



Zutaten für vier Personen

4	Scheiben Gurkenbrot
80 g	Butter
40 g	Senf, zum Beispiel von der Spreewälder Senfmanufaktur aus Lehde
200 g	Spreewälder Gewürzgurken, z.B. Königsgewürzgurken der Hotelanlage Starick
600 g	Kasslerkamm in Scheiben, saftig gebraten
80 g	frisch geriebener Gemüsemeerrettich frische Petersilie

Spreewälder Fährmannsstulle

1. Gurkenbrot mit gesalzener Butter bestreichen.
2. Darauf Senf geben.
3. Das Ganze mit in Scheiben geschnittenen Gewürzgurken gut belegen.
4. Obenauf kommen Scheiben von saftig gebratenem Kasslerkamm.
5. Garniert wird die Fährmannsstulle mit Gewürzgurken, scharfem Meerrettich und frischen Kräutern.

Karl-Heinz Starick, der zusammen mit seiner Schwiegertochter Jeanette die Hotelanlage führt, ist ein Spreewälder Original. Mit Enthusiasmus und Liebe zu seiner Heimat hat der Gastronom und Hotelier in den vergangenen Jahren in Lehde bei Lübbenau einen Ort der Gastlichkeit geschaffen, an dem Besucher die einmalige Schönheit des Spreewaldes mit allen Sinnen erleben können. Karl-Heinz Starick ist unter anderem Begründer des einzigartigen Gurkenmuseums, das sich direkt am Ufer des Dolzke-Fließes befindet, und Initiator des Spreewald-Abends im Gasthaus Quappenschänke. Der passionierte Jäger und Fischer hat in den vergangenen Jahren mehrere Bücher herausgegeben, in denen Leser Wissenswertes über die Geschichte des Spreewaldes mit seinen Traditionen und Bräuchen sowie die Kochkultur der Region erfahren.