

# Gastlichkeit



## MiO - Made in Ottendorf

Ein ungewöhnliches Projekt betreiben Birgit Fischer und ihr Mann, der Niederländer Stan Olgers, an der Hohen Straße 28 in Lichtenau (hinter dem Gewerbegebiet im Ortsteil Ottendorf). MiO steht für Made in Ottendorf und beinhaltet Minicamping mit Esswerkstatt, eine Boule-Bahn und eine Bauerngolfanlage auf einem idyllischen Fleckchen Erde in Nachbarschaft einer Streuobstwiese. Der Minicampingplatz verfügt über 24 Touristikstellplätze, die mit Strom und Wasser ausgestattet sind, und 16 Trekkingplätze. Herzstück ist die etwa 80 Jahre alte Holzscheune, die trotz ihrer neuen Bestimmung nach außen hin den ländlichen Charme wahrt. Hinter der bäuerlichen Fassade verbergen sich die Rezeption, die Sanitäranlagen mit Familien duschen und die Esswerkstatt mit tollem Blick ins Grüne. Diese Werkstatt steht für Birgit und Stan im Mittelpunkt: Eine moderne Küche vom Küchenstudio "5 Sterne" aus Ehrenfriedersdorf mit offenem Übergang in den gemütlichen Gastraum nebst Terrasse, eine Küche, in der sie auch gemeinsam mit ihren Gästen die Kunst des gesunden Kochens und Essens zelebrieren. Die Esswerkstatt ist ganzjährig geöffnet. Gekocht wird mit wenigen Ausnahmen ausschließlich mit saisonal verfügbaren Produkten aus der Region. Im MiO gibt es keine Hausmannskost, sondern die schönsten Gerichte aus aller Welt und das, was es in Sachsen noch nicht gibt. Der große Renner zur Zeit ist die freitägliche Indonesische Rijstafel (Reistafel). Die kommt sprachlich aus dem Niederländischen und bezeichnet einen großen Tisch voll verschiedener indonesischer Speisen, wie zum Beispiel Soto Ajam (javanische Hühnersuppe), Gado Gado (Gemüsevielfalt mit Erdnussauce), Beras Merah (roter Reis), Rendang Daging (ein Schmorgericht aus Sumatra, in Kokos geschmortes Rindfleisch) oder Sambal Goreng Bunchis (grüne Bohnen in süßpikanter Soße). In der "öffentlichen" Wohnküche könnt Ihr feiern, gemein-

sam kochen, helfen oder einfach nur zusehen und Euch unterhalten. Hier wird das Soziale am Kochen gelebt und der Koch oder die Köche sind mitten im Geschehen. Gern geben Birgit und Stan ihre Rezepte auch an die Gäste weiter. Außerdem gibt es jeden Sonntag einen thematischen Land-Brunch, für den Ihr Euch wie für die freitägliche Reistafel vorher anmelden solltet, da nur etwa 30 Plätze vorhanden sind. Für die Zukunft planen die beiden "Essen mit Händen", kulturelle Veranstaltungen sowie ein Tourismus-Entwicklungszentrum, in dem Ihr Euch Rat und Tat für Eure Projekte holen könnt. Das Credo des kreativen Paares lautet: "Wir wollen ein Schaufenster für alle sein!"

www.mio-minicamping.de  
**WORT UND BILD: KARSTEN SPEHR**



präsentiert von

