

Wo Könige und Dichter tafelten...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

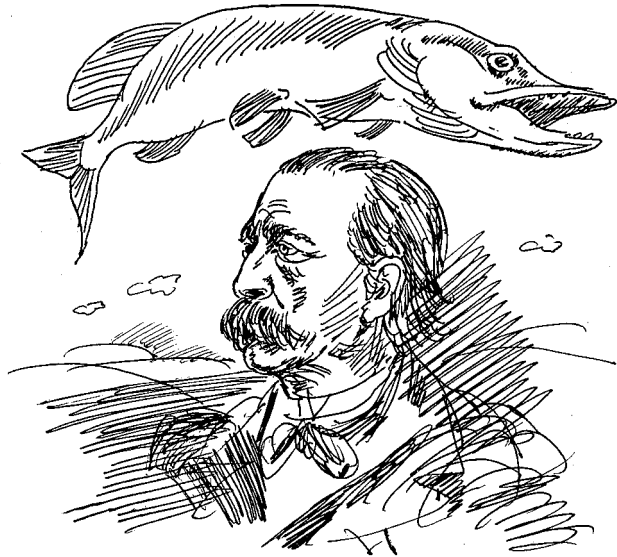
Fontane in Burg/Spreewald

Es muß eine fröhliche Gesellschaft gewesen sein, die sich im August des Jahres 1859 das "Gasthaus Eiche" für ihre Rast im Spreewald auserkoren hatte. Kaum stand der Hecht auf dem Tisch, machten heitere Trinksprüche die Runde:

"Die Leber ist von einem Hecht und nicht von einem Schleie, der Fisch will trinken, gebt ihm was, daß er vor Durst nicht schreie."

Nun wurde der mitgebrachte Korb geöffnet und die erste Flasche mit einem weiteren Spruch entkorkt:

"Die Leber ist von einem Hecht und nicht von einem Lachse, Frau Schenker und ihr ganzes Haus, es lebe und es wachse."



Solcherart Leberreime waren gerade in Mode, als sich Theodor Fontane und seine Begleiter aus der Berliner Dichtergesellschaft "Der Tunnel über der Spree" aufmachten, um den damals noch wenig bekannten Spreewald zu entdecken und zu beschreiben. Fontanes Schilderungen wurden erstmals von der "Preußischen Zeitung" abgedruckt, die allerdings nur mäßiges Honorar zahlte, wie Fontane bemängelte: "Der Spreewald hat 10 Rtl. gekostet und 21 Rtl. eingebracht, geschäftlich genommen also ein ziemlich trauriges business, denn acht Tage waren nötig, um die vier Kapitel zu schreiben." /1/ Zwei Jahrzehnte später erschienen sie in den "Wanderungen durch die Mark" - die brachten dem Dichter zwar auch keinen Reichtum, aber wenigstens Berühmtheit.

Auf seinen Streifzügen machte Fontane, der "Genießer mit einem gewissen Hang zur Quantität" /2/ so manch kulinarische Entdeckung. Die nutzte er dann nicht nur für die eigenen Mahlzeiten, sondern ließ sie auch gern in die Tischgespräche seiner Romanhelden einfließen. So überbrücken die Gäste bei "Frau Jenny Treibel" die Wartezeit bis zum nächsten Gericht mit einer Plauderei über Oderkrebse. Diese sollen einmal so zahlreich gewesen sein, daß man sie angeblich von den Bäumen schütteln konnte.

Von diesem Übermaß im Oderbruch ist leider nichts geblieben. Da ist der Spreewald besser dran. Denn das, was Fontane damals lobte, gilt noch immer als Spezialität des Landstrichs: die sauren Gurken, der Kürbis, der Meerrettich und der Sellerie. Was dem wandernden Dichter Gelegenheit gab, zu bemerken, "daß unsere verschrieene Mark ein wahres Eldorado für Feinschmecker ist".

Im "Gasthaus Eiche" kam Fontane voll auf seine Kosten. Die Spree und den Wald im Rücken, das Haus im Blick, wurde unter einer mächtigen Linde getafelt, an einem mit weißem Linnen gedeckten Tisch. Und es wäre kein echtes Spreewaldmahl gewesen, hätte es keinen Hecht gegeben - und es wäre kein wahrer Hecht gewesen, hätte ihn nicht die berühmte Spreewaldsauce begleitet. So schwärmte Fontane und man darf annehmen, daß an diesem Tag alles so war, wie er es mochte: ein gutes Essen, eine gesellige Runde und eine den Geist anregende Umgebung.

Das Lokal stand schon damals in dem Ruf, ein "von der Frau Schenker in gutem Ansehen erhaltenes Wirtshaus" /3/ zu sein. 1765 fand es erstmals Erwähnung in seiner ursprünglichen Gestalt als reetgedecktes, spreewaldtypisches Blockhaus. Von alters her baute man im Spreewald alle Gebäude aus Holz. Es war der einzige Baustoff, den die Gegend hergab und der sich problemlos zu jedem beliebigen Bauplatz flößen ließ. Zweimal wurde das Haus seitdem umgebaut, das erste Mal 1904. Wegen der immer größer werdenden Scharen von Spreewaldbesuchern ersetzte man das Holzhaus durch einen größeren Ziegelbau. 1990 dann wurde aus dem

Wo Könige und Dichter tafelten...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

“Gasthaus Eiche” das “Waldhotel Eiche”. Beim Umbau wurde sorgfältig darauf geachtet, daß die zum Wasser gelegene Front als Teil des nun rot verklinkerten Gebäudes erhalten blieb. So betritt der Gast das Haus - nähert er sich wie Fontane mit dem Kahn - an der seit Jahrhunderten gleichen Stelle.

Die riesige alte Linde, unter der die Reisegesellschaft damals launig tafelte, sucht man heute allerdings vergeblich. Geblieben sind die hohen Eichen. Sie gaben der Stätte einst den Namen und beschatteten nun Sommers den Biergarten. Aus der ehemaligen Gaststube ist das stilvoll eingerichtete Fontane-Restaurant geworden. Festlich mit Kerzen gedeckte Tische machen Lust auf ein ausgiebiges Menü. Halbrunde Nischen vermitteln ein Gefühl des Für-Sich-Seins. Auch eine “Fontane-Ecke” gibt es, mit den Porträts des Dichters und seiner Mutter und einem Glasschrank mit Geschirr aus alter Zeit. Die schweren, dunklen Ledermöbel lassen unwillkürlich an eine Cognac trinkende, Pfeife schmauchende Männerrunde des vorigen Jahrhunderts denken.

Aß man zu jener Zeit Hecht, wie es Fontane tat, nahm man ungeniert die Finger zu Hilfe. Denn dieser Fisch macht es dem Esser nicht leicht, ihn genüßlich zu verspeisen. Sein wohlschmeckendes Fleisch ist von einer Unmenge Gräten durchzogen, ganz so, als wollte er es nicht hergeben. Wer es probieren möchte - in den Spreewaldfließen aalen sich genügend Hechte und die Zubereitung ist der Küche eine Freude.

Der Sage nach soll der Teufel die Spreewaldflüsse erschaffen haben. Eines Tages während der Eiszeit pflügte er das Bett der Spree. Als die Ochsen schlapp machten, warf er wütend die Mütze nach ihnen und fluchte: “Euch soll meine Großmutter holen!” Das erschreckte die Ochsen dermaßen, daß sie in wilder Flucht den Pflug kreuz und quer hinter sich herzerrten. So entstand das Netz der kleinen und großen Wasserarme. In ihnen sind außer dem Hecht auch Karpfen, Barsch, Wels und Aal heimisch. Den Zander reicht man im “Waldhotel Eiche” mit der berühmten Spreewaldsauce, deren Geheimnis Fontane mit “wenig Butter, aber viel Sahne” umschreibt. Nicht zu vergessen: helles oder dunkles Bier und natürlich der Fischsud. Wenig Zutaten, einfache Zubereitung, möchte man meinen. Doch im ganzen Spreewald gibt es kein anderes Gericht, das in so vielen Varianten auf den Tisch gebracht wird. Jeder Koch, jede Hausfrau hat ihr eigenes Rezept mit dem eigenen kleinen Geheimnis, und jeder schwört natürlich auf “seine” Sauce. Der Hirsch für den “Hirschgulasch mit rotem Kohl und kleinen Kartoffelklößen” stammt entweder aus der Schorfheide oder aus dem Revier, das praktisch vor der Haustür liegt.

Der in sich abgeschlossene Spreewald war schon immer ein Wildparadies. Kein Wunder, daß die früher hier ansässigen Adelsfamilien fleißig der Jagd frönten und zudem von ihren Untertanen eine Wildbretabgabe verlangten. Ende des 17. Jahrhunderts mußten dem Standesherrn, Siegmund Casimir Graf zu Lynar, “jährlich 14 wilde Enten” allein aus Lehde gebracht werden. Bevölkerten früher Elche, Bären und Auerochsen den Spreewald, so sind es heutzutage immerhin noch Hirsche, Rehe, Wildschweine und Wildenten. Der frühere “Eiche”-Besitzer Roschke - dessen Familie die Gastwirtschaft über fünf Generationen betrieb und von denen sich im übrigen niemand erklären kann, wie Fontane auf den Namen der “Frau Schenker” kam - schoß das Wild noch selbst und bereitete es auch selbst zu. Heute herrscht zwischen Jäger und Koch “Arbeitsteilung”.

Wer kein Wild essen mag, dem sei “Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce, serviert mit süß-saurem Spreewaldgemüse und Scheiben von Brühkartoffeln” empfohlen. Ein Gericht mit Tradition, an dem auch der Dichter seine Freude gehabt hätte. Ein überlieferter Wochenspeiseplan aus dem Hause Fontane weist an sieben Tagen Rindfleisch aus und ganz obenan steht “Rindfleisch mit Meerrettig”. An anderer Stelle ist zu lesen: “Rindfleisch mit Sauce und Brot oder Quetschkartoffeln incl. Gurke, Sellerie und Rothen Rüben bleiben die Hauptsache.” Seine Leidenschaft für Kartoffeln aller Zubereitungsart läßt ihn urteilen, daß die nahrhafte Knolle “in der ganzen Welt nur einmal in Vollendung vorkommt - das ist auf den Sandbergen der Mark”. /3/ Die Spreewälder brachten sie früh, mittags und abends auf den Tisch. Von allen Gerichten mit ihren mannigfaltigen Abwandlungen haben die Pellkartoffeln mit Leinöl und Quark die größte Berühmtheit erlangt und fehlen auf keiner Spreewälder Speisekarte, also auch nicht in der “Eiche”.

Der Ort Burg, zu dem das “Waldhotel Eiche” gehört, besteht aus drei verstreut liegenden Siedlungsteilen: Burg-Dorf, Burg-Kauper und Burg-Kolonie. Das brachte ihm den Ruhm, eines der flächenmäßig größten Dörfer Deutschlands zu sein. Die Bezeichnung “Kolonie” erinnert an die Zeit Friedrichs des Großen, der entlassene Soldaten herschickte, um Sümpfe trockenulegen und Wald zu roden. Auf dem Weg zum “Waldhotel”, be-

Wo Könige und Dichter tafelten...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

gegenen einem auch Namen wie "Leineweberfließ" und "Bleiche", was auf die Vergangenheit als Webersiedlung hindeutet. Die Beschilderung ist zweisprachig, denn seit Jahrhunderten leben hier Sorben.

Vieles mehr über Landschaft und Leute ist zu erfahren, läßt man sich einen ganzen Tag lang vom Fährmann durch unberührte Natur staken. Vom hoteleigenen Hafen der "Eiche" aus ist das kein Problem. Wer lieber allein losziehen will, mietet sich ein Paddelboot. Seltene Tier- und Pflanzenarten erfreuen den Naturliebhaber - doch auch die Orte haben Sehenswertes zu bieten. In Lehde stehen über 200 Jahre alte Originalgehöfte. Die Dorfkirche von Werben ist mit Spreewälder Gemüse bemalt und jene von Dissen hat eine sorbisch beschriftete Empore. Architektonisches Kleinod ist zweifellos die Schinkelkirche von Straupitz. In Burg selbst ist alte Handwerkskunst zu Hause. Vor den Augen der Besucher entstehen in der Trachtenstickerei die prachtvollen Hauben, Kopftücher und Schürzen der sorbischen Trachten. Traditionelles und Typisches aus dem Spreewald findet man auch beim Holzpantinenmacher und in der Töpferei.

Viele Gäste nutzen das "Waldhotel" als Ausgangspunkt für Tagestouren nach Dresden, Berlin oder Potsdam. Nicht zu vergessen: Cottbus mit seinem bekannten Jugendstiltheater, dem Pückler-Park von Branitz und der einzigen Blaudruckwerkstatt der Niederlausitz.

Nach seiner Reise gab Fontane dem verschlungenen Labyrinth aus Flußarmen, Wäldern und Auen den Namen: "Venedig des Nordens". Heute ist die in Europa einzigartige Landschaft ein von der UNESCO geschütztes Biosphärenreservat. Seine einmalige Schönheit muß sich in der Welt herumgesprochen haben, denn jüngst nächtigte in der Fontane-Suite des "Waldhotels" ein Scheich aus Arabien.

Wo Könige und Dichter tafelten...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

Adressen:

Waldhotel Eiche

Eicheweg 1
03096 Burg/Spreewald
Telefon: 035603/67000
Telefax: 035603/67222

Fremdenverkehrsamt Burg

Am Hafen 1
03096 Burg/Spreewald
Telefon: 035603/417
Telefax: 035603/498

Stadtmuseum Cottbus

Bahnhofstr. 52
03056 Cottbus
Telefon: 0355/701073
Telefax: 0355/790968

Quellen:

- /1/ Gisela Heller: Unterwegs mit Fontane in Berlin und in der Mark Brandenburg, Nicolaische Verlagsbuchhandlung, Berlin, 1992
- /2/ "Ich bin nicht für halbe Portionen", Essen und Trinken mit Theodor Fontane, herausgegeben von Luise Berg-Ehlers und Gotthard Erler, Aufbau-Verlag Berlin, 1995
- /3/ Theodor Fontane: Wanderungen durch die Mark Brandenburg 1-7, Aufbau-Verlag Berlin und Weimar, 1991