



# Landpartie

KULINARISCHE AUSFLUGSZIELE

**180**

HOFFESTE  
RESTAURANTS  
ERZEUGER

**NEUER WEIN**  
Die spannendsten  
Winzer an Elbe  
und Saale

**FISCH, FLEISCH  
& APFELSAFT**  
Einkaufstipps  
in Brandenburg

**VON HOFLÄDEN  
UND STERNEKÜCHEN**

**DAS BESTE AUS DER REGION**







# INHALT



TAGESSPIEGEL LANDPARTIE 2018

## 6 | WAS DAS LAND UNS GIBT

Brandenburgs Reichtum ist seine Natur.  
Köche entdecken die Produkte »von hier«

## 11 | JUNGE KÖCHE, DIE WAS WAGEN

Gastroteilnehmer Bernd Matthies stellt die  
Top-Restaurants im Nordosten vor

## KURZTRIPS

### 14 | EIN LICHT IN FINSTERWALDE

Frank Schreibers »Goldener Hahn«

### 18 | RUHE UND RAUKE

Die »Landlust Körzin« im Nuthe-Nieplitz-Tal

### 20 | BRANDENBURG LIEBT DICH!

»Café Lavendelhof« bei Potsdam

### 22 | SECHS GENIESSER STATIONEN

Von Mahl zu Mahl in Boitzenburg

### 26 | GERICHT KLEIN, GENUSS GROSS

»Kleines Haus« im Storchendorf Linum

### 28 | NEUE CHEFS AN DER MÜRITZ

»Zeislars Esszimmer« und »Leddermann«

### 32 | FRISCH AUS DER HAVEL

Flussfische kommen wieder auf den Tisch

### 34 | STÖR IST DIE NEUE FORELLE

Neue Produkte vom »Forellenhof Rottstock«



### 40 | DORFTEICH AUF DEM TELLER

REGIO-KÜCHE MIT HECHT, ENTE, BIRKE

## REGIONALE KÜCHE

### 40 | MEHR ALS SPREEWALDGURKE

Im Spreewald arbeiten die Köche  
an einer neuen regionalen Küche

### 44 | GEGNER DER GLOBALISIERUNG

Hyperregional: Daniel Schmidthaler lässt  
in der Uckermark lokalen Handel erblühen

### 51 | BIOKISTE AUS BRANDENBURG!

Was die Landwirte nach Berlin liefern.  
Eine Übersicht über die besten Biokisten

### 44 | SCHMIDTHALER

DER KOCH, DER AUS  
TABAKBAUERN GEMÜSE-  
GÄRTNER MACHT



### 56 | TOLLE WEINBERGE IM NORDEN

ELBE- UND SAALE-WINZER TRUMPFFEN AUF

## GENUSSMITTEL

### 56 | AUF SCHWUNG BEIM WEIN

An Saale und Elbe entstehen Weine, die  
sich mit süddeutschen messen können

### 64 | WILD, DIREKT AUS DEM WALD

Förster und Jäger, die Wildschwein,  
Hirsch und Reh aus der Region liefern

### 68 | FLEISCH VON ALTEN RASSEN

Paradox? Wer dieses Fleisch kauft,  
bewahrt die Rassen vor dem Aussterben

### 72 | BERLINS APFELGÜRTEL

Brandenburg war mal Apfelloand.  
Jetzt gibt es neue Anbieter und Säfte

### 78 | SCHNAPS & CO.

Frisch geerntet: Whisky, Gin und Korn  
aus Brandenburger Brennereien







**Störche, Backsteinbarock und herausragendes Essen im Kleinen Haus: Ganz schön viele Attraktionen in einem sehr kleinen Dorf namens Linum**





# Kleine Gerichte, großer Geschmack



Das »**KLEINE HAUS**« im beschaulichen Storchendorf Linum sorgt mit ausgefallenen Gerichten aus regionalen und saisonalen Zutaten für Hochgenuss. Seit zehn Jahren bietet Frank Buthmann hier Slow Food auf konstant hohem Niveau

**L**inum ist eines dieser Straßendörfer, durch das man schneller durch ist als man bremsen kann. Es liegt an der alten Poststraße zwischen Hamburg und Berlin und wenn man nicht aufpasst, verpasst man nicht nur die berühmten Störche, sondern auch Frank Buthmanns »Kleines Haus«. Das vor allem.

Schräg gegenüber der mächtigen neugotischen Backsteinkirche liegt das leuchtend rot gestrichene Gebäude. Auf der Terrasse laden Tisch und Stühle ein, drinnen ein gemütlicher Raum mit Holzofen. Beim Eintreten schaut man sofort in die offene Küche, in der Frank Buthmann an den Töpfen steht und den guten Geruch aufsteigen lässt, der den Gasträum füllt. Wer hierher kommt, bringt Zeit mit, denn frisch Zubereitetes braucht ein Weilchen.

**HIER WIRD ANDERS GEGESSEN.** Die Karte unterteilt in »Kalt, Flüssig, Warm, Hinterher«. Die Portionen, so warnt der Begleittext, seien nicht zum satt werden, wir sollten uns also nicht auf ein Gericht beschränken, sondern nach Herzenslust kombinieren, probieren und genießen. Buthmann arrangiert Bekanntes zu Ungewöhnlichem: eine Rosenkohlsuppe mit gebeizten Zicklein, ein Kassler mit Pak Choy, Kartoffelrahmsuppe mit Muscheln und Lauch. Dazu Essener Brot.

Das »Dreierlei vom Stechlinsee« zeigt das Konzept: Die Fische kommen aus der Region, die Portion ist nicht gerade üppig, aber die enorme Geschmacksvielfalt, die die drei unterschiedlichen Teile entwickeln, überzeugt. Ähnlich gilt es auch für den Blauschimmelkäse, der mit Birne und Röstzwiebel im Rosmarinsud daherkommt. Wer dann noch Hunger hat, kann einen der köstlichen Kuchen probieren oder ein Grießflammeri mit herrlich sauren Preiselbeeren genießen. Trotz des steten Besucherstroms hat die Bedienung ein Ohr für Sonderwünsche: Für die Kin-

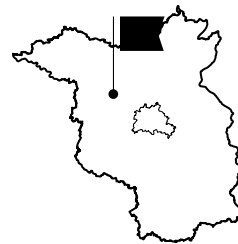
der gibt es – ohne dass sie auf der Karte stehen – Eierkuchen. Auch als Allergiker kann man sich hier getrost an den Koch wenden, denn der weiß genau, was in seinen Töpfen ist. Sogar die Getränke sind regional, wenn auch in etwas modifizierter Weise: die Säfte vom Linumer Landhof nebenan, die Weine aus guten Lagen an Saale, Unstrut, Rhein und aus dem Burgenland.

**NACH SO VIEL GENUSS** geht es mit wenigen Schritten hinunter zur Teichlandschaft. Kleine Wege führen an 36 Seen vorbei. Das Frühjahr beginnt mit der Ankunft des ersten Storchenspaars irgendwann im März. Nach und nach werden dann die im Ort verteilt liegenden Nester belegt und die Brut beginnt. Im Oktober ist »Kranich-Hochsaison«, dann wird es richtig voll: Von zwei Beobachtungstürmen lassen sich die großen grauen Vögel ungehindert beobachten und die Storchenschmiede informiert über Störche und Kraniche sowie das Ökosystem des Linumer Teichlands. Kulturbeflissene holen sich die Schlüssel für die Kirche oder machen gleich eine kleine Führung durch den überdimensioniert wirkenden Backsteinbau mit. Im ausgehenden 19. Jahrhundert war Linum noch ein Großlieferant von Torf zum Heizen für Berlin, daher der damalige Bevölkerungszuwachs und der neue, übergroße Kirchenbau. Heute genießt ein Storchenspaar den Blick vom hohen Turm bis es im Herbst wieder in den Süden geht und alles in Linum schließt.

MEIKEN ENDRUWEIT



**KLEINES HAUS LINUM**, Reservierung unbedingt empfohlen, Nauener Straße 58, 16833 Linum, geöffnet März – Sep Do – So 12 – 21 Uhr, Okt – Mitte Nov täglich 12 – 21 Uhr, freitags 15 – 21 Uhr, Tel. (033922) 90855, kleineshaus-linum.de



## TIPP

### STORCHENSCHMIEDE LINUM

Nauener Str. 54,  
16833 Linum, geöffnet vom 30. März bis  
Nov Mi – Fr 10 – 16 Uhr,  
Sa/So/Feiertage  
12 – 18 Uhr

### KIRCHE LINUM

Nauener Str. 49  
(Pfarrhaus),  
Schlüssel bei Schwester  
Anneliese Wilcke,  
Tel. (033922) 50260





Willkommen im kleinen  
Regenwald: Streuobst-  
wiesen bieten vielen  
Vögeln Lebensraum



# Berlins Apfelgürtel

In Brandenburg gibt es sie noch: **STREUOBSTWIESEN**, aus deren Äpfeln die Säfte für Hofläden auf dem Land und für manche Regale in Berlin gemacht werden.

Die Vision: Apfelsaft-Selbstversorgung durch einen dichten Ring von Streuobstwiesen rund um die Stadt



## Der Lunow

Alte Sorte aus dem Oderbruch: süß-sauer, gut lagerfähig, leider selten geworden

TEXT Meiken Endruweit

**G**elbe Schafsnase, Schöner von Nordhausen, Königlicher Kurzstiel: Hinter diesen wohlklingenden Namen verstecken sich wohlschmeckende alte Apfelsorten. Einst wegen der Geschmacksvielfalt gezüchtet, gibt es heute nur noch wenige Sorten, die zum kommerziellen Niedrigstammbau genutzt werden. Die alten Hochstammsorten verschwinden und mit ihnen die besondere Kulturform der Streuobstwiese. In Brandenburg wurden jahrzehntelang Streuobstwiesen gerodet, bloße Apfelplantagen rechnen sich nicht. Daher werden Äpfel »importiert«, mindestens aus dem Alten Land oder vom Bodensee, immer stärker jedoch aus noch fernen Gegenden. Doch in den letzten Jahren hat sich einiges geändert. Verschiedene Projekte und Anbieter haben den Wert der Streuobstwiesen erkannt und tragen nun zu Erhalt und Nutzung bei: Einzelne Mostereien, die in Hofläden und auf Berliner Wochenmärkten ihre Ware anbieten, der BUND, der Wiesen betreibt und aberntet, und der Saffhersteller Ostmost aus Berlin.

## ÖKOPARADIES STREUOBSTWIESE

Streuobstwiesen sind eine alte, extensive Form des Obstbaus. Damit die Krone sich voll entfalten kann, stehen die Bäume in größerem Ab-

stand »verstreut« auf einer Wiese, die als Weideland genutzt werden kann oder deren Heu als Futter dient. Die Kräuter und Gräser sind Heimat vieler Käfer-, Spinnen- und Bienenarten, Säuger wie Mäuse, Igel und Fledermäuse profitieren von den »kleinen Regenwäldern« ebenso wie seltene Vogelarten. Rund 5000 Arten beleben solch eine Wiese, ungestört durch Traktoren oder Pestizide – denn biozertifizierte Streuobstwiesen werden nicht gespritzt und im Herbst erfolgt die Ernte per Hand. Unterstützt wird die Natur lediglich, indem neue Keimlinge gepflanzt werden. »Eine Streuobstwiese ist wie ein Mehrgenerationenprojekt«, erklärt der Gründer Bernd Schock von der Saftmarke Ostmost. »Wir ernten die Bäume, die unsere Großeltern gepflanzt haben, und pflanzen neue Bäume für unsere Kinder.« Auch das unterscheidet die alten Apfelsorten von den neuen: Erst nach 30 Jahren ist der Baum ausgewachsen und voll ertragreich.

Damit der Apfel in die Flasche kommt, muss er gepresst werden. In ganz Brandenburg gibt es kleinere Lohnmostereien, die neben dem Pressen von mitgebrachtem Obst auch eigene Abfüllungen anbieten. Doch nicht alles, was in Brandenburg abgefüllt wird, kommt auch aus der Region: Zum einen verkaufen die Mostereien auch Säfte aus exotischen Früchten ➤



## Regionale Apfelsäfte in Berlin

### OSTMOST

in Cafés, Restaurants  
und bei der Bio-Company

### UM Bio

Apfelsäfte in zwölf  
Bioläden in Berlin-Mitte

### LINUMER LANDHOF,

Kernhofer Str. 21,  
10317 Berlin,  
Di – Sa 12 – 17 Uhr,  
linumer-landhof.de

# Bärentatze, regional

Früher war alles besser. Zurück zu Möhren und Kartoffeln,  
Kohl, Graupen, **STÖR, HIRSCH UND BÄR.**  
Warum die regionale Küche wirklich ausstarb

**B**erlin versorgt sich so international wie ein Kreuzfahrtschiff. Das Essen kommt aus dem Großmarkt, Butter aus Bayern, Fisch aus Norwegen, Fleisch aus Südamerika. Beim Kapitänsdinner auf der Adria-Tour verwandelt sich der argentinische Braten dann in »Saltimbocca alla Romana« - Italien-Fähnchen inklusive.

In der Hauptstadt hat inzwischen jeder Supermarkt Fächer für Regional-Lebensmittel aus dem Umland. Dabei kommen 99 Prozent des Essens aus der Ferne in die Stadt. Da kann bio-regio trenden, bis der Bauer weint.

In der guten alten Zeit, als noch Könige, Kaiser, Preußen regierten, kamen Fisch, Fleisch und Früchte selbstverständlich aus Brandenburg. Selbst der Wein war vor 200 Jahren »Von hier«. Am Stettiner Bahnhof – heute Nordbahnhof – lieferten Züge aus der Uckermark Kartoffeln und Schwedter Tabak an. Über den Görlitzer Bahnhof kamen neben Gurken und Leinöl auch jene Spreewald-Mädels in die Stadt, die dem Bahnhof den Namen Ammenbahnhof gaben: Sie stillten die Kinder von reichen, anämische Berlinerinnen. Und noch um 1900 sah man in Berliner Häfen und Kanälen das Wasser vor lauter Booten nicht: Lastkähne mit Holz und



**Marcus Franken**

hofft, dass nach dem Wolf auch der Bär wieder nach Brandenburg kommt.

Steinen, Hühnern und Schweinen, Kohl und Kohlrabi, Weizen und Roggen – alles aus Havelland, Fläming, Märkische Schweiz. Milch, Quark und Margarine brachten die Milchmädchen der Meierei Bolle – Bolles Kühe grasten im Umkreis von 200 Kilometern.

Ein Künstlerin der regionale Küche war Lina Morgenstern. Als »Suppenlina« hat sie in den 1870ern die Volksküchen nach Berlin gebracht. Gekocht

wurde, was billig war: In den Arbeiter- und Soldatenfamilien kamen Brühgraupen mit Rindfleisch, Grüne Erbsen mit Mohrrüben, Schwarzbrotputting, Backpflaumen, Biersuppe und Linsenspeisen auf den Tisch.

Als billiger Fisch war der Stör beliebt. In der Elbe bei Magdeburg wurden mit Netzen drei Meter lange Exemplare gefange. Auch Hirschohren, »frisch abgeschnitten, die Haut mit Haaren abgezogen und in nudelartige Stücke geschnitten« empfahl die billige Lina. Bärentatzen – scharf gebraten und mit Zitrone, Kapern und Senf – galten ihr als »größte Leckerbissen«. Allerdings hätte die Suppenlina die bereits im Zoo erlegen müssen: Der letzte Bär wurde 1741 in Brandenburg geschossen.

So begann der Niedergang der regionalen Küche.

## IMPRESSUM

**TAGESSPIEGEL LANDPARTIE**  
tagesspiegel.de

**Herausgeber**  
Stephan-Andreas Casdorff,  
Lorenz Maroldt

**Redaktion**  
Marcus Franken (Ltg.)

**Art Direktion**  
Suse Grützmacher

**Fotoredaktion**  
Kai-Uwe Heinrich (Ltg.),  
Kitty Kleist-Heinrich,  
Doris Spiekermann-Klaas

**Mitarbeit an dieser Ausgabe**  
Nadja Bossman, Peter Eichhorn,  
Meiken Endruweit, Manfred  
Kriener, Susanne Leimstoll,  
Bernd Matthies, Kai Röger,  
Barbara Schaefer, Stella  
Schalamon, Lara Schermer,  
Christiane Seiler, Luisa Willmann

**Lektorat**  
Wolfgang Köglmeier

**Verlag**  
Verlag Der Tagesspiegel GmbH  
Askanischer Platz 3,  
10963 Berlin  
www.tagesspiegel.de

**Geschäftsführung**  
Florian Kranefuß (Sprecher),  
Farhad Khalil,  
Ulrike Teschke

**Verlagsleitung**  
Philipp Nadler (Vermarktung),  
Sebastian Stier (Vertrieb)

**Verkaufsleitung**  
**Magazine**  
Nils Höfert

**Key Account/Anzeigenverkauf**  
Stefan Haase  
Tel 030 290 21-155 42  
stefan.haase@tagesspiegel.de

Arndt Klöckner  
Tel 030 290 21-155 59  
arndt.kloekner@tagesspiegel.de

**Produktionsleitung**  
Marco Schiffner

**Herstellungsleitung**  
Daniela Weber

**Layout und Produktion**  
Dagmar Brundert,  
Maria Glage,  
Christian Renner

**Druck**  
LSC Communications

**Abo- und Leserservice**  
Tel 030 290 21-502  
Fax 030 290 21-599  
leserservice@tagesspiegel.de

**Redaktionsschluss**  
9. Mai 2018

**ISBN** 978-3-946383-60-4

**Copyright 2018** für alle Beiträge  
bei Verlag Der Tagesspiegel  
GmbH. Nachdruck, Übernahme in  
digitale Medien sowie Vervielfältigung  
auf Datenträger CD-ROM,  
DVD-ROM etc. nur nach vorheriger  
Zustimmung durch den Verlag.