



Fotos © Hofmanufaktur Filter



**Glücklich im Oderbruch** Christian Filter produziert u. a. Säfte, die er im Landwarenhaus anbietet. Seine Schafe freuen sich über den Trester und liefern das Fleisch für köstliche Lammsalami.

Filters Konzept ist aufgegangen: Säfte und Brände aus dem Obst der Streuobstwiesen, die seine Schafe beweiden, den anfallenden Apfeltrester fressen und dafür feines Fleisch und feine Wolle liefern – alles angeboten zum Verkauf im Landwarenhaus.

Mit buntem Markttreiben und Leckereien aus regionaler Produktion wurde Anfang Juni 2011 die Eröffnung des Landwarenhauses gefeiert. Und von den Leuten in der Umgebung von Anfang an gut angenommen. Auch Christian Filters Plan, mit seinem Laden die Infrastruktur der Großgemeinde Oderaue wiederzubeleben – die war mit der Schließung des einzigen Lebensmittelgeschäfts Ende 2010 weggebrochen –, ist aufgegangen: „Vor allem das *Bistro mit seinem täglich frischen Mittagstisch ist eine Art Motor für den Laden, hier kommen unterschiedlichste Gäste, um zu essen, aber auch um Leute zu treffen. Darüber hinaus haben wir mittlerweile auch schon viele Kunden, die von etwas weiter*

## bio & slow | Appetit auf Äpfel, Birnen & Co

Angefangen hat Christian Filter mit der Herstellung von Obstsäften. Seine Mosterei gehört heute zu einem Gesamtkonzept, der „Hofmanufaktur Christian Filter“ im Oderbruch.

Martina Tschirner stellt sie vor.

Raus aus Berlin und einen schönen Ort auf dem Land zum Leben, Arbeiten und für die Familie finden. Mit dieser Idee im Kopf ist Christian Filter vor gut 10 Jahren mit seiner Familie im Oderbruch gelandet. Zunächst wurde von dem Architekten und der Ärztin ein Vierseithof mit Streuobstwiesen gekauft, nach einigen Jahren Arbeit in regionalen Planungsbüros 2007 die Hofmanufaktur Christian Filter gegründet. Zu ihr gehören die Erste Oderbruch-Brennerei und Hofmosterei, in denen feine Destillate bzw. naturbelassene Säfte hergestellt werden, eine Schäferei und seit letztem Sommer auch das Landwarenhaus Altretz mit Bistro.



her zu uns kommen, etwa aus Eberswalde, Seelow oder Strausberg, also einem Radius von gut 30 Kilometern, um bei uns einzukaufen. Das liegt vor allem an der Auswahl an regionalen Lebens- und Genussmitteln sowie dem Angebot wie z. B. hochwertige Schafwoldecken, Seifen usw. In den Sommermonaten kommen auch viele Berliner, entweder als Besucher der Region oder diejenigen, die mittlerweile vor Ort zumindest zum Teil sesshaft geworden sind, vorwiegend am Wochenende, und somit ihren Einkauf nicht mehr aus der Großstadt mitbringen müssen“, berichtet er stolz.

Was es am Dorfplatz von Oderaue einzukaufen gibt? Die Beschreibung „Delikatessen aus dem Oderbruch“ wäre zu simpel. Genauer hingeschaut sind das natürlich zum einen die Produkte der Hofmanufaktur: „Als besonderes Highlight haben wir momentan luftgetrocknete Lammsalamis von unseren eigenen Schafen in verschie-

#### BEGEISTERT VON DEN EIGENEN PRODUKTEN

denen Geschmacksrichtungen mit Fenchel, Walnuss und Rotwein oder naturell, alle mit feinem Edelschimmel gereift“, preist Christian Filter sie begeistert an. Außerdem die eigenen Obstsäfte sowie edle Destillate aus der eigenen Brennerei. Aus dem Jahrgang 2009 sind verschiedene überwiegend sortenreine Apfel-, Birnen- und Pflaumenbrände sowie Spezialitäten wie z. B. Walnussgeist im Angebot. Dazu kommen eine große Palette an Produkten anderer regionaler Hersteller – oft in Bioqualität –, frische Backwaren, Schinken-, Käse- und Antipasti-Spezialitäten, hochwertige Kaffees aus kleinen Röstereibetrieben, handgemachte Ravioli von der „Nudelmanufaktur Märkische Schweiz“, ein



Fotos © Hofmanufaktur Filter

ausgesuchtes Weinsortiment, edle Schokoladen und Pralinen. Keramik, Wollprodukte und eine Krimi- und Reisebibliothek runden das Angebot ab. In dem kleinen Bistro des Landwarenhauses gibt es täglich frisch zubereitete Oderbrückküche, saisonale Blechkuchen und handwerklich hergestelltes Bio-Eis – Slow Food halt. Dazu kommen Serviceangebote wie Brief- und Paketannahme sowie der Verkauf von Angelkarten und Angelzubehör.

Auch Lohnvermöstung bietet die Hofmanufaktur an, d. h. die Menschen aus der Umgebung können mit den Äpfeln und Birnen aus ihren eigenen Gärten kommen und bei Christian Filter den eigenen Saft daraus machen lassen. Insgesamt 20.000 Liter wurden davon im letzten Herbst für Kunden produziert. Nicht gerade wenig, wenn man bedenkt, dass im Allgemeinen die Ernte 2011 nicht ganz so rosig ausgefallen war. „Obwohl wir im Oderbruch noch Glück hatten“, wägt Filter ab, „nebenbei haben wir natürlich auch unsere eigenen Säfte hergestellt, hier waren es auch so um die 20.000 Liter.“ Nicht alles davon wird im Landwarenhaus verkauft, sowohl Säfte wie Obstbrände werden auch in die Umgebung, vor allem aber nach Berlin und Potsdam in Bioläden, Feinkostgeschäfte und Weinhandlungen sowie in die gehobene Gastronomie geliefert. Und demnächst soll auch die Online-Bestellung möglich sein, im Moment wird die Homepage noch bearbeitet.

Auf die Frage, ob die Hofmanufaktur auch ausbildet, antwortet Christian Filter:

**Nachwuchs anwerben** In der Kinderobstschnitzschule lernen die Kinder, wie Obstsaft gemacht wird.

„Wir sind gerade dabei, gemeinsam mit der IHK eine Lehrstelle für die Ausbildung zum Brenner in unserer Brennerei zu schaffen, wenn alles klappt, zum Herbst dieses Jahres. Wir sind also quasi jetzt schon auf der Suche nach einem Bewerber, der dieses schöne Handwerk bei uns erlernen möchte.“ Filter selbst hat das Brennen bei Georg Schenk, dem Inhaber von „Augustus Rex“ in Dresden gelernt.

In jedem Fall ist die Hofmanufaktur ein Anziehungspunkt für einen Besuch im Oderbruch geworden. Für 2012 sind zudem mehrere Märkte angekündigt:

- ☞ Ostermarkt am 31. März
- ☞ Viehmarkt mit Tierauktionen und Trödelmarkt am 26. Mai
- ☞ Herbstmarkt am 29. September
- ☞ Adventsmarkt am 1. Dezember

Und Säfte aus Äpfeln und Birnen sowie feine Brände daraus, Lammsalami und -felle gibt es dann natürlich auch. ☺

Hofmanufaktur Christian Filter  
Neurüdnitz 79, 16259 Oderaue  
Tel 033457 469 99  
kontakt@hofmanufaktur-filter.de  
www.hofmanufaktur-filter.de  
Landwarenhaus Altreetz  
Dorfplatz, 16259 Oderaue  
Tel 033457 46 68 40  
Offen: Mo bis Fr 8 – 18, Sa 8 – 17,  
März bis Nov auch So 13 – 17 Uhr