

GENUSS-AUSSTELLUNG VOM 10. BIS 13. SEPTEMBER:

„Die Lausitz schmeckt“ im Center



CLAUDIA DOMANJA hat frische Feldfrüchte parat: Tomaten, die unter Lausitzer Sonne so zu perfekter Gaumenfreude heranreifen wie niemals nicht unter dem blassen Neonlicht eines westlicheren gläsernen Gemüse-Karzers.

es ihn wieder in den elterlichen Betrieb zog. Ehefrau Claudia ist Gärtnermeisterin. Beide führen den Betrieb gemeinsam. „Nebenbei“ haben sie drei Kinder. Die Liebe und Überzeugung zu ihrer Arbeit und ihren Produkten ist ihnen anzumerken. Gerade gab es von GLOBAL G.A.P., einem unabhängigen, weltweit tätigen Zertifizierungssystem für die gute Agrarpraxis, das Zertifikat, dass Domanjas Gurken und Tomaten frei von Pestiziden sind. GLOBAL G.A.P. ist der weltweit führende Standard für die landwirtschaftliche Unternehmensführung. Diese Zertifikate sind besonders wichtig für den Verkauf an Großabnehmer.

AUF DEM WOCHENMARKT UND IM CENTER SELBST

Immer mehr Menschen achten auf die regionale Herkunft ihrer Lebensmittel. Eine von mehreren Aktionen anlässlich des 20-jährigen Jubiläums des Lausitz-Centers Hoyerswerda ist eine Verkaufspräsentation der Gemeinschaftsinitiative „Die Lausitz schmeckt“ vom 10. bis 13. September 2015.

Aktuell sind es über 40 Unternehmen, zumeist Direktvermarkter und Betriebe des Ernährungshandwerks, die in der Gemeinschaft mitwirken und sich engagieren. Seit ihrer Gründung im Jahr 2007 unterstützen und begleiten das Sächsische Landeskuratorium Ländlicher Raum e.V. (SLK) und

das Christlich-Soziale Bildungswerk Sachsen e.V. (CSB) diese Initiative. Das zeichnet die Produkte der Unternehmen der Gemeinschaft „Die Lausitz schmeckt“ aus: Kurze Wege von der Herstellung bis zum Verbraucher und damit eine hohe Transparenz bezüglich Herkunft, Qualität und Herstellungsverfahren.

Von Beginn an dabei ist der Bauern- und Gemüsehof Domanja im Wittichenauer Ortsteil Hoske. Je nach Saison gibt es frisches Obst und Gemüse, aber auch Fleisch- und Wurstwaren sind im Angebot. Matthias Domanja übernahm den Betrieb 2004 von seinen Eltern Mi-

chael und Monika. Inzwischen bewirtschaftet er 230 Hektar. Auf fünf Hektar baut er Spargel an. Neun Hektar werden biologisch bewirtschaftet. Aronia und Schwarze Johannisbeeren werden darauf angebaut. In den Stallanlagen in Commerau werden Rinder, Gänse, Enten, Puten, Schweine und Legehennen artgerecht gehalten, in eigener Fleischerei geschlachtet und auch zu Wurst verarbeitet.

Mit dem Betrieb ist Matthias Domanja seit seiner Kindheit vertraut. Dennoch ist er Seiteneinsteiger. Er machte zunächst eine Lehre als Gas- und Wasserinstallateur, bevor

IM WITTICHENAUER ORTSTEIL HOSKE WÄCHST BESTES

Wer frische Produkte vom Bauern- und Gemüsehof Domanja kaufen möchte, kann dies am besten im Hofladen in Hoske. Mobile Verkaufswagen sind auf Wochenmärkten in der Region zu finden, so zum Beispiel am Dienstag, Donnerstag und Sonnabend auf dem Lausitzer Platz vor dem Lausitz-Center Hoyerswerda, montags bis sonnabends vor dem Eingang in den Globus-Markt Hoyerswerda und am Mittwoch und Freitag auf dem Wochenmarkt in der Hoyerswerdaer Altstadt – und vom 10. bis 13. September im Lausitz-Center Hoyerswerda, wenn es dort heiß: „Die Lausitz schmeckt“ – und SIE werden's nach einer Kostprobe gewiss gern bestätigen! ■ UtGr