

MAZ 06. 11. 17



In der Luckenwalder Mühle Steinmeyer gab es frisch gebackenen Flammkuchen. Lucia Steinmeyer (M.) und Carsten Driefert (r.) hatten ordentlich zu tun.

FOTOS: MARGRIT HAHN (2)



# Zum Verweilen und genießen

Großer Andrang beim Tag der offenen Höfe  
in der Nuthe-Nieplitz-Region – Betriebe aus vielen Orten beteiligen sich

Von Margrit Hahn

**Blankensee.** Kosten, kaufen und hinter die Kulisse schauen – der Tag der offenen Höfe am Sonntag machte dies möglich. Die Fischräucherei von Olaf Brauße in Blankensee wurde gleich um 11 Uhr von den Besuchern in Beschlag genommen. Vor allem die hausgemachte Fischsuppe und die Fischpfanne fanden schnell ihre Abnehmer. Das genaue Rezept verrät Juniorchef Falko Schubert natürlich nicht, aber der Fischwirtschaftsmeister, der bei seinem Vater in die Lehre ging, kennt sich bestens aus.

Schon am Sonnabend hatte die Familie neben den Vorbereitungen für den Tag der offenen Höfe ordentlich zu tun. „Das schöne Wetter haben viele noch mal genutzt, um Blankensee einen Besuch abzustatten“, sagt Olaf Brauße. Er sorgte gestern dafür, dass aus dem Räucherofen immer Nachschub kam, während im Geschäft vor allem Frischbrötchen verlangt wurden.

Bei ihm gab es auch die begehrten Stempel, die man auf allen teilnehmenden Höfen erhielt. Wer am Ende acht Stempel auf dem Flyer vorweisen konnte, erhielt ein klei-

”

Das schöne Wetter haben viele noch mal genutzt, um Blankensee einen Besuch abzustatten.

**Olaf Brauße,**  
Inhaber der  
Fischräucherei  
in Blankensee

nes Geschenk oder einen Gutschein. „Wir sind 30 Radfahrer und schon morgens um 9 Uhr in Berlin losgefahren“, berichtet Karin Uecker, die mit einer ADFC-Gruppe unterwegs war. Sie findet die Angebote des Vereins super, denn meist geht es in die Orte, wo besondere Feste und Veranstaltungen stattfinden, wie eben in Blankensee.

Gegenüber bei der Landbäckerei Röhrig herrschte genauso Andrang. In den vergangenen Tagen hatte Bäckermeisterin Antje Mieske mit ihrem Team Kekse, Stollen und Früchtebrote gebacken. In der Nacht zum Sonntag folgten dann Brote und Kuchen. Wer von den Besuchern wollte, konnte sich anschauen, wie Altgeselle Hanni Engel und Mitarbeiter Matthias Reiche Brötchen backen. „So wissen sie auch das Preis-Leistungsverhältnis eher zu schätzen. Das ist echte Handarbeit“, sagt Jörg Gauger von der Bäckerei Röhrig.

In Luckenwalde war vor der Mühle Steinmeyer kaum noch ein freier Parkplatz zu finden. Etliche Besucher nutzten die Gelegenheit, sich anzusehen, wie Korn zu Mehl vermahlen wird. Das kulinarische Highlight waren Flammkuchen. Lu-



In der Blankenseer Bäckerei Röhrig konnten die Besucher zuschauen, wie in der Backstube gearbeitet wird.

cia, die Tochter von Müllermeisterin Karin Steinmeyer, hatte schon bei den Vorbereitungen viele Tränen vergossen. „Ich habe Zwiebeln geschält und geschnitten“, erzählt sie. Und damit der Flammkuchen aus Dinkelmehl und einer Shitakepilzmischung nicht zu schnell auskühlt, wurde in der Mühle gebacken. Den Backofen stellte Nadine Walbrach vom Luckenwalder Küchenstudio zur Verfügung. „Ich glaube, das ist der gesündeste Flammkuchen, den

ich je in meinem Leben gegessen habe“, sagt Mühlen-Mitarbeiterin Petra Domke.

Für Ronald Schröder aus Blankenfelde-Mahlow ist der Tag der offenen Höfe immer etwas besonders. „Wir fahren heute noch nach Bardenitz zum Wildladen. Leider kann ich dieses mal meinen Weihnachtsbraten dort nicht kaufen, denn ich habe keinen Platz im Gefrierschrank“, bedauert Schröder, der auch noch nach Blankensee wollte.