

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 ab 103 €
GUTSCHEINE für jede Gelegenheit
URLAUBS- und VERHINDERUNGSPFLEGE

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“
• Eintritt Rheinisches Landesmuseum
• 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

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 Kurs Teilnehmer 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-ment	Spuk-gestalt	Winklerkrabben (zoolog.)	Freidenker	Abk.: neu-niederländisch	westl. Welt-macht (Abk.)	Nudis-mus (Abk.)	chem. Zeichen Strontium	immer wiederkehrend (med.)	Jegeres Gruß-wort	Knochen-leim	dt. TV-Moderator (Rup-recht)
7				flaches Trink-gefäß	10						
seem.: anwerben	Material alter Schall-platten	3	Werber in einer Zeitung			Meer-katze (...affe)		4			
italie-nischer Motor-roller	US-Tänzer † (Fred)		Abk.: in Grün-dung	5		japani-sche Meile			ugs.: Rausch-gift		
tropische Frucht-staude						Vorname Tsche-chows			persön-liches Fürwort (3. Fall)		Sitz des Denk-ermögens
Kloster in Umbrien	9					enthalten-samer Lebens-stil			dt. Fußball-trainer, Jürgen ...	2	Kfz-Z. Sieg-burg
dicker Haar-knoten	alba-nische Währung		Abk.: Fracht-tonne			enthalten-samer Lebens-stil			int. Kfz-K. Sri Lanka		Ausruf des Schau-derns
Wappen-blume				franz., span. Fürwort: du	ein Schnell-zug (Abk.)	persön-liches Fürwort (4. Fall)	hohe Spiel-karte	Initialen der Temple		zusammen-gehörige Zwei	8
deutsche Vorsilbe für „aus-einander“	6		Ent-scheidung						ein Umlaut		Rufname von Pacino
			Schüler einer Hoch-schule								1

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

Der Kanton Fribourg startet kulinarisch in den Sommer

Schlemmerflatrate

Die bei Feinschmeckern weltbekannte »Creme double de la Gruyere«, auch Greyerzer 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

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 Älplermacaroni, 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.

Der Greyerzer 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 Länge schlagen. Anschließend dürfen die Besucher die riesige kalorienhaltige aber sündhaft gute Süßspeise mit einem Klacks »Creme double de la Gruyere« verkosten. Gesünder und bedeutend kalorienärmer geht es am selben Wochenende im Nachbarort Charmey im Jauntal zu. Beim Brennnesselfest servieren die Restaurants Spezialitäten aus Brennnesseln, und rund 30 Aussteller erzählen Nützliches und Amüsantes über das heimische Superfood. Beispielsweise, dass die Heilpflanze auch als natürliche Alternative zu Viagra bekannt ist und deren Genuss deshalb früher in Klöstern strengstens untersagt war. Inzwischen lieben selbst Gourmets und Spitzenköche die Vielseitigkeit der Brennnessel. *gr/nd*

Weitere Infos: www.fribourgregion.ch

ANZEIGE WEINE

Weingut Bosch Weinstraße 12 76857 Albersweiler

weingut-bosch@albersweiler.de
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
 Öffnungszeiten: Montag-Freitag 9.00 bis 17.00 Uhr


KULTUR

„Tretend“, vorzugsweise nach oben, ist das Anliegen unseres Seniorenkabarettis

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

SPEZIALITÄTEN

Shop & Rezepte

www.spreewaldkiste.de


Sinnesreise durch die Uckermark in Brandenburgs Nordosten

Beim »lekker« Käse scharf abbiegen ...

Von Heidi Diehl

Prenzlaw, 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 Prenzlaw 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 einstei-



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

gen 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.



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

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 (an

suchen der Münchener und die Paderbornerin, die in Berlin leben 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 zu nächst 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.

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
- Rosenhof Flemming:**
Tel.: (039853) 64 979
www.rosenhof-flemming.de
- Gutshof Kraatz:**
Tel.: (039859) 63 976
www.gutshof-kraatz.de
- Boitzenburger Früchtezauber:**
Tel.: (039889) 86 852
www.boitzenburger-fruechtezauber.de
- Q-Regio-Laden:**
www.q-regio.de
- Fahrradverleih Prenzlaw:**
Rad der Stadt, Stettiner Straße 50 (neben dem Bahnhof)
Tel.: (03984) 834777
www.rad-der-stadt-prenzlaw.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
- Literatur:**
Julia Schoon, »Kulinarisches Brandenburg – Über 100 Ausflüge zu Manufakturen und Hofläden«, Trescher Verlag 2018, 14,95 €
- Tourismusinfos zur Uckermark:**
www.tourismus-uckermark.de

Prien am Chiemsee wurde als Genusssort geehrt

Schmankerln-Tour



Steckerlfische Foto: @Kolibius

Prien am Chiemsee. Das Fischereiwesen prägt die Priener Genusslandschaft 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 Genussliebhaber 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

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. Derzeit 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



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

kurzzeitig auf mindestens 85 Grad erhitzt. Danach werden sie gefriergetrocknet und verpackt. Gewarnt wird davor, Insekten roh zu verzehren. Grundsätzlich spricht nach Einschätzung der Verbraucherzentrale nichts gegen den Verzehr von Insekten. Sie enthielten wertvolle Nährstoffe und könnten ökologisch produziert werden, hieß es. *epd/nd* Mehr Infos: www.vzhh.de/insekten