschaft in der Endmoränenlandschaft am Rande der Mecklenburgischen Schweiz erleben lässt.

Die Macht der Konzerne

Das soll so bleiben. Und deshalb tat sich der promovierte Landwirt – er ist auch Aufsichtsratsvorsitzender der Erzeugergemeinschaft BIOPARK – mit anderen Landwirten in und um Dalwitz zusammen und gründete die erste gentechnikfreie Zone Deutschlands. Was da auf 11 000 Hektar beschlossen

sei, wolle man als Bauern-Protest verstanden wissen. „Wir wollen unsere Unabhängigkeit behalten, wollen selbst bestimmen über unser Tun“, erläutert der Ökobauer die Motive.

Womit er sich und den zum Projekt stehenden Landwirten umgehend den Zorn der Chemieindustrie zuzog. BASF drohte einem konventionell wirtschaftenden Bauern, die auf seinen Feldern laufenden Versuchsreihen sofort abzubrechen, wenn er nicht aus dem gentechnikfreien Verbund aussteige. „Die wollen keine Koexistenz“, schimpft Heinrich Bassewitz. „Die wollen ihr Ding durchziehen, um jeden Preis – und der könnte, weil entsprechende Sicherheitstests weitgehend fehlen, verheerende Auswirkungen haben.“

Natürlich könne man heute der Kartoffel ein Gen implantieren, das dem Kartoffelkäfer Bauchschmerzen bereite und ihn schließlich eliminiere. Aber dann sei das Gen in der Kartoffel. „Wie sieht es mit Bauchschmerzen beim Menschen aus?“, fragt Ökobauer Bassewitz und fügt hinzu, dass er allein bei dem Gedanken daran bereits diese Schmerzen fühle.

Gegen die vermeintliche Allmacht der Konzerne könne man nur mit der Macht des Faktischen anlaufen, glaubt der promovierte Landwirt. 11 000 Hektar seien da wohl noch zu wenig. „Aber wir werden mal auf Landwirtschafts- und Umweltminister zugehen. Unsere Wälder brauchen keine Genmanipulation, in den Nationalparks, Naturparks und Naturschutzgebieten verbietet sich ein solches Vorgehen. Unter dem Strich könnte Mecklenburg-Vorpommern als erstes Bundesland überhaupt eine Region werden, die sich weitgehend zur gentechnikfreien Zone erklärt“, hofft Bassewitz, den es nicht stört, mit diesem Ansinnen gelegentlich verglichen zu werden mit dem vergeblich gegen Windmühlenflügel anreitenden Don Quichotte. „Wer sich nicht wehrt, hat verloren.“

Der Preiskampf der Lebensmittel-Discounter habe dazu geführt, dass der eigentliche Wert eines Lebensmittels heutzutage völlig verkommen sei. „Mit dem Effekt, dass es heute nur noch eine Hühnerrasse gibt – aber die



Seit 1991 betreibt Heinrich Graf von Bassewitz Ökolandbau auf dem Gut Dalwitz. Auf seine Initiative hin wurde rings um das Gut die erste gentechnikfreie Zone Deutschlands geschaffen. Für Bassewitz ist dies als Protest der Bauern zu verstehen, die ihr eigenes Tun selbst bestimmen wollen. Fotos: Kurierarchiv (1), Sören Klement (1)

legt Eier am Fließband. Bei den Milchrindern sieht es gleich aus und Schweinerassen gibt es vielleicht noch zwei oder drei – mehr nicht.“

Neuland betreten

Und damit ist Heinrich Bassewitz bei einem Thema, dem er sich seit 1999 ganz intensiv widmet. Statt Rassen auszumerzen hat er in Dalwitz eine Skuddenherde aufgebaut – Schafe, die in Litauen, Ostpreußen und Mecklenburg seit 3000 Jahren als Haustiere gehalten wurden, Mitte des letzten Jahrhunderts aber weitgehend als ausgestorben galten. Die heutige deutsche Skuddenzucht geht im Wesentlichen auf wenige Tiere zurück, die 1941 vom Münchner Zoo gekauft wurden. 35 von deutschlandweit etwa 2500 der äußerst widerstandsfähigen

Schafe wachsen heute in Dalwitz heran, ohne Stall, ohne windgeschütztes Dach – einfach so im Freien. Seine Skuddenlämmer, versichert Graf Bassewitz, hätten nichts mehr zu tun mit jenen Schafen, deren Geschmack der Engländer unter einer Pfefferminzsaucen beerdigen würde.

Und mit Thomas Kilgore, Chef de Cuisine und Generalmanager des Schlosshotels Burg Schlitz in Hohen Demzin (Landkreis Güstrow), hat er einen Küchenchef gefunden, der mit diesem Lammfleisch ein Themenmenü zusammenstellt, das vom Skuddenlamm-Rosmarin-Spieß bis hin zu Geschmortem und Gebratenem von der Skudde langt. Kulinarisches Neuland, sagt Kilgore, habe er betreten. Aber wie Bassewitz auch hofft der Küchenchef, dass hier eine Allianz zwischen einem guten Restaurant und Bauern,

die etwas Gutes produzieren, entstehen könnte. Im Gespräch ist eine kulinarische Schiene unter dem Motto „Typisch Burg Schlitz“. Nach der Skudde hat man schon neue gemeinsame Pläne – etwa zum Thema Geflügel oder Rind. „Wer irgendwann Urlaub in Griechenland machte, der kehrt möglicherweise zu Hause auch beim Griechen ein – wegen Souflaki oder Ouzo. Warum sollte nach einem Urlaub in Mecklenburg-Vorpommern nicht auch der Wunsch aufkommen, wieder mal Skuddenlamm zu kosten?“ Heinrich von Bassewitz und Thomas Kilgore sind sich sicher, dass man ohne kleine Schritte auch keine großen Sprünge machen kann. Das nächste Projekt ist verabredet – typisch Burg Schlitz eben.

www.gutdalwitz.de
www.burg-schlitz.de



Thomas Kilgore