

## Genuss erleben

### EDITORIAL

Jetzt macht es wieder Spaß, durch den Garten zu gehen. Langsam zeigt sich an Bäumen und Sträuchern, welche Früchte er uns in ein paar Wochen oder Monaten schenkt. Doch auch den von uns so oft verschmähten Geschenken, unpassenderweise auch Unkraut genannt, sollten wir mehr Beachtung widmen. Ich habe mir mal so meine Gedanken darüber gemacht.

»Genuss« und »erleben« sind in dieser Beilage vereint, auch ein Erlebnis, das man wirklich niemandem wünscht. Doch manchmal verbirgt sich sogar hinter in einem Albtraum eine neue Chance. Man muss sie nur sehen und dann etwas daraus machen. Zwei junge Leute aus Sachsen haben sie mit beiden Händen ergriffen und so gewissermaßen auch ein Trauma überwunden. Eine besondere Geschichte, die ich Ihnen unbedingt erzählen wollte.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und einige genüssliche Momente.  
Heidi Diehl



Die Brennnessel ist viel mehr als ein lästiges Unkraut (Seite 3).

### INHALT

<b>Thema</b>	<b>2</b>
Weinbau in Polen – eine alte Tradition wurde erfolgreich wiederbelebt	
<b>Thema</b>	<b>3</b>
Was tun, wenn einem das Unkraut im Garten über den Kopf wächst?	
<b>Thema</b>	<b>3</b>
Mal wieder wurde Kommissar Bruno vom Kochen abgehalten.	
<b>Thema</b>	<b>4</b>
Ein Schacht unterm Bett – was für ein Albtraum!	

Nächstes **nd EXTRA**  
25. Juni 2021,  
Thema: »aktiv & gesund«

## Zeit und Mehl im Überfluss

**Brotbacken als Corona-Trend: Viele Menschen haben das Brotbacken als Hobby für sich entdeckt. Das freut sogar die Bäcker.**

ANJA SOKOLOW

In heimischen Küchen wird derzeit so viel Teig geknetet wie lange nicht mehr. Sauerteig wird angesetzt, gefüttert und sogar über Internetbörsen verteilt. Viele Menschen haben in der Coronazeit das Brotbacken für sich entdeckt. Eine Leidenschaft, die Zeit braucht, die dank Homeoffice oder Kurzarbeit momentan vorhanden ist. Und viele lernen durch das Hobby auch die Arbeit der Bäcker noch mehr zu schätzen.

Über Langeweile kann sich Sonja Scherfer eigentlich nicht beklagen: Ihre älteste Tochter geht in die erste Klasse, und während des Homeschoolings müssen auch die zwei kleineren Geschwister betreut und die eigene Arbeit erledigt werden. Wenn die Kinder abends im Bett sind, nimmt die Berlinerin sich dennoch Zeit fürs Brot: »Ich habe keine Knetmaschine und mache alles mit der Hand. Das ist einfach entspannend und ein guter Ausgleich zur Kopfarbeit für mich«, erzählt die Lehr-

erin. »Und es ist schön, eigenes Brot zu haben«, so Scherfer.

Ob Dinkel, Weizen oder Roggen, mit Körnern oder ohne, aus dem Topf oder vom Blech – an Rezepten und Varianten mangelt es im Netz nicht. Einen regen Austausch und immer wieder neue Fotos von knusprigen Kreationen gibt es zum Beispiel in der Facebook-Gruppe »Selber Brot & Brötchen backen«. »Unsere Gruppe wächst im Moment rasant. Pro Woche kommen einige Tausend neue Mitglieder hinzu«, sagt Ilona Karau, die die 2014 gegründete Gruppe mit betreut.

Von einem »heftigen Interesse« am Brotbacken berichtet auch Buchautor und Blogger Lutz Geißler. »Mit dem ersten Lockdown gingen auch die Nutzerzahlen meines Blogs hoch. Die Zahlen haben sich verdreifacht – auf etwa 350 000 Besucher im Monat«, so Geißler. Der studierte Geologe aus Sachsen betreibt den »Ploetzblog« inklusive Tipps zum Brotbacken in Krisenzeiten und veranstaltet Kurse, seit Corona online. Der Autodidakt

zeigt etwa, wie man mit nur einem halben Gramm Hefe Brote backen kann – was vor allem in der ersten Pandemiewelle, als Hefe ein knappes Gut war, hilfreich war.

Doch woran liegt es, dass die Menschen ausgerechnet Brot backen? »Brot steht für das Überleben. Und wenn ich es selbst backe, kann ich noch besser überleben«, sagt der Ernährungswissenschaftler Christoph Klotter. Auch die Geschichte spiele eine Rolle: »Brot ist das Lebensmittel der Deutschen. Vor 200 Jahren wurden den ganzen Tag Brot, Brei und Kartoffeln gegessen«. Brot sei zudem ein wichtiger Teil unserer kulturellen Identität. »Goethes Werther verliebt sich in Lotte ausgerechnet, als sie Brot schneidet und es an Kinder verteilt«, so der Fuldaer Professor. Nicht zuletzt sieht er im jetzigen Brotbacktrend auch einen Ersatz für die fehlenden Kontakte.

Verkäufer von Backzubehör und Bäcker freuen sich über die Entwicklung. »Wir hatten eine Umsatzsteigerung von 300 Prozent«, berichtet etwa Birgit Freitag aus Reut-

lingen, Vertriebspartnerin von Pampered-Chef-Produkten, darunter auch Brotbackformen. Zwischenzeitlich habe es wegen Engpässen sogar bei verschiedenen Produkten einen Verkaufsstopp gegeben.

Vom Brot-Boom profitiert auch das Berliner Unternehmen BakeNight, das seine Workshops mit Bäckern bundesweit wegen Corona ebenfalls ins Netz verlegt hat. Kurse wie »Sauerteigbrot«, »Topfbrot«, »Brötchen« oder »Baguette« gehörten derzeit zu den beliebtesten.

Durch das Brotbacken werde vielen Menschen bewusst, dass es sehr zeitaufwendig und nicht immer einfach sei, sagt Daniel Schneider, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks. »Über diese Erfahrung ergibt sich auch eine bewusste Einstellung gegenüber qualitativ hochwertigem Brot und erstklassigen Backwaren der Innungsbäcker«, so Schneider. Sein Verband begrüße den Trend zum Selberbacken deshalb.

Bäcker kämpfen seit Jahren gegen die Konkurrenz durch Supermärkte und Discounter mit ihren vergleichsweise günstigen Backwaren. Die Zahl der Bäckereien geht seit Langem zurück. Im Mai 2020 gab es beispielsweise rund 10 500 Bäcker, die in der Handwerksrolle eingetragen waren, 2008 waren es noch gut 15 000.

Lutz Geißler gehört zu denen, die dem Trend etwas entgegenzusetzen wollen. Mit seiner Partnerin will der 37-Jährige in Hamburg eine eigene Bäckerei eröffnen. Die Erfolgsaussichten dürften gut stehen, denn handwerklich hergestelltes Brot ist gefragt. Vor Läden wie denen der Kette »Zeit für Brot«, vertreten in Berlin, Frankfurt und Hamburg, stehen die Kunden mitunter Schlange. Diese Erfahrung macht auch der Hamburger Bäcker Sören Korte. Vor seiner Brotmanufaktur heißt es ebenfalls: Warten. Korte, der sein Geschäft mitten in der Pandemie eröffnete, freut's: »Zum Glück stehen die Leute bei mir Schlange.« *dpa/nd*

# Von Visionären und einer wiederbelebten Tradition

## Zu Besuch im polnischen Weingut Jaworek vor den Toren Wroclaws

HEIDI DIEHL

»Am Mute hängt der Erfolg«, gab Theodor Fontane der Nachwelt mit auf den Weg. Fast könnte man meinen, er hätte, als er das sagte, schon einmal einen Blick in eine Zeit geworfen, die er selbst nicht mehr miterlebte und wäre auf seinen Wanderungen mal kurz auf Abwegen gewesen, um jenseits der Brandenburger Grenzen im heutigen Polen bei Eva und Lech Jaworek vorbeizuschauen. Denn Mut hatten die beiden, als sie sich 2001 entschlossen, in der knapp 16 000 Einwohner zählenden Gemeinde Miękinia (früher Nimkau) rund 27 Kilometer von Wroclaw (Breslau) entfernt, das erste professionelle

turschwankungen im Tages- und Jahresverlauf, Frost und Hagel bergen ein Risiko während des Winters, aber auch im Frühjahr. Wegen des kühlen Klimas haben die Trauben – verglichen mit jenen aus Südeuropa – einen geringen Zucker- und höheren Säuregehalt.

Um für diese Bedingungen die passenden Rebsorten herauszufinden, experimentierten die Weinbauern auf den rund 12,5 Hektar (heute 15) rund um Miękinia und weiteren 3,5 Hektar nahe dem niederschlesischen Dorf Winsk (Winzig) mit zahlreichen Sorten nach dem Prinzip »Versuch und Irrtum«. 30 verschiedene wurden in die Erde gesetzt und genau beobachtet. Am Ende

im Fass. »Die polnischen Weine sind aufgrund der klimatischen Bedingungen sehr herb. Die zweite Fermentierung, die über zwei bis drei Wochen bei 25 Grad Celsius erfolgt, macht die Weine im Geschmack milder«, erklärt er. Neben verschiedenen Rot-, Weiß- und Roséweinen gibt es im Weingut Jaworek auch eine ganz besondere polnische Spezialität: Trinkhonig, ein süffiger, süßer, aromatischer Honigwein, der bis zu acht Jahren im Fass reift, ehe er in Flaschen abgefüllt wird. Auf der Zunge ist er eine Offenbarung und der ideale Begleiter zu kräftigem Käse oder einem süßen Dessert.

Künftig soll die Produktpalette durch eine »knochentrockene« Sekt-Cuvee, sowie eige-

denen aus anderen Ländern nicht ganz preiswert sind: Zwischen 40 und 120 Zloty (9 bis 26 Euro) muss man für die Raritäten bezahlen. Einen Versuch sind sie aber auf jeden Fall wert. Verkauft werden die Rebensäfte in ausgewählten Läden und Restaurants in Polen, das meiste aber geht über den Tresen des eigenen Weinguts.

Wer will, kann die Weine bei Verkostungen vor Ort im schmucken Gutsrestaurant testen. Das bietet neben den Gewächsen aus den Weingärten eine frische Küche, die sowohl auf regionale als auch auf internationale Gerichte setzt. Gut: Auf der Speisekarte wird zu jedem Gericht der passende Wein empfohlen.

Wer will, kann die Idylle des von den Besitzern liebevoll sanierten Landgutes aus dem 18. Jahrhundert auch länger genießen. 13 Zimmer und Apartments, jedes nach einer Rebsorte benannt und gemütlich eingerichtet, bieten den Gästen alles, was sie für eine genussliche Auszeit brauchen. Gern wird das Weingut auch für Hochzeiten gebucht. Die Nähe zu Wroclaw und eine gute Bahnbindung, machen das Weingut zu einem beliebten Ausflugsziel der Großstädter. In 20 Minuten Fahrzeit ist es bequem mit der Regionalbahn zu erreichen.

Das Weingut ist auch eine Station auf der Niederschlesischen Wein- und Bierroute, die rund drei Dutzend Weingüter und kleine Brauereien um Breslau erfasst.

Auch wenn die meisten Weinanbau und Polen kaum in einen Zusammenhang bringen, es gibt eine lange Tradition, die bis ins 13. Jahrhundert zurückreicht, als die Zisterziensermönche bei Zielona Gora (Grünberg) die ersten Reben pflanzten. In dieser Region wuchsen bis vor 200 Jahren noch Reben auf 1700 Hektar. In Grünberg, knapp 200 Kilometer von Berlin entfernt, wurde auch einst die erste deutsche Sektfabrik Grempler & Co. gegründet. 800 000 Flaschen »Sprudelwasser« aus einheimischen Trauben traten ab 1826 von hier aus ihre Reise in alle Welt an. Bis 1945 – da war nicht nur Schluss mit dem Grünberger »Champagner«, sondern mit dem Weinanbau in Polen überhaupt. Ignoranz der neuen Machthaber und die Tatsache, dass Importe preiswerter waren als die Produktion im eigenen Land, brachten den Weinanbau zum Erliegen. Aus den Weinbergen wurden Gemüsegärten, Baugrundstücke und Obstplantagen. Erst in den 1990er Jahren wurden die ersten zwei Hektar neu bepflanzt, heute sind es landesweit wieder rund 620 Hektar. 2005 erkannte die EU Polen wieder als Weinland an. Die beliebtesten Rebsorten sind Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, Grauburgunder, Sylvaner, Seyval Blanc, Bianca, Musca, Regent und Rondo.

Viele Jahre lang war es den Winzern offiziell verboten, ihre Weine zu verkaufen. 2002 erarbeitete die Regierung ein nationales Weingesetz, das 2008 endlich verabschiedet wurde. Darin festgelegt ist die Pflicht, jede Flasche mit einer Steuerbanderole zu versehen, um die ordnungsgemäße Abwicklung und Herkunft zu garantieren. Ohne diese Banderole – die dem Winzer nur

bei Einhaltung bestimmter Qualitätsvorschriften ausgehändigt wird – ist der Verkauf des Weins nicht erlaubt.

Inzwischen wird – auch durch den Klimawandel bedingt – in fast allen Regionen Wein angebaut. Insgesamt wachsen Reben auf rund 620 Hektar, es gibt ca. 500 Weingüter, davon etwa 330, die haupt- oder nebenberuflich betrieben werden. Die meisten Weingüter befinden sich in den südöstlichen Regionen Małopolska (Kleinpolen) und Podkarpackie (Vorkarpaten), die wenigsten im Nordosten (Pommern, Masuren, Podlasie). Von den Flächen liegt Lubuskie (Lebuser Land) rund um Zielona Góra (Grünberg) mit rund 140 Hektar an der Spitze, gefolgt von Dolnośląskie (Niederschlesien) mit gut 80 Hektar. Die flächenmäßig größten Weingüter sind die Weinbaugenossenschaft bei Zabor im Lebuser Land mit etwa 33 Hektar, gefolgt von dem Weingut Turnau südlich von Szczecin (Stettin) mit 28 und Srebrna Góra bei Kraków (Krakau) mit 26 Hektar. Das Weingut Jaworek liegt mit 18,5 Hektar auf Platz 4. Von den Mengen entfallen polenweit gut 60 Prozent auf weiße und der Rest auf rote Trauben. Bei den Sorten liegen Solaris und Regent vorn.



FOTOS: HEIDI DIEHL



Kellnermeister Gniewko Drewnicki

Weingut Polens zu gründen. Ein Experiment mit ungewissem Ausgang. Aber ihr Mut wurde belohnt: Bereits acht Jahre später gehörten sie zu den ersten, die ihren Wein offiziell in Polen verkaufen durften. 2012 erhielten sie das Zertifikat des Europäischen Netzwerkes für regionales kulinarisches Rebe der Europäischen Union, und seit 2015 ist das Weingut Jaworek auch im Gault & Millau Polska gelistet.

Von so einem (schnellen) Erfolg haben Eva und Lech Jaworek, die sich mit dem Weingut einen Lebensraum erfüllten, nicht einmal zu träumen gewagt, als sie 2001 die ersten Reben in den Boden 500 m ü. NN setzten. Der ist alles andere als einfach – Lehm, Kies und Sand, an vielen Stellen alles bunt gemischt. Auch das Klima ist in Polen nicht ganz ohne – es gibt starke Tempera-

turen blieben 15 übrig, darunter Riesling, Gewürztraminer, Auxerois, Pinot noir, Regent, Chardonnay, Zweigelt, Grauburgunder und Solaris. Heute erzeugt das Weingut Jaworek jährlich rund 40 000 Liter Wein, damit ist es international gesehen zwar ein Zwerg, in Polen aber gehört es mengenmäßig zu den drei größten.

Seit gut einem Jahr ist Gniewko Drewnicki hier der Kellnermeister. Auch für den 35-Jährigen ging damit ein Traum in Erfüllung. Denn ursprünglich unterrichtete er Schüler in der englischen Sprache, schulte dann zum Braumeister um, bevor er sich ganz dem Wein verschrieb. Stolz führt er seine Gäste durch den Weinkeller. Die Roten, sagt er, reifen in Eichenfässern aus Frankreich und Deutschland heran. Das Besondere der Jaworek-Weine sei die zweite Fermentierung

ne Brandys und Whiskey komplettiert werden. Die dafür notwendige Destillationsanlage von der Firma Ulrich Kothe Destillationsstechnik aus Eisligen in Baden-Württemberg ist bereits gekauft und soll in diesem Jahr erstmals in Gang gesetzt werden.

Wenngleich die grundsoliden Weine von Eva und Lech Jaworek qualitativ die internationale Bühne noch nicht rocken können, optisch spielen sie auf jeden Fall in der Champions League mit. Denn jedes Etikett ist ein absoluter Hingucker und ein kleines Meisterwerk. Gestaltet hat sie der Wroclauer Maler und Kunstprofessor Eugeniusz Józefowski, ein langjähriger Freund der Weingutbesitzer. Für jeden Wein lässt er sich ein neues Motiv einfallen. Beim Anblick der Flaschen lässt man sich gern zum Kauf verleiten, wenngleich die Weine im Verhältnis zu

### Infos

- Weingut Jaworek: [www.winniejaworek.pl](http://www.winniejaworek.pl)
- Niederschlesische Wein- und Bierroute: [www.dspivw.pl](http://www.dspivw.pl)
- Polnisches Fremdenverkehrsamt: [www.polen.travel/de](http://www.polen.travel/de)

## Das Extra Rätsel

### Und das können Sie gewinnen

1. Preis: ein Gutschein á 100 € für den nd-Shop
2. Preis: ein 5 l-Kanister Mazi – Extra Virgin Olivenöl
3. Preis: ZEISS AntiBESCHLAG-Set (gesponsert von Fielmann)

Schreiben Sie einfach das Lösungswort auf eine Postkarte und schicken sie an:

neues deutschland  
Anzeigen Geschäftskunden  
Franz-Mehring-Platz 1,  
10243 Berlin

Einsendeschluss: 11. Juni 2021

Die Gewinner werden im nächsten Extra bekanntgegeben.

Lösungswort des letzten Rätsels:  
Hoffnungsschimmer

- Die Gewinner:
1. Preis: Klaus Hübner, Radebeul
  2. Preis: Peter Maier, Dresden
  3. Preis: Ingrid Bochmann, Chemnitz

antikes Wurfgeschütz	Normalmaß	englische Unit	Wintersportstätte	Düsenflugzeug	US-Airline (Abk.)	Italienisch: drei	Initialen des Dichters Zola	Veraltete	Fragewort (3. Fall)	Schreibartige Krankheit	Vorname von US-Fremdarbeiter
				Orkan							
Laubhaumtrieb	Felgling (ugs.)										
Haarfarbe	Königsburg von Mykene	nl. Ntz-Z.	Parana								
rauhst. standfest											
südosteurop. Hauptstadt											
Ambrosiengewächs	niederländisch: eis	Ballwiederholung b. Tennis									
Boken Gottes											
rote Filzkappe	Stichwortverzeichnis										

Diese und weitere DVDs aus der Reihe **DD IN ORIGINALAUFNAHMEN** jetzt erhältlich im **nd SHOP!**

Bestellen: [www.dasND.de/DEFA-Original](http://www.dasND.de/DEFA-Original)  
Tel.: (030) 2978 1777

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----

### Impressum

Extra  
Verlagsbeilage der Tageszeitung neues deutschland  
Redaktion und Gestaltung:  
Heidi Diehl (030) 2978-1724  
E-Mail: [h.diehl@nd-online.de](mailto:h.diehl@nd-online.de)  
Anzeigenverkauf  
Sabine Weigelt (030) 2978-1842  
Telefax: (030) 2978-1840  
E-Mail: [s.weigelt@nd-online.de](mailto:s.weigelt@nd-online.de)  
Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 31 vom 1. Januar 2021.  
[www.neues-deutschland.de](http://www.neues-deutschland.de)

# Es lebe das Unkraut in unseren Gärten!

Nachdenken über Brennnessel, Giersch und Co. und wie man sich am besten damit arrangiert

HEIDI DIEHL

Da müssen Sie jetzt einfach durch! Denn wir betrachten die Sache zunächst einmal von einer etwas spröderen, der eher wissenschaftlichen Seite: Demnach bezeichnet man Pflanzen als »Unkraut«, die spontan als »Begleitvegetation« in Kulturpflanzenbeständen, in Gärten oder Parks wachsen, die aber dort nicht gezielt angebaut wurden.

Zugegeben, das klingt ziemlich sperrig. Deswegen sagen wir es doch einfach so, wie es ist: Unkraut ist auf dem Feld und im Garten unerwünscht, ist eine Plage und ein echter Albtraum. Man wird dem Zeug einfach nicht Herr! Unkraut ist überall, und es wächst immer. Es stört einfach die Ästhetik!

Unkraut nervt seit jeher, und nicht nur uns Deutsche, die wir es so gern ordentlich und akkurat lieben. Bereits in der Bibel wird es schon als eine Strafe Gottes für den Sündenfall erwähnt. »So ist verflucht der Ackerboden deinetwegen. Unter Mühsal wirst du von ihm essen alle Tage deines Lebens. Dornen und Disteln lässt er dir wachsen und die Pflanzen des Feldes musst du essen«, heißt es im 1. Buch Mose. Adam und Eva also sind schuld an dem verfluchten Zeug. Und wir alle müssen ihren schwachen Moment nun ausbaden.

Wenn ich es mir aber genau überlege, war es vielleicht doch gar nicht so schlecht, dass die beiden nicht voneinander lassen konnten. Denn hätten Adam und Eva nicht von der verbotenen Frucht genascht – und wer würde schon ernstlich behaupten wollen, das sei schlecht – wäre unser Tisch auch nicht mit all den Köstlichkeiten gedeckt, die sich aus den vielen Unkräutern zubereiten lassen. Vor allem jetzt im Frühling!

Ich gebe es ja zu: Auch ich krieche fluchend auf allen viere durch die Beete und reiße heraus, was die Ästhetik meiner Augen stört. Aber ich liebe die Ecke ganz hinten im Garten, auf der nichts anderes wächst als Brennnesseln. Dort stören sie mich überhaupt nicht, im Gegenteil: Jetzt, da sie noch ganz klein und zart sind, landen sie häufig als Mahlzeit auf dem Teller – als Spinat, als Suppe, als Hauptbestandteil einer Quiche oder auch in Form eines Brennnesselknödels, dessen Rezept ich einst von einer Reise nach Tirol mitgebracht habe. Ich bin süchtig nach dem Grünzeug und kann gar nicht genug davon bekommen. Vor allem, weil es unglaublich gut schmeckt, aber auch, weil die Pflanze mit den fiesem, brennenden Nesselhaaren sehr gesund ist. Sie enthält viele Vitamine, auch an Spurenelementen und Mineralstoffen mangelt es ihr nicht – Kalzium, Kalium, Phosphor, Mangan und Eisen. Das enthaltene Histamin und Acetylcholin in Brennnesseln gelten als nützliche Botenstoffe unseres Nervensystems.

Das mal gehört zu haben, kann ja nicht schaden, aber zurück zur Verwendung. Bleiben wir einfach mal beim Brennnesselspinat. Der ist einfach zuzubereiten und außerdem noch kostenlos. Denn Brennnesseln liefert die Natur im Überfluss. Gesammelt werden die jungen Triebe, am besten nur die zarten Triebspitzen. Davon sollte es für die ganze Familie dann aber auch schon ein großer Korb voll sein, denn die Blätter fallen beim Kochen in sich zusammen. Schnappen Sie sich einfach alle Mitesser, Handschuhe gegen die brennenden Nesselhaare, Scheren und Korb und machen einen Sammelpaziergang. (Schon das ist eine nicht zu unterschätzende gesundheitsfördernde Wirkung der Pflanze.) Zurück in der Küche wird die Ausbeute mit kochendem Wasser überbrüht und danach sofort in eiskaltem Wasser gebadet. Das heiße Wasser bewirkt, dass die Blätter ihre Brennwirkung verlieren, das kalte, dass sie ihre sattgrüne Farbe behalten. Dann die Masse leicht auspressen, fein hacken oder passieren. Das Ganze in eine Pfanne, in der zuvor eine feingehackte Zwiebel und Knoblauch ange-dünstet wurden, etwas Sahne dazu und kurz dünsten lassen. Zuletzt wird nur noch mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt. Fertig! Mit frischen Pellkartoffeln und Ei ist es ein frühlingsleichter Hochgenuss.

Der Brennnessel übrigens sagt man auch allerlei Wunderwirkungen nach. So wurde einst in vielen Familien traditionell am Gründonnerstag Brennnesselgemüse gegessen, weil das für das folgende Jahr vor Geldnot schützen sollte. Wer frei von Furcht und bei kühlem Verstand sein wollte, nahm fünf



Bärlauch, Brennnesseln und Giersch decken den Tisch im Frühling. Brennnesselspinat und Bärlauchsuppe (u.)

Nesselblätter in die Hand, und am Johannistag kamen Brennnesselpfannkuchen auf den Tisch, um gegen Nixen- und Elfenzauber gefeit zu sein.

Das hört sich heutzutage ziemlich amüsan an, doch Glaube versetzt eben Berge. Das galt übrigens nicht nur im Mittelalter, sondern funktioniert auch heute noch, wie folgendes Beispiel zeigt: Vor Jahren kehrte ich einmal in ein Restaurant ein, das sich ganz und gar den Unkräutern verschrieben hat. Am Nebentisch saß ein älteres Ehepaar. Er stocherte lustlos in den Gerichten herum, offensichtlich gegen seinen Willen in die Gaststätte »gezerrt« hatte. Die Frau aß schweigend mit verkniffenem Gesicht und ärgerte sich, für jedermann sichtbar, maßlos über ihren miesepetrigem Gatten. Als der Kellner einen Salat servierte, über den geröstete Brennnesselsamen gestreut wurden und augenzwinkernd erklärte, dass diese auch eine potenzfördernde Wirkung hätten, blickte sie abrupt auf und sagte laut zu ihm: »Iss mein Lieber, iss!«

Aber zurück zum Unkraut als solchem. Auch wenn wir ihm im Garten den Kampf angesagt haben, ohne sähe es schlecht aus in Feld und Flur. Es sorgt dafür, dass die Böden mit dringend benötigten Nährstoffen versorgt werden, schützt sie vor dem Austrocknen und wirkt der Erosion entgegen. Außerdem sind Unkräuter gewissermaßen die Ur-ahnen vieler heutigen Nutzpflanzen, wie Rübren, Feldsalat oder verschiedene Getreidesorten. Längst spricht man gern von »Wildkräutern«, wenn man essbare Unkräuter meint. Das hört sich einfach besser an.

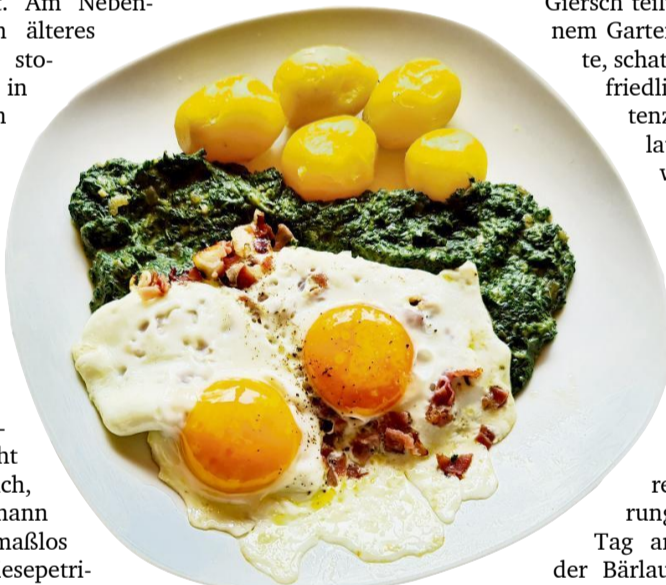
Dennoch: Unkraut bleibt Unkraut. Giersch zum Beispiel. Wer es im Garten hat, kann ein Klagegedicht davon singen. Es ist unglaublich vermehrungswütig, schleicht sich unterirdisch mit langen Trieben durch die sorgsam gepflegten Beete. Wer es loswerden will, hat eigentlich nur eine Option: Den Garten aufgeben und umziehen! Denn ausrotten ist kaum möglich. Wobei diese radikale Lösung zu meist auch nichts hilft, denn wohin auch immer sie kommen: Giersch ist schon da. Versuchen Sie deshalb doch einfach, sich mit der Pflanze zu arrangieren. Essen Sie sie einfach auf! Damit tun Sie vor allem sich selbst etwas Gutes. Denn Giersch schmeckt köstlich,

erinnert ein wenig an Petersilie und besitzt, wie alle Wildkräuter, ein großes Potpourri an guten Inhaltsstoffen: enorm viel Vitamin C, Carotin, Kalzium, Magnesium, Eisen und Kupfer. Zubereiten kann man es genau so wie Brennnesseln, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Übrigens wird Giersch auch Zipperleinskraut genannt, weil es gegen allerlei menschliche Zipperlein helfen soll: gegen Gicht, Rheuma und Arthritis, es wirkt krampflösend und blutreinigend.

Giersch teilt sich in meinem Garten eine feuchte, schattige Fläche in friedlicher Koexistenz mit Bärlauch. Ein paar wenige Pflanzen davon brachte vor Jahren ein Besucher mit. Eine ewige und sich freudig vermehrende Erinnerung. Tag an wetteiferte der Bärlauch mit dem Giersch darum, wer wuchsfreudiger ist. Der Wettstreit ging paritätisch aus! Dem Versuch, den Bärlauch durch Aufessen in Schach zu halten, habe ich inzwischen aufgegeben. Glücklicherweise zieht er sich im Sommer zurück und wird unsichtbar. Bis dahin aber landet er oft und gern in der Küche und ist auch ein beliebtes Mitbringsel für Gartenfreunde und Hobbyköche. Einschließlich Warnhinweis!

Giersch oder Bärlauch auszureißen ist eine kräftezehrende Sisyphusarbeit, da hat man es mit Vogelmiere schon einfacher. Sie wächst das ganze Jahr und läuft vor allem im Frühjahr zur Hochform auf. Dann überziehen die kriechenden langen Stängel mit den feinen Blättchen und winzigen Blüten die frisch bearbeiteten Böden und die Blumenbeete schnell mit einer geschlossenen Grünfläche. Zum Glück lässt sich die Vogelmiere leicht beseitigen. Ihren Namen verdankt sie übrigens der Tatsache, dass Vögel sie gern fressen. Die wissen eben, was schmeckt! Machen wir es doch einfach den Vögeln nach. Sie werden begeistert sein! Vielleicht einfach mal ein Butterbrot mit klein gehackter Vogelmiere. Sie schmeckt ein wenig nussig, duftet nach Frühlingswiese und versorgt den Körper ganz nebenbei mit wertvollen Stoffen: Das Wildkraut besitzt zum Beispiel doppelt soviel Kalzium, dreimal so viel Kalium und Magnesium und siebenmal so viel Eisen wie Kopfsalat.

Und dann ist da noch eine hübsche Pflanze, die im Frühling gern zum Fotomotiv wird, die Gartenbesitzer dennoch nicht ausstehen können, weil ihr einfach nicht beizukommen ist: der Löwenzahn. Sie vermehrt sich im wahrsten Sinne des Wortes in Windeseile. Denn aus den sonnengelben Blüten werden ganz schnell feine weiße Samenbälle, die der Wind fortweht und dafür sorgt, dass sich die Pflanze vermehrt. Gern helfen auch Kinder dabei und pusten die flauschigen Samenbälle einfach weg. Zu fragen, warum der Löwenzahn auch als Pustebumme bekannt ist, erübrigt sich ja wohl. Und wenn man sich die gezackten Blätter mal genauer und mit ein bisschen kindlicher Fantasie betrachtet, erschließt sich auch der Name Löwenzahn.



Gegen die Vermehrungsfreudigkeit der Pflanze macht es zwar so gut wie keinen Sinn, sie aufzuessen, aber jede gegessene verhindert rund 5000 Samen, die sie im Laufe eines Jahres produzieren kann. Also ran an den Löwenzahn. Die jungen Blätter lassen sich gut zu Salat verarbeiten, die gelben Blüten eignen sich hervorragend zur Herstellung eines honigähnlichen Sirups, sogar die Wurzeln sind essbar. Die guten gesundheitlichen Aspekte lassen wir hier einfach mal außer Acht, aber sie sind so enorm, dass es der Löwenzahn sogar schon auf zwei Banknoten geschafft hat: Auf der Rückseite des 500-DM-Geldscheins war 1992 ein Löwenzahn aus dem Buch der Naturforscherin und Malerin Maria Sibylla Merians von 1679 abgebildet, und die 2016 entworfene 50-Franken-Note zierte eine von einer Hand gehaltene Blüte.

So sehr man sich über das Unkraut im Garten auch ärgert – irgendwann kommt man unweigerlich zu der Erkenntnis, dass es stärker ist als wir. Vielleicht aber auch, dass es gut ist für uns, wenn wir uns darauf einlassen und es in unsere Küche integrieren. Ich jedenfalls freu mich schon den ganzen Winter auf den Tag, wenn ich erstmals wieder mit der Schere durch den Garten laufen kann, um die Zutaten für ein köstliches Pesto zu sammeln: Brennnessel, Giersch, Bärlauch, Vogelmiere, Löwenzahn, wilden Schnittlauch, Gunderrmann und Co. Fein püriert mit Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer und untergehobenen gerösteten Sonnenblumenkernen ist es zusammen mit Spaghetti ein frühlingshafter Hochgenuss.

Übrigens: Ein Eckchen mit Brennnesseln sollte in keinem Garten fehlen. Nicht nur aus kulinarischen Gründen und weil eine aus ihnen einfach herzustellende Jauche ein hervorragender kostenloser Universaldünger ist. Die Pflanzen dienen auch den Raupen von rund 50 Schmetterlingsarten als Futterpflanze und Kinderstube. Und die hübschen bunten Falter mögen wir doch nun wirklich alle. Welch ein Schmuck für den Garten, wenn viele von ihnen im Sommer darin herumflattern.

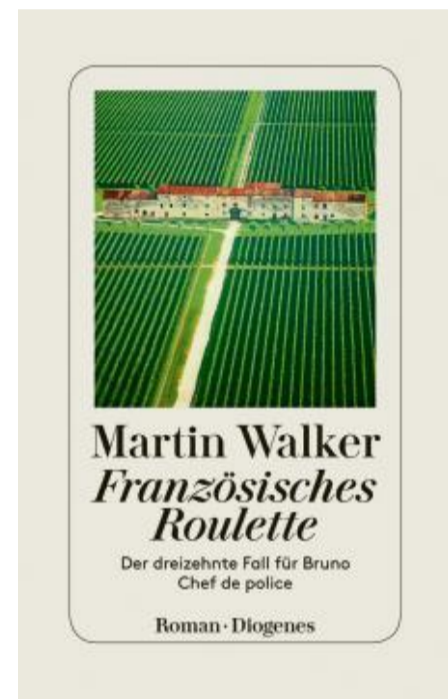
## Erneut genüsslich mit Bruno ermitteln

HEIDI DIEHL

Kurkuma, Kreuzkümmel, Kardamon und Zimt zerstoßen, damit eine Lammkeule einreiben, mit Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen und dann mit Thymian, Knoblauch, Zitronenzesten in Hühnerbrühe und rotem Bergerac schmoren lassen. Kommissar Bruno ist mal wieder dabei, für seine Freunde ein köstliches Mahl zuzubereiten. Er liebt es, für andere zu kochen, sie zu bewirten, er liebt Abende in geselliger Runde mit einem guten Glas Wein aus dem Perigord.

Leider aber wird er immer mal wieder durch einen grässlichen Mord davon abgehalten. So friedlich es in dem kleinen Städtchen St. Denis im Perigord zumeist auch ist, einmal im Jahr passiert hier Ungeheuerliches. Dann ist mal wieder das Wissen von Kommissar Bruno gefragt. Am Ende hat er noch jeden Fall gelöst.

So sehr es Bruno erschüttert, wenn die Idylle des Ortes mal wieder ins Wanken gerät, für Krimifreunde in aller Welt wäre es eine viel größere Katastrophe, der Mai würde kommen und sie hätten nichts Neues von Bruno gehört – oder besser gesagt, gelesen. Doch auch in diesem Jahr wurden sie nicht enttäuscht: Kommissar Bruno wird pünktlich zu seinem 13. Fall gerufen. Der Witwer Driant wurde tot



aufgefunden. Alles sieht zunächst nach einem natürlichen Tod aus. Doch schnell zeigt sich, dass da irgendwas faul ist. Driant hatte kurz vor seinem Tod seinen ganzen Besitz auf ein lebenslanges Wohnrecht in einer schicken Seniorenresidenz gesetzt. Was er nicht wusste, dass er damit Russisch-Roulette gespielt und verloren hatte. Bruno ahnt, dass etwas faul an der Sache ist und macht sich auf die Suche. Seine erste Spur führt ins malerische Château einer Rocklegende. Und nicht nur dort findet er Erstaunliches heraus.

Was, wird natürlich nicht verraten. Wohl aber, dass es neben aller Mordauflösung wieder allerlei kulinarische Genüsse gibt. Bruno kocht und verrät natürlich die Rezepte. Und Bruno räumt wie immer seinen (lesenden) Freunden in aller Welt einen Platz an seiner reich gedeckten Tafel ein. Setzen Sie sich und genießen Sie, wie alle Jahre wieder im Mai, den neuen Fall von Kommissar Bruno, Chef de Police von St. Denis.

Martin Walker, »Französisches Roulette – der dreizehnte Fall für Bruno, Chef de police«, Diogenes-Verlag, 400 Seiten, 24 Euro

ANZEIGE

REISEN IN DEUTSCHLAND

MECKLENB.-VORPOMMERN SACHSEN

**FeWo's In Bansin**  
www.vogel-bansin.de  
☎ 038378 / 314 38

**Sächsische Schweiz**  
Schöne FeWo ab 40 € (bis 9 Pers.)  
☎ 03 50 28/858 80 www.saechsischeschweiz-touristik.de/guenther

**Urlaub direkt am Meer** auf der schönen Insel Usedom

**Komfort & Service zum Verwöhnen**

(u.a. Badelandschaft, Restaurants mit Meerblick & Terrassen, SPA, „Seerose“, Cocktailbar, Bowlingbahn)

**Ganzjährig attraktive Arrangements**

Strandhotel Seerose Kölpinsee  
17459 Seebad Kölpinsee/Loddin • Strandstraße 1  
Tel.: (03 83 75) 540 • Fax: 541 99  
info@strandhotel-seerose.de • www.strandhotel-seerose.de

# Wenn sich unter dem Bett die Erde auftut

Wie ein Albtraum einem jungen Paar eine neue Lebensperspektive aufzeigte – die Geschichte des Scharfenberger Hoffnungsschachtes

HEIDI DIEHL

Diesen Albtraum kennt fast jeder: Man träumt, dass man in die Tiefe fällt. Weiter und weiter geht es abwärts in ein unheimliches schwarzes Loch, und man kann nichts dagegen tun. Irgendwann wacht man schweißgebadet und mit Herzrasen auf, heilfroh, dass alles nur ein böser Traum war.

Was aber, wenn dieses Horrorszenerario droht, Wirklichkeit zu werden? Eine junge Familie hat genau das erlebt.

Lange lebten Antje Arlautzki und ihr Mann Andreas Lier in Meißen in einer Mietwohnung und träumten von einem eigenen Haus im Grünen. 2012 erfüllten sie sich ihren Wunsch: In Scharfenberg, zehn Kilometer von Meißen entfernt, fanden sie ein altes Renovierungsbedürftiges Haus, kauften es, bauten sich darin eine Wohnung aus. Dass in den nächsten Jahren noch viel Arbeit auf sie zukommen würde, Haus und Grundstück ihren Wünschen entsprechend zu gestalten, schreckte sie nicht. Sie hatten ja keine Ahnung, was da wirklich auf sie zukam!

Ein halbes Jahr nach ihrem Einzug klopfte der Bürgermeister an die Tür. Er müsse mit ihnen reden, sagte er. Zum Glück saß das Paar, als er auf dem Küchentisch eine mitgebrachte Zeichnung ausrollte. Denn, was er den beiden nun sagte, zog ihnen – fast im wörtlichen Sinne – den Boden unter den Füßen weg: Direkt unter ihrem Bett befände sich ein 293 Meter tiefer Schacht, der sogenannte »Hoffnungsschacht«, der Treibschacht des ehemaligen Bergwerks »Grube Güte Gottes«, in den die Bergleute einfuhren, um in rund 300 Metern unter der Erde Silber abzubauen.

Es dauerte eine Weile, bis Antje und Andreas begriffen, was sie da gerade gehört hatten. Ein Schacht unter ihrem Haus – das konnte ja wohl nicht wahr sein!

Zwar hatte es in dieser Region seit dem 12. Jahrhundert Silberbergbau gegeben, doch war der Abbau bereits 1898 eingestellt worden, weil die Ausbeute, aufgrund des preiswerteren Silbers aus Amerika, nicht mehr rentabel war. Seitdem herrschte gewissermaßen Ruhe im Schacht. Von all dem wussten die Städter nichts, und niemand hatte sie darauf aufmerksam gemacht. »Wir hatten, ohne es zu wissen, ein ehemaliges Bergwerksgebäude über dem »Hoffnungsschacht« gekauft«, erzählt Andreas Lier.

Auch der Bürgermeister beteuerte, von der Existenz des Schachtes bislang nichts gewusst zu haben. Er habe erst davon erfahren, als das Oberbergamt ihn »vergatterte«, den Neu-Scharfenbergern mitzuteilen, dass dringend notwendige Sicherungsmaßnahmen des Hoffnungsschachtes es notwendig machten, dass die Bewohner ihr Haus verlassen müssten. Im Übrigen, so teilte er dem Paar mit Bedauern mit, hätten sie keine Chance, sich der Anordnung zu verweigern, weil nach dem – noch immer geltenden – Bergbaurecht aus dem 15. Jahrhundert alles was sich 50 Zentimeter unter der Erdoberfläche befindet, dem Freistaat Sachsen gehört und der das Recht habe, sie ohne Entschädigung aus dem eigenen Haus zu »vertreiben«. Der Bürgermeister versprach jedoch Unterstützung bei der Suche nach einer neuen Bleibe.

Antje Arlautzki und Andreas Lier waren zunächst erst einmal sprachlos, doch so schnell wollten sie nicht aufgeben. Sie hat-



2022 soll anlässlich der Ersterwähnung des Silberbergbaus in Scharfenberg dieses historische Foto nachgestellt werden.

FOTOS: PRIVAT

ten das Haus rechtmäßig gekauft, von einem Schacht darunter war im Grundbuch nichts vermerkt. Sie würden sich weniger zuverlässig und leitete das Wasser aus dem Berg in die Elbe. Doch schleichend nahm das Schicksal seinen Weg. Immer wieder mal kam es in der Region, die durch den ehemaligen Bergbau wie ein Schweizer Käse durchlöchert ist, zu Tagesbrüchen und Erdbeben. So richtig dramatisch allerdings wurde es erst 2002 mit

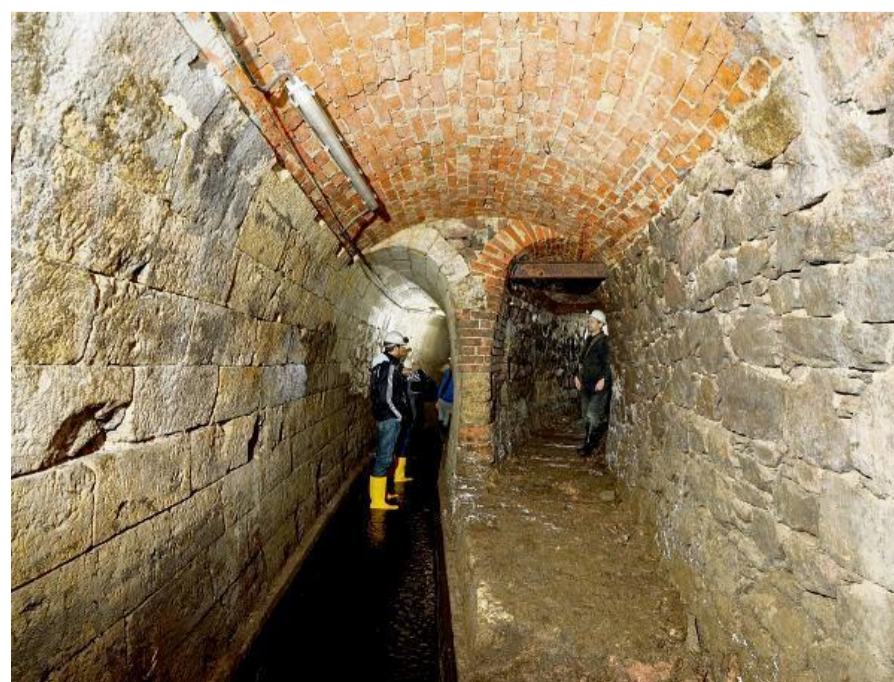
dem großen Elbehochwasser. Da bemerkte man plötzlich, dass das Wasser nicht nur oberirdisch abfloss, sondern auch in den alten Entwässerungsstollen. Da dieser über die vielen Jahre mit Geröll und Schlamm zugesetzt war, staute sich dort das Wasser und damit wuchs die Gefahr von Tagesbrüchen. Das heißt, die alten Hohlräume füllten sich mit Wasser und spülten diese aus. In der Folge kann der Boden darüber wegrutschen und

den das Haus rechtmäßig gekauft, von einem Schacht darunter war im Grundbuch nichts vermerkt. Sie würden sich weniger zuverlässig und leitete das Wasser aus dem Berg in die Elbe. Doch schleichend nahm das Schicksal seinen Weg. Immer wieder mal kam es in der Region, die durch den ehemaligen Bergbau wie ein Schweizer Käse durchlöchert ist, zu Tagesbrüchen und Erdbeben. So richtig dramatisch allerdings wurde es erst 2002 mit



Antje Arlautzki und Andreas Lier am Einstieg des »Hoffnungsschachtes«

FOTOS: HEIDI DIEHL



Führungen im »König-David-Stollen« sind noch immer ein Geheimtipp.

FOTOS: PRIVAT

alles mit in die Tiefe reißen, was sich darauf befindet. Mehrere kleinere Erdbeben hatte es bereits gegeben, zum Glück ohne schwerwiegende Folgen.

Das hätte auch dem Haus von Antje Arlautzki und Andreas Lier jederzeit passieren können – es war also höchste Zeit zu handeln. Dennoch wollten die beiden ihr Haus nicht hergeben, zumal es, wie sie inzwischen herausgefunden hatten, bereits seit 1993 unter Denkmalschutz stand. Sie räumten zwar die Wohnung und zogen vorübergehend in ein Ausweichquartier. Doch nach der Sanierung des Schachtes wollten sie unbedingt zurück. Die Idee war, das alte Huthaus im Wesentlichen wieder so herzurichten, wie es auf dem historischen Foto zu sehen war. Nämlich mit dem Fachwerkaufbau, in dem das Paar wohnen wollte.

Ihre liebevoll errichtete Wohnung wurde entkernt und der »Hoffnungsschacht« in den nächsten Jahren für rund 2,5 Millionen Euro vom Bergbauamt saniert – er wurde freigelegt, um dem Wasser im »König-David-Stollen« wieder freien Abfluss zu gewähren.

Währenddessen waren die Hausbesitzer nicht untätig und schmiedeten Pläne. Gemeinsam mit dem Verein Historischer Scharfenberger Silberbergbau e. V. wollten sie den vergessenen Bergbau in der Region wieder sichtbar machen – das alte Huthaus wieder aufbauen, wie es einst war und Besuchern Einblick in die Geschichte geben. Vieles ist inzwischen Wirklichkeit geworden. Der sanierte »Hoffnungsschacht«, der sich einst unter ihrem Bett befand, kann schon jetzt besichtigt werden. Die Besucher können tief in den Schacht hineinschauen, der mit einer dicken Glasplatte abgedeckt ist. Garantiert läuft ihnen bei der Vorstellung, dass die Hauseigentümer einst genau darüber schliefen, ein Schauer über den Rücken. Der etwa 70 Quadratmeter große Raum – ihre einstige Wohnung – wurde in den Urzustand zurückgebaut und soll nach und nach behutsam mit Utensilien des Bergbaus ausgestattet werden. Noch ist es so etwas wie ein Geheimtipp, aber wer will, kann mit einem fachkundigen Führer des Vereins den »König-David-Stollen« begehen und dabei viel über den Silberbergbau und seine Geschichte erfahren. Die Idee dazu wuchs mit der Sanierung des »Hoffnungsschachtes«. Neben der Wissensvermittlung und der direkten Begegnung mit der Geschichte haben die Touren gleich noch einen positiven Nebeneffekt: Die Besucher, die ständig über die Steine laufen, sorgen dafür, dass sich hier nicht erneut Dreck festsetzen und das Wasser somit ungehindert abfließen kann.

In einem Nebengebäude haben Antje und Andreas ein kleines Bergbau-Museum eingerichtet, ein Hofladen bietet allerlei Selbstgemachtes an und ein gemütlicher Biergarten unter Bäumen lädt die Besucher zum Verweilen ein. Künftig soll es auch ein richtiges Café geben. Geplant sind auch ein Kinderspielplatz, ein Streichelzoo, E-Bike-Verleih und Themenrundwanderwege.

Mit der Sanierung des Schachtes hat sich das Leben des Paares komplett verändert. Zwar geht Antje nach wie vor ihrem Beruf als Versicherungskauffrau nach, doch ist sie gleichzeitig Gästebetreuerin, Museumleiterin, Gastronomin, Marmeladenköchin oder Veranstaltungschefin. Der selbstständige Aufzugsbauer Andreas hat sich inzwischen zu einem Spezialisten in Baufragen entwickelt – das alte Fachwerk des Hauses neu errichtet, es mit Lehmziegeln ausgebaut, Fußböden verlegt und vieles mehr. Jetzt schlafen Antje Arlautzki und Andreas Lier eine Etage über dem Hoffnungsschacht, ein Albtraum ist das längst nicht mehr. Wenn man sie heute fragt, welchen Beruf sie haben, so antworten sie mit einem Lächeln: »Ewige Bauherren nach einem »Blitzstudium« in Bergbautechnik.« Sie sind glücklich darüber, wie sich letztlich alles zum Guten gewendet hat. Schon heute freuen sie sich auf den 26. März 2022. Dann nämlich soll anlässlich der ersten urkundlichen Erwähnung des Scharfenberger Silberbergbaus im März 1222 das historische Foto ihres Hauses nachgestellt werden. Dann sicher auch wieder mit vielen, vielen Besuchern.

## Infos

■ Grube Güte Gottes – Hoffnungsschacht, Schachtberg 12, 01665 Klipphausen, OT Scharfenberg Tel.: (03521) 75 40 077 [www.hoffnungsschacht.de](http://www.hoffnungsschacht.de)

■ geöffnet Sa, So & an Feiertagen, 13-19 Uhr

■ Wenn es die Pandemie erlaubt, finden wieder jeden dritten Samstag und Sonntag im Monat Führungen durch den Verein Historischer Scharfenberger Silberbergbau e.V. im König-David-Stollen statt. Infos: [www.scharfenberger-silberbergbau.de](http://www.scharfenberger-silberbergbau.de)

■ Mehr Infos zum Tourismus in Sachsen: [www.sachsen-tourismus.de](http://www.sachsen-tourismus.de)

nd SHOP

## MAZI Olivenöl

Extra natives, doppelt solidarisches Olivenöl aus Griechenland. Die Bäuer\*innen der Kooperative *Messinis Gea* erhalten für ihr Olivenöl das Doppelte des aktuellen Marktpreises.

Pro verkauftem Liter geht ein Euro an die Organisation *stand by me lesvos*, die Menschen im Geflüchtetenlager Moria unterstützt.

■ 13,00 €



Jetzt bestellen:

(030) 2978 – 1654  
[dasnd.de/soliprodukte](http://dasnd.de/soliprodukte)