

Tip Berlin

25.04.2012

Auflage: 53.387



Um den Spargel herum

Wenn die ersten Sonnenstrahlen auf die Felder scheinen, zieht es die Hauptstädter nach Brandenburg.

So gut wie jedes Wochenende findet ein **Spargelfest statt, da lohnt sich der Ausflug ins Grüne auch kulinarisch**

Auf dem Hof Siethen geht's am 1. Mai los, dann findet dort der Spargelanstich statt – mit der frisch gekrönten Spargelkönigin. Standesgemäß geht es mit der Pferdekutsche vom Hof zum Feld, wo mit einem Umtrunk der Saisonstart gefeiert wird. Knapp eine Woche später, am 6. Mai feiern die Klais-tower Bauern ihr Spargelfest mit großer Spargelpyramide und Wettschalen.

Auf dem seit 1920 existierenden Spargelhof Märkerland wird Tradition groß geschrieben, die Bauern verwenden zum Beispiel keine Folientunnel um das Wachstum des Spargels zu beschleunigen. Am 13. Mai kann man sich beim Hoffest in Schlunkendorf von der Qualität der so gereiften Stangen überzeugen. Von hier lohnt ein Abstecher zu den Beelitzer Heilstätten, wo Irene Krause Besucher fachkundig durch das riesige Areal führt. „Die Heilstätten sind mit den Spargelhöfen zwar nicht direkt verbunden, aber natürlich haben die Heilstätten die gesamte Industrie in der Region angekurbelt, indirekt also auch die Spargelindustrie“, meint Krause. Heute kann man in den Heilstätten im ehemaligen Desinfektionshaus (das heute Landhotel Gustav heißt) Spargel schlemmen. Der Vielfruchthof in Butzow bietet Spargelgerichte im Schafstall-Restaurant an, zum Verdauungsspaziergang geht es in den Bauerngarten und zum Streichelzoo. Direkt am Wasser sitzt man auf dem Steg des Fährhauses Caputh, wo man beim Essen der vorbeiziehenden Fähre zuwinken und später das wunderschöne Einsteinhäus besichtigen kann.

Für ein bisschen Abwechslung lassen sich die Küchenchefs der Brandenburger Restaurants einiges einfallen. Dieter Kobusch, Küchenchef im Restaurant Vier, empfiehlt zum Beispiel Welsfilet im Brotmantel mit Spargel und Passionsfrucht-Vinaigrette. Peter Krüger, Küchenchef und Hoteldirektor vom Gut Klostermühle, liebt Spargel in der flüssigen Form, zum Beispiel als Spargelsuppe mit Spargelei. Im Restaurant SeeLodge serviert Küchenchef René Donat Spargel unter der Garnelenkruste und Frank Schreiber vom Hotel Goldener Hahn reicht Kalbsfilet mit Spargel, Olivenöl-Hollandaise und Bärlauch.

Das königliche Gemüse nicht nur genießen, sondern auch, einiges Wissenswerte lernen können Neugierige im Spargelmuseum Beelitz in Schlunkendorf. Hier erfährt man nicht nur, wie Spargel am besten angebaut und geerntet wird, sondern auch was er wirtschaftlich für die gesamte Region bedeutet. In der Spargelsaison ist das kleine Museum täglich von 10 bis 16 Uhr geöffnet.

Wer übrigens ganz spontan Lust auf einen Ausflug bekommt, fährt einfach mit dem Auto die Beelitzer Spargelstraße ab. Der Rundumschlag in Sachen Spargel führt über die Bundesstraße 246 und die Landesstraße 88 von Blankensee über Beelitz bis Lehmin. In den Dörfern findet man idyllische Feldsteinkirchen und kleine Hofläden, an den Straßenrändern locken zahlreiche Stände, wo die Stangen frisch vom Feld verköstigt werden können.

Annika Zieske

GUTES ESSEN

- ▶ **HOTEL GOLDENER HAHN**
Bahnhofstraße 3,
03238 Finsterwalde,
Tel. 035 31-22 14,
www.goldenerhahn.com,
Di-Sa 12-14.30 Uhr + 17-23 Uhr
- ▶ **RESTAURANT SEELODGE**
im Wald- und Seegut Kremmen,
Zum See 4a, 16766 Kremmen,
Tel. 03 30 55-220 80,
www.seelodge.de,
Mo-Sa 12-22 Uhr, So 10-22 Uhr
- ▶ **GUT KLOSTERMÜHLE**
Mühlenstraße 11,
15518 Madlitz-
Wilmsdorf (OT Alt Madlitz),
Tel. 03 36 07-592 91 25,
www.gut-klostermuehle.com,
Mi-Fr 18-22 Uhr, Sa, So 12-22 Uhr
- ▶ **RESTAURANT VIER
IM HOTEL VIERSEITHOF**
Am Herrenhaus 1 / Haag 20,
14943 Luckenwalde,
Tel. 033 71-626 80,
www.vierseithof.com,
Mo-Fr 17-24 Uhr, Sa 7-1 Uhr,
Küche bis 23 Uhr,
So 8-22 Uhr, Küche bis 21 Uhr

SCHÖNE LAGE

- ▶ **FÄHRHAUS CAPUTH**
Straße der Einheit 88,
14548 Caputh,
Tel. 03 32 09-702 03,
www.faeherhaus-caputh.de,
tgl. 12-20 Uhr
- ▶ **RIEBEN LANDGASTHOF**
Spargel vom Spargelhof
am Storchennest,
Riebener Dorfstraße 9,
14547 Beelitz OT Rieben,
Tel. 03 32 04-639 15,
info@landgasthof-rieben.de,
Fr-So 12-20 Uhr,
ab Mai: Mi-So 12-20 Uhr

- ▶ **LANDHOTEL GUSTAV**
auf dem Gelände
der Beelitzer Heilstätten,
Paracelsusring 2,
14547 Beelitz-Heilstätten,
Tel. 033204 473 30,
www.landhotel-gustav.de,
tgl. 12-21 Uhr
- ▶ **VIELFRUCHTHOF**
Domstiftsgut Mötzow,
Gutshof 1,
14778 Beetzseeheide OT Butzow,
Tel. 03 38 36-20 80,
www.vielfruchthof.de,
tgl. 11-19.30 Uhr

LANGE FEIERN

- ▶ **1. MAI:
SPARGELFEST
MIT SPARGELANSTICH**
Spargelhof Siethen,
Siethener Dorfstraße 13,
14974 Siethen,
Tel. 03378-87 43 38,
Info@Spargelhof-Siethen.de
- ▶ **6. MAI:
KLAISTOWER SPARGELFEST**
Spargelhof Klaistow,
Glindower Straße 28,
14547 Beelitz OT Klaistow,
Tel. 03 32 06-610 70,
www.buschmann-winkelmann.de
- ▶ **13. MAI:
TRADITIONELLES HOFFEST**
Spargelhof Märkerland,
Schlunkendorfer Dorfstraße 1a,
14547 Beelitz,
Tel. 03 32 04-341 85,
www.spargelhof-maerkerland.de
- ▶ **27. BIS 28. MAI: 17. SPARGELFEST**
Spargelland Hoppenrade,
Knoblauch Weg 8,
14641 Wustermark,
OT Hoppenrade,
Tel. 033234 604 32,
www.spargelland-hoppenrade.de

- ▶ **1. BIS 3. JUNI:
BEELITZER SPARGELFEST**
14547 Beelitz,
www.beelitzer-spargelfest.de,
Mit dem Auto: A9, Berlin-Nürn-
berg, Abfahrt 3: Beelitz oder
Abfahrt 2: Beelitz-Heilstätten
A10, Berliner Ring, Abfahrt 17:
Potsdam Süd/Michendorf/Beelitz
- ▶ **9. UND 10. JUNI: 18. BRANDEN-
BURGER LANDPARTIE**
z.B. auf dem Spargelhof
Siethen,
Siethener Dorfstraße 13,
14974 Siethen,
Telefon: 033 78-87 43 38,
Info@Spargelhof-Siethen.de
- ▶ **10. JUNI: 18. BRANDENBURGER
LANDPARTIE**
z.B. auf dem Spargelhof Syring,
Wiesengrund 5,
14547 Beelitz,
Tel. 03 32 04-338 08,
info@beelitzerspargel.de

MEHR ZUM SPARGEL

- ▶ **BEELITZER HEILSTÄTTEN**
Führungen über das Gelände
von Frau Irene Krause,
www.potsdamurlaub.de,
Vor Anmeldung unter
Tel. 0160-223 33 28
- ▶ **BEELITZER SPARGELSTRASSE**
Bundesstraße 246 und der
Landesstraße 88 von Blankensee
über Beelitz bis Lehnin.
[www.beelitzer-spargelverein.de/
spargelstrasse.html](http://www.beelitzer-spargelverein.de/spargelstrasse.html)



Jörg Vogelsänger
Agrarminister

Welche Vor- und Nachteile hat die Aushebelung von gesetzlichen Handelsklassen?

„Die Reform der Marktorganisation hat Vorschriften reduziert und vereinfacht - und Bürokratie abgebaut. Die EU hat Regeln an Stellen abgeschafft, die eigentlich niemand zu regeln braucht. Viele werden sich zum Beispiel an die kuriose Diskussion um den Krümmungsgrad der Gurke erinnern. Die Handelsklassen sollten ursprünglich eine gewisse Qualität beim Obst und Gemüse sichern. Allerdings spielten bei der Einordnung nicht etwa die Frische, der Anbau und die Herkunft eine wesentliche Rolle, sondern vorrangig das Aussehen. Das war nicht wirklich ein aussagekräftiges Qualitätsmerkmal. So werden viele Berliner und Brandenburger bestätigen können, dass eine Stange frischen Beelitzer Spargels von den Äckern der märkischen Sandbüchse durch einen tollen Geschmack überzeugt - egal, ob sie nun 18 Zentimeter für die Handelsklasse 1 misst oder zwei Zentimeter kürzer ist.“