



Was die Uckermark alles zu bieten hat: diverse Sorten von Beten, Porree, Kräuter, Tomaten, Paprika und Kartoffeln namens „Blauer Schwede“.

FOTOS (4): FRANK WILHELM

Auf der Suche nach dem Regionalen

Regional und Bio sind auf dem Vormarsch - wenn auch mit kleinen Schritten, gerade im Nordosten. Viele Gastronomen wollen gerne noch mehr heimische Produkte verwenden. Sie stoßen allerdings an Grenzen.

Von Frank Wilhelm

KRAATZ. Sich richtig zu ernähren ist gar nicht so schwer. Mindestens 30 Zutaten sollte der Mensch am Tag zu sich nehmen, sagt Akiko Hashimoto. Die grazile Frau zitiert eine Weisheit aus ihrem Heimatland, aus Japan. Seit etwa 30 Jahren lebt sie in Deutschland, im Juni dieses Jahres eröffnete sie in Radekow, gelegen zwischen Penkun und Gartz an der Oder, ein Café. Interessenten können Akiko Hashimoto auch buchen, als Köchin für japanisch-europäische Küche. Jetzt steht sie in der kleinen Küche des Gutshofs Kraatz. Die Grünen aus dem Brandenburger Landtag haben hier zu ihrem ersten „Restaurantgespräch“ eingeladen. Thema: Der Einsatz regional produzierter Lebensmittel in der Gastronomie.

Akiko Hashimoto präsentiert eine Platte mit buntem Gemüse. Überrascht stellt der Laie fest, dass es nicht nur Rote Bete gibt. Bete kann auch gelb oder sogar rot-weiß gestreift sein. Sie erklärt, dass die Farben im Gemüse für bestimmte Heilkräfte stehen. Grün schütze und repariere die Zellen im Körper, das Weiße im Porree beuge gegen Bakterien und Infektionen vor und Rot sei förderlich für die Darmflora. Aus all diesen Gemüsesorten zaubert Akiko Hashimoto einen leckeren Salat. Da lacht das grüne Herz von Fraktionschef Alex Vogel. Gemeinsam mit seinem Kollegen Benjamin Raschke will er eruieren, wie die Köche in der Uckermark an regionale Nahrungsmittel kommen. Ein wichtiges Thema für die Grünen, denn regionale Produkte stehen für kurze, umweltfreundliche Lieferwege, für Frische und Wertschöpfung vor Ort.

Der Apfelsaft auf dem Tisch hat einen sehr kurzen Weg hinter sich. Er stammt vom Gutshof Kraatz, den Edda

Müller und Florian Profitlich betreiben. Die Film-Cutterin und der Fotograf aus Berlin haben sich vor einigen Jahren in der Uckermark angesiedelt und fingen mit Ferienwohnungen auf der Gutsanlage an. Mittlerweile verarbeiten sie uckermärkische Äpfel und anderes Obst zu Saft, Schnaps und Wein. In ihrer „Weinschänke“ sollen möglichst ausschließlich regionale Bio-Produkte zubereitet werden, sagt Edda Müller. Das Gemüse kommt vom „Re-

genbogenhof“ im Nachbarort, das Fleisch von der Schäferei Hullerbusch bei Feldberg und der Fisch aus Gerswalde in der Uckermark.

Die Bürokratie ist ein Thema für sich

Akiko Hashimoto serviert den Hauptgang. Omelett mit Gemüse und Kräutern – natürlich aus der Uckermark. Apropos Eier. Wer glaubt, dass ein Gastronom einfach zum benachbarten Bio-Hof fahren kann, um Eier zu ordern, der irrt, wie Edda Müller berichtet. Landwirte dürfen die Eier lediglich an Endverbraucher,

also den Kunden direkt abgeben, nicht an Köche. Frank van der Hulst nickt. Er betreibt einen Demeter-Hof in Weggun, südlich von Kraatz. Er setzt auf Beeren-Anbau, hält aber auch 550 Legehennen. Es brauche eine Packstation, um die Eier in den Handel zu bringen, sagt er. Um die Eier nicht von Weggun nach Berlin zur Packstation und anschließend wieder zurück in die Uckermark zu transportieren, hat van der Hulst in eine eigene Packstation investiert. „Ich habe neun Monate auf die Genehmigung gewartet.“

Raschke schreibt mit. Bürokratie ist auch so ein Thema, bestätigt Edda Müller. Seit Jahren schon liegt sie im Clinch mit dem Landratsamt wegen zweier Hinweisschilder an der Landstraße. Und das, obwohl sie für zwei Bauanträge stolze 350 Euro hingeblättert hat. Jens Köhler braucht keine Hinweisschilder. Er ist selbstständiger Mietkoch für Restaurants aber auch private Feiern. Köhler spricht zielgerichtet regionale Gärtner an, die eher außergewöhnliches Gemüse für ihn anbauen. „Hokkaido-Kürbis wird auf Dauer langweilig, ich will

mal was anderes probieren.“ Insbesondere in den Winter- und Frühjahrsmonaten sei es aber oft schwer, regionale Nahrungsmittel zu ordern.

In Mecklenburg-Vorpommern hat sich der Verein „ländlichfein“ dem Thema verpflichtet, eine Initiative von Gastronomen, Produzenten und Köchen. Zu den Mitgliedern gehören knapp 40 Produzenten, die unter anderem Eier, Obst, Gemüse, Rindfleisch und Fisch liefern. Auf der anderen Seite stehen 20 Gastronomen, unter anderem das Hotel Bornmühle bei Neubrandenburg. Die Küche bezieht beispielsweise Fleisch von Wollschweinen aus Neustrelitz, Fisch aus dem Tollensesee und Käse vom Ziegengut Kraase bei Möllenhagen, sagt Hotelchef Richard Wiegert.

Außergewöhnliches muss auch auf der Karte stehen

Regional komme bei seinen Gästen an. Der Abwechslung wegen sei es aber auch nötig, einen exotischen Fisch oder ein außergewöhnliches Stück Fleisch anzubieten. „Wenn wir ausschließlich auf Regionalität setzen würden, wird's eng.“ Burkhard Roloff, Agrarreferent beim Umweltverband Bund, will aufs Tempo drücken, wenn es um Regionalität und Bio geht. Vor allem aber will er beides nicht voneinander trennen. „Trotz der gestiegenen Nachfrage nach Bio-Produkten und saisonalen Spezialitäten stellten bisher zu wenige Gastronomen auf Bio um“, hat er festgestellt. Allerdings gebe es auch Logistik-Probleme. Wegen dreier Köpfe Salat, die ein kleines Lokal am Tag benötigt, mache sich kein Transporter auf den Weg.

In Kraatz kredenzt Akiko Hashimoto das Dessert – ein Küchlein mit frischen Früchten. Mittlerweile dürfen die Teilnehmer der Runde knapp 30 Zutaten zu sich genommen haben. Alles natürlich, bio und uckermärkisch natürlich.



Regional und Bio: Akiko Hashimoto serviert dem grünen Abgeordneten Benjamin Raschke (links) und Biobauer Frank van der Hulst ein leckeres Kräuter-Omelett.



Vegetarisch und lecker - bunter Salat als Vorspeise.



Omelett mit Roter Bete - sehr gesund.



Hier können Sie heimische Küche und bio genießen

Das Netzwerk „ländlichfein“ lädt unter dem Motto „ländlichfein - genießen“ am Sonnabend, 17. September, 10 bis 17 Uhr, in den Klosterhof von Rühn bei Bützow ein. Landwirtschaftliche Produzenten und Gastronomen präsentieren sich. Sie entführen in die Welt der Kräuter, lassen sich bei der

Zubereitung ländlichfeiner Speisen in die Kochtöpfe schauen und zeigen die Vorteile handwerklicher Wurst- und Fleischverarbeitung. Natürlich gibt es auch einen Snack. Der Eintritt ist frei. www.laendlichfein.de Die „Lange Tafel der Uckermark“ wird am 24. September von 12 bis 15 Uhr im

Gutshof Kraatz aufgebaut. Jens Köhler kocht, natürlich mit regionalen Produkten. Gäste müssen sich anmelden (Tel. 039859 63976). Ab 15 Uhr wird auf dem Hof das Apfelweinfest gefeiert, mit Angeboten für Kinder, Schaumosten und einem Konzert mit „Jakkle“ (20 Uhr).

wil

Kontakt zum Autor
f.wilhelm@nordkurier.de