

**Oebisfelde-Weferlingen**

Redaktion:  
Ines Jachmann (i)  
Lange Straße 57, 39646 Oebisfelde  
Tel.: 039002/98 48 98, Fax: -99,  
ines.jachmann@volksstimme.de  
redaktion.oebisfelde@volksstimme.de

**Regionalmarkt in der Scheune in Etingen**

Etingen (aro) • Mitarbeiter und Akteure des Biosphärenreservates Drömling laden zum zweiten Regionalmarkt ein. Der Markt ist am Sonntag, 22. Oktober, von 10 bis 17 Uhr auf dem Mariannenhof geöffnet. Der Hof mit Wohnheim wird von der Evangelischen Stiftung Neinstedt für Menschen mit Handicap geführt.

„Die Besucher können dort unsere Partnerbetriebe und deren regionale Produkte kennenlernen“, kündigte Regionalmanagerin Juliane Ruttkowski an. Sie ist zuständig für das Partnernetzwerk in der Unesco-Biosphärenreservatsverwaltung. Juliane Ruttkowski wirbt für die vielfältigen kulinarischen Marken aus dem Drömling. „Genießen Sie die herbstliche Atmosphäre. Testen Sie doch einmal unser neuestes Produkt - die Drömlingsseife, wohltuend für Haut und Seele“, beschrieb die Managerin. Neben der musikalischen Unterhaltung gibt es Bastelaktionen, wie das Kürbisschnitzen für Kinder.

**Meldungen**

**Bahnübergang in Rätzlingen gesperrt**

Rätzlingen (vs/aro) • Wegen Gleisarbeiten wird es von Freitag, 13. Oktober, ab 23 Uhr bis Montag, 30. Oktober, um 4 Uhr eine Vollsperrung am Bahnübergang an der Bahnhofstraße (L 20) in Rätzlingen geben. Eine Umleitung ist ausgeschildert. „Wir bitten für die dringend erforderliche Maßnahme um Verständnis“, heißt es in der Pressemitteilung von Maeren Rölert vom ITG-Ingenieur-Tiefbau- und Gleisbau GmbH in Stralsund.

**Sondersitzung zum Bau des Gerätehauses**

Oebisfelde/Weferlingen (aro) • Der Neubau des Feuerwehrgereätehauses Mitte soll noch in diesem Jahr starten. Deshalb führt der Bau- und Vergabeausschuss am Donnerstag, 12. Oktober, um 18 Uhr eine Sondersitzung durch. Der Fördermittelgeber hat den Vorhabenbeginn - laut Sachverhalt in der Sitzungsvorlage - auf den 31. Oktober 2023 und den Bewilligungszeitraum auf den 30. Juni 2025 verlängert. Alle noch offenen Punkte sollen bei der Zusammenkunft geklärt werden, um den Vorhabenbeginn nicht zu gefährden.



Der achtjährige Sverre aus Eickendorf gibt dem Kälbchen Bonny im Garten der Familie Lauenroth-Mago in Rätzlingen die Flasche mit Milch. Kalb Bona kann mittlerweile schon Heu fressen. Landwirt Jörg Lauenroth-Mago aus Rätzlingen, Niklas Neumann aus Oebisfelde und Julien Böhnke (r.) aus Klinze erzählen den Besuchern viel Wissenswertes über die jungen Galloway-Rinder. Fotos: Anett Roisch

**Landleben: Wissen, wo das Essen herkommt**

Mitmachttag der Regionen auf dem Bio-Bauernhof in Rätzlingen / Alter Schweinestall wird zur modernen Backstube

Unter dem Motto „Wurzeln in einer globalisierten Welt“ hat es zum Tag der Regionen in Rätzlingen viele Mitmach-Aktionen rund um das ländliche Leben gegeben.



Unter der Anleitung von Gesundheitsberaterin Silvia Hüttner (r.) werden beim Kurs Vollwertbrötchen gebacken und Brotaufstriche zubereitet.

Von Anett Roisch  
Rätzlingen • Das grüne Tor vom Hof der Familie Lauenroth-Mago an der Lindenstraße 11 in Rätzlingen steht unter dem Motto „Wurzeln in einer globalisierten Welt“ für Besucher weit offen. Hofherr Jörg Lauenroth-Mago erklärt: „Um Wurzeln zu schlagen, braucht man regionale Anbieter, aber auch Verbraucher, die zu uns kommen und einkaufen. Denn was nützt es, wenn ich regional produziere, aber nicht regional gekauft wird.“ Der Rätzlinger betreibt in seinem Galloway-Zuchtbetrieb extensive Mutterkuhhaltung.

Der Bio-Landwirt freut sich über die zahlreichen Hofbesucher aus der unmittelbaren Gegend, aber auch Gäste aus Magdeburg, Wolfsburg, Helmstedt und Hornhausen sind angereist. Groß ist das Getümmel. Gleich in der Toreinfahrt gibt es eine Vielfalt von Obstsorten. Manche Gäste haben Äpfel mitgebracht, um sie von den Experten aus dem Okodorf „Sieben Linden“ bestimmen zu lassen.

„Wir wollen den Verbrauchern den Biogedanken näher



Über den Öko-Landbau informieren Dr. Anica Fietz von der Landesanstalt für Landwirtschaft und Bio-Bauer Jörg Lauenroth-Mago.

bringen“, sagt Dr. Anica Fietz von der Koordinierungsstelle Ökologische Produktion der Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau. Nach ihren Schilderungen würde es in Sachsen-Anhalt viele landwirtschaftliche Betriebe geben, aber zu wenige Verarbeiter.

Deshalb sei sie begeistert, dass auf dem Hof viele Hersteller zeigen, wie zum Beispiel aus der Milch Käse oder aus dem Korn das Brot wird.

Die Preise für Bio-Produkte, wie für Milch, seien proportional viel weniger gestiegen als Waren aus konventioneller



Am Kräuterstand sind Lysann und Astrid Malicke aus Lockstedt in Aktion. Sie vertreten mit ihrem Wissen die Kräutertee Simona Kruse.

Produktion. „Sicher ist das Bio-Fleisch sehr teuer, weil das Tier eine höhere Lebenserwartung haben darf“, erklärt Anica Fietz und schlägt vor, statt fünf Mal nur noch ein Mal in der Woche Fleisch zu essen.

Die Koordinatorin wirbt für den Bio-Einkaufsführer, der

im Internet unter [www.bio-hoefegemeinschaft.de](http://www.bio-hoefegemeinschaft.de) zu finden ist.

Hochbetrieb herrscht auch im einstigen Schweinestall, der als moderne Backstube ausgebaut wurde. Unter der Anleitung von Gesundheitsberaterin Silvia Hüttner wird der

Hefeteig angerührt und mit gesunden Zutaten bereichert. „Ich habe viel über das Backen gelesen und gehört. Der Kurs war für mich die Praxis und der Einstieg, jetzt selbst loszulegen“, sagt Kathrin Wießwedel aus Klötze. Die Backzeit nutzen die Besucher, um den Hof zu erkunden.

15 verschiedene Bio-Stände von Anbietern der Region sind aufgebaut. Genau das sei nach den Ausführungen von Lauenroth-Mago die Idee. Kleinbäuerliche und Gartenbetriebe können sich und ihre Produkte an diesem Tag präsentieren. Von einem Tisch mit Bio-Käse zum anderen mit Bio-Sahnetorten bis zur Galloway-Grillwurst futtert sich auch Familie Fehse aus der Altmark durch die breite Angebotspalette. Eine Attraktion ist Tallowbalm, also Kosmetik aus Rindertalg. „Das ist von meinen Rindern“, sagt der Hofherr nicht ohne Stolz, während sich Besucher ihre Taschen mit Bio-Honig und Bio-Gemüse aus der Altmark, mit Bösdorfer Freilandeier und Nudeln füllen.

Matthias Nestler, Naturführer im Biosphärenreservat Drömling, und Korbflechter Reinhold Rathke aus Siems zeigen, wie das Weidenflechten funktioniert. Am Duft von gebrühtem Bio-Rindfleisch kommt anscheinend niemand vorbei. Gut gestärkt fahren Hofbesucher mit dem Planwagen zu den Drömlingswiesen, auf denen Mutterkuhherden der Galloways grasen.