

AUSGABE 2024

TAGESSPIEGEL
UNTERWEGS

10.80 EUR

Radfahren

MAGAZIN FÜR FAHRRADKULTUR UND AUSFLÜGE

Gemeinsam unterwegs

Auf Erkundungsfahrt
entlang der Elbe,
zu Biohöfen in der
Märkischen Schweiz,
mit der Familie
um den Liepnitzsee

17
Touren in
**Berlin &
Branden-
burg**
direkt aufs Smartphone

BERGE UND BURGEN

Auf dem Alpe-Adria-
Radweg durch Österreich

LANZEN UND STAHLRÖSSER

Berliner Ritterspiele
auf dem Rad

KIDICAL MASS

So kommen Kinder
sicher durch die Stadt



Holunder und Pimientos

Der Naturpark Märkische Schweiz bietet überraschend gute regionale Produkte – von Bitterhopfen-Apfelsaft und Schafschinken bis zu Walnüssen in Honig oder Koriander-Leinöl. Und im Kurort Buckow erwacht die Gastroszene zu neuem Leben

Das könnte auch eine Almwiese sein, die dort hinter der Bergschäferei sanft abfällt zum Roten Luch, einem waldigen Moorgebiet. Königskerzen stehen gelb blühend am Hang und unten öffnet sich die Wiese zu einem Wald aus prächtigen alten Bäumen. Der Name Märkische Schweiz passt schon irgendwie zu dieser charmant gewellten Landschaft, die keine 20 Kilometer östlich der Berliner Landesgrenze beginnt und sich bis nach Neuhardenberg zieht. Ein Naturpark, dessen Kernzone rund um den historischen Kurort Buckow dicht bewaldet ist und in dessen Mitte der Schermützelsee an sonnigen Tagen strahlt wie ein Türkis.

Der höchste Berg dieser Schweiz misst immerhin 130 Meter. Wir wollen es daher nicht übertreiben und haben für diese 60-Kilometer-Radtour zwei Spätsommertage eingeplant. So haben wir genügend Zeit, um einige der vielen Erzeuger der Region zu besuchen – und es uns im guten alten Buckow gutgehen zu lassen.

Tag 1: Von Hegermühle nach Buckow

Oberhalb des Hanges an der Bergschäferei prüft Leonie Streng ihre Äpfel. Die brauchen noch. Die Quitten auch. Aber der Holunder, der ist schon reif, die Äste biegen sich unter dem Gewicht der fetten Dolden. »Manchmal sieht man hier oben am Morgen Hirsche, die bis ans Haus kommen«, erzählt Streng, die schon vor Jahren aus Franken in die Märkische Schweiz gekommen ist und hier oben in der Idylle des Schäferbergs bei Buckow eine Mosterei gegründet hat. Jetzt im September beginnt die Saison. Die Leute aus der Umgebung liefern, was die Gärten hergeben: Birnen, Quitten, Äpfel. Ab 150 Kilo kann man Saft aus eigenen Früchten bekommen. Lohnmosten nennt sich das Prinzip. Wer weniger bringt, bekommt Strengs Saft im Tausch.

Früher waren die Back- und Feldsteingebäude auf dem Schäferberg ein Vorwerk des Schlosses in Garzau, später eine LPG mit Dorfladen. Heute gibt es neben der Mosterei noch einen großen Landwirtschaftsbetrieb, zwei Ferienwohnungen und – wie immer schon – einen Schäfer, der seine Tiere durchs Rote Luch und andere Ecken der Märkischen Schweiz treibt und seinen Schinken im Hofladen der Bergschäferei in Waldsiefersdorf verkauft. Streng hat viele Obstbäume in der Umgebung übernommen – »alte Damen und Herren«, wie sie sagt, die nur noch wenig abwerfen und die sie nach und nach ersetzen wird. In der Mostzeit betreibt die studierte Agrarwissenschaftlerin an den Wochenenden eine kleine Saftbar



Jongliert mit den Geschmäckern der Region: Mosterin Leonie Streng

»In guten Jahren kann Quittensaft so komplex werden wie ein Weißwein, mit einer blumigen Süße«

LEONIE STRENG, MOSTERIN

im Keltereigebäude. An der Theke kann man ihre biozertifizierten Kreationen probieren: Rhabarber in Apfel etwa, oder Bitterhopfen-Apfelsaft mit herbem Abgang. Einer ihrer Klassiker ist der »Rote Oktober« mit Apfel, Rote Bete und Quitte. Oder der »Bunte Oktober« mit Birne statt Roter Bete. Auch Cidre stellt sie selbst her. »Ich versuche regionale Aromen einzufangen, also lieber Apfel-Eberesche als Ingwer-Mango«, sagt sie.

Besonders am Herzen liegt ihr die Quitte. »Ich versuche sie unter die Leute zu bringen, weil Quittensaft ein wirklich süß-herbes Vergnügen ist«, sagt Streng. »In guten Jahren mit einem goldenen Spätsommer kann Quittensaft so komplex werden wie ein Weißwein, mit einer blumigen Süße.« Tatsächlich schmeckt die letzte Auslese

intensiv, füllt die gesamte Mundhöhle aufregend süß-säuerlich. Wie alle ihre Säfte ist auch der Quittensaft naturtrüb. Sie lässt ihm einen starken Satz, um nichts zu »schönen«, wie sie sagt. Gerade experimentiert sie mit Kräutern, erkundet neue Geschmäcker, Apfel-Minze etwa.

Goldgelbe Delikatessen und anhängliche Arbeitspferde

Es ist grade mal zwei Stunden her, dass wir aus der S-Bahn gestiegen sind, und wir wundern uns, wie weit entfernt uns die Stadt jetzt schon vorkommt. An der Station Hegermühle (eine vor Strausberg Stadt) sind wir vom Bahnsteig direkt in den Wald gerollt, haben das noch recht »vorortige« Rehfeld hinter uns gelassen und waren kurz darauf schon so richtig auf dem Dorf – in Garzau, wo der Naturpark Märkische Schweiz beginnt.

Hier residierte Ende des 18. Jahrhunderts Friedrich Wilhelm Karl Graf von Schmettau, der ein bedeutendes Kartenwerk des preußischen Siedlungsgebietes schuf. Durch Rebstöcke sind wir zur wiederaufgebauten Pyramide gelaufen, die einst über seinem weitläufigen Landschaftspark thronte.

In Garzau legten wir auch einen Stopp bei einem alten Wirtschaftsgebäude des Schmettauschen Guts ein, vor dem es mächtig summte. Fabian Lahres produziert hier in seiner Imkerei tonnenweise Biohonig. Seine Bienen suchen sich Nektar und Pollen in der blühenden Landschaft des Naturparks.

Im hinteren Teil des Gebäudes füllte eine Mitarbeiterin gerade Akazienhonig ab, der goldgelb und zähflüssig in einen Edelstahlbottich lief. »Danach folgt nur noch der Heidehonig als letzter Honig des Jahres«, sagte sie und reichte uns Gläser zum Probieren. Sortenreine Honige wie Sonnenblumen, Kastanien, Raps, Weißtanne, Phacelia, Buchweizen. Mischungen wie Waldhonig oder Frühjahrsblüte. Und Spezialitäten wie Honig mit Zimt, halben Walnüssen oder Ingwer. »Manche

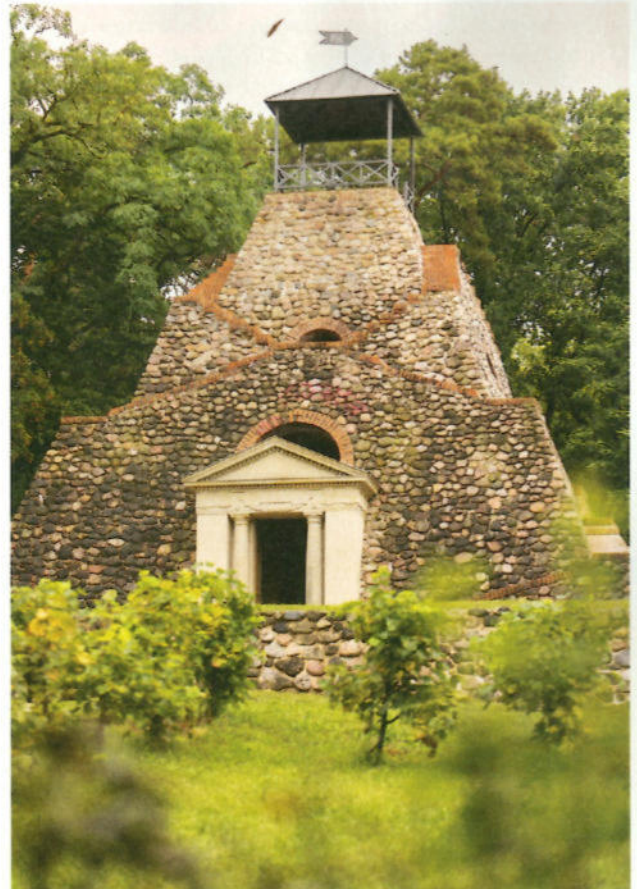


Ein Bild von einem See: Der kleine nierenförmige Griepensee ist eines der vielen Gewässer, die Buckow umgeben

Gepresste Vielfalt: Die naturbelassenen Obstsäfte der Biokelterei Bergschäferei entstehen aus alten Sorten der Region



Die Pyramide des Grafen: In Garzau hat sich Friedrich Wilhelm Karl von Schmettau ein Denkmal gesetzt, das wieder aufgebaut wurde





Bunte Schätze vom Feld: Das Gemüse des Waldferdehofs in Dahmsdorf ist optisch und geschmacklich eine Wucht - an Sonnabenden im Sommer kann man es vor Ort im Imbiss probieren



**Kuscheln so gerne, wie sie arbeiten:
Rheinisch-Deutsche Kaltblüter in Dahmsdorf**

nehmen sich auch eine Wabe mit, ist eine echte Delikatesse, so zum auszuscheln.«

Mit mehreren Honiggläsern in den Satteltaschen rollten wir vom Hof, über Alleen, die gesäumt waren von Mirabelle, Pflaume, Apfel und Hagebutte in Richtung Waldsiedersdorf – und damit dem Mittagessen entgegen. Das Alte Forsthaus ist seit 1527 ein Gasthaus, das älteste weit und breit und eines der wenigen, das regionale Gerichte anbietet. Unter ausladenden Bäumen sitzen wir bald darauf vor frischen Forellen von der Lapnower Mühle bei Neuhardenberg, in Butter gebraten mit Kartoffeln. Wäre es schon etwas herbstlicher, wäre es womöglich doch der Burgunderbraten von der Wildsau mit »selbstgedrehten« Kartoffelklößen geworden.

Wir könnten jetzt auf einem straßenbegleitenden Radweg gemütlich nach Buckow fahren, wo wir übernachten wollen. Stattdessen machen wir noch einen kleinen Abstecher in Richtung Müncheberg, um einen besonderen Bauernhof zu besuchen. Auf dem Waldpferdehof in Dahmsdorf bauen Carmen Becker und Jan Sommer nach biologisch-dynamischen Prinzipien Getreide und Gemüse an, das sie per Abokiste und im Hofladen verkaufen. Die Stars ihres Hofes sind aber die Pferde, die einen Großteil der Arbeit auf dem Feld übernehmen. Annabell Winter führt über die Felder zur Koppel, vorbei an dicken Salatköpfen, gelb-orangen Spitzpaprika und prallen Auberginen. Sie studiert Ökolandbau, hilft auf dem Hof aus, auf den Feldern, im Hofladen und im Bio-Imbiss, der an Samstagen gesund-leckere Gerichte anbietet, die man auf dem Land so sonst sel-

ten findet. Heute gibt es Saisongemüse aus dem Ofen mit Quark, und für die Kaffeegäste selbstgebackenen Vollkorn-Apfelkuchen. Auf der Koppel begrüßen uns die Arbeitspferde, schmiegen sich an uns und stupsen mit der Nase. Es sind stämmige Rheinisch-Deutsche Kaltblüter mit hellbraunem Fell, blonder Mähne und einem zotteligen Behang an den Hufen. Der Waldpferdehof will Arbeitspferde in der Landwirtschaft wieder salonfähig machen, demonstrieren, dass sie manche Aufgaben, die heute meist von Traktoren übernommen werden, klimafreundlicher erledigen. Es sind sehr kräftige Tiere – und sehr anhängliche. Wir werden sie gar nicht mehr los, als wir uns verabschieden wollen.

Buckower Nächte sind lang

Als wir am späten Nachmittag in Buckow ankommen, springen wir noch schnell in den Schermützelsee, der trotz einiger Wolken etwas von seinem türkisen Glanz zeigt. Das Strandbad ist zwar für den Tag schon geschlossen, aber an einer Badestelle daneben kann man durchs Schilf hinausschwimmen, durch das klare Seewasser der wärmenden Sonne entgegen. Buckow ist schon seit mehr als 125 Jahren ein touristischer Hotspot, seither kommen Berliner zum Kuren und Baden. »Damals war jedes dritte Haus im Ort ein Hotel«, sagt Nadine Moore, die eines der traditionellen Hotels am Platz führt. Das um 1900 erbaute Bergschlösschen thront wie ein Minischloss über dem Ort. »Zu DDR-Zeiten war unser Haus ein FDGB-Bettenheim, damals gab es mehr als 20 Gaststätten in Buckow.« Nach der Wende sei vieles den Bach runtergegangen, aber seit ein paar Jahren wachse der Tourismus wieder.

**»Zu DDR-Zeiten war
unser Haus ein FDGB-
Bettenheim, damals
gab es mehr als 20
Gaststätten in Buckow«**

NADINE MOORE, HOTELIÈRE

Auf seiner Website wirbt das Bergschlösschen mit dem Prädikat Slow Food, doch auf der Speisekarte merkt man davon nicht viel. Die verrät nicht, woher die Zutaten kommen. Die Chefin sagt, das Fleisch komme aus Brandenburg, Forelle und Karpfen auch und das Wild von Jägern, die anrufen, wenn ihnen

**AUF GEHT'S IN DIE
MÄRKISCHE SCHWEIZ**

ANZEIGE

OFIR

Oberbarnimer Feldsteinroute

**11 Orte – 41,5 km
mehr als 50
Sehenswürdigkeiten**



Folgen Sie der Spur der Steine – Am S-Bahnhof Strausberg/ Nord startet die Oberbarnimer Feldsteinroute und führt auf ihrem Weg zu idyllischen Dörfern in der Märkischen Schweiz. Der Name ist Programm, den ca. 42 km langen Rundkurs kann man gut mit dem Fahrrad erkunden, der nur zum Teil gut ausgebaut ist, ansonsten muss man sich einlassen auf Feld-, Pflaster- und Waldwege. Wer Lust und Laune hat, kann die Route auch an zwei Tagesetappen erwandern und in einen der schönen Orte übernachten. Ausführliche Beschreibungen zu diesen Orten, ihren Sehenswürdigkeiten, den Streckenverlauf sowie Einkehr- und Übernachtungsmöglichkeiten finden Sie unter: oberbarnimer-feldsteinroute.de.



MÄRKISCHE SCHWEIZ
einfach. aber schwer.

Touristinfo Märkische Schweiz
„Zum Alten Warmbad“

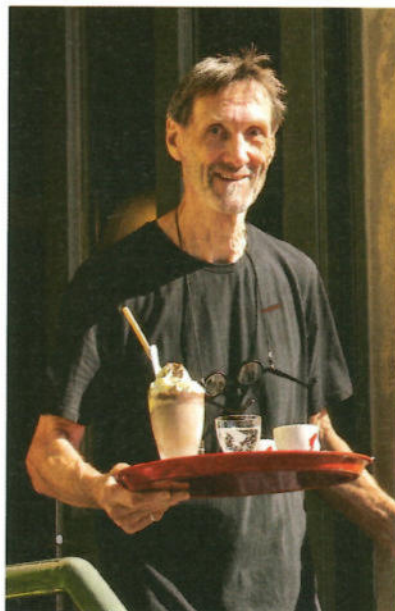
Sebastian-Kneipp-Weg 1
15377 Buckow (Märkische Schweiz)
Tel.: 033433 150031/-32
E-Mail: touristinfo@amt-maerkische-schweiz.de
Internet: maerkischeschweiz.eu

etwas vor die Flinte gekommen ist. Der Lammbraten ist so zart, wie man ihn sich wünschen kann, und schmeckt umso mehr, wenn man von der Terrasse über Buckow schaut und die Sonne im Wald versinken sieht.

Unten, rund um den Marktplatz, geht es lebendiger zu. Ein ewiger Klassiker ist Gasthaus Stobbermühle am Wassermühlrad, das Quappenfilet aus dem Oderbruch und Eisbein anbietet. Und zwei neue Restaurants haben jüngst eröffnet. Seit letztem Jahr kann man in Buckow in der Galerie Pique nique Pimientos de Padrón, Chorizo und Papas arrugadas essen, serviert auf Buckower Keramik von André Santowski, der seinen Laden schräg gegenüber hat. Nicht nur für einen lauen Sommerabend ist das durchaus eine gute Option – draußen an Weinfässern stehend oder im gemütlich eingerichteten Innenraum sitzend. Man merkt, hier liebt jemand, was er tut.

Den zweiten neuen Laden hat Arne Sadowski im letzten Frühjahr am Marktplatz eröffnet, die Vinothek Moses. Der versierte Gastronom, der zuvor einen Biergarten mit 250 Plätzen in Ahrensfelde geführt hat, beglückt mit frischer Küche in hoher Qualität zu fairen Preisen. Auf der kleinen Karte stehen etwa ein gemischter Antipasti-Teller, Büffelmozzarella auf Tomatenbett und wechselnde Gerichte auf der Basis frischer, handgemachter Pasta von der Bio-Nudelmanufaktur Märkische Schweiz in Müncheberg. An diesem Abend serviert Sadowski die Ravioli mit Tomaten-Schafskäse-Füllung und einem Topping aus Walnüssen, Schafskäse-Bruch, Parmesan, rotem Pfeffer und Basilikum. Die Weine kommen allesamt von einem Winzer in Rheinhessen, die alkoholfreien Pendants von »Kolonie Null«. Im Moses hängt eine Gitarre an der Wand, für gesellige Abende. Die Gäste aus der nahen Reha-Klinik sitzen an Sommerabenden gerne mal bis Mitternacht bei ihm. Für Sadowski selbst ist der Ort Arbeit und Kur in einem. »Die Luft ist super hier, drumherum gibt es nur Wald und Wiesen und ich kann sechs Seen in fünf Minuten erreichen«, sagt er. »Dazu kommt die Infrastruktur, wir haben hier sogar ein Theater und ein Kino.«

Etwas die Straße hoch, Richtung Bergschlösschen, wird an diesem Abend auf der Straße gegrillt. Das Team des Familiencafés Lokal stellt viel auf die Beine. Man kennt sich, feiert zusammen, organisiert Filmvorführungen und Kneipenquiz-Abende. Überhaupt ist Buckow nicht mehr das verschlafene Örtchen, das es vor einigen Jahren noch war. Auch viele Städter haben den Ort für sich entdeckt. Der Bioladen am Markt, der viele regionale Produkte anbietet,



Arne Sadowskis Vinothek ist eine Bereicherung des kulinarischen Buckow

»Die Luft ist super hier, drumherum gibt es nur Wald und Wiesen und ich kann sechs Seen in fünf Minuten erreichen«

ARNE SADOWSKI, GASTRONOM

könnte genau so in Kreuzberg sein, der Fahrradladen Wheels & Wine ebenso. Nach dem Motto »In vino veritas – in bici sanitas« verkauft Matthias Brioda, früher Leiter der Berliner Museumswerkstätten, jetzt Fahrräder und Albariño in einem Laden.

Tag 2: Von Buckow nach Strausberg

Am nächsten Morgen geht es weiter durch den Wald, auf dem Europaradweg R1, dessen Perfektion wir bereits lieben gelernt haben. Er führt von Buckow nach Trebnitz und Neuhardenberg. Wir aber wollen nach Norden, Richtung Reichenberg und Ihlow, wo leider eine Lücke im Radwegenetz klafft. Hinter dem Umweltzentrum

Drei Eichen biegen wir daher in den Wald auf einen Weg ab, der zwar wunderschön ist, an Sümpfen und uralten Bäumen vorbeiführt, aber abschnittsweise zu sandig ist. Zum Glück sind es nicht einmal zwei Kilometer, danach geht es auf kaum befahrenen Landstraßen weiter.

In Reichenberg sitzen Sabine und Ralf Vierhub in ihrer Baumschule vor einem kleinen Holzhaus. Im letzten Sommer haben sie zwischen Stauden und Gräsern, Beeresträuchern und Obstbäumen ein kleines Gartencafé eröffnet, weil sie ohnehin immer hier sind. Wir probieren den selbstgebackenen Bienenstich mit Vanillecreme und die aromatischen Dessertweine, die Sabine, eine gelernte Köchin, aus dem Obst und den Blüten der Baumschule herstellt – aus Lavendel, Rosenblüten, Flieder, Schlehe, Wildpflaume, Holunder. Nicht alle sind süß, den leckeren Holunderbeerwein gibt es auch in einer fruchtig-herben Variante, die den Gaumen umso mehr kitzelt. Auch Sirup stellt sie her und Aufstriche. Gerade hat ihr Mann eine neue Apfelplan-

tage mit 70 verschiedenen Sorten angelegt. »Damit unsere Kunden sich durch die Äpfel probieren und die leckersten für ihren Garten auswählen können«, sagt er. Und für den Apfelrosé seiner Frau natürlich.

Auf der gegenüberliegenden Wegseite stecken Wesen mit kleinen Köpfen und viel zu großen Augen ihre langen Hälse neugierig über den Zaun. Hier liegt die Reichenberger Straußenfarm, die zugleich ein kleiner Ferienhof ist. Käte Roos kommt über den Hof gelaufen und grüßt herzlich. Ihre Strauße traben neugierig heran. »Meine Süßen«, sagt sie und tätschelt ihre Köpfe. Die zwölf Tiere der Farm sind eine Attraktion für die Feriengäste, Legehennen und Fleischlieferanten zugleich. Im Hofladen, den sie immer dann öffnet, wenn jemand kommt, gibt es Eier so groß wie Babyköpfe und so schwer wie 25 Hühnereier, Eierlikör,



In Buckow ist vieles in Bewegung gekommen: Wer durch die Straßen läuft, entdeckt nette Cafés, einen Bioladen und sogar eine Tapas-Bar

Frisch, knackig und voller Geschmack: Im Café des Biohofs Ihlow kommt auf die Teller, was die Region an Bioprodukten hergibt

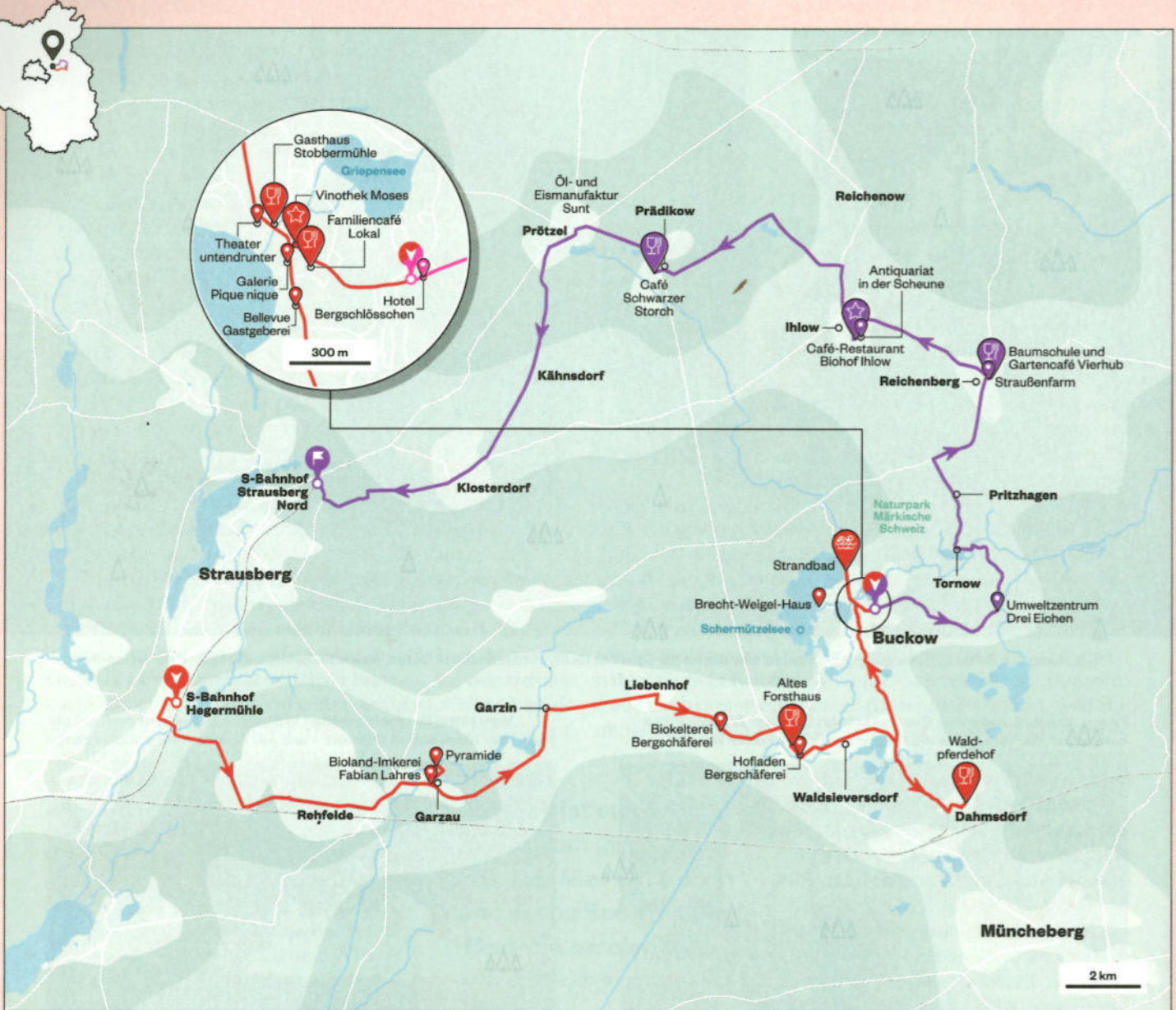


Vom Hotel Bergschlösschen in Buckow aus schaut man auf die Hügel der Märkischen Schweiz – und auf schöne Sonnenuntergänge





Die Übersicht aller Touren im Magazin finden Sie auch direkt unter tagesspiegel.de/radtouren2024



TOUR 6 IM ÜBERBLICK

START S-Bahnhof Hegermühle

ZIEL Buckow

LÄNGE 31,4 km, ca. 3 Stunden

SCHWIERIGKEIT ■■■□□

WEGQUALITÄT ■■■■□

☆ Neu am Buckower Gastro-Himmel: Die **Vinothek Moses** bietet frische regionale Pasta, rheinhessische Weine und gute Biere. 15377 Buckow, Am Markt 5, moserlebbareatbu.com

TOUR 7 IM ÜBERBLICK

START Buckow

ZIEL S-Bahnhof Strausberg Nord

LÄNGE 31,2 km, ca. 3 Stunden

SCHWIERIGKEIT ■■■□□

WEGQUALITÄT ■■■■□

☆ Im Scheunencafé und Garten des **Biohofs Ihlow** serviert Marion Rothschild selbstgebackene Kuchen, Eis, Salate und Suppen. 15377 Oberbarnim OT Ihlow, ihlower Ring 14, biohof-ihlow.de

UNSERE TIPPS FÜR ESSEN, TRINKEN UND ZUM ÜBERNACHTEN

🍷 **Altes Forsthaus** Gasthof seit 1627, deftig-regionale Speisen wir Forelle grün oder Wildschweinbraten. 15377 Waldsiefersdorf, Eberswalder Chaussee 2

🍷 **Bio-Imbiss am Waldpferdehof** Hofladen und Imbiss mit Fokus auf biodynamischem Gemüse. Sonnabends geöffnet. 15374 Müncheberg, Am Weiher 6, waldpferdehof.de

🍷 **Café Schwarzer Storch** Hier werden Flammkuchen passend zur Saison belegt, schöner Ort zum Verweilen. 15345 Prötzel OT Prädikow, Dorfstraße 4, hof-praedikow.de

🏠 **Bergschlösschen** Saniertes Hotel aus alten Zeiten, Restaurant mit regionalen Speisen und Sonnenuntergangs-Terrasse. 15377 Buckow, Königstraße 38, bergschloesschen.com

Straußensalami und vakuumiertes Steak und Filet. Das zarte, magere Fleisch hätten wir gerne probiert, aber im Moment ist alles ausverkauft, geschlachtet wird erst demnächst wieder.

Auf halbem Weg nach Ihlow, auf einer von Apfel- und Birnbäumen gesäumten Allee, steht jemand auf der Leiter und schüttelt vollbehängte Äste. Er will die 150 Kilo zusammenbekommen, wie er sagt, um bei der Bergschäferei eigenen Saft mosten zu lassen.

Rote-Bete-Suppe und Zeburinder

Der Bienenstich in der Baumschule war genau genommen nur ein zweites Frühstück. Mit Vorfreude im Magen halten wir bald darauf am Biohof Ihlow, der früher mal ein Biohof war und heute nur noch den Namen trägt. Marion Rothschild vermietet hier Ferienwohnungen, gibt Klavierunterricht und betreibt im Sommer ein weithin beliebtes Café-Restaurant im ehemaligen Kuhstall. Das Grundstück wirkt verwunschen, weit hinten, auf einer Anhöhe, steht ein Rundzelt, das man mieten kann. Rothschild serviert Rote-Bete-Suppe mit Hibiskusblüten, Salatteller mit Kartoffelecken – allesamt schön angerichtete, knackig frische Gerichte. Für den süßen Zahn hat sie Hefe-Kirschstreusel oder Mohn-Schmand-Kuchen da, dazu Siebträger-Espresso. »Es kommen viele Leute aus der Region zu uns, die schön essen wollen«, sagt Rothschild. Aber auch Berliner, die von der hügeligen Landschaft der Märkischen Schweiz ganz angetan sind.

Auf den letzten 15 Kilometern nach Strausberg haben wir noch zwei Stationen eingeplant. Schon bald hinter Ihlow kommen wir auf den Traum-Asphalt der Tour Brandenburg und rollen unbeschwert nach Prädikow. Wir müssen auf



So ergiebig wie 25 Hühnererler: Käte Roos verkauft auf ihrem Hof Straußenprodukte

jeden Fall kurz anhalten, denn hier entsteht etwas ganz Besonderes – ein ländliches Gemeinschaftsprojekt, das Wohnen und Arbeiten verbindet. Philipp Hentschel führt uns durch die riesige Anlage, die früher einmal der Wirtschaftshof des nahe gelegenen Schlosses in Prötzel war, und jetzt nach und nach saniert wird. Die Trias Stiftung hat das Land gekauft und für ein genossenschaftliches Wohnprojekt zur Verfügung gestellt. Aktuell leben hier 35 Erwachsene mit 25 Kindern. Drei Gebäude sind schon instand gesetzt, in Zukunft sollen es 14 sein. Gerade wird der Pferdestall für die nächsten zehn Wohnungen umgebaut.

Hentschel ist Projektmanager und lebt mit seiner Familie hier. Unter seinen Nachbarn sind ein Gold-

schmied, eine offene Tischlerwerkstatt, Ärzte und Lehrerinnen. Hinter der Brennerei grasen Zeburinder auf einer feuchten Wiese, auch so ein Projekt. Daneben hat eine AG einen großen Bauerngarten angelegt. »Wir haben einfach enorm viel Platz für Ideen«, sagt Hentschel. Vorne am Eingang zum Gelände hat an Wochenenden das Café Schwarzer Storch geöffnet. Auf bunten Stühlen kann man hier ein Frischgezapftes genießen, köstlich belegte Flammkuchen, etwa mit Erdbeeren und Ziegenkäse, und wechselnde Gerichte wie Wareniki mit Gartenspinat.

Von Prädikow aus könnten wir auf dem perfekten Asphalt zurück bis Strausberg fahren, aber wir haben noch einen klitzekleinen Abstecher geplant, nach Prötzel, vorbei an dem alten Schloss, das heute in privater Hand ist. Für den unscheinbaren Bioladen im Dorf, der zugleich Öl- und Eismanufaktur ist, nehmen wir den kurzen Umweg gerne in

ANZEIGE

Hinfahren, genießen, Kultur erleben.

Konzerte, Ausstellungen, Filmvorführungen, Lesungen und Gespräche

Hotel Schloss Neuhardenberg und Landgasthaus Brennerei: Ruhe genießen in Natur und stilvoller Umgebung Kultur-Arrangements, Picknick im Schlosspark

Open-Air-Sommerspecial: Ins Freie! mit Karat, Goran Bregovic, Ute Lemper, Dota u. a.

15. – 30. Juni 2024

● schlossneuhardenberg.de



Schloss Neuhardenberg

Finanzgruppe

© Linda Koehler-Sandring



Hier wächst vieles heran: Im ehemaligen Wirtschaftshof von Schloss Prötzel in Prädikow entsteht ein gemeinschaftliches Wohn- und Arbeitsprojekt

Platz gibt es in Prädikow genug: Hinter der einstigen Brennerlei grasst heute eine Herde neugieriger Zeburinder



Das Auge schmeckt mit: Das Rote-Bete-Eis der Manufaktur Sunt in Prötzel schmeckt genauso intensiv und erdig, wie es aussieht





Extraktkick: Carmen Bartz presst ihr Leinöl auch mit Gewürzen wie Koriander

Kauf. Im Laden ist viel los. Einige sitzen noch beim Kaffee, andere kaufen Eis an der Theke. »Das machen wir selbst aus Bio-Zutaten und mit möglichst wenig Zucker«, sagt Inhaberin Carmen Bartz. Das Rote-Bete-Ingwer-Eis strahlt so tiefrot, dass kein Weg an ihm vorbeiführt, und es schmeckt bombastisch. Oder wie wäre es mit Mandel-Sahne-Vanille? Blutorange-Weißer-Tee? »Die Leute freuen sich, immer mal wieder neue Eissorten auszuprobieren, und ich experimentiere gerne«, sagt Bartz.

In einem schmucklosen Kühlschrank – vor dem Tageslicht versteckt – lagert ihr selbstgepresstes Leinöl. Bartz lässt auf kleinen Löffeln probieren. Das klassische Leinöl schmeckt wunderbar sanft-nussig, gar nicht bitter. Sie presst es bei geringer Temperatur, ohne die Saat vorher zu rösten, und füllt den goldenen Saft ungefiltert mit allen Trubstoffen per Hand in Fläschchen ab. Für den besonderen Kick presst Bartz die Leinsaat auch zusammen mit Gewürzen. Die Variante mit Schwarzkümmel ist sehr intensiv, eher etwas für Liebhaber. Die mit Pfeffer spannend. Und die mit Koriandersamen eine wahre Explosion auf dem Gaumen – und in der Großhirnrinde.

»Die Leute freuen sich, neue Eissorten auszuprobieren, und ich experimentiere gerne«

CARMEN BARTZ, INHABERIN ÖLMÜHLE SUNT

Wir sind schnell wieder auf dem Rad-Highway nach Strausberg. Ein kleines Stück Waldweg, dann führt perfekter Asphalt durch Wald und Felder. Unsere Satteltaschen sind gut gefüllt mit allerlei Aromen der Märkischen Schweiz – Korianderleinöl, Walnuss in Honig, Bitterhopfen-Apfelsaft, Lavendelsirup, Hagebuttenaufstrich, Schafschinken. Weit haben wir es damit nicht mehr. Auch so ein Vorteil, wenn man beschließt, das Glück in der Nähe zu suchen.

GASTHOF ZUM GRÜNEN BAUM BOITZENBURG



RESTAURANT GÄSTEZIMMER

Genießen und Ausspannen in der Uckermark



LandHOTELS



Öffnungszeiten und Zimmerbuchung:
boitzenburger.de

Tischreservierung: 039889 569995
oder tachschoen@boitzenburger.de

Gasthof zum grünen Baum
Templiner Straße 4
17268 Boitzenburger Land

[gruenerbaumboitzenburg](https://www.instagram.com/gruenerbaumboitzenburg)