

KOCHAKADEMIE

Unsere Serie ermöglicht Hobbyköchen und Genießern einen exklusiven Blick hinter die Kulissen von Spitzenrestaurants – in Kochseminaren mit den besten Küchenchefs. Und mit anschließendem Dinner in den spannendsten Restaurants Berlins



Ich hab' da mal was vorbereitet. Christopher Kümper, Küchenchef und Geschäftsführer des Restaurants „Schwein“, beim Zubereiten der Vorspeise mit gebeiztem Lachs und Champignons.

Schwein gehabt

Welch ein Glück für Foodies: Eines der angesagtesten Restaurants hat in Charlottenburg neu eröffnet. Sein viel gelobter Küchenchef Christopher Kümper hat zu einem eigenen modernen Stil gefunden. Wie Raffinesse schmeckbar wird, zeigt er in zwei Workshops

Wir Berliner sind ja in unserer Egozentrik davon überzeugt, dass ein anspruchsvolles Restaurant namens „Schwein“ überhaupt nur bei uns existieren kann – Ironie hoch drei plus Berliner Schnauze. Aber ist das überhaupt so? Egal, denn wir haben seit einer Weile schon das zweite „Schwein“. Boss David Monnie und Chef Christopher Kümper haben den Umzug, der ursprünglich eine Erweiterung sein sollte, über viele Hürden hinweg zu Jahresbeginn gemeistert, und sie müssen sich und uns nun eine spannende Frage beantworten: Taugt die Mommsenstrasse, das originäre Soziotop der West-Berliner Poser-Szene und ihrer Schwarzgeld-Rastellis, wirklich für höhere kulinarische Weihen?

Immerhin ist die Kantstraße nicht weit, die anspruchsvolle Gäste mehr und mehr anzieht, und davon kann sicher auch das „Schwein“ profitieren. Kümper muss ohnehin nicht mehr für sich und seine Küche werben. 15 Gault&Millau-Punkte aus dem Stand und allerhand andere Ehrungen wie der „Aufsteiger des Jahres“ bei den „Berliner Meisterköchen“ können eigentlich auch den Michelin-Testern nicht länger entgehen. Kommen sie, werden sie eine auf den ersten Blick einfache Küche erleben, deren Raffinesse sich nicht aufdringlich inszeniert, sondern erst auf der Zunge ganz und gar schmeckbar wird.

Kümper hat Erfahrungen von Nils Henkel mitgebracht, war bei Daniel Boulud in New York und André Chiang in Singapur – aber er verfügt eben auch selbst über genug Neugier und kulinarische Intelligenz, um daraus etwas Eigenes zu destillieren, das keinen Mustern folgt, obwohl es mit jedem noch so kleinen Teller umfassendes Modebewusstsein erkennen lässt. Ein solcher Koch hätte noch vor wenigen Jahren in einem hiesigen Luxushotel angemustert und eine grandiose Kosten-spielen-keine-Rolle-Gala für solvente Gäste vorgeführt. Schön, dass sich das geändert hat, diese Zeiten sind wohl endgültig vorbei.

Das „Schwein“ versteht sich immer noch auch als legere Weinbar, was bedeutet, dass Gäste auch einfach eine Wurst- oder Käseplatte ordern können, deren Qualität dem Küchenanspruch adäquat ist, ohne ein Pflichtmenü aufs Auge gedrückt zu bekommen. Geblieben ist das ausgefeilte Barprogramm mit Gin-Schwerpunkt, geblieben ist auch die eigenständige Weinkarte mit 120 Weinen, die von Chef-sommelier Manu Rosier sehr persönlich gestaltet



Runde Sache. Cheesecake von der Burrata mit Estragonkern, confiertem Rhabarber, Tomatensorbet.

BUCHUNG
ab Dienstag,
3. April, 10 Uhr
unter Hotline
29021-520

STAR DES MONATS

wird. Der Franzose, gebürtig im Beaujolais, kennt sich in der Weinszene genauso gut aus wie sein Küchenchef an internationalen Top-Herden, und er lässt eine deutliche Vorliebe für die aktuelle Naturweinszene erkennen. Aber er nervt damit nicht, sondern hat immer eine plausible Alternative parat.

Ein Gewinn ist das für die Mommsenstrasse und die West-City drumherum, und ganz sicher für unsere Workshop-Teilnehmer, die einem so weitgereisten Spitzenkoch entspannt über die Schulter schauen dürfen.

BERND MATTHIES

Schwein, Mommsenstr. 63, Charlottenburg, Tel. 24 35 62 82, Öffnungszeiten Mo-Sa ab 18 Uhr



Rhabarber

Den alten Römern schmeckten die supersauren Stangen nicht. Gemüse aus dem rauen Russland konnte ja nichts taugen, sagten sich die von mediterraner Sonne Verwöhnten und nannten es „rheum rhabarbarum“, Wurzel der Barbaren. Mit unseren heutigen aromatischen Gartensorten hatte das Kraut von damals sicher wenig gemeinsam. Rhabarber ist ein heiß ersehnter Frühjahrsbote, ein Stielgemüse, das, wie Obst, fast ausschließlich für Marmeladen, Süßspeisen und Kuchen zum Einsatz kommt – mit einer guten Portion Zucker, versteht sich. Christopher Kümper, Küchenchef im „Schwein“, freut sich schon, Rhabarber wieder auf die Karte nehmen zu können – wie bei allen Produkten, die nur für kurze Zeit Saison haben. Bis Ende Juni nur dauert die Rhabarberzeit. Und weil er unter Flies vorgetrieben werden kann, gibt es ihn nicht erst im Mai: das rotstielige „Holsteiner Blut“ etwa, den geschmacklich delikaten „Timperley Early“ oder den noch bis Anfang Juli zarten „Glaskin's Perpetual“.

Kümper ist kein Freund davon, Deftiges mit Rhabarber zu kombinieren, obwohl das etwa mit Fisch gut funktioniert. Er setzt auf die Kombination aus Frucht und Süße, verändert gern die faserige Textur durch Einlegen – vakuumiert, mit etwas Zucker und Sirup und bei 80 Grad gegart, ziehen die Stiele sich richtig voll mit dem eigenen Saft und haben doch Biss. Als Juliennes serviert Kümper sie als roh marinierten Salat zum cremigen Dessert oder in einem Käsegang. „Rhabarber bricht die Schwere jedes Gerichts durch seine zitrusähnliche Säure“, sagt er. Am liebsten aber weckt er ihn ein, wie er es von zu Hause kennt. Im Glas wird der Rhabarber immer süßer und schmeckt in Desserts anstelle von Zucker – und zu Weihnachten im Rotkohl. LEI



Workshops im April

DAS THEMA

Im „Schwein“ gibt's Rind: Diesen Monat ist die Kochakademie zu Gast bei Küchenchef Christopher Kümper. Mit den Teilnehmern bereitet er vier frühlingfrische Gänge zu

DAS PROGRAMM

In zwei Workshops holen Christopher Kümper und sein Team für unsere Leser den Frühling auf den Teller: an den **Sonntagen 15. und 22. April**. Start für die Seminare ist um 13 Uhr, das gemeinsame Dinner, zu dem die Teilnehmer gern Zusatzgäste einladen können (siehe Anmeldung), beginnt gegen 19 Uhr. Von 17.30 Uhr an erfahren die Hobbyköche in einem einstündigen Weinseminar, welche Weine zum Viergang-Menü Sommelier Emmanuel Rosier ausgewählt hat und welche Aromen wozu passen. Die Rezepte gibt es zum Kursus, Schürzen sollten, soweit vorhanden, mitgebracht werden. Christopher Kümper legt im Workshop den Fokus auf spezielle Zubereitungstechniken und Alternativen, die zu Hause leicht nachzumachen sind.

DAS MENÜ

Vorspeise

In Algen gebeizter Lachs – Lachschip – Kohlrabi – Champignon

Beinahe so etwas wie Christopher Kümper's Signature Dish: „Eine leichte, schöne Vorspeise mit viel Umami“, sagt er. „Deutsche Produkte, auf japanische Weise verarbeitet, das gehört zu meinem Stil.“ Den Lachs beizt er in einem Algensud mit Fischsauce. Die Kohlrabi kommen, kurz in Kräutöl mariniert, als Gemüseudeln zum Gericht. Dazu passt Champignon in drei Texturen: confiert, sauer eingelegt und als Püree. Die Chips oben auf machen Arbeit: Scheibchen aus Lachsfarce, in Tapiokateig gehüllt und schließlich frittiert.

Zwischengang

Pochiertes Landei, Blumenkohl, Ei, Nussbutter

Pochiertes Landei „polnisch“? Was Kümper damit meint ist der Klassiker gehacktes Ei, Petersilie, braune Butter, Brösel. „Das machen wir mit Blumenkohl – eine coole Technik.“ Bei ihm sieht das natürlich anders aus als bei Muttern und schmeckt weit besser. Zum Blumenkohlschäumchen kommt pochiertes Ei, im Sousvide-Garer bei 63 Grad zubereitet. Aus Blumenkohl, Brotbröseln, Kräutern und brauner Butter macht er Crumble.

Hauptgang

Geschmorte Ochsenbacke – Kartoffel-Zwiebelpüree – Meerrettich – Salzkräuter

„Ein internationales Gericht“, sagt Kümper, „aber man kennt Ochsenbacke nur geschmort, fett und schwer.“ Deshalb macht er sie anders, kocht sie in der eigenen Brühe, damit das Fett entweicht und das zarte Fleisch übrig bleibt. „Die Leimigkeit ist weg, der extreme Rindgeschmack raus.“ Als Sauce kommt eine elegante Jus hinzu mit frisch geriebenem Meerrettich, außerdem ein Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln und Schnittlauch. Dazu kombiniert Kümper salzige Kräuter wie Bronzefenchel, Dill, Strandbanane, Passepierre-Alge – roh oder als Salat. Das Gericht krönt ein Kalbskopf-Chip, der im Aussehen gepuffter Schweineschwarte ähnelt.

Dessert

Cheesecake von der Burrata, Rhabarber, Estragon

„Das wird sicher unser neuer Toppeseler“, sagt der Küchenchef. Ein Cheesecake, der eigentlich eine neu konstruierte Burrata ist, gefüllt mit einer Mousse aus der Sahne des Büffelmozzarella-Säckchens, in der Mitte ein Kern aus Estragonpüree. Außen wie eine Bayrische Creme, innen der flüssige Kern. Das Ganze sitzt in einem Sud aus Rhabarber, Estragon und Tomatensorbet. Frisch, cremig, leicht floral. Perfekt.

ANMELDEN

12 Plätze hat jeder Workshop. Der Preis beträgt 140 Euro für den Tageskursus, das Dinner und die Weinbegleitung. Zusatzgäste zum Essen zahlen 80 Euro pro Person (bitte unbedingt mit anmelden!).

Achtung, neue Buchungszeiten! Anmeldung ab sofort immer erst von Dienstag an, diesmal 27. Februar, ab 10 Uhr unter der Tagesspiegel-Hotline 29021-520.

Susanne Leimstall

GEWINNEN

TÖPFE VON ALL CLAD, MESSER VON CHROMA

Der Profeschirrhersteller **All-Clad** aus den USA spendiert Produkte im Wert von 500 Euro zur Verlosung (www.all-clad.de). Diesmal sind es zwei Pfannen: eine beschichtete (20 cm) aus der Serie Stainless und eine aus der Copper-Core-Serie (26 cm) mit fünfteiligem Aufbau rund um einen dicken Kupferkern. Neu: In Kooperation mit dem Premiumkochmesser-Hersteller **Chroma** verlosen wir jeden zweiten Monat ein hochwertiges Set aus einem Santoku, einem Säge- und einem Schälmesser der Serie „Chroma Turbo – Design by F.A. Porsche“ im Wert von 500 Euro. Bitte jeweils eine E-Mail mit Adresse und Telefonnummer an verlosungen@tagesspiegel.de – für All Clad das Kennwort „Kochakademie“, für Chroma das Kennwort „Messer“. Einsendeschluss ist Samstag, 7. April. Viel Glück!

365 Tage Grüne Woche

Natur erkunden, Hofläden entdecken, frische Produkte probieren: Auf einer **RUPPNER GENIESSERTOUR** lässt sich vieles über Nachhaltigkeit lernen. Alles andere als eine Kaffeefahrt

VON SUSANNE LEIMSTOLL

Kunstvoll geschichtet.
Die Vorspeise aus dem Kochkurs-Menü plus Rezept: ein bisschen beizen, ein wenig confieren und zum Schluss noch ein paar Chips.



DAS REZEPT

Gebeizter Lachs, Lachschiß, Kohlrabi, Champignons (als Creme, roh, confiert)

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Lachsfilet
- 100 g Kabeljaufilet
- 20 g Salz
- 10 g Zucker
- 50 ml Fischsauce
- 50 ml Sojasauce
- 50 g Tapiokamehl
- 2 St Kohlrabi
- 1 Bund Liebstöckel
- 10 ml Olivenöl
- 1 kg Champignons
- 500 ml Olivenöl
- Etwas Thymian
- 50 ml Champagneressig

Zubereitung

Lachsfilet mit Salz und Zucker würzen und eine Stunde kaltstellen. Anschließend abwaschen, mit einem Küchentuch abtropfen und mit der Fischsauce und Sojasauce marinieren. Über Nacht kaltstellen und in gleichmäßige Tranchen schneiden.
Für die Chips das Kabeljaufilet fein mixen und mit dem Tapiokamehl zu einem Teig verkneten. Anschließend mithilfe einer Klarsichtfolie zu einer Rolle formen und 30 Minuten bei 90 Grad im Wasser garen. Im Kühlschrank am besten über Nacht gut kaltstellen und erst, wenn die Masse fest ist, in zirka 2 Millimeter feine Scheiben schneiden. Die Scheibchen dann lufttrocknen lassen und am Ende bei 200 Grad im heißen Fett frittieren. Mit Salz würzen.
Die Kohlrabi in feine Streifen (Juliennes) schneiden und mit gehacktem Liebstöckel und Olivenöl marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blätter aufheben und als Garnitur nutzen.
Die kleinsten Champignons aussortieren und dünn hobeln (für die rohe Variante). Die restlichen Pilze für die confierte Variante mit dem Olivenöl und Thymian auf 80 Grad erhitzen und 30 Minuten ziehen lassen. 100 ml dieses Öl abnehmen, mit 50 ml Essig mischen und die Hälfte der confierten Champignons in dieser Mischung ziehen lassen. Die andere Hälfte fein pürieren.

Anrichten

Kohlrabinudeln auf dem Teller platzieren, 2 bis 3 Tranchen Lachs darauf verteilen, Punkte vom Champignonpüree dazwischen setzen, 3 Scheiben der eingelegten und rohen Pilze in Zwischenräume legen, 3 bis 4 Chips hineinstecken, mit Kohlrabiabblättern garnieren.

Auf dem Prospekt wirkt die Collage wie aus einem Kinderbuch: Sattgrüne Wiesen grenzen an goldgelbe Äcker, von Bäumen gesäumte Feldwege verschwinden irgendwo am Horizont, ein Bienechen schwirrt überm Löwenzahn, eine braungefleckte Kuh schiebt sich mitten durchs Panorama, Kraniche steigen in den Himmel, und am Boden wartet eine Kiste, randvoll mit appetitlich koloriertem Gemüse, darauf, mitgenommen zu werden. Zu schön, um wahr zu sein? Wer ein knappes Stündchen hinausfährt in den Nordwesten Berlins, kann dieses Schlaraffen-Idyll finden und staunen, denn die Region zwischen Linum und Neuruppin hat viel von dieser Bilderbuchromantik.

Mit dem Flyer wirbt die 2017 gegründete Regionalinitiative Prignitz-Ruppin für ihre Mitgliedsbetriebe: 30 regionale Erzeuger, Manufakturen, Gasthöfe und Sozialeinrichtungen haben sich verbündet, um zu vermarkten, was schmeckt: nachhaltig produzierte Lebensmittel. Die kann man sich bei einem geführten Ausflug direkt vom Hof holen. Bei den „Ruppiner Genießertouren“ können sich kleine Gruppen von vier bis 20 Personen im Kleinbus von Hof zu Hof chauffieren lassen, auf zwei Routen mit insgesamt 16 Betrieben. Das Projekt finanziert sich durch bescheidene öffentliche Mittel, wird unterstützt von der örtlichen Nahverkehrsgesellschaft und der IHK. Eine kleine, ausgezeichnete Initiative, alles andere als Kaffeefahrten. Es sind Ausflüge, die Fremden eine Region und ihre Menschen näherbringen. Natur genießen, Schwätzchen halten, Produkte probieren, einkaufen – Grüne Woche live in Brandenburg. Ein Ausflug lohnt schon jetzt: Die ersten Störche und Kraniche sind zurück in Linum.

Rixmanns Hof

Hier kommen nicht nur Kürbisse groß raus

Im Garten vor „Rixmanns Hof“ türmt sich im Spätsommer ein Gebirge aus Kürbissen, Zucchini und noch mehr Gemüse auf. Um die sechs Tonnen Kürbisfrüchte ruhen, umstanden von robusten Topfpflanzen und eingerahmt von mannigfachen Sorten Gemüse und Obst, auf hohen Paletten: die Riesenkolosse und die kleinen Kugeln, die einheimischen und die alten, seltenen Sorten ausländischen Ursprungs. Georg Rixmann, gebürtiger Niedersachse, kennt sie alle – natürlich, er baut sie ja an auf 3,5 Hektar Ackerfläche. Georg Rixmann ist auch Feinschmecker. An jede Kürbissteige hat er Schilder mit Sortennamen und Rezeptideen angebracht, und beraten kann er wie kein Zweiter. Er öffnet einem die Augen für Raritäten, für den massigen „Queensland blue“ und den „Silbernen Kronprinzen“, beide gekerbt wie Guglhupfe, aromatisch in Suppen und Aufläufen. Für den „Mardi Gras“, den man mit Schale essen und, in Olivenöl angebraten, wegknabbern kann. „African Smaragd“ kann geköpft werden wie ein Frühstückskeil, Kern raus und dann füllen. „Blue Hubbard“ sollte man ab einer gewissen Größe zum Zerteilen am besten auf den Betonboden schmettern. „Rosa Rugosa“ ist geschmacklich der beste Butternut-Kürbis. Mit Zucchini monstrern wie „Costata di romanesco“ könnte man sicher jemanden erschlagen, die werden schon als Babys 40 Zentimeter lang. Dafür sind russische oder nepalesische Netzgurken kaum als solche zu identifizieren, man könnte sie für Kartoffeln halten...

Georg Rixmann eröffnet einem bereitwillig die Wunderwelt seines Gemüsegartens. Auf insgesamt 15 Hektar baut er Obst und Gemüse an und beliefert damit auch die Spitzengastronomie. Und das ganze Jahr über kann der Linum-Tourist von Frische und Vielfalt profitieren, zur Kräuterecke im Frühjahr wie zur Erdbeerzeit im Sommer oder im bunten Kürbisherbst. Rixmanns Frau Sabine Schwalm versteht es, die Ernte übers Jahr zu unvergleichlichen Marmeladen, Chutneys, Obstweinen, Likören, Essigen, Ölen und Sirup zu verarbeiten. Kleiner Tipp: Unbedingt mal ihre Marmelade aus Spillingen, diesen kleinen wilden Pflaumen, probieren!

Linum. Nauener Straße 23 a, gemuese-und-obst.de



Gemüse mit Rezept. Georg Rixmann und Sabine Schwalm sind Feinschmecker und kennen sich nicht nur mit Kürbissen aus.



Wiesencafé mit Weiden. Gela Angermann managt ihren Ökohof samt Ziegenkäserei, Gastronomie und Hofladen seit acht Jahren in Eigenregie.

RUPPNER GENIESSERTOUREN

Die beiden Touren heißen:
Unterwegs im Ruppiner Land
(u.a. Preussenquelle, Schloss Rheinsberg, Bäckerei Vollkorn und Sunna Alpakas)

In der Weite des Luchs
(außer den im Text genannten Betrieben u.a. Ökohof Kuhhorst, Restaurant Kleines Haus, Station Storchenschmiede)

Preis: 55 Euro p.P.
Eine Tour mit fünf Stationen dauert sieben Stunden.
Anmeldung: ruppiner-genieSSERTOUR.de



Landgut mit Streichelzoo. Geschäftsführerin Karoline Hesterberg und Partner Gerry Weber mit Kälbchen Muise und Schäfchen Kurt.



Mosterei mit Hofläden. Regine Scholz-Berg verkauft in ihrem Geschäft Spezialitäten rund ums Obst. Ihr Betrieb bewirtschaftet drei Hektar Obstwiesen.

Karolinenhof

Käserei plus Wiesencafé – aus Liebe zur Ziege

Ziegen können so putzig sein. Wenn Gela Angermann hinüberstieft zur Weide, die zu ihrem Öko-Gehöft Karolinenhof gehört, kommt die Herde, um die 140 Tiere, im Pulk angemekelt. Neugierig sind sie alle und verschmurt. Geht Gela Angermann in die Hocke, kann sie sich vor Kuschelattacken kaum wehren, hat Ziegennasen im Gesicht, und Köpfchen mit Gehörn drücken sich in ihre Halsbeuge. Die Ziegenkäserei, in der die Milch der Tiere frisch verarbeitet wird, hat sie nach der Wende mit ihrem Mann aufgebaut, 2,5 Hektar Hoffläche gekauft, das Land von der Treuhand gepachtet. Ab 2000 wurden die Gebäude (um-)gebaut – für einen Hofladen, eine Gastronomieküche und das erste biozertifizierte „Wiesencafé“ Brandenburgs. Seit acht Jahren, seit dem Tod ihres Mannes, führt Gela Angermann den Ökohof mit Landwirtschaft, Käserei, Café und Gastronomie in Eigenregie mit Angestellten. Es gibt viel zu erleben: Im Januar, wenn die Zicklein geboren werden, schauen die Gäste mit in den Stall, und im Spätherbst beobachten sie die Kraniche, die sich im Linumer Luch sammeln. Auf den Freiflächen zwischen den Häusern stehen die Tische und Bänke des Freiluftcafés. An einem gut besuchten Tag schickt die Küche bis zu 150 Essen plus Kaffee und Kuchen. Gela Angermann kennt viele Gäste. „Da erlebe ich jetzt schon die nächste Generation.“

In der Käserei kann man zusehen, wie der Bruch aus der Ziegenmilch in die Formen gedrückt wird. Schon am nächsten Tag kommt der frische Weichkäse in den Verkauf des Hofladens. Qual der Wahl: Nimmt man die in Knoblauch, Pfeffer oder Kräutern gewälzten Kugeln oder den kurz gereiften Frischkäse mit Lindenholzrasche, den würzigeren, mit Gewürztraminer gereiften Weichkäse? Im Café lässt es sich unter sieben Frühstücksorten wählen oder am Nachmittag Käse-Sahne- oder Schoko-Ricottatorte zum Kaffee naschen, alle mit Ziegenmilch gemacht. Nein, die riecht nicht streng, weil sie frisch verarbeitet wird. „Erst wenn Rohmilch eine Woche steht, schmeckt man die Ziege durch“, sagt Gela Angermann. Sie hat schon viele Skeptiker überzeugt.

Kremmen. Karolinenhof 1, guter-ziegenkaese.de

Gut Hesterberg

Ein Bauernhof ohne Stress für Tiere

Vielleicht Brandenburgs untypischer Bauernhof. Wer auf Gut Hesterberg zusteuert entlang der Gutsallee, mag glauben, das dort hinten sei eine restaurierte Schlossanlage. Doch den Dreiseitenhof gibt es erst seit 2001, als Neubau auf der grünen Wiese errichtet. Ein Familienbetrieb mit 90 Mitarbeitern, spezialisiert auf hauseigene Fleisch- und Wurstproduktion. Aufs Öko-Siegel verzichtet die Familie. Jeder, argumentiert sie, könne sich hier überzeugen, wie artgerechte Tierhaltung und Produktion aus einer Hand funktionieren: von der Weide auf den Teller.

Wer eine der einstündigen Hofführungen mitmacht, kann alles auf diesen 1000 Hektar Fläche einordnen: Wohnhaus, links davon der Pferdestall mit Wagenremise und gegenüber Hofladen, Hofschlachtereie und Produktion. Dahinter erstrecken sich bis zum Waldsaum Weiden, es grasen um die 700 Rinder. Dort steht Rotwild und nebenan eine große Gruppe Färsen, um die zwei Jahre alt, Tiere, von denen jede Woche vier bis fünf in die Schlachtung kommen. Transport findet nicht statt, Rangordnungskämpfe werden vermieden, weil nur Tiere geschlachtet werden, die gemeinsam aufgewachsen sind.
Hesterberg-Tiere leben ganzjährig auf der Weide. Die Jungen kommen draußen zur Welt. Der Familienbetrieb wirbt damit, keine Hormone, Mastfördermittel, Antibiotika zu verwenden, gefüttert wird selbst produziertes Heu, Gras von eigenen Wiesen. Für Weiden ist auch dies- und jenseits der Gutsallee Platz: drei für Rinder, eine für 600 Gänse, außerdem eine Kräuterwiese mit mobilem Stall für 1000 frei laufende Legehennen, ein Gutshofwald mit Wildschweinen...

Im Restaurant lässt es sich gut brotzeiten und deftig speisen, die Küche bietet Fleisch satt: Spanferkel, Wildschwein, Hirsch- und Rehbraten, auch „dry-aged beef“. Das Jahr über wird versucht, den Gästen nicht nur ein kulinarisches Programm zu bieten. Klingt alles nach Touristenort, doch wer hinfährt, sieht: Der Schwarm verläuft sich. Es bleibt der Eindruck von Ferien auf dem Land. Und ein Stück vom Genuss aus dem Restaurant kann man mit nach Hause nehmen: tütenweise feine Wurst aus dem Hofladen.

Neuruppin. Gutsallee 1, guthesterberg.de

Linumer Landhof

Kost the Most: Säfte und Co.

Regine Scholz-Berg schickt schon mal Stoßgebete zum Wettergott. 2017 hatte der Frost zu Ostern die Baumbäume vernichtet. „Fast 100 Prozent Einbuße“, sagt sie. Gerade zwei Birnbäume hätten noch getragen. Bei Äpfeln, Quitten, Steinobst sah es nicht besser aus. 800 Obstbäume gehören zu ihren Wiesen. Auch die Lohmosterei war betroffen. Tausende Tonnen Früchte haben sie sonst in drei Monaten für Kunden vermostet, 2017 kaum etwas. Und dann der verregnete Sommer, zu wenig Sonne für den Gravensteiner, die Kartoffeln faulten im Boden. Ein hartes Jahr für Regine Scholz-Berg, deren Betrieb drei Hektar Streuobstwiesen bewirtschaftet, dazu noch Waldfläche. Obst mussten sie zukaufen.

Ein Besuch im Linumer Laden lohnt sich aber allemal, das Geschäft steht voller Köstlichkeiten: frisch produziertem Apfel-Himbeersaft, Marmeladen, Likören, Sekt und mehr. Auf einer Genießertour erzählt die studierte Landschaftsplanerin gern, wie sie nach der Wende zum Obstbau kam, eine „Öko-Tussi“, wie sie sagt, die eine Streuobstwiese kaufte, weil die gerodet werden sollte. Seit 2011 steht ihr Betrieb in Linum Gästen und Kunden offen: ein Vierseithof, der Heuboden überm Laden ausgebaut für Events.

Sie führt durch die Mosterei, zeigt, wo das Obst gewaschen, handverlesen und geschreddert wird, wo die Maische aufs Band fällt und der Trester in die Box. Das Grundstück umfasst neben der Mosterei und dem Geschäftshaus fünf weitere Gebäude. Lauter Aufgaben, lauter Pläne, die Regine Scholz-Berg in ihrem Herzen bewegt. Und den Gedanken an ein gutes Erntejahr 2018.

Linum. Nauener Straße 50, linumer-landhof.de



Das neue Heft ist da!
Der Beitrag stammt aus der brandneuen Ausgabe des **Tagesspiegel-Magazins „Brandenburg“**: 196 Seiten mit Ausflugs- und Urlaubstipps sowie besten Adressen. Jetzt erhältlich am Kiosk oder im Tagesspiegel-Shop