

2018
9,80 EURO

TAGESSPIEGEL



TAGESSPIEGEL
LANDPARTIE 2018

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



32 | HAVELFISCH

WO AUCH DER FLUSS-BARSCH WIEDER AUF DEN TISCH KOMMT



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

Gastrokritiker Bernd Matthies stellt die Top-Restaurants im Nordosten vor



40 | DORFTEICH AUF DEM TELLER

REGIO-KÜCHE MIT HECHT, ENTE, BIRKE



56 | TOLLE WEINBERGE IM NORDEN

ELBE- UND SAALE-WINZER TRUMPFEN AUF

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 GENIESSEN STATIONEN

Von Mahl zu Mahl in Boitzenburg

26 | GERICHT KLEIN, GENUSS GROSS

»Kleines Haus« im Storchendorf Linum

28 | NEUE CHEFS AN DER MÜRITZ

»Zeislers 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«

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

GENUSSMITTEL

56 | AUFSCHWUNG 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 Apfeland. Jetzt gibt es neue Anbieter und Säfte

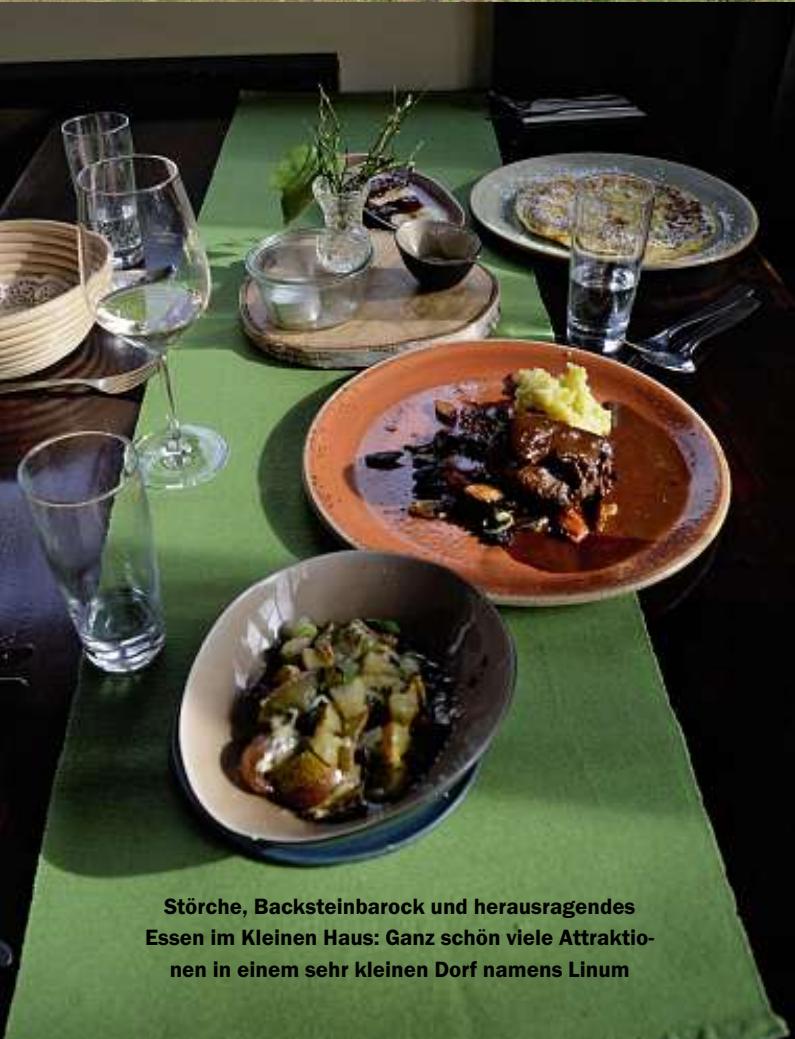
78 | SCHNAPS & CO.

Frisch geraftet: Whisky, Gin und Korn aus Brandenburger Brennereien

44 | SCHMIDTHALER
DER KOCH, DER AUS
TABAKBAUERN GEMÜSE-
GÄRTNER MACHT



KURZTRIPS



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

Linum ist eines dieser Straßendorfer, 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 Gastraum füllt. Wer hierher kommt, bringt Zeit mit, denn frisch Zubereitetes braucht ein Weilchen.

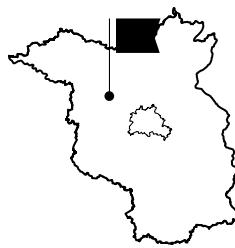
HIER WIRD ANDERS GEESSEN. Die Karte unterteilt in »Kalt, Flüssig, Warm, Hinterher«. Die Portionen, so warnt der Begleittext, seien nicht zum satt werden, wir sollten uns also nicht auf ein Gericht beschränken, sondern nach Herzenslust kombinieren, probieren und genießen. Buthmann arrangiert Bekanntes zu Ungewöhnlichem: eine Rosenkohlsuppe mit gebeizten Zicklein, ein Kasslertee 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 Rösti zwiebel im Rosmarinsud daherkommt. Wer dann noch Hunger hat, kann einen der köstlichen Kuchen probieren oder ein Grießflamme ri 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 Schritte hinunter zur Teichlandschaft. Kleine Wege führen an 36 Seen vorbei. Das Frühjahr beginnt mit der Ankunft des ersten Storchenpaars 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 Storchenpaar den Blick vom hohen Turm bis es im Herbst wieder in den Süden geht und alles in Linum schließt.

MEIKEN ENDRUWEIT



TIPP

STORCHEN-SCHMIEDE LINUM

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



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

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

Gelbe 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 Niedrigstammanbau 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 ferneren 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 Safthersteller 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



Berlin 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 Adriatour verwandelt sich der argentinische Braten dann in »Saltimbocca alla Romana« - Italien-Fähnchen inklusive.

In der Hauptstadt hat inzwischen jeder Supermarkt Fächer für Regionalebensmittel aus dem Umland. Dabei kommen 99 Prozent des Essens aus der Ferne in die Stadt. Da kann bio-regio trennen, 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-Mädchen in die Stadt, die dem Bahnhof den Namen Ammenbahnhof gaben: Sie stillten die Kinder von reichen, anämischen 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 Branden-
burg 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 Brühgruppen mit Rindfleisch, Grüne Erbsen mit Mohrrüben, Schwarzbrot pudding, 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 gefangen. Auch Hirschohren, »frisch abgeschnitten, die Haut mit Haaren abzogen 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.kloeckner@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.