

Hornower Familienbetrieb bringt Obstliköre und Geschlachtetes auf den Tisch

Hornow Im Landkreis Spree-Neiße Kreis gibt es nach Angaben des Landwirtschaftsamtes 119 Direktvermarkter für Milcherzeugnisse, Fleisch, Wild, Geflügel sowie Obst und Gemüse. Darunter sind 83 Imker und Diana Aschenbrenner aus Hornow.



Diana Aschenbrenner stellt auch verschiedene Liköre aus Früchten her. Foto: Martina Arlt

Vor fünf Jahren hat sich Diana Aschenbrenner (34) in Hornow im Klein Loitzer Weg mit ihrer Familie niedergelassen und betreibt eine acht Hektar große Fläche an ihrem Grundstück. Die gelernte Köchin betreibt Tierhaltung mit Hühnern und Schweinen, baut Spargel an und kennt sich auch mit der Zubereitung von Likören gut aus. Aschenbrenners Produkte sind an den Etiketten mit dem Hinweis „...direkt vom Bauern“ zu erkennen. „Eigentlich sind wir ein kleines Familienunternehmen. Unterstützt werde ich von meinem Lebensgefährten Roland und von meinen Eltern“, sagt Diana Aschenbrenner. Zwischen Juni und Oktober werden auf dem Bauernhof Liköre hergestellt, die es während des ganzen Jahres zu kaufen gebe. Das Angebot reiche von Obstlikören mit 16 % über Kaffee- und Pfefferminzlikör mit 18 %. „Den Alkohol dafür kaufen wir, das ist meist Wodka oder Korn. In Glasballons werden die Erdbeeren, Äpfel, Pfirsich, Holunder oder Schwarze Johannisbeeren angesetzt und müssen sechs bis acht Wochen durchziehen.“ Pfefferminzlikör werde mit frischer Minze aus ihrem Garten drei bis vier Tage angesetzt. „Für alte Rezepte bin ich immer zu haben. Von meiner Mutti Elfriede habe ich eine Rezeptur für Schwarzen Johannisbeerlikör bekommen. Anregungen hole ich mir auch aus Kochbüchern mit Rezepten aus Uromas Zeiten“, erzählt die Hornowerin.

Zum Osterfest zaubert sie Butterplätzchen, stellt Fruchtaufstriche her, und in der kalten Jahreszeit, das sind die Monate mit „R“ zwischen September und April, wird Geschlachtetes in Gläsern verkauft.

Von Martina Arlt