

# Extra: Genussmagazin

## Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Genuss ist ein weites Feld, spricht alle Sinne an und macht das Leben schöner. »Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend«, hinterließ uns der Dichturfürst Johann Wolfgang von Goethe. Wer wollte ihm da widersprechen!?

Begeben Sie sich also auf eine Genussreise der ganz verschiedenen Art. Wir schlürfen feinste Weine in einer ebensolchen Ausstellung, setzen uns aufs Rad und genießen die Landschaft wie das, was die Menschen, die dort leben, aus ihren Naturschätzen produzieren, tauchen mal kurz ab in die Unterwelt und kosten Exotisches.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß und Genuss beim Lesen. Und vielleicht lassen Sie uns wissen, zu diesem Thema erstmals produzierten Beilage halten. Denn nichts ist so gut, dass man es nicht noch besser machen könnte.

Bis zum nächsten ndExtra wünsche ich Ihnen, liebe Leserinnen und Leser eine gute genussvolle Zeit. Heidi Diehl

## Inhalt

|   |      |
|---|------|
| Natur, Kultur und Kulinarik                   | S. 2 |
| Das »Prinzenpaar« kehrt zurück zu den Wurzeln | S. 3 |
| Mit Omas Eierlikör zur Selbstständigkeit      | S. 3 |
| Ab in die Unterwelt                           | S. 3 |
| Beim »lekker« Käse scharf abbiegen ...        | S. 4 |
| Schlemmerfltrat                               | S. 4 |
| Schmankerln-Tour                              | S. 4 |
| Wie wär's mal mit Insekten?                   | S. 4 |
| Das nächste Extra erscheint am 17. August     |      |
| Thema: »Aktiv und Gesund«                     |      |



Vier Meter im Durchmesser misst das monumentale Werk des Hallenser Künstlers Moritz Götze, das derzeit im Naumberger Nietzsche-Dokumentationszentrum zu sehen ist (Seite 3).

Foto: Heidi Diehl

Wer sich mit Knigge auskennt, kann sich in Restaurants weltweit auch ohne Worte mit dem Servicepersonal verständigen

## Kompliment bei 6.35 Uhr und informative »Löffelchenstellung«

Die Hälfte der Deutschen Restaurantbesucher gibt an, dass sie die Grundkenntnisse der Platzierung des Bestecks beherrschen. Das ergab eine aktuelle Umfrage des Online-Reservierungs-Services Bookatable by Michelin aus dem deutschsprachigen Raum.

Wer weiß, wie man mit der Platzierung des Bestecks kommuniziert, kann sich nach einem Essen ganz entspannt zurücklehnen und auch ohne Worte mit dem Kellner sprechen. Denn verschiedene Positionierungen von Messer und Gabel drücken Unterschiedliches aus. 55 Prozent der Deutschen geben an, sich mit dem richtigen Umgang mit Messer und Gabel gut auskennen und auch zu wissen, welche Positionen des Bestecks, welche Bedeutungen haben. 42 Prozent der Befragten besitzen auf diesem Gebiet zumindest Grundkenntnisse. Nur drei Pro-

zent der Umfrageteilnehmer geben an, sich damit nicht ausreichend auszukennen.

Um die allgemein gültige Bestecksprache in der Gastronomie zu verstehen, muss man sich den Teller wie eine Uhr vorstellen. Dabei sind Messer und Gabel die Zeiger. Wenn Messer und Gabel ein Dreieck bilden, auf der achten Stunde die Gabel und auf der zwanzigsten Minute das Messer – uhrzeitlich gesprochen also auf 8.20 Uhr –, zeigt man damit dem Kellner, dass man momentan eine Essenspause macht und noch nicht abgeräumt werden darf.

Wenn man Messer und Gabel parallel zueinander auf dem Teller ablegt, sodass die Griffe nach schräg rechts unten – also auf 4.20 Uhr – abgelegt sind, gibt man dem Kellner den Hinweis, dass man mit dem Essen fertig ist und der Teller abgeräumt werden kann.

Auch wenn es überhaupt nicht geschmeckt hat, kann man das mit Messer und Gabel ausdrücken. Weil diese Regel im Knigge nicht offiziell auftaucht, ist sie allerdings äußerst umstritten. Trotzdem wird sie häufig von Restaurantgästen als Signal ein-

gesetzt. Dabei werden Messer und Gabel zu einem Dreieck zueinander gelegt, wobei sich Klinge und Zinken in der Mitte überkreuzen und zwar in der 7.40-Uhr-Position.

Hat das Essen indes sehr gut geschmeckt, werden Messer und

Gabel mit beiden Griffen nach links unten – 5 nach halb 7 Uhr – parallel zueinander positioniert. Für den Kellner heißt das, er darf abräumen und dem Chefkoch ein Kompliment seines Gastes übermitteln.

In vielen Restaurants mit orientalischer Küche ist die »Löffelchenstellung« als nonverbale Kommunikation gebräuchlich. Diese hat aber nichts mit dem zärtlichen Miteinander von Mann und Frau zu tun. Vielmehr bedeutet sie im gastronomischen Zusammenhang, dass ein Gast den Teelöffel auf seinem leeren Teeglas platziert, sobald nicht mehr nachgeschenkt werden soll. In den Brauhäusern des Rheinlands gilt dasselbe übrigens für die Bierdeckel auf dem Glas. Wer hier die nächste Runde auslassen möchte, sollte sich mit der »Deckelchenstellung« auskennen.

Neben dem richtigen Umgang mit dem Besteck finden

viele deutsche Restaurantgäste vor allem Höflichkeit gegenüber dem Servicepersonal wichtig. Für 92 Prozent der Deutschen ist das sehr wichtig. 91 Prozent der Umfrageteilnehmer vermeiden es zudem, mit vollem Mund zu reden sowie schlürfende oder schmatzende Geräusche beim Essen zu machen. Ebenso unpassend finden 87 Prozent der Deutschen eine lautstarke Unterhaltung im Restaurant. Auf den hinteren Plätzen, jedoch auch für 60 Prozent wichtig, sind eine gute Körperhaltung am Tisch und das richtige Benutzen der Serviette.

Zu einem guten Benehmen gehört, dass man Termine absagt, die man nicht einhalten kann. Das gilt natürlich auch für den Restaurantbesuch. 68 Prozent der deutschen Kulinarik-Liebhaber stimmen dem zu und geben dem Restaurant vorab Bescheid, sobald sich die Perso-

nenanzahl oder Ankunftszeit im Restaurant ändert. Knapp ein Drittel meldet sich beim Restaurant, sobald sich die Personenanzahl um mehr als zwei ändert oder die Ankunftszeit um zehn Minuten nach hinten verschiebt. Nur zwei Prozent der deutschen Gäste geben dem Restaurant keine Information über Reservierungsänderungen.

Im Fall, dass die Tischreservierung gar nicht wahrgenommen werden kann, sagen 98 Prozent der Befragten in der Regel ab, sodass der Tisch für andere Gäste wieder frei wird. Ein Prozent der Befragten ist bemüht abzusagen, vergisst es aber manchmal einfach. Fast niemand (0,1 Prozent) sagt schlicht nicht ab. Für Gastronomen sind sogenannte »No-Shows« Umsatzeinbußen. Daher ist es wichtig, dass Gäste ihre Reservierung bei Nicht-Inanspruchnahme auch stornieren. *pidnd*



Foto: imago/Photocase

ANZEIGE  
BRANDENBURG RHEINLAND-PFALZ

**Reiterhof Helenenau**  
bei Bernau hat in den Sommerferien  
noch freie Plätze für Reiterferien  
☎ 03338/3313 www.helenenau.de

**Wo die Mosel am Schönsten ist in Leiwern**  
Nähe Trier, Jubiläum Karl Marx-Museum  
\*\*\* Gästehaus bietet ruh. FeWo's/Balk.  
☎ 06507-3405, www.weingut-thomas.de

SACHSEN

**Urlaub in der Felsenwelt**  
01824 Kurort Gohrisch  
z.B. 5 Ü/HP á la carte  
im DZ zu 225 €/P.  
**Pension „Waldidylle“**  
Papstsdorfer Straße 130  
**Annas Hof**  
Neue Hauptstraße 118  
Pamela und Thomas Kretzschmar  
Infos: ☎ 035021 – 683 56  
www.gohrisch.net

**EURO NATUR**  
Schenken Sie sich Unendlichkeit.  
Mit einer Testamentsspende an EuroNatur helfen Sie, das europäische Naturerbe für kommende Generationen zu bewahren.  
Wir informieren Sie gerne.  
Sabine Günther  
Telefon +49 (0)7732/9272-0  
testamentsspende@euronatur.org

MECKLENBURG-VORPOMMERN

**Urlaub direkt am Meer** auf der schönen Insel Usedom  
**Komfort & Service zum Verwöhnen**  
(u.a. Badelandschaft, Restaurants mit Meerblick & Terrassen, SPA „Seerose“, Cocktails, Bowlingbahn)  
**Ganzjährig attraktive Arrangements**  
Strandhotel Seerose Kölpinsee  
17459 Seebad Kölpinsee/Lodden • Strandstraße 1  
Tel.: (03 83 75) 540 • Fax: 541 99  
info@strandhotel-seerose.de • www.strandhotel-seerose.de

**Empfohlen von Dr. Dr. Elke Brandt \*\*\*\*Hotel Borstel-Treff**  
Am Mattenteig 6, 19406 Dabel, Tel. 038485 / 20150, www.borstel-treff.de  
**KUREN IN MECKLENBURG – STRESS ABBAUEN –**  
7 Ü ab 479 € p.P. im DZ  
14 Ü ab 754 € p.P. im DZ  
inkl. HP, 10 bzw. 20 Anwendungen  
Indikation: chronische Erschöpfung, Schmerzen im Bewegungsapparat, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Z.n. Schlaganfall, Prophylaxe  
Kassenzuschuss bis 220 € möglich  
**TAGUNGEN UND FAMILIENFEIERN/ HOCHZEITEN im „Haus Wildrose“ (für 30 – 150 Pers.)**  
**WELLNESS-WOCHE ab 344 €**  
**KUSCHELWOCHE/ENDE ab 103 €**  
**GUTSCHEINE für jede Gelegenheit**  
**URLAUBS- und VERHINDERUNGSPFLEGE**  
• Zimmerpreise ab 43 € p.P./N inkl. Fr.  
• Physiotherapie im Haus  
• 10% Rabatt für Mitglieder DIE LINKE  
• NEU: Präventionsreisen  
• NEU: Reiterferien  
• NEU: Trauungen im Haus Wildrose möglich

GRIECHENLAND

**Rhodos – Die Roseninsel**  
**8-tägige Kultur- und Erlebnisreise ab/an Dresden und Leipzig**  
**27.09. – 04.10.2018 ab 980 €**  
Sie fliegen von Dresden bzw. Leipzig nach Rhodos. Bei mehreren Ausflügen werden Sie vom Zauber der Insel begeistert sein. Sie besuchen Ausgrabungsstätten, verschiedene Sehenswürdigkeiten, eine Keramikfabrik, machen eine Inselrundfahrt mit Weinprobe u.v.a.m..  
Sie wohnen in einem 4-Sterne-Hotel (Landeskategorie) mit Frühstück und Abendessen.  
**Zusätzliches (pro Person im DZ):**  
• Einzelzimmerzuschlag 65 €  
• Zusatzausflug Filerimos 52 €  
Beratung und genauere Info's: nd-Anzeigenabteilung  
Frau Weigelt • Tel: (030) 2978-1842 • Fax: (030) 2978-1840

LESERREISEN

**200 JAHRE KARL MARX JUBILÄUMSFAHRT**  
Trier, Kurpfälzisches Palast  
Durchführungsgarantie  
INFO/BUCHUNG  
030/2978-1620  
Termin 11.10. - 14.10.2018  
p. P. im DZ € 599,-  
p. P. im EZ € 680,-  
**Leistungen**  
• Fahrt im modernen Reisebus von Berlin nach Trier und zurück  
• 3 Übernachtungen mit Frühstück im 4-Sterne-Hotel Mercure Porta Nigra in Trier  
• 2 Abendessen, 3-Gang-Menü  
• 1 Abendessen als Winzermahl mit Weinprobe auf einem Weingut in Trier Olewig  
• ca. 2-stündige Stadtführung „Auf den Spuren von Karl Marx“  
• Eintritt Karl-Marx-Haus  
• Eintritt Stadtmuseum Simeonstift  
• ca. 1-stündige Führung im Stadtmuseum Simeonstift „Stationen eines Lebens“  
• ca. 1,5-stündige Führung im Landesmuseum in der Sonderausstellung „Leben.Werk.Zeit“  
• Eintritt Museum am Dom  
(Mindestteilnehmerzahl: 25 Personen)  
Ausführliche Information: nd-Leserreisen, Frank Diekert, F.-Mehring-Platz 1, 10243 Berlin; leserreisen@nd-online.de; www.neues-deutschland.de/leserreisen  
Veranstalter: GR Individual- & Gruppenreisen GmbH, Strelitzer Chaussee 253, 17235 Neustrelitz

Deftig, süß und körnig: Barlachstadt Güstrow startet genüssliche Radtouren

Kultur, Natur und Kulinarik



Mit dem Rad auf GenussTour durch Mecklenburg-Vorpommern Foto: Güstrow Tourismus/Michael Behrens

Mit allen Sinnen genießen: Die Barlachstadt Güstrow lockt zweiradaffine Urlauber 2018 mit fünf GenussTouren in das kulturelle Herz Mecklenburgs. Zwischen Mai und September warten Ausflüge mit vielerlei entsprechenden Titeln wie »Die Süße«, »Die Körnige«, »Die Deftige« oder »Orgeltour mit Genuss« auf Pedalritter, die Bewegung, Gaumenfreuden und Erlebnisse miteinander verbinden möchten. Die Tagesfahrten haben eine Länge von rund 50 Kilometern und beinhalten neben jeder Menge Leckerbissen auch Führungen, Besichtigungen und kleine Konzerte.  
»Die Nachfrage nach thematischen Radausflügen in und um Güstrow ist in den letzten Jahren stetig gestiegen«, sagt Anett Zimmermann, Geschäftsführerin von Güstrow Tourismus e. V. »Umso mehr freuen wir uns, dass wir 2018 das etablierte Angebot auf mittlerweile fünf GenussTouren erweitern konnten«, so Zimmermann weiter. Die GenussTouren werden in Zusammenarbeit mit dem Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Club (ADFC) – Landesverband Mecklenburg-Vor-

pommern e. V. angeboten. Sie sind Teil des Projektes »Genussliches Güstrow«, welches über das Ministerium für Arbeit, Gleichstellung und Soziales Mecklenburg-Vorpommern mittels des Europäischen Sozialfonds für Deutschland gefördert wird.  
Die erste GenussTour des Jahres führt am 26. Mai 2018 unter dem Titel »Die Süße« nach einem stärkenden Frühstück in der Städtischen Galerie Wollhülle zum ehemaligen Zisterzienser-Nonnenkloster ins kleine Örtchen Rühn. Nach einer Ölkostung warten im weiteren Verlauf malerische Seeperspektiven, der Besuch eines Imkers sowie eine süße Kaffeepause auf sattelfeste Teilnehmer.  
Am 30. Juni 2018 feiert die »Orgeltour mit Genuss – 4 Kirchen mit Genuss für Auge, Ohr und Gaumen« Premiere. Bei der abwechslungsreichen Radreise geht es unter anderem in die Ortschaften Bellin, Zehna und Baddendiek, in denen immer wieder Kirchen mit historischen Orgeln besichtigt werden. Der Organist Jan von Busch begleitet den Ausflug, um die verschiedenen Kircheninstrumente beeindruckend

erklingen zu lassen. Ein weiterer Höhepunkt des neuen Angebots ist eine Mittagsrast im Bücherhotel Groß Breesen.  
»Die Körnige«-Radtour findet am 4. August 2018 statt und nimmt Teilnehmer, nach einer echt körnigen Stärkung in Güstrow, mit auf eine Rundreise zu einer Pasta-Manufaktur in Niendorf und in ein Apothekenmuseum in Schwaan. Die Kaffeepause findet im Feriendlandhof in Mistorf statt, bevor es motiviert zurück in die Barlachstadt geht.  
Eine weitere »Orgeltour mit Genuss« führt am 8. September 2018 gemeinsam mit dem Organisten Jan von Busch nach Ruchow, wo in der Dorfkirche die älteste Orgel Mecklenburgs zu finden ist. Nach einer musikalischen Kostprobe geht es zu einer historischen Mühle und auf einen Streifzug durchs Dorf Groß Uphal.  
Mit der GenussTour »Die Deftige« wird am 29. September 2018 das Ende der Radsaison markiert. Das Besondere: Nach einer idyllischen Radtour durch die Mecklenburgische Schweiz, bei der auch der beschauliche Ort Bellin mit seiner

Kirche und 600-jährigen Wandmalereien begeistert, treffen sich Teilnehmer aus Güstrow mit Radausflüglern aus dem nahe gelegenen Krakow am See im Bücherhotel Groß Breesen zum gemeinsamen Mittagsimbiss. Bevor es zu den Startpunkten zurückgeht, können unterwegs noch eine Keramikwerkstatt besichtigen und Einblicke in eine Pralinenherstellung vermittelt werden.  
Tipp: Wer an den erlebnisreichen Radausflügen teilnehmen möchte oder eigene Zweiradentdeckungen plant, kann in der Güstrow-Information sein Gepäck kostenlos aufbewahren lassen. Hier können zudem Mietfahrräder (auch E-Bikes) ausgeliehen werden und Radler umfangreiches Kartenmaterial für die Region erhalten. pi/nd  
Die Güstrower GenussTouren kosten 35 Euro beziehungsweise 39 Euro – inklusive aller Speisen und Führungen. Anmeldungen sind bis zehn Tage vor Tourenbeginn unter (03843)68 10 23 oder info@guestrow-tourismus.de möglich.  
Weitere Infos: www.guestrow-tourismus.de/genussTouren

Schwarzwälder Kirschtorte

Aber bitte mit viel Sahne!

Opulent türmen sich die Schichten aus Schokoladenbiskuit, Sauerkirschen, Sahne und Schokoladenraspeln zur Schwarzwälder Kirschtorte, dem kulinarischen Aushängeschild des Schwarzwaldes. Wer dem Geheimnis dieser weltberühmten Köstlichkeit auf die Spur kommen möchte, sucht am besten dort, wo die Spezialität zu Hause ist. Beim Schwarzwälder Kirschtortent-Backkurs im Café am Eck in Baiersbronn und im Café Pause in Freudenstadt teilen gleich zwei Meisterkonditoren ihr Wissen mit interessierten Gästen.  
In einer Schritt-für-Schritt-Vorführung zeigen Georg Klumpp und Claus-Dieter Wetzel, wie die Schwarzwälder Spezialität aus den einzelnen Komponenten zusammengesetzt wird. Das Sahnehäubchen dürfen die Kursteilnehmer dabei sprichwörtlich selbst aufsetzen: Sie verzieren die Torte mit Sahnecreme, Sauerkirschen und Schokoladenraspeln. Selbstverständlich wird die fertige Torte auch probiert. Abschließend erhalten die Teil-



Foto: Schwarzwald Plus GmbH/A. Meurer

nehmer ein Zertifikat und das Originalrezept der Schwarzwälder Köstlichkeit aus Meisterhand.  
Das 75-minütige Seminar findet das ganze Jahr über wöchentlich statt, eine Anmeldung ist erforderlich. Mit der Gästekarte Schwarzwald Plus ist die Teilnahme kostenlos. pi/nd  
Die Schwarzwald Plus Karte vereint über 100 echte Schwarzwald-Erlebnisse in der Nationalparkregion: Von Naturerlebnissen bis zu kulinarischen regionalen Spezialitäten. Mit der Karte genießen Gäste überall kostenlos freie Fahrt und freien Eintritt.  
Weitere Informationen unter: www.schwarzwaldplus.de

Das Extra Rätsel

Mit uns lernen Sie die Insel Rügen kennen!

**Pension „Jägerhaus“**  
Familie Brückner - OT Lonvitz Nr. 15  
18581 Putbus auf Rügen  
☎ 038301/87046 ☎ 038301/87047  
www.ruegen-zimmer.com

|  |   |                                  |                                     |                                      |                                    |                             |   |                                       |   |                  |   |
|--|---|----------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|---|---------------------------------------|---|------------------|---|
| Funda-<br>ment                                 | Spuk-<br>gestalt                        | Winkler-<br>krabben<br>(zoolog.) | Frei-<br>denker                     | Abk.:<br>neu-<br>nieder-<br>ländisch | westl.<br>Welt-<br>macht<br>(Abk.) | Nudis-<br>mus<br>(Abk.)     | chem.<br>Zeichen<br>Stron-<br>tium        | immer<br>wieder-<br>kehrend<br>(med.) | Jegers<br>Grüß-<br>wort                   | Knochen-<br>leim | dt. TV-<br>Modera-<br>tor (Rup-<br>recht) |
| 7  |   |                                  |                                     | flaches<br>Trink-<br>gefäß           | 10                                 |                             |   |                                       |   |                  |   |
| seem.:<br>anwerben                             | Material<br>alter<br>Schall-<br>platten | 3                                |                                     |                                      |                                    | Meer-<br>katze<br>(...affe) |   | 4                                     |   |                  |   |
|  |   |                                  | Werber<br>in einer<br>Zeitung       |                                      |                                    |                             | japani-<br>sche<br>Meile                  |                                       | ugs.:<br>Rausch-<br>gift                  |                  |   |
| italie-<br>nischer<br>Motor-<br>roller         | US-<br>Tänzer<br>† (Fred)               |                                  | Abk.:<br>in Grün-<br>dung           |                                      | 5                                  |                             | Vorname<br>Tsche-<br>chows                |                                       | persön-<br>liches<br>Fürwort<br>(3. Fall) |                  | Sitz des<br>Denkver-<br>mögens            |
| tropische<br>Frucht-<br>stauda                 |   |                                  |                                     |                                      |                                    |                             |   |                                       |   | 2                |   |
| Kloster<br>in<br>Umbrien                       | 9                                       |                                  |                                     | ekel-<br>haft,<br>gemein             |                                    |                             | enthalten-<br>samer<br>Lebens-<br>stil    |                                       | dt. Fußball-<br>trainer,<br>Jürgen ...    |                  | Kfz-Z.<br>Sieg-<br>burg                   |
| dicker<br>Haar-<br>knoten                      | alba-<br>nische<br>Währung              |                                  | Abk.:<br>Fracht-<br>tonne           |                                      |                                    |                             | int.<br>Kfz-K.<br>Sri<br>Lanka            |                                       | Ausruf<br>des<br>Schau-<br>dorns          |                  | 8   |
| Wappen-<br>blume                               |   |                                  |                                     | franz.,<br>span.,<br>Fürwort:<br>du  | ein<br>Schnell-<br>zug<br>(Abk.)   |                             | persön-<br>liches<br>Fürwort<br>(4. Fall) | hohe<br>Spiel-<br>karte               | Initialen<br>der<br>Temple                |                  | zusam-<br>menge-<br>hörige<br>Zwei        |
| 6  |   |                                  | Ent-<br>scheidung                   |                                      |                                    |                             |   |                                       |   |                  | 1   |
| deutsche<br>Vorsilbe<br>für „aus-<br>einander“ |   |                                  | Schüler<br>einer<br>Hoch-<br>schule |                                      |                                    |                             |   | auf-<br>schich-<br>ten                |   |                  |   |

www.raetselschmiede.de

Lösungswort

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

Und das können Sie gewinnen

- Preis: 5 Übernachtungen inkl. Frühstück für 2 Pers. im DZ der Pension »Jägerhaus« Putbus auf Rügen mit einer rügentypischen Überraschung und einer Fahrt mit dem »Rasenden Roland« (buchbar vom 15.10.2018 bis 15.4.2019, außer Feiertage)
  - Preis: 2 Tickets für die trÄ-NENPALAST-Veranstaltung »Einsichten eines linken Konservativen« mit Norbert Blümm in der Distel am 24. Juni um 14 Uhr
  - Preis: eine LED-Leuchtlampe (gesponsert von Fielmann)
- Schreiben Sie das Lösungswort auf eine Postkarte und schicken Sie es an:  
neues deutschland  
Anzeigen Geschäftskunden  
Franz-Mehring-Platz 1,  
10243 Berlin
- Einsendeschluss:** 1. Juni
- Die Gewinner werden im nächsten Extra bekanntgegeben.
- Lösungswort des letzten Rätsels:**  
»Vorfriede«
- Die Gewinner:**
- Preis: Peter Hilgenfeld, Stendal
  - Preis: Ilona Jessulat, Leipzig
  - Preis: Sigrun Teichmann, Sangerhausen

## Nachrichten

## Erst Instrumente schnitzen, dann spielen

Eine Flöte aus Möhren und Trommeln aus Kürbissen: Bei dem kulinarischen Festival Solanum in Rheinsberg (Ostprignitz-Ruppin) wird tatsächlich mit Gemüse Musik gemacht. Das Vegetable Orchestra Wien wird bei dem Festival, das vom 25. bis 27. Mai stattfindet, auftreten. Die Musiker, die am 26. Mai zu sehen sind, spielen bereits in Warschau, Paris und Madrid. Sie müssen ihre Instrumente vor jedem Auftritt frisch herstellen. »Das Instrumentarium ausschließlich aus Gemüse ist, entsteht ein eigenständiger Klangstil, der mit herkömmlichen Instrumenten nicht zu erreichen ist«, hieß es. Wer beim Konzert Appetit bekommt, für den gibt's als Zugabe Gemüsesuppe. *pi/nd*

solanum-verein.de

## »Alles Joghurt«

Ab 7. Juli heißt es in Sterzing in Südtirol wieder »Alles Joghurt«. Bereits zum 20. Mal finden die »Joghurttage« statt. Insider wissen, dass das Sterzinger Joghurt zu den besten in Italien zählt. Und das ist für die Einwohner Anlass genug, ein Fest für Familien und Gourmets rund um die kostbaren Milchprodukte zu veranstalten. Ob eine Führung durch den Sterzinger Milchhof, Erlebnistage am Bauernhof oder Kinderkräuterwanderungen – es gibt viel zu erleben. In eine fabelhafte Welt tauchen die Kleinsten bei der Märchenstunde mit Geschichtenerzählerinnen. Handwerk und Verkostungen stehen während der Joghurttage im Mittelpunkt. *pi/nd*

»Joghurttage«, 7. bis 15. Juli.  
Infos: joghurttage.com/

## Kulinarische Touren

Deichelmauke, Griegeniffen, Neinerlaa und Schwarzes Eis? – Noch nie gehört? Dann wird es höchste Zeit! Denn hinter diesen Begriffen verstecken sich einige der köstlichen Geschmackserlebnisse einer Landpartie durch Sachsen, zu der die Journalistin Jana Schütze und der Fotograf Andreas Krone im neuen Reiseführer »Kulinarische Touren durch Sachsens Dörfer« einladen. In allen 18 Dörfern der Anbietergemeinschaft »Urlaub in Sachsens Dörfern« haben sie vorgekostet. Wenn Tilo Semmer in Guttau/Wartha Geschichten über seine Karpfen erzählt, Kräuterfrau Janet Hoffmann in Saupsdorf beim Anblick von Unkraut ins Schwärmen gerät oder Imker Fritz Woiß in Zabeltitz begeistert von seinen »30 Königinnen« spricht, dann packt einen die Lust auf eine sächsische Landpartie. *pi/nd*

»Kulinarische Touren durch Sachsens Dörfer«, Saxophon Verlag, 12,90 €

## Impressum

Extra  
Verlagsbeilage der Tageszeitung neues deutschland

Redaktion und Gestaltung:  
Katja Choudhuri, Heidi Diehl

Anzeigenverkauf  
Sabine Weigelt -1842  
Telefax: -1840  
E-Mail: s.weigelt@nd-online.de

Es gilt die Anzeigenpreisliste  
Nr. 28 vom 1. Januar 2018  
www.neues-deutschland.de

## Grandios: Die Ausstellung »Grand Tour – Made in Kaisersaschern« und große Weine der Region im Nietzsche-Haus Naumburg

## Das »Prinzenpaar« kehrt zurück zu den Wurzeln

Von Heidi Diehl

Hinaus in die Welt und somit ins wahre Leben wurden im 18. Jahrhundert Prinzen und andere junge Adlige geschickt, um sich vor dem kommenden Ernst des Lebens die Hörner abzustoßen und um ihren Horizont zu erweitern. Von edlem Geschlecht waren die beiden »Prinzen« Moritz Götze und Rüdiger Giebler zwar nicht, als sich die beiden Freunde aus Halle an der Saale vor mehr als 30 Jahren auf ihre Grand Tour begaben: Zu Fuß, auf dem Fahrrad, im Faltboot, im Auto oder mit der Bahn machten sie sich auf den Weg. Wobei – anders als bei echten Prinzen – ihr Entdeckungsradius schon deshalb eingeschränkt war, weil sie in einem Land lebten, das man ohne besondere Beziehungen nicht so ohne Weiteres verlassen konnte. Und so führte ihre Grand Tour in mehr oder weniger großen Kreisen um ihre Heimatstadt durch Mitteldeutschland und dessen widersprüchliche Geschichte – sie schauten den Menschen aufs Maul und auf die Finger und verarbeiteten ihre Sicht auf Land und Leute in Form von Bildern.

Vor gut 20 Jahren dann, als die Welt auch für sie grenzenlos geworden war und sie ihre Grand Tour längst weiter in Richtung des zuvor verbotenen Terrains ausgedehnt hatten, bekamen die künstlerisch sehr verschiedenen Freunde den Auftrag für eine gemeinsame Ausstellung in Brüssel. Dort entstand auch die Idee für ihr wohl weltweit einzigartiges Ausstellungsprojekt, die »Grand Tour – Made in Kaisersaschern«.

Kaisersaschern? Ist das nicht jener imaginäre Ort in Mitteldeutschland, den Thomas Mann in seinem Roman »Doktor Faustus« erfunden hat? Der Ort, in dem sein Held Adrian Leverkühn aufwächst? – Richtig! Und hinter dem fiktiven Adrian, geboren in Buchel bei Weißenfels, verbarg sich im wahren Leben niemand anders als der Philosoph Friedrich Nietzsche, der in Röcken, unweit von Weißenfels zur Welt kam und in Naumburg an der Saale aufwuchs. Dort, in Nietzsches Wohnhaus und dem angeschlossenen Nietzsche-Dokumentationszentrum macht jetzt die Ausstellung der beiden Hallenser Künstler Halt. Sie ist also angekommen mitten in Kaisersaschern, feiert hier gewissermaßen ihr Bergfest an der 17. von insgesamt 32 Stationen, die sie – mit Ausnahme von Afrika



Moritz Götze (l.) und Rüdiger Giebler nehmen Friedrich Nietzsche in die Mitte, André Gussek (r.) steuert den Wein im Glas bei.

Fotos: Heidi Diehl

– auf alle Kontinente führen wird. Angefangen hat die Grand Tour vor zwei Jahren in der Brüsseler Landesvertretung von Sachsen-Anhalt. Bis 2019 zieht sie nun durch Deutschland und die Welt und beleuchtet mit ihren Bildern Geschichte und Gegenwart Mitteldeutschlands aus Sicht von Götze und Giebler, erzählt über Menschen und deren Lebensansichten, von geistigen Glanz- und verheerenden Fehlleistungen.

Naumburg indes bedeutet für das »Prinzenpaar« aus Halle mehr als nur eine Etappe auf ihrer Grand Tour: Für beide ist die Stadt so etwas wie ein Nachhausekommen. Für den 1958 geborenen Rüdiger Giebler waren Naumburg und Umgebung »mein Erstkontakt mit der großen weiten Welt«, auf Tagesausflügen mit Mama und Papa in den 60er Jahren. Und der sechs Jahre jüngere Moritz Götze erlernte Anfang der 80er Jahre in der Domstadt und im benachbarten Bad Kösen das Möbeltischlerhandwerk. »Hier, wo ich jede Gasse kenne, meine Werke zeigen zu dürfen, ist für mich der emotionale Höhepunkt der weltweiten Ausstellungstour«, sagt er.

Manche der in Naumburg gezeigten Bilder sind auch an anderen Ausstellungsorten zu sehen, andere wurden extra für die

Domstadt geschaffen, setzen sich explizit mit Nietzsche und seinem Denken auseinander und knüpfen an eine Ausstellung zum Thema »Nietzsche deutsch?« an, die 2015 am gleichen Ort stattfand. Damals stand Dürers Kupferstich »Ritter, Tod und Teufel« im Mittelpunkt der Exposition, das einzige Bild, das Friedrich Nietzsche einst seiner Schwester geschenkt hatte. Er sah darin eine Art Selbst-



Muster zu blenden, mehr zu scheinen, als sie sind«. Doch wer sich die Mühe macht, sich in das vermeintlich wirre »Gekritzle« hineinzudenken, entdeckt die tiefgründige Auseinandersetzung Gieblers mit den Themen. Er selbst sagt über sich und seine Art zu zeichnen, er lausche dem »letzten Echo des Expressionsismus«.

sich teils in eine Schutthalde abgelegter Dinge verwandelt, teils in einen erloschenen Vulkan und gar in eine Sprengmine.

Vis-à-vis dem farbenfreudigen »Hingucker« von vier Metern Durchmesser hängt eine Adaption seines Freundes Rüdiger Giebler auf das berühmte Gemälde von Curt Stoeving aus dem Jahr 1894, das den kranken Nietzsche auf der Veranda seines Naumburger Wohnhauses zeigt.

Zwei Künstler – zwei gänzlich verschiedene Handschriften: Giebler, dessen Arbeiten bei oberflächlicher Betrachtung häufig etwas chaotisch wirken, wie ein Gewirr von Linien oder, wie einer seiner Freunde sagt, »wie auf Zeichnungen von Kindern oder sogenannten Geisteskranken, die in ihrer eigenen Welt leben und noch nicht die Kunst gelernt haben, durch fertige

Muster zu blenden, mehr zu scheinen, als sie sind«. Doch wer sich die Mühe macht, sich in das vermeintlich wirre »Gekritzle« hineinzudenken, entdeckt die tiefgründige Auseinandersetzung Gieblers mit den Themen. Er selbst sagt über sich und seine Art zu zeichnen, er lausche dem »letzten Echo des Expressionsismus«.

Ganz anders Götze: Seine extrem farbenfrohen Werke kommen manchmal fast kindlich naiv daher, sind voller melancholischer Untertöne, häufig durchdrungen von einer tiefgehenden Traurigkeit. Der Spiegel schrieb 2012 über ihn: »Moritz Götze erfand den deutschen Pop, rehabilitierte die Historienmalerei, holte die allegorische Kunst zurück ins pralle Leben.« Anders als Giebler, der sein künstlerisches Handwerk von der Pike auf an der Burg Giebichenstein lernte, die er 1986 als diplomierter Maler und Grafiker verließ, schlug sich Götze nach seiner Möbeltischlerlehre zunächst als Lebenskünstler durch, jobbte in einer Kohlenanzünderfabrik und spielte in Punkbands. Sein künstlerisches Können – das er als Sohn eines Künstlerpaars in Ansätzen wohl auch in die Wiege gelegt bekam – erarbeitete er sich Stück für Stück autodidaktisch, was ihm Anfang der 90er Jahre dann sogar eine Lehrtätigkeit auf der Burg Giebichenstein, heute Hochschule für Kunst und Design in Halle, einbrachte.

Vielleicht war es ja die Überlegung, dass man das Grand-Tour-Bergfest gebührend feiern sollte, vielleicht aber auch nur das Wissen der beiden Künstler um den ausgezeichneten Wein aus der heimischen Saale-Unstrut-Region – den auch Nietzsche zu schätzen wusste –, dass die Ausstellung bei ihrer Naumburger Station um Kunstwerke ganz anderer Art ergänzt wurde:

um vier Weine von zwei der besten Naumburger Winzer: André Gussek und Matthias Hey. Die Idee dazu hatte Moritz Götze. Er fragte seinen Freund, den Weinspezialisten Rainer Huppenbauer, der in Naumburg die Saale-Unstrut-Vinothek mit dem Besten führt, was die Region zu bieten hat, ob der ihm bei der Auswahl der Winzer helfen könne. Weder Gussek noch Hey musste der Weinprofi überreden, beide waren sofort Feuer und Flamme für das gemeinsame Projekt. Und so gibt es nun nicht nur große Kunst im Nietzsche-Haus zu sehen, sondern auch ebensolche in Flaschen zu kaufen. Je einen Roten und einen Weißen von Gussek und Hey, grafisch geschmückt mit Etiketten von Götze und Giebler. »Das adelt nicht nur unsere Weine, sondern unsere ganze Region«, sagte André Gussek auf der Vernissage der Ausstellung gegenüber »nd«.

Übrigens: Wer von der auf 1560 Flaschen limitierten Grand-Tour-Sonderedition etwas bekommen möchte, sollte sich spüren. Denn nicht nur Genießer sind scharf auf diese Weine – die es nur in der Sonderabfüllung gibt –, sondern auch Sammler, die sie als süßige Wertanlage in wohltemperierte dunkle Keller verbannen. Was irgendwie schon verstandlich, aber dennoch jammer-schade ist: Denn diese Weine sind wirklich »ganz großes Kino« – vor allem im Glas!

## Infos

Die Ausstellung »Grand Tour – Made in Kaisersaschern« ist bis zum 29. Oktober 2018 im Nietzsche-Haus und Nietzsche-Dokumentationszentrum Naumburg, Weingarten 18, zu sehen. Geöffnet Di-Fr: 14-17 Uhr, Sa-So und Feiertage: 10-17 Uhr  
Tel.: (03445) 201 638 oder (03445) 703 503  
www.mv-naumburg.de/nietzschehaus

Zur Ausstellung ist ein umfangreicher Katalog erschienen.

## Weine zur Ausstellung:

Die limitierten Weine kann man in der Saale-Unstrut-Vinothek in Naumburg, Steinweg 9, direkt kaufen oder online bestellen. Exakte Beschreibungen der Weine auf der Website.  
Tel.: (03445) 65 92 819  
www.saale-unstrut-vinothek.de

## ScharfesGELB – von einem Partygag zum deutschlandweiten Likörsortiment

## Mit Omas Eierlikör zur Selbstständigkeit

Schon seit acht Jahren produzieren Danilo Trasper und Heiko Tänzer scharfesGELB in Senftenberg. Die alten Räumlichkeiten genügen jedoch der stetig wachsenden Nachfrage nicht mehr. Aus diesem Grund wurde jetzt die neue Schau-Manufaktur bezogen. »Was die Gurke für den Spreewald ist, ist scharfesGELB für das Lausitzer Seenland«, so Geschäftsführer Heiko Tänzer.

In der neuen Produktionsstätte bieten Trasper und Tänzer auch Führungen an. »Wir zeigen Bilder aus unserer Anfangszeit, führen unsere Abfüllmaschine vor, und auf Wunsch kann man auch seine eigene Flasche abfüllen«, erklärt Tänzer.

Was einst Tänzers Oma für die Familie nebenbei angerührt hat, machen die »scharfen« Jungs mittlerweile in Vollzeit als Hauptgeschäft. »Es war ein lustiger Zufall, dass es überhaupt so weit kam«, erläutert Tänzer. »Alles fing auf einem Junggesellenabschied auf dem Senftenberger See an. Wir hatten zu

wenig Spirituosen eingepackt, und irgendwann hatten wir nur noch ein paar Flaschen von Omas Eierlikör. Erst wollte ihn keiner trinken, dann waren sie aber alle begeistert.« Und so kam es, dass Trasper gemeinsam mit Tänzer begann, Eierlikör anzuführen. »2010 haben wir die Firma gegründet«, so Trasper. Bis Anfang 2018 musste Traspers alte Backstube



Den Eierlikör gibt es in zahlreichen Varianten.

Foto: Unternehmen

in der Senftenberger Mittelstraße für die Likörproduktion erhalten. »Zuletzt genügte sie unseren Ansprüchen nicht mehr. Die Lagerfläche war zu klein, die Produktion zu langsam«, erklärt Trasper. »In der neuen Produktionsstätte haben wir eine neue Abfüllanlage und vor allem mehr Lagerraum. Jetzt ist es möglich, mehr als die doppelte Menge zu produzieren.

Und so nebenbei haben wir auch vier neue Arbeitsplätze geschaffen.«

ScharfesGELB hat sich über die Jahre vom ursprünglichen Eierlikör zu einer Vielzahl von Produkten gewandelt: »Wir verwenden Eierlikör nur noch als Grundlage für unsere Liköre, ansonsten arbeiten wir viel mit Milchprodukten und besonderen Geschmacksrichtungen«, sagt Tänzer. Aktuell gibt es neben dem klassischen Likör auch Schoko-Minz-Likör, einen mit Sanddorn oder auch mit Kürbiskernen. »Mit diesen Likören sind wir deutschlandweit bei Getränke- und Lebensmittelmärkten vertreten«, führt Tänzer stolz aus. »Angefangen hat zwar alles hier in der Lausitz, mittlerweile findet man uns aber auch in München, Rostock oder Saarbrücken.« *pi/nd*

Produktionsrundgänge für Gruppen ab zehn Personen, Preis 6 Euro. Geöffnet ist die neue Manufaktur auf der Spremberger Straße 23 in Senftenberg montags bis freitags, 9 bis 17 Uhr.

## Jubiläumsfest in Traben-Trarbacher Weinkellern

## Ab in die Unterwelt



In der Traben-Trarbacher Unterwelt

www.photone.fotograf.de

Zum Jakobstag – dem Zunftweinfest der Stadtschröter – gab es 2008 die erste Unterwelt-Führung durch die Traben-Trarbacher Weinkeller. Mittlerweile besuchen jährlich Tausende Besucher die Keller. Auch Veranstaltungen wie die Unterwelt-Weinprobe anlässlich des Moselweinfestivals und der Mosel-Wein-Nachts-Markt finden in den unterirdischen Weinkellern statt.

Zum Anlass des 10-jährigen Jubiläums wird die Unterwelt am 11. August ab 17 Uhr geöffnet. In verschiedenen Kellern erwar-

tet die Besucher ein interessantes und sehenswertes Programm zu abendlicher Stunde. Jeder Keller präsentiert sich dabei auf ganz individuelle Weise. Von der historischen Kellerarbeit über die Entstehungsgeschichte der Führungen bis zum Weinhandel und die Weinherstellung erfährt der Besucher allerhand Wissenswertes und kann auch Weine probieren. *pi/nd*

Infos: Tourist-Information Traben-Trarbach, Tel.: (06541) 83986; E-Mail: info@traben-trarbach.de

Der Kanton Fribourg startet kulinarisch in den Sommer

# Schlemmerflatrate

Die bei Feinschmeckern weltbekannte »Creme double de la Gruyere«, auch Greizer Doppelrahm genannt, ist empfindlich wie eine Diva und wird deshalb am besten gleich vor Ort gegessen. Beim Doppelrahmfestival vom 1. bis 3. Juni führt ein Verkostungsparcours durch das schweizer Städtchen Gruyeres und zum Dessert gibt's zur »Creme de la Creme« eine 100 Meter lange Skulptur aus Baiser. Am



Beliebt: Früchte, Creme double und Meringues Foto: Region Fribourg

Der Greizer Doppelrahm kommt in der Schweiz gern auch pur als Nachtisch zusammen mit Meringues (Baiser) und Frühlings auf den Tisch. Während des Festivals werden regionale Bäcker und Konditoren versuchen, die größte Meringue der Welt herzustellen – sie wollen den Weltrekord von 100 Metern und zum Dessert gibt's zur »Creme de la Creme« eine 100 Meter lange Skulptur aus Baiser. Am

selben Wochenende dreht sich im Nachbarort Charmey alles um die Brennnessel. Das heimische Superfood ist wegen seiner Vielseitigkeit inzwischen auch bei Gourmets und Spitzenköchen beliebt.

Mit einer Festkarte als Schlemmerflatrate flanieren Besucher am ersten Wochenende im Juni entlang verschiedener Probestationen durch Gruyeres im Kanton Fribourg. Und können sich selbst davon überzeugen, dass Alpermacaroni, Bergsuppe und Pralinen durch den Fettgehalt des Doppelrahms ein unvergleichliches Aroma bekommen. Wer möchte, kann die sämige weiße Masse bei einem Workshop selbst herstellen und zum Nachkochen für Zuhause gibt es für alle Interessierte ein Festival-Rezeptheft.

Weitere Infos: [www.fribourgregion.ch](http://www.fribourgregion.ch)

Sinnesreise durch die Uckermark in Brandenburgs Nordosten

# Beim »lekker« Käse scharf abbiegen ...

Von Heidi Diehl

Prenzlau, die Hauptstadt der Uckermark, ist mit dem Regionalzug von Berlin in 90 Minuten erreicht. Von nun an geht's mit eigener Kraft weiter. Bald schon wird sich das als großer Vorteil erweisen, denn wer viel in die Pedale tritt, kann auch viel essen, ohne ein schlechtes Gewissen zu haben. Zwei Tage lang wollen wir durch die ursprüngliche Landschaft im Nordosten Brandenburgs radeln und dabei mit allen Sinnen genießen.

In Prenzlau mit seinem imposanten Wahrzeichen, der Marienkirche aus dem 13. Jahrhundert, legen wir noch einen kurzen Zwischenstopp ein – bei »Q-Regio«, dem Laden für regionale Produkte. Die Palette ist riesig, reicht von Säften über Marmeladen, Käse, Backwaren, Fleisch bis hin zu Weinen. Laut der eigenen Website können Einheimische und Touristen zwischen 1000 Produkten wählen – und auch online kaufen.

Uns läuft schon beim Anblick das Wasser im Munde zusammen. Also rauf aufs Rad und flott ins gut 14 Kilometer entfernte Bandelow, wo der Uckerkaas herkommt, den wir im »Q-Regio« schon mal probiert haben. Lekker, wie (nicht nur) die Holländer bei jeder Gelegenheit sagen, wenn ihnen etwas gefällt oder schmeckt. Lekker auch der Weg dorthin, radeln wir doch immer auf einem der schönsten Radwege Deutschlands, dem Berlin-Usedom. Das Dorf ist bald erreicht, lange suchen müssen wir nicht, um die Uckerkaas-Bauernkäserei zu finden. Hier gibt es nur ein paar Häuser, in denen die rund 200 Einwohner zu Hause sind. Auf jeden von ihnen aber kommen sieben Kühe. Sie gehören Pieter Wolters, der mit seinen Söhnen das Dörfchen an der Landesgrenze zu Mecklenburg zu einer Art Pilgerstätte für Käseliebhaber gemacht hat. Täglich liefern die Tiere rund 4000 Liter Milch, die in der Gläsernen Käserei zu mehr als 20 verschiedenen Sorten verarbeitet und zum Teil im nahe gelegenen Angermünde von der Firma Hemme Milch zu Joghurt und Co. veredelt werden.

»Lekker« finden es die Bandelower längst auch, dass Pieter Wolters vor nunmehr fast 25 Jahren seine holländische Heimat gegen die Uckermark getauscht hat, schuf er doch 60 Arbeitsplätze im Dorf. Als Anfang der 90er seine Söhne in seinen Betrieb in Holland einsteigen wollten, erwies er sich für drei als zu klein, und nirgendwo im Land konnte er was Passendes finden. Also machte sich Pieter Wolters auf den Weg, schaute sich in Dänemark, Mexiko, Frankreich und verschiedenen Gegenden Deutschlands um. Vergebens. Erst als ihn ein Urlaub in den Osten Deutschlands führte und zufällig auch in die Uckermark, wurde er fündig. Bald schon zog er mit der gesamten Familie in den am dünnsten besiedeltesten Zipfel Brandenburgs, um hier lekker Käse zu machen. Über Anfangsschwierigkeiten kann er heute nur noch lachen, längst gelten Pieter Wolters, seine Kinder und deren Familien als Einheimische – nach Holland fahren sie nur noch im Urlaub.

Das alles erfahren wir im »Käsestübchen«, dem Hofladen, wo es all die köstlichen Sorten Uckerkaas zu probieren und natürlich zu kaufen gibt. Wer will, kann auch einen Blick in die Gläserne Käserei werfen und (an



Manchmal sieht man winzige Dörfer, da scheint die Zeit stehengeblieben und der Hund begraben zu sein. Aber das täuscht! Fotos: Heidi Diehl

gen wir einen erneuten Stopp ein, denn wir sind mitten im Paradies gelandet – in Karlstein in Carmen Flemings Rosengarten. Was für eine Farbenpracht, was für ein Duft! 180 Sorten buhlen hier um die Schönste unter den Schönen, und man kann sich beim besten Willen nicht vorstellen, dass dieser Garten Eden vor wenigen Jahren noch ein Urwald war. Die Liebe zur Heimat zogen Carmen und ihre Familie 2005 zunächst aus der Bremer Ecke in die Uckermark zurück, und die Liebe zu den Rosen gaben ihr und ihrem Mann die Kraft, die zwei Hektar Brache in eine üppig blühende Landschaft zu verwandeln. Kunden aus nah und fern danken es ihnen.

Den betörenden Duft noch in der Nase geht es für uns weiter – 14 Kilometer, nun abseits des

suchten der Münchener und die Paderbornerin, die in Berlin lebten und arbeiteten, nur fernab des Großstadtrubels ein Wochenendhäuschen. »Was wir fanden, war indes ein wenig zu groß für uns beide«, erzählt der Architekturfotograf. Und so bauten sie zunächst die Remise zu zwei schicken Ferienwohnungen aus. Später wurde die alte Scheune zu einer gemütlichen Weinschenke. Inzwischen kommen dort hauptsächlich eigene Weine ins Glas – Obstweine. Denn irgendwann konnte Profitlich das »Rufen« der vielen überladenen Obstbäume am Straßenrand nicht mehr mit anhören, begann sie zu »rütteln und zu schütteln« und aus den wundervollen alten Äpfel-, Birnen- oder Quittensorten selbst Weine zu keltern. Daneben wälzte er jede Menge dicke Bücher über alte Apfelsorten und entwickelte sich wie nebenbei zu einem ganz passablen Pomologen. In der Weinschenke, die gleichzeitig als Hofladen dient, kann man die verschiedenen Obstweine und -säfte kaufen.

Obst vom Straßenrand und aus nicht mehr genutzten Gärten hat auch Angela Siebert und Gudrun Fidorra aus Boitzenburger zu ihrer Geschäftsidee verholten. Drei Jahre waren sie arbeitslos, dann begannen sie, Wildfrüchte und anderes Obst zu köstlichen Marmeladen zu verarbeiten. 2001 gründeten sie ihre Manufaktur »Boitzenburger Früchtezauber« – und zaubern seitdem jeden Morgen vielen Menschen ein Lächeln ins Gesicht, wenn sie



Regionaler geht's nicht: Uckerkaas (o.) und Boitzenburger Marmeladen



Regionaler geht's nicht: Uckerkaas (o.) und Boitzenburger Marmeladen

Wochentagen) den Beschäftigten bei der Arbeit zuschauen.

Wir nehmen uns noch ein Käseis mit auf den Weg – dessen Verpackung das Konterfei von Pieters Enkelin Lea und der Spruch »Alles von Papis Kühen« ziert –, und weiter geht's entlang des Fernradweges. Doch schon nach drei Kilometern le-

Fernradweges nach Kraatz, einem 100-Seelen-Dorf. Ein Ort, wo auf den ersten Blick der Hund begraben liegt. Doch das täuscht! Mitten im Nichts haben Florian Profitlich und seine Frau Edda Müller aus dem ehemaligen heruntergekommenen Gutshof ein Refugium für Urlauber und Genießer gemacht. Ursprünglich

ANZEIGE

WEINE

**Weingut Bosch** Weinstraße 12 76857 Albersweiler  
  
[weingut-bosch@albersweiler.de](mailto:weingut-bosch@albersweiler.de)  
[www.weingut-bosch.de](http://www.weingut-bosch.de)  
 Tel (0 63 45) 29 53

**nd-Shop**  
 Bücher, Hörbücher, Kalender, CDs, DVDs u.v.a.m.  
 Tel.: 030 / 29 78-1777, -1654  
[shop@nd-online.de](mailto:shop@nd-online.de)  
 Öffnungszeiten: Montag-Freitag 9.00 bis 17.00 Uhr  


KULTUR

„Tretend“, vorzugsweise nach oben, ist das Anliegen unseres Seniorenkabarett  
  
**Die Weisetreter**  
 Dass wir die Programme in der Hauptstadt selbst schreiben, ist unser Markenzeichen.  
 Wir laden ein zum Mitmachen-Mitmachen!  
 Wenn Sie bei uns ein bißchen „mittreten“ möchten, finden Sie alle Infos und Kontakte auf unserer Webseite  
[www.weisetreter.de](http://www.weisetreter.de)

SPEZIALITÄTEN

**Shop & Rezepte**  
  
[www.spreewaldkiste.de](http://www.spreewaldkiste.de)  


Prien am Chiemsee wurde als Genusssort geehrt

# Schmankerln-Tour

Von Steckerlfisch bis »Kukuruz« – so facettenreich wie die Landschaft sind auch die kulinarischen Spezialitäten in



Steckerlfische Foto: @Kolibrius

Prien am Chiemsee. Das Fischereiwesen prägt die Priener Genuslandschaft bereits seit dem 17. Jahrhundert. Fünf Familienbetriebe verwöhnen ihre Gäste auch heute noch mit besonderen Schmankerln aus dem »Bayerischen Meer«.

Für dieses Traditionshandwerk wurde Prien am Chiemsee nun im Rahmen des Wettbewerbs »100 Genusssorte Bayern« als Genusssort ausgezeichnet. In zwei Runden haben sich über 300 Orte, Gemeinden, Städte und regionale Zusammenschlüsse aus ganz Bayern beworben. Die eingereichten Bewerbungen wurden von einer unabhängigen Expertenjury mit Vertretern aus Kultur, Kirche, Wissenschaft, Tourismus, Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Gastronomie, Verbraucherschutz und Medien bewertet.

Neben den Fischspezialitäten lockt Prien Genusliebhaber mit vielen weiteren Leckerbissen. Egal, ob unterwegs auf dem Obst- und Kulturweg oder auf Tour zu den Direktvermarktern, hier entdecken Besucher die regionalen Köstlichkeiten zu Fuß oder per Rad.

Mehr Infos: [www.tourismus.prien.de](http://www.tourismus.prien.de)

Im Kommen: Mehlwürmer, Heuschrecken und Co.

# Wie wär's mal mit Insekten?

Geröstete Mehlwürmer schmecken so ähnlich wie Pinienkerne, frittierte Heuschrecken erinnern an Shrimps. Die Verbraucherzentrale Hamburg hat auf ihrer Internet-Seite jetzt Infos zur Ernährung mit Insekten veröffentlicht. Bislang sei zwar noch keine Insektenart in der EU als Lebensmittel genehmigt, über das Internet würden sie aber bereits vertrieben. Die Verbraucherzentrale warnte jedoch davor, Insekten aus Zoohandlungen oder Angel-Shops zu verzehren. Hier sei die hygienische Sicherheit nicht gewährleistet.

»Wir wollen mit unseren zusammengestellten Informationen Verbraucher motivieren, einmal etwas Neues auszuprobieren«, sagte Silke Schwartau von der Verbraucherzentrale. Insekten könnten eine gute Alternative zum herkömmlichen Essen sein. Wichtig sei jedoch, dass die kleinen Tiere unter ordentlichen hygienischen Bedingungen gezüchtet werden. Der



Mal was anderes auf dem Löffel Foto: picture alliance/Handout/Dinne

zeit fehlten noch gesetzliche Hygienevorschriften und eine Allergen-Kennzeichnung.

Insekten werden in verschiedenen Formen angeboten: pur oder gewürzt, als ganzes Tier oder zu Mehl verarbeitet. Sie finden sich als Pasta, Mehlwurm-Burger, Cookie mit Insektenmehl oder Proteinriegel. Die bisher auf dem Markt befindlichen Insekten werden bei minus 18 Grad Celsius tiefgefroren, gewaschen und zum Abtöten der Krankheitserreger

in ihr Frühstücksbrötchen beißen. 60 verschiedene Sorten Fruchtaufstriche bieten sie an – von der Ernte bis zum Etikettieren ist alles reine Handarbeit. Kaufen kann man sie auf Bauernmärkten, in den Q-Regio-Läden und natürlich auch übers Internet. Sogar im Allgäu gibt es ein Hotel, dessen Gäste Marmeladen aus der Uckermark genießen. Von wegen ein Landstrich am A... der Welt!

## Infos

**Uckerkaas Bandelow:**  
 Tel.: (039740) 20572  
[www.uckerkaas.de](http://www.uckerkaas.de)

**Rosenhof Flemming:**  
 Tel.: (039853) 64 979  
[www.rosenhof-flemming.de](http://www.rosenhof-flemming.de)

**Gutshof Kraatz:**  
 Tel.: (039859) 63 976  
[www.gutshof-kraatz.de](http://www.gutshof-kraatz.de)

**Boitzenburger Früchtezauber:**  
 Tel.: (039889) 86 852  
[www.boitzenburger-fruechtezauber.de](http://www.boitzenburger-fruechtezauber.de)

**Q-Regio-Laden:**  
[www.q-regio.de](http://www.q-regio.de)

**Fahrradverleih Prenzlau:**  
 Rad der Stadt, Stettiner Straße 50 (neben dem Bahnhof)  
 Tel.: (03984) 834777  
[www.rad-der-stadt-prenzlau.de](http://www.rad-der-stadt-prenzlau.de);

**Besonderer Tipp:**  
 Am 9. und 10. Juni findet die 24. Brandenburger Landpartie statt. Hunderte Höfe und landwirtschaftliche Betriebe im ganzen Land laden zum Blick hinter die Kulissen und zum Probieren regionaler Produkte ein.  
[www.brandenburger-landpartie.de](http://www.brandenburger-landpartie.de)

**Literatur:**  
 Julia Schoon, »Kulinarisches Brandenburg – Über 100 Ausflüge zu Manufakturen und Hofläden«, Trescher Verlag 2018, 14,95 €

**Tourismusinfos zur Uckermark:**  
[www.tourismus-uckermark.de](http://www.tourismus-uckermark.de)

Mehr Infos: [www.vzhh.de/insekten](http://www.vzhh.de/insekten)