



**W**ilder Mohn wiegt sich im Wind, Apfelbäume neigen ihre fruchtschweren Zweige zu Boden. Auf dem Rasen steht eine weiß gedeckte Tafel, von einem Strohdach beschirmt. Und ein hochmoderner transportabler Gasherd, an dem Denise Gross uns erwartet. „Wir brauchen schnell Mangold, damit ich schon mal die Crostini machen kann“, erklärt sie und zeigt auf die weit hinten liegenden Beete. „Und danach bringt ihr noch Kartoffeln, Bohnen und alles, was euch sonst noch so anlächt.“ Denise Gross, Gastronomin aus Passion und ehemalige Besitzerin zweier Restaurants, ist heute unsere kompetente Chefköchin.

Sonntagmittag im Garten des Schlosses Steinhöfel in Brandenburg. Wir sind sieben Großstädter aus Hamburg und Berlin und wollen wissen, wie es ist, unter freiem Himmel mit selbst geernteten Zutaten zu kochen. Das Menü: Zuerst Crostini mit Mangold (Rezept Seite 88), dann eine Minestrone (Rezept

Seite 88), marinierte Paprika, gefüllte Auberginen. Als Hauptgang Lammkeule mit Kartoffelpüree und zum Dessert gefüllte Pfirsiche (Rezept Seite 88). Dafür müssen wir einiges ernten. Mit Körben am Arm und Forke in der Hand ziehen wir in den Wirtschaftsgarten des Schlosses. Seit einigen Jahren werden hier alte Gemüse- und Obstsorten angebaut, die durch Neuzüchtungen fast in Vergessenheit gera-

ten sind. Auch ein Kräuterbeet gehört dazu. Der Verein Land-Kunst-Leben e. V. betreibt die Anlagen und hat außerdem das Projekt „Kochende Gärten“ ins Leben gerufen, an dem wir gerade teilnehmen. In Kochkursen, die buchstäblich auf der grünen Wiese stattfinden, können Besucher erfahren, wie gut die alten Sorten schmecken, vor allem wenn man





*Wer einen verwunschenen Garten sucht, wird ihn hier in Brandenburg finden. Und wer wissen will, wie gut nicht überzüchtete Gemüsesorten schmecken, kann mal den lila Blumenkohl probieren oder die herrlich süßen Tomaten. Kursleiterin Eleonore Griewe (Foto oben) hilft beim Ernten und Zubereiten der heute eher selten gewordenen Sorten*

sie selbst gepflückt und zubereitet hat. Ernte-Beraterin ist Eleonore Griewe, Expertin für Kräuter und dazu passionierte Köchin.

Wir brechen ein paar Mangoldstiele und begeben uns dann zum Kohlbeet. Dunkelviolette, kugelige Stauden leuchten in der Sonne. „Rotkraut“, denken wir, doch zu unserer Überraschung ist es Blumenkohl. „Die Urform“, erklärt Eleonore Griewe, „früher waren alle unsere Früchte viel farbintensiver und ihr Aroma kräftiger.“ Aber wie kann man aus einer Frucht ausgerechnet Aroma und Farbe wegzüchten? Unsere Begleiterin zuckt die Achseln. Schädlingsresistenz und Ertrag schienen wichtiger. Im Gewächshaus nebenan können wir sofort probieren. Hier gedeihen 20 alte Sorten prächtiger Tomaten. Gelbe, dunkelgrüne und auch klassisch rote. Manche sehen aus, als seien sie plissiert, andere sind flach wie Ufos. Und sie schmecken... fruch-



tig, herzhaft, zuckersüß. Bitte von jeder Sorte eine! Danach graben wir Blaue Schweden aus. Das sind dunkelviolette Freilandkartoffeln. Die Kartoffeldamen Cherie und Adretta, knallrot und quittegelb in Schale geworfen, dürfen auch noch mit. Fürs ganz besonders exquisite Püree.

Auf dem Acker nebenan liegen Schmorgurken wie träge Tiere in der Sonne. Wir bücken uns, und wo wir schon mal unten sind, ziehen wir gleich unsere Schuhe aus. Diese warme, weiche Erde! Barfuß tapen wir zu den Kräuterbeeten.

Wie das duftet! Eleonore Griewe ist ganz in ihrem Element. Früher war sie von Beruf Finanzökonomin. Das füllte sie irgendwann nicht mehr aus, also beschäftigte sie sich in der Freizeit mit Pflanzen und ließ sich von einer Heilpraktikerin ausbilden. Dann kündigte sie sogar ihren Job. Inzwischen hat sie sich auf Kräuterführungen und vegetarisches Catering spezialisiert und leitet hier die Kochkurse. >



*Endspurt: Heike Dietrich und Susanne Rohm legen schon mal die Pflirsiche fürs Dessert zum Überbacken aufs Blech. Die – essbaren – wilden Möhren und die schön anzusehende Kartoffelsorte Rosella hatten bereits ihren Auftritt: in der Minestrone. Jetzt darf, im warmen Abendlicht, am Tisch unter Streuobstbäumen so richtig entspannt werden*



Wir pflücken alles: Majoran mit den winzigen zartlila Blüten, zitronenduftende Melisse, dunkelwürzigen Rosmarin und Sauerampfer, der nach Kindheit schmeckt. Calendulablüten leuchten in sattem Orange aus dem grünen Kräutermeer. „Damit dekorieren wir den Salat“, empfiehlt Eleonore Gliewe. „Sie haben ein tolles herbfruchtiges Aroma.“

Unter dem Strohdach wartet Denise Gross mit knusprigen Crostini auf uns. Jetzt wollen wir selbst kochen. Ein Jammer, das schöne Gemüse zu zerschneiden, aber wir haben nun mal Hunger.

Unsere Ernte geht in die Minestrone. Sämtliche Gemüse kommen hinein, dazu Speck und Parmesan. Den Käse bitte samt der Rinde, denn nur so bekomme die Suppe das wahre italienische Aroma, sagt Denise Gross. Sie hat sich übrigens intensiv mit Vollwerternährung, Ayurveda und mit der Fünf-Elemente-Küche beschäftigt. Schwört auf gutes Olivenöl, echten Balsamico, Honig statt

Zucker, Vollkorn- statt Weißmehl und natürlich ganz viele frische Kräuter, die sie je nach Jahreszeit einsetzt.

Die Paprika wird im Ofen gegrillt. Danach enthäuten wir sie – das braucht etwas Übung –, schneiden sie in Stücke und marinieren sie in Essig und Öl. Gleichzeitig werden die Auberginen ausgebacken, die Männer spicken den Lambraten mit Rosmarin, Zitronenschale und Knoblauch. Dann kommt auch er in den Ofen.

Hoch über unserem Strohdach steht die Nachmittagssonne, der Herd heizt, und Kartoffelpüree-Stampfen wird zum Leistungssport. Dennoch: Es ist herrlich, ganz nah dran am Glück. Jetzt einen kühlen Prosecco! Kein Problem, Denise holt ihn aus dem Eisschrank im Gewächshaus.

Unseren Tisch haben wir in den Schatten getragen, auf eine Streuobstwiese. Wir sinken auf die Stühle



und verspeisen Minestrone, Paprika und Auberginen. So also schmeckt echtes Gemüse, was für eine tolle Erfahrung! Werden wir jemals wieder Lust haben, im Supermarkt einzukaufen?

Fehlt noch das Pfirsichdessert. Nur, wo ist das Nudelholz, mit dem man Amarettini zerkleinert? Wir finden es nicht. Wer unter freiem Himmel kocht, muss improvisieren können. Wir probieren es mit einem Küchenbrett, dann mit der Hand. Schließlich tut es ein Glas mit Geflügelfond: ein paar mal über die Kekse gerollt, fertig. Ermattet kehren wir an unsere Sommertafel zurück, bereit für den Hauptgang.

Der Lammbraten mit dem selbst gepflückten Rosmarin – unvergleichlich. Das Kartoffelpüree – ein Hochgenuss. Und dann sind die Pfirsiche fertig. Ofenwarm ... Verträumt sitzen wir in der Abenddämmerung und schlürfen einen guten Rotwein. Und im Gras zirpen jetzt die Grillen. ▷

## Kochen im Schlossgarten

**Die Kurse** finden jeweils an einem Wochenendnachmittag von Mai bis Oktober statt. Das Thema richtet sich danach, welche Gemüse gerade Saison haben. Dauer: ca. 6 Stunden. Preis pro Person: 60 Euro inklusive Menü, Kaffee, Tee und Wasser.

### Infos und Anmeldung:

Der Garten Steinhöfel, Am Schlossweg 1, 15518 Steinhöfel, [www.kochende-gaerten.de](http://www.kochende-gaerten.de); Kontakt über Christine Hofmann, LandKunstLeben e. V., Tel. 033 63/62 70 15

**Wer nach dem Kochkurs** nicht sofort nach Hause fahren, sondern das restaurierte Schloss Steinhöfel und den romantischen Schlossgarten besichtigen will, der kann entweder im Schloss selbst ([www.schloss-steinhoefel.de](http://www.schloss-steinhoefel.de), DZ ab 130 Euro) oder in einer der kleinen Privatpensionen im Ort übernachten (z. B. im Landhaus Charlottenhof, Inhaberin Edeltraut Nikolai, 15518 Steinhöfel, Tel. 03 36 36/52 15; Übernachtung mit Frühstück pro Person ab ca. 25 Euro).