

Wo Milch und Honig fließen

Sylvia Nickel vom Alt Tuchebander Oderbruch-Hof baut in diesem Jahr einen Hofladen mit Käserei

Von Ulf Grieger

Alt Tucheband (MOZ) Von 24 Ziegen werden derzeit auf dem Alt Tuchebander Oderbruchhof Lämmchen erwartet. Die über den Lotsendienst des STIC Märkisch-Oderland gestartete Unternehmerin Sylvia Nickel will in diesem Jahr so richtig loslegen: Ein Hofladen mit Käserei entsteht.

„Ich will dich bringen in das Land, darin Milch und Honig fließen“, heißt es im Alten Testament. Da galt es, ein ganzes Volk zum Auszug aus der Knechtschaft zu führen. Im Falle von Sylvia und Manfred Nickel geht es um einen Hof, auf dem sie sich diese Verheißung selbst erfüllen wollen. Dafür sind sie vor zwei Jahren von Altlandsberg ins Oderbruch umgezogen. Manfred Nickel, der in Müncheberg aufgewachsen ist und krankheitsbedingt zum Rentner wurde, imkert leidenschaftlich gern. Zehn Völker hat er derzeit. „Ich brauche dafür nicht zu wandern. Die Bienen finden hier genug an Raps und Sonnenblumen. Ich hoffe nur, dass die Landwirte nicht beginnen, Genmais anzubauen. Dann müssten wir den Honig wegjessen“, erzählt er.

Mit fünf Ziegen der Rasse Deutsche weiße Edelziege, die zum Teil vom Zollbrücker Rubin-Hof stammen, sind Nickels auf das große Gehöft am Alt Tuchebander Anger gezogen. Jetzt stehen bereits 24 trüchtige Ziegen auf dem Hof. In wenigen Tagen beginnt das große Lammen. Wobei die meisten Muttertiere wohl Zwillinge werfen werden. „Das war mal ein Bauerngehöft, dessen Familie seit dem 18. Jahrhundert hier ansässig war“, weiß Sylvia Nickel. Wie nahezu das gesamte Dorf war auch ihr Bauernhaus bei den Kämpfen 1945 zerstört worden. Der Keller allerdings hat die Zeit überdauert und wird von Nickels als Kartoffel- und Rübenlager genutzt. Über diesem Keller wollen sie in diesem Jahr ihren Hofladen bauen, in dem die Käserei integriert werden soll. Sylvia Nickel hatte sich nach vielen Jahren der Arbeit im Büro und am PC dafür entschieden, das Hobby zum Beruf wer-



Neugierige Zicken: Für Sylvia und Manfred Nickel ist die Zucht der gehörnten Milchtiere vom Hobby zur Berufung geworden. Ihr Hof ist im vorigen Jahr bereits zum Ausflugsziel für viele Radler geworden. Der Rentner und die Unternehmerin haben sich der „Straße der Sonnenblumen“ angeschlossen.

Fotos: MOZ/Ulf Grieger

den zu lassen. Dabei bekam sie Hilfe vom Lotsendienst des STIC Märkisch-Oderland. „Damit war ich sehr zufrieden. Das hat dazu geführt, dass ich jetzt an einem Projekt der Green Compagnie teilnehme, in dem Existenzgründer in grünen Berufen gefördert werden“, sagt sie. Dabei konnte sie sich qualifizieren.

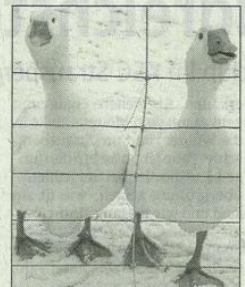
So erlernte sie in Hohenheim bei Stuttgart alles Wichtige über die Käsezubereitung. Und entdeckte dabei eine Spezialisierung. „Ich fertige den Käse nach französischen und italienischen Rezepten. Das kommt ganz gut an“, sagt sie. Damit unterscheidet sie sich auch etwas von an-

deren Ziegenkäsereien wie der von Michael Rubin in Zollbrücke. Über die von „pro agro“ initiierte Aktion „Bauer sucht Koch – Koch sucht Bauer“ will die Ziegenhirtin Gastronomen von der Faszination Ziegenmilch und Ziegenfleisch überzeugen. „Ziegenfleisch ist hierzulande noch nicht so bekannt. Dabei ist es so lecker!“, wirbt sie.

Nickels setzen auch auf den Tourismus. Einen recht vielversprechenden Start hatten sie im vorigen Jahr, als der Oderbruchhof von Radwanderern gezielt gesucht und als Raststätte genutzt worden ist. Zwar liegt Alt Tucheband nicht unmittel-

bar an den großen Radwanderwegen wie dem R1 oder dem Oder-Neiße-Radweg. Aber nicht zuletzt das große Sonnenblumenlogo am Haus macht Durchreisenden deutlich, dass es dort etwas besonderes gibt. Neben Bienen zum Beispiel auch „Dingo von der Neiße“, einen Deutschen Schafspudel, oder eine Kanarievogelzucht. Besonders willkommen sind Kinder im Oderbruchhof, betont Sylvia Nickel.

Anmeldung und Informationen unter Telefon 033472 189936 oder im Internet unter www.oderbruchhof.de



Oscar und Gerdi: Sie bewachen den Oderbruchhof.