

Holz für die Kochmaschine

Der Forstbetrieb Bertikow beliefert vor allem Stammkunden aus der Region mit Brennholz und Wild

Die Deutschen wollen es im Winter gemütlich haben, ohne ständig an steigende Ölpreise zu denken. Immer mehr Menschen heizen jetzt wieder mit Holz.

Von Cornelia Felsch

DARRITZ-WAHLENDORF | Der Winter steht vor der Tür, Strom-, Gas- und Ölpreise steigen stetig und so feuern immer mehr Deutsche den noch aus alten Zeiten vorhandenen Ofen an oder lassen sich einen Kamin einbauen.

„Die Nachfrage nach Brenn- und Kaminholz ist unheimlich angestiegen“, sagt Cindy Grusa, Betriebsleiterin des Forstbetriebs Bertikow. Für den Betrieb eine durchaus positive Tatsache, denn viele Kaminbesitzer der Region gehören bereits zu den Stammkunden. „Der Wohlfühlfaktor spielt eine große Rolle“, sagt die Betriebschefin. „Unsere Gesellschaft wird immer hektischer, da will man es wenigstens am Abend gemütlich haben.“

Beim Brennholzkaufl wird der Kunde heutzutage mit einer Vielzahl von Möglichkeiten konfrontiert. So kann er beispielsweise zwischen Hart- und Weichholz, getrocknetem und frischem Brennholz in verschiedenen Längen wählen. Kaufen kann man die Scheite im Baumarkt, im Internet oder aber vor Ort im Forstbetrieb. Cindy Grusa kennt all ihre Kunden mit Namen, weiß, wo sie wohnen und wie die Feuerstelle aussieht. Das Holz wird je nach Bedarf individuell zugeschnitten. „Viele ältere Leute in den umliegenden Dörfern haben eine Kochmaschine“, sagt sie. Die handelsüblichen 33 Zentimeter langen Scheite passen da aber nicht hinein.

Deshalb sägen wir die Stücke dann auf eine Länge von 20 Zentimetern.“ Dass Cindy Grusa so genau weiß, was die Leute brauchen, liegt daran, dass sie oft selbst in den Jeep steigt und das Holz ausliefert. „Sie werden doch wohl nicht noch selbst das Holz abladen“, lautete ein Kommentar, den sich die junge Frau oft gefallen lassen musste. Doch das störte sie nicht. „Es ist ein toller Job“, sagt sie. „Die Arbeit ist sehr vielseitig und macht einfach Spaß.“ Cindy Grusa fährt aber nicht nur Holz aus, sie erledigt die Büroarbeit, vertritt den Betrieb auf Hoffesten in der Region und begleitet die Jäger bei der Jagd.

Das Brennmaterial vom Forstbetrieb Bertikow wird offenartig ausgeliefert und kann sofort verheizt werden. In den Katerbower Lagerhallen stapeln sich die ein Meter langen Stämme für etwa zwei Jahre. Birken-, Erlen- und Kiefernholz. Erst kurz vor der Auslieferung werden sie je nach Bedarf auf Länge geschnitten und gebündelt. „Die Restfeuchte darf maximal 20 Prozent betragen“, sagt die Fachfrau. „Anfangs haben wir unser Holz auch nach Berlin gebracht, aber das war oft sehr schwierig“, erzählt sie. „Man hat keinen Parkplatz bekommen und meist gab es auch keinen Hof, wo man das Holz abladen konnte. Oft waren sogar noch Sondergenehmigungen erforderlich.“

Die Wälder des heutigen Forstbetriebs Bertikow, aus dem das Brennholz kommt, befinden sich über Generationen im Familienbesitz. Nach der Wiedervereinigung hat die Familie einen großen Teil der Flächen wieder erworben. Der heutige Eigentümer Maximilian Maertens gründete 1999 den Forstbetrieb, der seit 2004 seinen Sitz in St. Jürgen



Fred Brzosa bündelt das Birkenholz, das bald für einen warmen Kamin sorgt.

FOTOS (2): FELSCH

„Unsere Gesellschaft wird immer hektischer, da will man es wenigstens am Abend gemütlich haben“

Cindy Grusa
Betriebsleiterin

hat. „Wir legen großen Wert auf eine nachhaltige Forstwirtschaft“, sagt Revierförster Arne John – einer der fünf Angestellten. „Die Hauptbaumart ist bei uns die Kiefer, wobei wir den Wald aber langfristig in einen Mischwald umgestalten wollen“, sagt er. „Für das Holz, das wir in unseren Wäldern schlagen, pflanzen wir regelmäßig junge Bäume nach.“ Erst 2010 hat der Betrieb damit begonnen, Brenn-

holz zu vermarkten. „Es war ein Versuch“, sagt der Revierförster. „Aber es hat funktioniert. Und wenn wir nachhaltig wirtschaften, bleibt das auch so.“ Für Arne John und Cindy Grusa ist es wichtig, dass Wald und Wild als eine Einheit gesehen werden. Deshalb vermarktet der Betrieb das Wildfleisch aus dem 1200 Hektar großen Jagdgebiet zu 100 Prozent selbst. Rot-, Muffel-, Schwarz-

Dam- und Rehwild werden von der Landfleischerei Tetschendorf zu Wurst verarbeitet. Frisches Fleisch kann auf dem Hof in St. Jürgen erworben werden. Allerdings wird der Kundschaft empfohlen, sich telefonisch anzumelden, denn auf Grund von Jagd- und Schonzeiten ist Wildbret nicht ständig vorrätig.

Info Bestellungen können bei Cindy Grusa unter ☎ 03 39 20/5 04 56 abgegeben werden.