



## Kontakt

Agrargenossenschaft Grochwitz eG  
Mahdeler Weg 7  
04916 Herzberg

Fon: 03535 3743 (Büro)  
Fon: 03535 2480151 (Hofladen)  
Fax: 03535 248955

Internet: [www.unsere-bauernscheune.de](http://www.unsere-bauernscheune.de)  
e-Mail: [info@unsere-bauernscheune.de](mailto:info@unsere-bauernscheune.de)



Wald- und HeideLand e.V.

# ERNTENZEITEN



## Agrargenossenschaft Grochwitz eG



EUROPÄISCHE UNION  
Europäischer Sozialfonds



Produziert im



# Agrargenossenschaft Grochwitz eG

## DER BETRIEB

Die Agrargenossenschaft Grochwitz eG ist ein Gemischtbetrieb: Hauptproduktion Milch, Futterbau, Marktfruchtanbau und Sanddorn.



## DER HOFLADEN

### Einkaufen direkt beim Bauern

Ständig frische Produkte von Landwirten, Gärtnern, Fleischern, Molkereien und Imkern aus der Region finden Sie in unserem Hofladen.

Jeden **Donnerstag** ist bei uns in unserem Grochwitzer Hofladen **Schlachtetag**: schmackhafte Wurstsuppe, Wellfleisch und andere regionale Köstlichkeiten sollten Sie sich nicht entgehen lassen!

Sie finden aber bei uns auch Eier, Gewürze, Obst und Gemüse der Saison, Liköre, Weine, Backwaren, Nudeln u.v.m..

Alle angebotenen Produkte stammen von Herstellern aus unserer Region!

Zu unseren ständigen Lieferanten gehören unter anderem:

- Fleischerei Donner aus Doberlug-Kirchhain
- Bauernhof-Ei w.V.
- Röderland GmbH, Bönitz
- Süßmost- & und Weinkelerei Hohenseefeld GmbH
- Fleischerei Baehr aus Fermerswalde
- Hofmolkerei Bennewitz

Wir bieten Sanddornprodukte wie Säfte, Liköre, Marmeladen, Bonbons, Wein und verschiedene Pflegeprodukte an. Sanddorn ist ein hervorragender Vitaminspender, eine Heilkraft der Natur!

## DIE BAUERNSCHEUNE

Genießen Sie einen angenehmen Abend im gemütlichen Ambiente. Wir laden zu Tanz-, Kabarett-, Comedy-, Travestie- und vielen anderen kulturellen Veranstaltungen ein. Die rustikal gestaltete Bauernscheune hat eine Kapazität von 180 Personen.



## DIE ERLEBNISSCHEUNE

Unsere Erlebnisscheune haben wir nach eigenen Vorstellungen ausgestaltet und setzen auch weiterhin gute Ideen um. Eröffnet haben wir unsere Erlebnisscheune im Jahr 2004 und haben diese seitdem einem breiten Publikum zugänglich gemacht.

Bei zahlreichen Schulklassen, Ferienhort- und Kindergartengruppen hat unsere Erlebnisscheune ihre Beliebtheit unter Beweis gestellt. Lassen sich doch hier interessante und lehrreiche Stunden bei Spiel und Spaß verbringen. Unsere Erlebnisscheune will spielerisch entdeckt werden und ist immer für eine Überraschung gut.

So bietet z.B. unsere Heuhüpfburg Gelegenheit zum ausgelassenen Toben. Die aufgestellten Greifkästen fördern Neugier und wecken wie auch unser Laufpfad Entdeckergeist und Tastgefühl. Zahlreiche Schautafeln informieren über die Arbeit in der Landwirtschaft. So erfährt der interessierte Betrachter viel über Rinderrassen und Haltungformen. Im Museumteil werden historische landwirtschaftliche Geräte gezeigt und erläutert.

Der sich anschließende Bauerngarten lädt zum Verweilen ein. Hier finden sich, neben einer Wildkräuterecke und einer Gartenkräuterschnecke, landwirtschaftliche Nutzpflanzen wie Mais,

## Rindfleischartopf mit Herbstgemüse

(4 Personen)

1 kg Rindfleisch vom Nacken, 4 Zwiebeln, 300 g Möhren, 300 g Kartoffeln, 300 g Weißkohl, 300 g Bohnen, 200 g Erbsen (TK), Jodsalz, Pfeffer, Thymianzweig, Petersilie

- Rindfleisch in Würfel schneiden. Gemüse schälen, putzen und klein schneiden. Das Fleisch mit 1,5 l Wasser, Salz und Thymianzweig in einen großen Topf geben und ca. 45 Minuten kochen, zwischendurch abschäumen.
- Gemüse hinzugeben und weitere 30 Minuten mitgaren lassen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

## Pikante Rindsrouladen

(4 Personen)

4 Scheiben Rindfleisch aus der Oberschale zu je 150g, 2 EL Senf, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 EL Butter, 1 Gewürzgurke, 1 EL Petersilie, feingehackt, 8 Scheiben durchwachsener Speck, 40g Fett, 1/4 l Rotwein, 1/4 l Fleischbrühe, 1/2 Tasse Schmand

- Rouladen waschen und mit Küchenkrepp abtupfen. Mit dem Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Die Zwiebel fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Zwiebel und Petersilie auf den Rouladen verteilen.
- Die Gewürzgurke längs vierteln. Ein Gurkenviertel und zwei Speckscheiben auf jede Roulade legen. Die Fleischscheiben aufrollen und mit Rouladennadeln oder Bindfaden in Form halten. Das Fett erhitzen und die Rouladen darin scharf anbraten. Mit Rotwein und Fleischbrühe ablöschen und bei schwacher Hitze 70-90 Minuten schmoren.
- Dann die Sauce mit dem Schmand binden. Vor dem Anrichten die Fäden bzw. Rouladennadeln entfernen.