



Von Kräutern, Biokühen und grünen Tomaten

Brandenburg und Berlin kommen sich immer näher. Zahlreiche Produzenten beliefern nicht nur Berlin, sondern empfangen gerne Gäste und teilen mit ihnen ihr Wissen

Wildpflanzen und Catering

„Ich finde, dass Essen ganz viel mit Lust zu tun hat“, stellt Eleonore Gliewe fest. Die fast 51-jährige muss es wissen. Seit 18 Jahren ist sie Vegetarierin. Angefangen hat alles aus purem Egoismus, wie sie lachend erklärt: „Ich wollte mehr über meinen Körper erfahren, was er braucht und was nicht.“ Die gebürtige Ostberlinerin übertrug diese Erfahrung auf ihr Berufsleben und hat gefunden, womit ihr Herz im Einklang ist: Wildpflanzen und Catering. Über ein Jahr habe sie Pflanzen beobachtet, dann ist sie bei einem Heilpraktiker in die Lehre gegangen, der sich auf die Behandlung mit Wildpflanzen spezialisiert hat. „Wildpflanzen sind die Ahnen aller kultivierten Pflanzen.“ Die Kräuterfrau kocht für Hochzeiten, Konfirmationen, Privat- oder Firmenfeiern zum Beispiel Brennnesselsalat mit Spinat und Sahne. Wer mehr wissen möchte, der kann ein Seminar oder eine Exkursion bei der Brandenburgerin buchen. Im Seminar wird vegetarisch mit Wildpflanzen gekocht, aber: „Bei mir sollen die Gäste alles selbst machen und sich dann auf die Schulter klopfen, ich bin keine Fernsehköchin.“ Bei der Exkursion geht es nach einer Einweisung raus in die Natur, bewaffnet mit einem Korb. Da kommt alles rein, was gerade wächst. Gerne kommt Frau Gliewe auch zu einem nach Hause, denn auch im Garten oder auf dem Balkon lässt sich vieles finden. Das Verwenden von Wildpflanzen in der Küche erfreut sich immer größerer Beliebtheit.

► ELEONORE GLIEWE

Finkenweg 4a, 16259 Wölsickendorf, Tel. 033454 497 83, www.wildkraeuter-catering.de,
Angebote: 17.12.2010, 19 Uhr: Schlemmen und Genießen - Menü zu Weihnachten, Führungen durch Garten/Park;
Preise: Führungen im eigenen Garten oder Park, 60 € plus Anfahrt, Kochkurs, 1 Abend, pro Person 65 €

Bio-Chicorée vom Feinsten

Bio-Bauern gibt es in Brandenburg viele. Doch einer, der macht etwas anders. Sascha Philipp und seine Frau Carina betreiben die größte biologische Chicorée-Treiberei Deutschlands. Das Wintergemüse wird von September bis Mai verkauft und erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Zum Glück, denn am Anfang war die Idee, Chicorée anzubauen nichts weiter als ein frommer Wunsch, geboren aus einer Notwendigkeit. Denn nach einer Umstrukturierung des Betriebes im Jahre 1999 waren auf einmal viele Stellen frei. Entlassen wollte der Bio-Bauer seine Angestellten aus der Gegend aber nicht und so wurde das Chicorée-Projekt aufgesetzt. Mit Erfolg. Inzwischen wird neben dem Wurzelgemüse auch Chicorée-Wurzelbrand hergestellt. Der sanfte Schnaps schmeckt ähnlich wie ein Grappa und hat mit 40 Prozent Alkohol auch eine ähnliche Stärke.

Der Unternehmergeist wurde Sascha Philipp in die Wiege gelegt. Die Eltern betrieben im Ruhrgebiet schon einen Betrieb. Er wollte jedoch neuere Wege gehen und ging in den Osten, um einen größeren Betrieb zu übernehmen. Neben Chicorée werden auf dem Landgut Pretschen auch Leinöl, Vollkornbrot, Wurstwaren vom Kalb wie Kalbssalami oder Kalbsteewurst, Milch und Milchprodukte hergestellt. Rund zwei Dutzend Mitarbeiter arbeiten im Unterspreewald an der Pretschener Spree, 80 Kilometer von Berlin entfernt. Und wenn es nach dem Biobauern Sascha Philipp geht, können es ruhig noch mehr werden.

► LANDGUT PRETSCHEN

Am Landgut 2, 15913 Märkische Heide-Pretschen, Tel. 035476 175 16, www.landgut-pretchen.de,
Öffnungszeiten Hofladen: Dienstag 14-18 Uhr, Freitag 10-12 Uhr und 14-18 Uhr, Samstag 9-12 Uhr,
Preise: Chicorée Wurzelbrand (0,35 l) 18,55 €