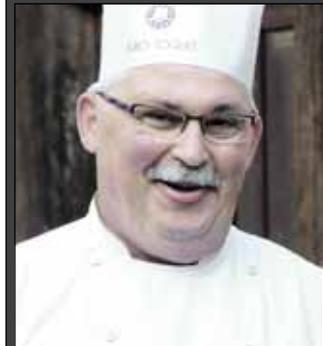


Landrat Dieter Friese sagt Dankeschön

Wir fragten: Worauf sind Menschen im Spree-Neiße-Kreis richtig stolz? Sie haben geantwortet - Landrat Dieter Friese und ein Redakteur sind unterwegs



Die 15. Urkunde für gelebten Spree-Neiße-Stolz überreichte Landrat Dieter Friese diese Woche an den Spreewaldkoch.



Peter Franke aus Werben hat es als geborener Thüringer geschafft, zum bekanntesten Spreewälder zu werden. Seine Kräutermanufaktur eröffnete im September in Burg

„Am Mute hängt der Erfolg.“
Thomas Mann



URKUNDE

IM RAHMEN DER AKTION
SPREE-NEIßE-STOLZ
BEZÜGELN SICH DER LANDRAT UND DIE LEHRER DER
GRÜNEN HEIMATSTIFTUNG BI

Diese Urkunde (Ausschnitt) bescheinigt Engagement mit Lust und Leidenschaft

Die meisten Menschen im schönen Spree-Neiße-Kreis haben weder Zeit noch Muße, sich am allgemeinen Meckern zu beteiligen - sie tun überlegte Dinge mit Erfolg und sind stolz darauf. Gern schreiben wir darüber. Auch über Sie, wenn Sie mögen. Kontakt siehe unten

Kluge Sprüche vom Spreewald

...und was sich draus machen lässt - Peter Frankes Vorrat an Ideen scheint unerschöpflich. Der seiner Rohstoffe auch

Burg. Jetzt brechen hier an den Fließen die ruhigeren Tage an. Nicht aber für Peter Franke. Seine Produkte kennen keine Flaute: Spreewälder Landpartie, Rollendes Spreewalddorf, Spreewälder Kochstudio, Spreewälder Kochakademie, Spreewälder Meerrettichmarkt... Wer den Spreewaldkoch - in Thüringen geboren und in Leipzigs Messetiegel im Marketing gestählt - interviewt, muss schnell schreiben. Die Sprüche fahren bei ihm Achterbahn. Solche zum Beispiel: „Krebszellen mögen keine Spreewaldküche.“ Oder: „Meerrettich ist das Penizillin des Ostens.“ Hinter solchen Sätzen stecken bei Franke Programme, die er in erstaunlicher Vielfalt und, motiviert vom Spree-Neiße-Stolz des begeisterten Spreewälders, umsetzt. Das jüngste Beispiel empfängt

uns mit berauschenden Düften. Bergeweise Sellerie und Lauch auf dem Tisch, Kräuter aller Art drumherum. „Alles was wächst, ist verwertbar, fast“, sagt der Koch, strahlend und glücklich wie ein Geburtstagskind in seiner neuen Spielkiste. Das 150 Jahre alte Spreewaldhaus wurde aus der Nachbarschaft herangerollt. Die Verwendung solcher Doppelstuben-Häuser an anderer Stelle ist eine alte Spreewaldtradition. Jetzt teilen sich der Kräutergarten und Peter Frankes „Spreewälder Kräutermanufaktur“ die Stuben und das Nebenglass. Herz der Küche ist eine (der alten nachempfundene) Kochmaschine. In der Mitte steht ein großer Arbeitstisch, rundum in Regalen und auf Arbeitsplatten Töpfe, Mühlen, Schüsseln, Reibebenen, Entsafter und was sonst noch so Omas Kü-

Als hätte es immer da gestanden. Die alten Apfelbäume recken ihre knorrigten Äste zum 150 Jahre alten Doppelstubenhaus, das erst seit September hier steht. Drinnen wird gekocht wie zur Bauzeit



che beherrschte. Beim Spreewaldkoch ist das Zurückgewandte nicht Marotte, sondern kreatives Prinzip. Vier Themen herrschen in seiner Manufaktur, sagt er. Erstens: Wildkräuter. Vom Gänseblümchen bis zur Brennessel - alles eignet sich

für Kräuterquark oder Wiesentees. Zweitens: Alles Vergessene kommt zurück - von Hirsebrei über Pastinaken bis zu 48 Kartoffelsorten. Drittens: Alte Küchentechnik schafft neue Geschmackserlebnisse. Der Holzquirl ist schonender als jeder Mixer, und Wecks Weckgläser sind noch immer wunderbar praktisch. Viertens schließlich kreiert die Manufaktur Spreewälder Einmaligkeiten. Wie Rosen und Meerrettich zusammen gehören und Krebszellen gar keine Chance haben, lernen Besucher beglückt. Allerdings: Mitmachen ist Bedingung! Der Spreewaldkoch bezieht alle Gäste in Kurse ein. Wer hier war, nimmt ein Stück Spreewälder Lebensweisheit

für sich mit. Kein Problem, die Spreewälder haben so viel davon, dass sie abgeben können, findet Peter Franke. Ebensoviele wie Kräuter aus Gottes freier Natur, die jetzt lieblich geölt in Gläsern schlummern und so gleich frisch in die Salate kommen. Estragon, Sellerie, Minze - alles gibt's jetzt in voller Würze frisch geölt. Die Kochaugen glänzen, wenn er seine Regale mit den gefüllten Gläsern zeigt. „Schon jetzt machen wir - er meint sein Spreewald-Familienhotel „Zum Stern“ - mit solchen Produkten zehn Prozent unseres Umsatzes. Und wir stecken in regionalen Kreisläufen, in denen viele für sich partizipieren.“ Peter Franke ist stolz auf das neue Gemeinsame. **J. Heinrich**



Spreewaldkoch Peter Franke mit dem kochbegabten Landrat Dieter Friese in der Kräutermanufaktur. Wer hier einkehrt, kommt um selbst zuzupacken und die Natur aus der Küchenbrettperspektive völlig neu zu ertasten Fotos: Autor

Ihre Bewerbung für diese Porträtreihe schicken Sie bitte mit kurzer Begründung an: Der Märkische Bote, 03046 Cottbus, Wernerstraße 21 ODER Tel: 0355 / 38 1 31 - 11 ODER e-mail: post@cga-verlag.de ODER für Ihre flotte SMS: 0176 / 188 333 80