

ELER. LebensWert Land.



Hofmanufaktur Christian Filter, Neurüdnitz,
Landkreis Märkisch-Oderland

Erste Obstbrennerei im Oderbruch

Säfte, Obstbrände und Schafe bilden seit 2007 die wirtschaftliche Grundlage der Hofmanufaktur Neurüdnitz. Zu den 22 Hektar bewirtschafteten Streuobstwiesen, der Mosterei und der Schafherde kam Mitte 2009 die Erste Oderbruchbrennerei hinzu. Neben der Herstellung hochwertiger Obstsäfte werden nach der Sanierung in einem früheren Stallgebäude ein Teil der Äpfel und andere Obstarten zu feinem Obstbrand veredelt.



Jährlich werden hier rund 50 Tonnen Obst verarbeitet



Blick in den Gärkeller



Naturbelassene Obstsäfte aus aromatischen Obstsorten

Hofmanufaktur Christian Filter, Neurüdnitz,
Landkreis Märkisch-Oderland

Landschaft in ein Stück Vielfalt entwickeln

Die Hofmanufaktur entstand auf einer Mittelbauernwirtschaft, die der Inhaber Christian Filter mit seinem Betrieb wieder in eine landwirtschaftliche Nutzung überführt hat. Dabei kamen dem Architekten, der viele komplexe Projekte in der ländlichen Entwicklung betreut hat, seine breiten Erfahrungen zugute.

Angefangen hat es mit der Sanierung des Bauernhauses aus dem 19. Jahrhundert, der Erweiterung der Schafherde und der Anlage neuer Streuobstwiesen. 2008 wurde eine große alte Presse angeschafft und mit der Vermarktung der Lohnmohlerei begonnen. Mittlerweile werden jährlich rund 50 Tonnen Obst verarbeitet. Die hochwertigen Obstsäfte erfreuen sich bis weit über die Grenzen der Region hinaus wachsender Beliebtheit – zu den Kunden gehören Bio-Läden, Feinkostgeschäfte und Restaurants.

Gutes aus alten Obstsorten

Ziel der Hofmanufaktur ist der Erhalt alter Obstsorten und regionaler Streuobstwiesen. Mit einem hohen Anspruch an Qualität und handwerkliche Verarbeitung, werden aus aromatischen alten Obstsorten hochwertige regionale Spezialitäten hergestellt. Das sind naturbelassene Obstsäfte, sortenreine Destillate und seit 2010 auch ein traditionell hergestelltes Pflaumenmus. „Wir streben eine Kreislaufwirtschaft an“ betont Christian Filter, „die Schafe beweidet die hofnahen Streuobstwiesen, fressen den anfallenden Apfeltrester und liefern uns dafür eine sehr feine Wolle.“

Sortenreine Edelobstbrände in limitierter Auflage

Mit Unterstützung aus Mitteln des Europäischen Landwirtschaftsfonds für die ländliche Entwicklung (ELER) konnte der ehemalige Schweinestall saniert werden und beherbergt heute die Brennerei sowie eine Backstube und ein Büro. In der Brennerei wird ausschließlich vollreifes und gesundes Obst zu sortenreinen Destillaten veredelt. Handarbeit von der Ernte bis zur Verarbeitung sichert die hohe Qualität der Brände.

Das Obst kommt neben eigenen Beständen und kleineren Obstflächen in der Region von einer der größten Streuobstwiesen Brandenburgs in der Schorfheide, deren 18 Hektar die Hofmanufaktur selbst bewirtschaftet. Alle Flächen sind bereits ökologisch zertifiziert oder befinden sich in der Umstellung auf ökologischen Landbau. Im Herbst 2009 wurde der erste Obstbrand destilliert, der nun bis zur Erlangung seiner endgültigen Trinkreife etwa ein Jahr im Keller der Hofmanufaktur lagert.



Zuwendungsfähige Gesamtausgaben

Investitionen für das Bauvorhaben 156.296,15 €

Förderperiode 2007 – 2013

Bewilligte Mittel für die Gebäudesanierung und den Ausbau des ehemaligen Schweinestalls mit Einbau einer Brenneranlage, Backstube, Hofladen und Büro

Gesamtzuzahlung 70.333,26 €
davon ELER 52.749,94 €
davon Land 17.583,32 €

Förderrichtlinie

Integrierte ländliche Entwicklung (ILE) und LEADER des Ministeriums für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg



Zuwendungsempfänger

Erste Oderbruchbrennerei GbR
Hofmanufaktur Christian Filter
Neurüdnitz 79, 16259 Oderaue
Telefon: 033457 - 46999
www.hofmanufaktur-filter.de



Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft
des Landes Brandenburg
Verwaltungsbehörde ELER
Henning-von-Tresckow-Str. 2-8, 14467 Potsdam
Tel. 0331 / 866-8892, Fax 0331 / 27548-7234
www.eler.brandenburg.de