

Genießen, wo es wächst

Brandenburger Landgasthöfe mit neuem Qualitätssiegel / Produkt überwiegend aus der Heimatregion
VON CLAUS-DIETER STEYER

An einigen Brandenburger Gaststätten prangt noch immer die große silbergraue Plakette mit dem fröhlichen Gesicht eines Kochs. „Wettbewerbssieger“, lautet die Inschrift, die auch die entsprechende Jahreszahl enthält. Doch diese Angaben enden gewöhnlich mit 1999. Denn da wurde der Gaststättenwettbewerb abrupt eingestellt. Immer die gleichen Sieger, Streit um Kriterien und mangelndes Interesse an einer Jurymitarbeit, hieß es zur Begründung im Agrarministerium. Es gibt keinen Wettbewerb mehr, also auch keine Sieger und keine Plaketten. Damit sich der Ausflügler aber dennoch in der recht durchwachsenen Brandenburger Gastronomie etwas orientieren kann, gibt es neuerdings das Qualitätssiegel „Brandenburger Landgasthof“. 15 Gaststätten im ganzen Land haben sich unter dieser Marke zusammengeschlossen und versprechen „beste Qualität und guten Service“. Nach dem Motto „Genießen, wo es wächst“ begannen am Martini-Tag, also am 11. November, die „Gänse-, Enten und Wildwochen“. „In den beteiligten Landgasthöfen kommen alle Gänse und sämtliches Wild vom benachbarten Bauern oder Jäger“, versichert Joachim Fiebelkorn, Chef des Fördervereins für Urlaub und Freizeit auf dem Lande. „Das garantiert nicht nur Frische, sondern auch die Unverfälschtheit der Nahrungsmittel.“ Wer seine Produkte vom Großhändler beziehe, wisse doch über Aufzucht und Weiterverarbeitung gar nicht Bescheid. Die in den beteiligten Landgasthöfen zubereiteten Enten haben alle die gleiche Heimatadresse: Firma Stolle in Neutrebbin im Oderbruch, die durchaus auch interessierte Besucher willkommen heißt.

Kampf um jeden Gast

Für die inzwischen geschützte Marke „Brandenburger Landgasthof“ muss der jeweilige Mitgliedsbetrieb mehrere Bedingungen erfüllen: Als Standort kommt nur ein Dorf in Frage. Der Inhaber soll auch die Geschäfte führen, so dass große Hotelketten von vornherein ausscheiden. 80 Prozent des verarbeiteten Gemüses, Obstes, Fleisches, Fisches und anderer Zutaten müssen aus dem Brandenburger Land stammen. Außerdem müssen direkte Beziehungen zu regionalen Landwirten nachgewiesen werden. Die jeweiligen Adressen sind auf der Speisekarte ebenso vermerkt wie Fahrrad- und Bootsverleih, Kutsch- und Kremserfahrten, Kochkurse, Dorf- und Betriebsführungen oder Hinweise auf den Streichelzoo.

Hinter der Aktion steht natürlich auch der „Kampf um jeden Gast“, wie es Jörg Welz vom „Landhotel Theodore F.“ im südwestlich Berlins gelegenen Groben formuliert. Der Branche gehe es bekanntlich nicht gut, deshalb entscheide am Ende nur gute Qualität über den Erfolg. „Viele Betriebe kneifen vor hohen Ansprüchen“, erklärt Christine Wittemans vom „Landhaus“ in Stöffin. „Die können sich das manchmal gar nicht leisten. Deshalb wollen sich die 15 Landgasthöfe eben besonders hervorheben.“ In ganz Brandenburg gibt es rund 1800 Gaststätten auf dem Land, die meisten zählen zu den mehr oder weniger gemütlichen Dorfkneipen. Achim Fleischmann, Chef des Gasthofes „Am Dachsberg“ in Bad Saarow, macht nicht viele Worte um sein Prinzip: „Wir bringen die Gerichte genau so auf den Tisch, wie sie uns selbst schmecken.“ Suppe aus der Büchse komme jedenfalls nicht in Frage. Von „seinem“ Fleischermeister beziehe er auch die Zutaten für die Hausspezialität, die „Grünkohlwurst auf Großmutter's Schmorkohl und Petersilienkartoffeln“ für 5,30 Euro. Die Preise auf seiner Speisekarte können als Orientierung für alle anderen Landgasthäuser gelten. Während der noch sechs Wochen dauernden Aktionswoche kosten ein gefüllter Gänserollbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffeln 12,90 Euro, die Märkische Landente in Sanddornsauce mit Orangenscheibe, Apfelrotkohl und Kartoffeln 9,90 Euro sowie die Hirschkeule in Pilzsauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 12,90 Euro.

„Wir verraten auch schon mal unsere Rezepte an die Kunden“, sagt Bernd Lehmann vom Landrestaurant „Waldblick“ in Lüdersdorf bei Trebbin. „Wer genau wissen will, kann dem Koch auch aus der Nähe zuschauen.“ Skeptisch beurteilen die Chefs der Landgasthöfe die Werbeaktion der Tourismus-Marketing Gesellschaft „Brandenburger Teller“. Da werde auf den Speisekarten nur ein spezielles Gericht ausgewiesen, das aus regionalen Zutaten bestehe, kritisiert Matthias Eichhorn vom Gasthaus „Zum Eichhörnchen“ in Reichenhain im Elbe-Elster-Land. „Das ist doch viel zu wenig, obwohl dieser Werbefeldzug viel Geld kostet.“ Da verließen sich die Gastwirte vom Lande doch lieber auf ihre eigenen Ideen.

TIPPS

An den Brandenburger Gänse-, Enten- und Wildwochen beteiligen sich diese Restaurants:

Fläming: Gasthof Reuner in Glashütte, Telefon: 03 37 04 / 670 65;

Familienhotel Brandsheide in Jeserig, Telefon: 03 38 49 / 79610 00;

Landrestaurant Waldblick in Lüdersdorf, Telefonnummer: 03 37 31 / 17015;

Havelland: Landgasthof & Hotel Zum 1. Flieger in Stölln, Telefonnummer: 03 38 75/30434;

Niederlausitz: Landgasthof & Pension Wagenburg in Lutzetal-Groß Drewitz, Telefon: 03 56 93/347;

Nuthe-Nipelitz-Auen: Landgasthof & Hotel Theodore F. in Groben, Telefonnummer: 033 78/86180;

Landgasthof Zur Linde in Wildenbruch, Telefon: 03 3205 / 623 79;

Oder-Spree-Seengebiet: Gasthof Am Dachsberg in Bad Saarow, Telefonnummer: 03 3631/2195;

Landgasthof Gut Hirschau in Birkholz, Telefon: 033 66 / 260 37;

Landgasthof & Hotel Kaisermühle in Müllrose, Telefon: 03 36 06/880;

Ruppiner Land: Landhaus Wittemans in Stöffin, Telefon: 03 39 32 / 711 68;
Spreewald: Landgasthof & Hotel Zum Stern in Werben, Telefon: 03 56 03 / 660;
Landgasthof & Pension Spreewaldhof in Leipe, Telefonnummer: 035 42 / 28 05;
Uckermark: Gasthof Zum Pferdestall in Angermünde, Telefon: 033 31 / 213 99;
Elbe-Elster: Gasthaus Zum Eichhörnchen in Reichenhain, Telefon: 03 53 41 /129 24;
Auskunft: Verein zur Förderung von Urlaub und Freizeit auf dem Lande, Am Raubfang 6, 14469 Potsdam;
Telefonnummer: 03 31 / 50 00 37, im Internet zu finden unter: www.landurlaub-brandenburg.de