

So haben Sie die

GENUSS  
PUR

GURKE

noch nicht erlebt!



SPREEWALD PUR. GESCHMACK PUR.



*“Wir haben im Spreewald eine Vielzahl erlesener regionaler Produkte, der Sympathieträger ist und bleibt jedoch die Spreewälder Gurke. Ihr einzigartiger Geschmack liegt zum einen an den traditionellen Rezepturen, zum anderen sind die Spreewälder Gurken besonders knackig.”*

Lutz Habermann  
Vorstandsmitglied des Spreewaldverein e.V.

Liebe Leser, natürlich kennen Sie die Spreewälder Gurke. Wir freuen uns, Ihnen mit diesem Büchlein Überraschendes, Schmackhaftes und Erwähnenswertes vorzustellen, was Sie vielleicht so noch nicht wussten. Entdecken Sie neue Geschmacksnuancen und Gerichte, mit denen Sie Ihre Gäste definitiv beeindrucken werden. Garantiert ist: Wo Spreewälder Gurken drauf steht, sind zu 100 Prozent Spreewälder Gurken drin. Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre, noch mehr Spaß beim Nachkochen der Gerichte, die renommierte Spreewaldköche für Sie ersonnen haben. Und vielleicht sehen wir uns bald: in Deutschlands schönster Naturlandschaft – im Spreewald.

## Original 4-7

Das Markenzeichen des Spreewaldes.....	04
Warum knacken die Spreewälder Gurken so lecker?.....	06
Spreewald pur. Geschmack pur. ....	07

## Regional 8-13

Wie und wo die Gurke wächst.....	08
„Feldfrisch ins Glas“ – Der Weg der Spreewälder Gurken.....	10
Wo die Schokolade Gurken küsst.....	12
Ein Fest für die Gurke.....	13

## Rezepte 16-57

Aufgetischt.....	16	12. Gewürzgurkenkruste Teich GUT Peitz.....	40
1. Spreewälder Karpentatar im Kartoffelplins, Leinölmariade mit Szechuanpfeffer und Curry.....	18	13. Spreestecker.....	42
2. Spreewälder Senfgurken-Chutney.....	20	14. Spreewälder Schmorgurkentopf mit Bauernbrot.....	44
3. Spreewälder Senfgurkensuppe.....	22	15. Lübbener Senfgurkensuppe mit Rauchfleisch.....	46
4. Wiesenrehrücken mit eingelegten Salz-Dill-Gurken, Speck, Knödel von Rohmilchquark und Borretsch.....	24	16. Geräuchertes Forellenfilet an Portulaksalat mit Currygurken und Erdbeerdressing.....	48
5. Senfgurkengeschnetzeltes.....	26	17. Gebratenes Zanderfilet an Kartoffelpüree und Spreewälder Gurkenletscho.....	50
6. Spreewälder Gurken-Rösti.....	28	18. Gewürzgurken-Kartoffelpuffer mit Rinderfilet und Joghurt-Meerrettich-Schaum.....	52
6. Spreewälder Gurkenbowle.....	30	19. Fischsuppe.....	54
8. Bunter Gurkenkahn.....	32	20. Hackfleischstrudel auf lauwarmem Tomaten-Champignon-Sugo.....	56
9. Jägerschmaus mit Rote Bete-Stampf.....	34		
10. Spreewälder Fährmannsstulle.....	36		
11. Gebratenes Schnitzel von der Spreewälder Gurke mit Rote Bete-Schaumsoße und Kartoffel-Kräuter-Püree.....	38		

## Traditionell 14-15

Wie die Gurke in den Spreewald kam.....	14
Spreewaldtypisches und Traditionelles.....	15

Mitgliedsbetriebe der Schutzgemeinschaft Spreewälder Gurken g.g.A. im Überblick.....	58
Lagekarte / Danksagung / Bildquellen / Impressum.....	59



## *Das Markenzeichen des Spreewaldes.*

Die Gurke ist das Markenzeichen des Spreewaldes. Üppige Wälder und verschlungene Fließe prägen die Heimat der eingelegten Spezialität. Nur Gurken, die im Wirtschaftsraum Spreewald wachsen und verarbeitet werden, bekommen am Ende das Prädikat "Spreewälder Gurken" verliehen und werden so zu einem echten Original. Was sie so außergewöhnlich macht, sind ihr besonderes Aroma und ihr einzigartiger Geschmack nach frischen Kräutern und Zwiebeln. Einfach unwiderstehlich!





**ERNT  
ZEIT**





**Dr. Kathrin von Ahlen**

Marketingleiterin vom Spreewaldhof in Golßen:  
„Unsere Gurken sind so lecker, weil sie feldfrisch, mit frischem Dill und frischen Zwiebeln, verarbeitet werden. Das Verhältnis von wenig Essigsäure und vielen Kräutern und Gewürzen im Glas verleiht der Spreewälder Gurke ihren unverwechselbaren feinvürzigen Geschmack.“



**Christoph Knösels** Geschäftsführer von Knösels Gemüse-Erzeugung in Kasel-Golzig: „Die kurzen Wege zwischen Feld und Konservenbetrieb sorgen für die besonders gute Qualität der Spreewälder Gurken. Die Gurkenbauern wissen genau, wie man das Gemüse kultiviert, sie nutzen das Wissen über die Pflanzen und neue Technologien, um noch schonender anzubauen. Der märkische Boden erwärmt sich schnell und dadurch wachsen die Gurken so gut.“



**Spreewald-Christl** Spreewälder Original:

„Witajšo k nam – Willkommen bei uns. Wir haben im Spreewald rund 300 Jahre Gurkenerfahrung. Gurken gehören hierher wie Meerrettich und Leinöl. Beißen Sie ruhig beherzt hinein! Ich liebe den knackigen Geschmack unserer Gurken.“

## Wieso knackt die Spreewälder Gurke so lecker?

Sie ist keine Allerweltsgurke, sie ist eine echte Spezialität. Kontrolliert-integrierter Anbau auf Spreewälder Boden und die hochwertige Veredlung nach überlieferten Rezepturen machen die Spreewälder Gurke so einzigartig. Das kann man nicht nur schmecken, sondern auch hören!



**Oliver Heilmeyer** Sternekoch im Hotel „Zur Bleiche“: „Die Spreewälder Gurken sind ein anspruchsvolles Produkt. Sie sind sehr knackig und bekommen ihr besonderes Aroma durch das Einlegen nach althergebrachten Spreewaldrezepten, bei denen frische Zutaten wie Kräuter und Zwiebeln verwendet werden.“



**Heinz-Georg Embach** Geschäftsführer vom Spreewaldhof Niewitz: „Dank des besonderen Klimas im Spreewald wachsen die Gurken nicht ganz so schnell und haben diesen besonderen Biss. Die erfahrenen Erntehelfer pflegen die Pflanzen beim Pflücken und ernten die Gurken auf den Punkt.“



**HAND  
MADE**

## Spreewald pur. Geschmack pur.

**Der Anbau.** Mit Liebe, Fleiß und ganz viel Erfahrung bauen die Landwirte im Spreewald ihre Gurken an. Dank des guten Bodens, des sonnig-warmen Klimas und eines cleveren Bewässerungssystems bekommen die Gurkenpflanzen alles, was sie brauchen. Punktgenau.

**Die Veredelung.** Feldfrisch kommen die Gurken in die Verarbeitungsbetriebe, in denen sie nach überlieferten Rezepten veredelt werden. Wo „Spreewälder Gurken“ draufsteht, sind zu 100 Prozent Gurken aus dem Spreewald drin. Dazu haben sich die Konservenhersteller im Wirtschaftsraum Spreewald verpflichtet. Das knackige Gemüse wird nach traditionellen Rezepturen mit frischem Dill und frischen Zwiebeln sowie vielen weiteren feinen Zutaten veredelt.

**Die Gütesiegel.** Die Mitglieder der Schutzgemeinschaft für Spreewälder Gurken legen beim Anbau und bei der Verarbeitung der Gurken größten Wert auf Qualität und Sorgfalt. Der Anbau und die Veredelung des Gemüses unterliegen strengen Richtlinien, deren Einhaltung regelmäßig durch unabhängige Prüfeinrichtungen kontrolliert wird.

Seit 1999 werden Spreewälder Gurken mit dem EU-Gütesiegel „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) gekennzeichnet. Zuvor wurde die Einhaltung hoher Qualitätsstandards und die regionale Herkunft allein durch Kennzeichnung mit der Dachmarke Spreewald bestätigt. Heute zieren überwiegend beide Gütesiegel die Spreewälder Gurken – Produkte. Verbrauchern garantieren diese Gütesiegel, dass ausschließlich Gurken aus dem Wirtschaftsraum Spreewald hier nach traditionellen Rezepturen verarbeitet wurden. So sind die leckeren Spreewälder Gurken stets sicher vor Fälschungen.

### Echte Handarbeit!

Die Spreewälder Gurken werden behutsam von Hand gepflückt. Die Erntehelfer liegen dazu bäuchlings auf Gurkenfliegern, die mit einem Tempo von rund 60 bis 80 Metern pro Stunde über den Acker rollen. Rund 25 mal wird jedes Feld während der Saison zwischen Juni und September "überflogen".



Logo der Dachmarke



Gemeinschaftszeichen der Europäischen Union. Es bedeutet: geschützte geografische Angabe.

# Regional

## Wie und wo die Gurke wächst.

Die Spreewälder Gurken sind ein Symbol für Regionalität. Seit Jahrhunderten wird die Gurke in der einzigartigen Landschaft angebaut. Die Landwirte von heute setzen dabei auf das altbewährte Wissen ihrer Vorfahren und moderne Methoden. Pro Jahr werden im Wirtschaftsraum Spreewald rund 40.000 Tonnen Gurken geerntet.

- 1.** Als Winzlinge werden die Gurken im Frühjahr in lange Bahnen aus schwarzer Mulchfolie gesetzt. Darunter ist die Erde schön warm. Zusätzlich schützt ein Vlies die zarten Pflanzen vor Nachtfrösten und hungrigen Tieren.



- 2.** Über Tropfschläuche unter den Bahnen werden die Gurken zielgenau bewässert und können kräftig wachsen und blühen.

### 3.

Jeden Tag schauen die Landwirte auf ihren Feldern nach, ob es den Gurken gut geht. Denn die Pflanzen haben einige Feinde, die Wiesenblattwanze zum Beispiel sticht in die Haupttriebe oder Blüten und sorgt so dafür, dass die Pflanze nicht mehr weiter gedeiht. Auch Mehltau, andere Pilze und Bakterien können den Gurken gefährlich werden.





**4.** Rund neun Wochen nach der Aussaat setzen die Gurkenflieger zum ersten Ernteflug über die Äcker an. Die Erntehelfer schützen ihre Hände mit Handschuhen vor den kleinen rauen Härchen, welche die Blätter und Früchte überziehen.

**5.** Direkt nach dem Pflücken kommen die Gurken in die Sortieranlage. Dort laufen sie über mehrere Rüttelbänder und

werden dabei in verschiedene Größen sortiert. Per Transportbox geht es dann in die Einlegerei.



Wie gesund ist die Gurke?

Das steckt drin:

**GENUSS  
PUR**



100 Gramm Gewürzgurken enthalten nur rund 30 Kilokalorien und sind damit echte Schlankmacher.

Gurken haben kaum Fett, Kohlenhydrate und Eiweiß in sich - dafür aber jede Menge Wasser.

Zahlreiche Mineralien und Vitamine wie Kalium und Kalzium, Eisen, Magnesium sowie die Vitamine A und C stecken in der Gurke.



Mächtig prächtig, so eine junge Gurkenpflanze

Grünes Licht für den Erntestart



[www.spreewaldhof.de](http://www.spreewaldhof.de)

Im Hofladen des Spreewaldhofs gibt es Obst-, Gemüse- und Sauerkonserven-Produkte – von A wie Apfelsmus, über S wie Spreelinge bis W wie Waldheidelbeeren. Kleiner Tipp: Hier werden Geschenkkörbe vom Spreewaldhof mit Liebe verpackt.

Wie isst man eine Gurke?

## Gurkenknigge

**TIPP**

So urtümlich wie die Spreewälder Gurke hergestellt wird, so wird sie auch gegessen: Direkt mit den Fingern, frisch aus dem Fass oder Glas. „Ein bisschen Sud muss dran sein, denn sonst werden die Gurken trocken“, sagt Spreewald-Christl aus Lübben. „Die Gurke sollte schön fest sein. Dann kann man glücklich reinbeißen, ohne seinen Nachbarn vollzuspritzen oder seine Kleidung zu betropfen.“ Wer auf Nummer sicher gehen will, sollte beim Abbeißen lieber die Lippen schön fest um die eingelegte Spezialität schließen. Na dann: Guten Appetit!



**STEP BY STEP**



## Feldfrisch ins Glas.

Von Juni bis September herrscht Hochbetrieb in den Konservenbetrieben im Spreewald. Dann ist Erntezeit und die Gurken kommen frisch vom Feld in die Einlegereien. Mit viel Handarbeit und der Hilfe von Maschinen werden sie dort in Gläsern haltbar gemacht.



**1.**

Frisch vom Feld und in 14 verschiedene Größen sortiert kommen die Gurken in die Einlegereien. Die kurzen Wege vom Feld ins Glas sichern die einzigartige Frische und Knackigkeit der Spreewälder Gurken.



**3.**

Mit wachsamen Augen und flinken Händen sortieren die Mitarbeiter nach dem Waschen angeschlagene Gurken aus. Nur die Schönsten dürfen ins Glas.



**2.**

Wasser marsch! Im Konservenbetrieb nehmen die Gurken erstmal ein Bad, werden sandfrei gebürstet und zum Schluss nochmals abgeduscht.



**4.**

Das duftet: In der Gewürzküche werden die Zutaten wie frischer Dill, frische Zwiebeln und erlesene Gewürze, zerkleinert und gemischt. In großen Wannen gelangen sie direkt zur Abfüllanlage. Portionsweise kommt die würzige Mischung ins Glas – dann dürfen die Gurken dazu.



# Ab in die Dose!

## Eine Gurke auf Weltreise.

Die Gurke in der Dose ist Kult! Handverlesen kommt die extra große Gurke zusammen mit Gewürzen und frischen Kräutern in die Dose. Ein knackiger Snack für zwischendurch. Get One! ist unter anderem auch an Tankstellen und Flughäfen zu haben - und gelangt so als leckerer Souvenir um die ganze Welt.



Zusammen mit den Gewürzen dürfen die Gläser eine Runde Karussell fahren und werden dabei maschinell gefüllt. Anschließend stopft man die Gurken per Hand nach, damit möglichst viele ins Glas passen.



Im Pasteur werden die Gläser haltbar gemacht. Dabei geht es um Minuten: Werden die Gurken zu lange erhitzt, verlieren sie ihren Biss.



Es wird heiß: Wenn die Gurken perfekt im Glas liegen, werden sie im Aufguss-Karussell mit einer Mischung aus Wasser, Essig, Zucker und Salz übergossen. Dann kommt der Deckel drauf.



Achtung Kontrolle: Nach dem Etikettieren werden die Konserven geprüft und nochmals gewogen, bevor sie in Kartons und auf Paletten verpackt werden und ins Lager kommen.





## Wo Schokolade Gurken küsst.

Eine außergewöhnliche Liaison gehen Gurken und Schokolade im Spreewald ein. Die Chocolatiers von Edelmond umhüllen hauchdünne Gurkenscheiben mit edler Schokolade. Das Ergebnis: ein zartschmelzendes Feuerwerk für die Sinne.

Bean to Bar - von der Bohne zur Tafel - das ist das Credo von Edelmond. Mit viel Handarbeit, Zeit und Leidenschaft kreieren sie süße Genüsse aus der rohen Kakaobohne.

Die Kakaobohnen werden geröstet und dann im Melangeur von Steinwalzen zu feinstem Pulver gemahlen. Hinzu kommen Milchpulver, Rohrzucker und getrocknete Gurkenscheiben. Nach dem Melangieren wird die edle Masse gerührt. Stundenlang. Am Ende umhüllen die Chocolatiers jede Gurkenscheibe per Hand mit dem zarten Schmelz.



Bevor Gurken und Schokolade sich vereinen, wird dem Spreewaldgemüse das Wasser entzogen.

[www.edelmond.de](http://www.edelmond.de)

Schokoladige Geheimnisse erfährt man im Edelmond Schlossrestaurant in Lübben.



# GURKEN FETE

## Störche

Der Spreewald ist die Heimat vieler Störche. Im Frühjahr kommen sie zum Brüten in die Region und kehren am Ende des Sommers mit ihrem Nachwuchs nach Afrika zurück.

## Blaudruck

Der Blaudruck gehört im Spreewald zum alten Handwerk. Der Stoff wird aufwendig mit Indigo gefärbt und mit Mustern bedruckt. Die Tücher schmücken nicht nur Tische und Fenster, sondern finden sich auch in den Spreewälder Trachten wieder.

## Ein Fest für die Gurke

Seit 1999 veranstalten Gurkenanbauer und -verarbeiter immer am zweiten Augustwochenende den Spreewälder Gurkentag. Das Spektakel zieht alljährlich rund 20.000 Besucher nach Golßen. Vor den Augen der Menge wird das Spreewälder Gurkenkönigspaar gekrönt. Erste Amtshandlung der Königlichen: Ein Fass mit frischen Spreewälder Gurken wird angeschlagen und zusammen mit den Gästen verkostet.



## Ein Hoch auf das Königspaar.

**Die Königskrönung** ist der Höhepunkt beim Spreewälder Gurkentag. Das Spreewälder Gurkenkönigspaar repräsentiert ein Jahr lang die Region auf zahlreichen Festen und großen Veranstaltungen. Mit dabei haben die beiden Hoheiten natürlich immer beste Spreewälder Gurken.



Gurkenanbauer und -verarbeiter küren gemeinsam mit den Landräten das Spreewälder Gurkenkönigspaar.



## Gurken-Paule.

Lust auf Spreewälder Gurken? Bei Gurken-Paule darf genascht werden. Seit Anfang der 90er-Jahre steht Norbert Paul auf der Lübbener Schlossinsel und verkauft die Spezialitäten direkt aus dem Fass. Dazu gibt's deftige Sprüche und allerlei Wissenswertes über den Spreewald.



6. Jh

Besiedlung des Spreewaldes durch die Slawen

16. Jh

Ansiedlung von holländischen Tuchmachern

1866

Eröffnung der Bahnstrecke Berlin-Görlitz  
Schneller Transport der Waren aus dem Spreewald

1932

Erfindung des Pasteurierungsverfahrens  
Meilenstein für die überregionale Vermarktung

1999

Anerkennung der Spreewälder Gurken als europaweit geschützte geografische Angabe

Arbeits-tracht um 1910



## Geschichte der Gurke: Von Slawen und flämischen Tuchmachern.

Als die Slawen im 6. Jahrhundert in den Spreewald einwanderten, hatten sie die Gurke schon im Gepäck - und zwar samt Kräutern und Tontöpfen zum Einlegen. Zum bedeutenden Gurkenanbaugebiet wurde der Spreewald allerdings erst im 16. Jahrhundert. Die Grafen von der Schulenburg wollten feine Tücher im Spreewald weben lassen und holten dafür flämische Tuchmacher in die Region. Die Idee mit der Tuchfabrikation ging allerdings nicht auf, und deshalb besannen sich die Holländer auf das, was in ihrer alten Heimat funktioniert hatte: Sie bauten Gurken an.



# Traditionell

**Handwerk.** Über Jahrhunderte waren vor allem Böttcher und Kahnbauer gefragte Handwerker im Spreewald. Die robusten Holzfässer und flachen Kähne wurden nicht nur für das Einlegen und den Transport der Gurken benötigt. Zum traditionsreichen Handwerk im Spreewald gehören auch das Korb- und Pantoffelmachen sowie das Spinnen und die Trachtenschneiderei.



**Der Gurkenmarkt.** Die Gurken wuchsen auf den fruchtbaren Böden des Spreewaldes so gut, dass das Gemüse bald über die Grenzen der Region hinaus gefragt war. Per Kahn und später mit Kutschen und Eisenbahnen wurden die Gurken sogar bis nach Berlin geliefert. Auch deshalb galt der Spreewald lange als der Gemüsegarten der Hauptstadt. Umschlagplatz für die Ernte der Spreewaldbauern war Lübbenau, wo sich zur Hochsaison am Landungsplatz, dem jetzigen Großen Hafen, und auf dem Marktplatz die vollbeladenen Wagen und Kähne drängten. Heute findet der Lübbenauer Gurkenmarkt alljährlich im Rahmen des Spreewald- und Schützenfestes statt und lockt tausende Besucher an.



**Die Gurke im Museum.** Das Spreewaldmuseum des Landkreises Oberspreewald-Lausitz in Lehde zeigt in begehbaren Fässern Anbau, Ernte und Verarbeitung aus der Sicht der Gurke. Besucher sind eingeladen, historische Filmaufnahmen über Gurkenanbau und –ernte im „Strohkino“ zu sehen. Im "Gurkenmuseum", einer ehemaligen Gürkeneinlegerei in Lehde nur wenige Meter weiter hat der Spreewälder Karl-Heinz Starick unter anderem riesige Holzfässer, zahlreiche historische Fotos, alte Gerätschaften und vieles mehr zusammengetragen.



### Glühende Kugeln gegen Keime.

Die eingelegten Gurken aus dem Spreewald wurden früher in Holzfässern transportiert und gelagert. Manche fassten bis zu 1500 Liter. Vor ihrem ersten Einsatz wurden die Bottiche mit Wasser und glühenden Eisenkugeln oder heißen Steinen gefüllt. Das Ergebnis: Die Fässer waren dicht und keimfrei.

Im Jahr 1932 brachten die Konservierungsbetriebe erstmals pasteurisierte Gurken auf den Markt.

## *Mit Geduld und Stecknadeln: Spreewald-Chic in Tracht.*

Spitzen und Bänder, Blüten und Schleifen, Stickereien und Perlen – besonders bei ihren Festtagstrachten haben die Spreewälderinnen nicht mit Verzierungen gespart. Oft dauert es mehrere Stunden, bis das feierliche Gewand sitzt und alle Stofflagen mit vielen Stecknadeln fixiert sind. Nachdem die niedersorbischen Trachten nach dem zweiten Weltkrieg fast ganz aus dem Spreewälder Alltag verschwunden waren, werden sie heute wieder mit Liebe und Stolz zu besonderen Anlässen, wie Volksfesten, getragen.



kalt

warm

# Rezepte

**GUTEN  
APPETIT**

## Aufgetischt!

Spreewälder Gurken sind knackig und unwiderstehlich lecker. Das Gemüse schmeckt nicht nur frisch auf die Hand. Die Spreewälder Gurke ist ein absolutes Multitalent in der Küche. Ob cool in schnellen Suppen, würzig als Chutney, edel zu Wild und Fisch oder rustikal als Rösti – renommierte Köche des Spreewaldes haben sich mächtig ins Zeug gelegt und wunderbare Rezepte mit dem köstlichen Gemüse kreiert. Auf den folgenden Seiten gibt es 20 Rezepte rund um die Spreewälder Gurke – mit vielen Bildern und Schritt-für-Schritt-Anleitungen, die das Nachkochen für Küchenhelden und Kochtopf-Neulinge ganz einfach machen. Also: Ran an den Herd und auf die Gurke, fertig, los!

Jede Menge Leckereien für den kleinen und großen Hunger zum Ausprobieren.

**CHEERS**

**ZU  
TISCH**



Übrigens: Wer keine Lust zum Selberkochen hat, kann die Spreewälder Gurkenschmankerl auch direkt in den Gasthäusern genießen und dabei noch eine Extraportion Natur pur tanken.

Unbedingt kosten!



Nicht vergessen:  
Spreewälder Gewürzgurken  
Spreewälder Pfeffergurken  
Spreewälder Knoblauchgurken  
Spreewälder Senfgurken  
Spreewälder Salz-Dill-Gurken  
einkaufen!





## Zutaten für vier Personen

320 bis 400 g	messerentgrätetes Peitzer Karpfenfilet
500 g	Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie, Möhren)
von einer Limone	Limonensaft
je eine Prise, nach Geschmack	Salz, Zucker
1 EL	Sauerrahm
2 Stück	Schalottenwürfel
1 mittelgroße	Spreewälder Gewürzgurke ohne Haut in Würfel geschnitten
2 Stück	Eier
90 g	Mehl
0,2 l	Milch
90 g	flüssige Butter
50 bis 60 g	Kartoffeln gekocht
0,1 l	Spreewälder Leinöl, zum Beispiel von der Ölmühle Ballaschk aus Burg
1 TL	Curry Jaipur
1 TL	Szechuanpfeffer, gestoßen

# Spreewälder Karpfentatar im Kartoffelplins, Leinölmarinade mit Szechuanpfeffer und Curry

1. Das Karpfenfilet mit dem durch die feine Scheibe des Fleischwolfes gelassenen Gemüse, Salz und Zucker 10 bis 12 Stunden einlegen.
2. Mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden und mit Sauerrahm, Schalotten- und Gurkenwürfeln mischen.
3. Aus Eiern, Mehl, Milch, Butter und Kartoffeln einen Teig herstellen und in einer Pfanne goldgelb zu kleinen Plinsen backen.
4. Das Karpfentatar auf den erkalteten Plinsen ausstreichen und zu Rollen formen.
5. Die Rollen panieren und in einer Pfanne in Butter goldgelb braten, so dass der Kern des Tatars noch glasig ist.
6. In breite Streifen schneiden und mit einer passenden Salatgarnitur anrichten.
7. Das Leinöl mit Curry Jaipur und Szechuanpfeffer mischen und über den Salat träufeln.

Das **Hotel „Zur Bleiche“** ist ein exklusives Resort und Spa im grünen Herzen des Spreewaldes. Bereits ab 1750 ließ der Alte Fritz, Preußenkönig Friedrich II., an der dortigen Poststation die Uniformhemden seiner Armee bleichen und legte damit den Grundstein für das Anwesen. Ab dem Jahre 1870 wurde an dem Ort dann nur noch gespeist und logiert, wie es in der Chronik der Bleiche heißt.

Heute ist das rund elf Hektar weite Areal im Besitz der Familie Clausing, die das Hotel Anfang der 1990er Jahre erwarb und 1993 mit dem Umbau und der Renovierung begann. Seit Jahren gehört die Bleiche zu den besten Adressen im Spreewald und empfängt ihre Gäste mit individuell gestalteten Hotelzimmern, großzügigen Suiten und einer außergewöhnlichen Wellness-Landschaft.

Auf dem Landgut gibt es mit dem Gourmetrestaurant „17fuffzig“ und der „Landtherme Bios“ zwei à la carte sowie mehrere Hotel-Restaurants. Seit 1997 leitet Sternekoch Oliver Heilmeyer die Gastronomie des Hauses. [www.hotel-zur-bleiche.de](http://www.hotel-zur-bleiche.de)



1.  
SCHRITT



2.  
SCHRITT



3.  
SCHRITT



6.  
SCHRITT

**FINALE**



Wussten Sie, dass ...

... Leinöl besonders reich an ungesättigten Fettsäuren ist? Das Blaue Gold, wie die spreewaldtypische Spezialität genannt wird, enthält besonders viel Omega-3-Fettsäuren. Zur Blütezeit leuchten die Ölleinfelder in strahlendem Blau. Die reifen Leinsamen werden nach der Ernte schonend gepresst und so das wertvolle Leinöl gewonnen.



## Zutaten für vier Personen

250 g	Spreewälder Senfgurken, klein gewürfelt
25 g	Schalotten, fein gewürfelt
25 g	Zucker
5 ml	Olivenöl
50 ml	trockener Weißwein
50 ml	Gemüsebrühe
50 ml	Senfgurkenfond
½ St	Lorbeerblatt, Sternanis
	Salz, Pfeffer, Chilifäden,
	Ras el-Hanout (arabische Currygewürzmischung) nach Geschmack

## Spreewälder Senfgurken-Chutney

1. Zucker blond karamellisieren, Olivenöl dazugeben und darin die Schalottenwürfel glasig anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen. Lorbeer, Sternanis und Chilifäden zufügen und bis auf 1/3 einkochen.
3. Senfgurken hinzugeben, mit Gemüsebrühe und Gurkenfond auffüllen und leise köcheln lassen bis eine dickflüssige, konfitüreähnliche Masse entstanden ist.
4. Mit Salz, Pfeffer und Ras el-Hanout (arabische Gewürzmischung) abschmecken.

*Satte Wiesen und zahlreiche Wasserläufe, üppige Felder und alte Streuobstbäume prägen die Landschaft in und rund um Burg. Die **Streusiedlung** im Herzen des Oberspreewaldes erstreckt sich über rund 35 Quadratkilometer und ist damit eine der größten ihrer Art. Die einzelnen Höfe liegen zum Teil weit auseinander auf Kaupen. So werden die Ablagerungen aus Schwemmsand bezeichnet, die nach der letzten Eiszeit entstanden. Die frühesten Zeichen der Besiedlung stammen aus der Jungsteinzeit und Bronzezeit. Ab dem 6. Jahrhundert zogen Sorben in das Gebiet. Die Gemeinde, die niedersorbisch Bórkowy heißt, befindet sich im Biosphärenreservat Spreewald. Neben ganz viel Natur gibt es zahlreiche Sehenswürdigkeiten zu entdecken – wie den Bismarkturm auf dem Schlossberg, in dessen Nähe sich auch die Weidenburg Arena Salix befindet. In der Burger Heimatstube erfahren Besucher Wissenswertes über die Geschichte des Ortes und können beim Bummeln durch den Kur- und Sagenpark spannende Entdeckungen machen.*



Gewürze wie Lorbeer, Sternanis und Chili geben dem Chutney aus Spreewälder Senfgurken seine ganz besondere Note.



### Wussten Sie, dass ...

...viele Häuser im Spreewald einen ganz besonderen Schmuck auf dem Dach tragen? Die Giebelspitzen der Gebäude sind mit zwei gekreuzten und gekrönten Schlangenköpfen verziert, die ihren Ursprung in Sagen über den Schlangenkönig haben. Der Spreewaldverein hat die gekreuzten Schlangenköpfe als Symbol für die Dachmarke Spreewald gewählt. Das Logo ist eine Qualitäts- und Herkunftsgarantie für Produkte aus dem Spreewald.



## Zutaten für 4 Liter = ca. 15 Portionen

2 kg	Spreewälder Senfgurken
50 g	Schalotten, fein gewürfelt
1 Strauß	frischer Dill, fein geschnitten
1 Prise	frisch geriebener Meerrettich
20 g	Butter
0,5 l	Gemüsebrühe
0,2 l	Buttermilch
100 g	Crème fraîche
0,1 l	Senfgurkenfond (aus dem Einweckglas)
	Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack

## Spreewälder Senfgurkensuppe

1. Die Gurken aus dem Fond nehmen und abtropfen lassen. Pro Person 1 Teelöffel Senfgurken in feine Würfelchen schneiden und als Einlage in der Tasse verwenden. Den Rest in größere Würfel schneiden. Diese mit der Butter und den Schalotten anschwitzen.
2. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und gut durchkochen. Wenn die Gurken richtig weich sind, die restlichen Zutaten zugeben und einmal aufkochen.
3. Alles in einem Mixer fein pürieren.
4. Die Konsistenz der Suppe prüfen, eventuell mit angerührter Kartoffelstärke etwas nachbinden.
5. Dill zum Schluss hinzugeben.

**Oliver Heilmeyer** ist ein Meister schnörkelloser Kochkunst, der in seiner Küche erlesene Produkte aus dem Spreewald verwendet und deren typischen Geschmack zum Erlebnis für alle Sinne werden lässt. Der gebürtige Schweizer hat seine Ausbildung in Königstein im Taunus absolviert und war dann unter anderem im Restaurant Schwarzwaldstube in Schluchsee, im Steigenberger Hotel Frankfurter Hof, im Kempinski-Hotel in Gravenbruch sowie im Restaurant Zauberflöte in Frankfurt/Main tätig, bevor er in den Spreewald kam und die gastronomische Leitung des Hotels „Zur Bleiche“ übernahm. Der renommierte Küchenchef wurde unter anderem vom Guide Michelin mit einem Michelin-Stern und drei roten Häusern sowie vom Gault Millau mit 16 von 20 Punkten ausgezeichnet. 2004 bekam er vom Gault Millau den Titel „Aufsteiger des Jahres“ verliehen. Im Jahr 2009 erhielt Oliver Heilmeyer den „Großen Gourmetpreis Brandenburg“. Er ist seit 2002 Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs, der Gesellschaft zur Förderung der gepflegten Tisch- und Tafelkultur.



**1.**  
SCHRITT



**2.**  
SCHRITT



**3.**  
SCHRITT

Falls die Senfgurkensuppe zu dünnflüssig sein sollte, einfach ein wenig Kartoffelstärke anrühren und die Suppe nachbinden.



**CHEFKOCH  
OLIVER  
HEILMEYER**

**FINALE**



**Wussten Sie, dass ...**  
*...die Gurke zur Familie der Kürbisgewächse gehört? Ihre Früchte werden unter Botanikern als Panzerbeeren bezeichnet, weil ihre äußere Schicht - also die Schale - härter als das Innere ist. Der lateinische Name der Gurke ist Cucumis sativus.*



## Zutaten für vier Personen

500 g	Wiesenrehrücken
100 g	Speck
20 g	Butter
1 Ei	Rapsöl
1 Zweig	Thymian
200 g	Spreewälder Salz-Dill-Gurken
5 Ei	Sud der Gurken
½	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 Ei	grober Senf
2 Ei	Weißweinessig
20 g	Butter
2 Ei	Dill geschnitten
2 Ei	Borretsch geschnitten
1 Ei	Zucker
1	Ei
10 g	Butter
100 g	Rohmilchquark
10 g	gehobeltes, altes Brot etwas Zitronenschale

# Wiesenrehrücken mit eingelegten Salz-Dill-Gurken, Speck, Knödel von Rohmilchquark und Borretsch

1. Rehrücken von jeglichen Sehnen befreien.
2. In der Pfanne mit Butter und Öl ca. 10 Minuten braten, dabei immer wieder mit der heißen Butter übergießen und wenden. Zum Schluss den Thymian begeben und das Fleisch etwas ruhen lassen.
3. Gurken würfeln, Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden.
4. Zwiebel und Knoblauch in etwas Rapsöl farblos anbraten.
5. Zucker dazugeben, schmelzen lassen und mit dem Essig ablöschen.
6. Gurkenwürfel zugeben, den Sud angießen und 5 Minuten leicht köcheln lassen.
7. Vom Herd nehmen, Dill und Borretsch beifügen.
8. Mit der Butter durch langsames Einrühren den Sud leicht binden.
9. Den Speck im Backofen bei 180° C knusprig auslassen.
10. Eigelb und Butter schaumig schlagen.
11. Eiweiß steif schlagen.
12. Eigelb-Butter-Mischung mit dem Quark vermengen, Zitronenschale und Brot begeben.
13. Das Eiweiß unterheben.
14. In einer mit Klarsichtfolie ausgelegten Form im Ofen bei 96° C ca. 15 Minuten dämpfen.

Das **Restaurant „Speisenkammer“** in Burg ist eine der besten Adressen für Gourmets, die das Besondere lieben. Das kleine, exklusive Restaurant befindet sich im Ferienhof Spreewaldromantik direkt am Ufer eines Fließes. Chefkoch Marco Giedow bietet dort feine, regionale Hofküche mit dem gewissen Etwas. Mit seiner Kochkunst hat der gebürtige Cottbuser 15 von 20 Punkten in der Gourmet-Bibel Gault Millau errungen. Damit gehört das Restaurant zu den besten im Land Brandenburg. Im Jahr 2011 wurde Marco Giedow mit dem Titel "Brandenburger Meisterkoch" gekürt. Der Lausitzer hat seine Ausbildung im "Goldenen Hahn" in Finsterwalde absolviert.  
[www.ferienhof-spreewaldromantik.de](http://www.ferienhof-spreewaldromantik.de)



2.  
SCHRITT



3.  
SCHRITT



6.  
SCHRITT

Wiesenreh und Spreewälder Gurke - so lecker schmeckt feine regionale Küche.

CHEFKOCH  
MARCO  
GIEDOW



Wussten Sie, dass ...

... man die Gurke auch trinken kann? Die Sellendorfer Brennerei in der Nähe von Golßen hat die "Gurke im Kornbett" auf den Markt gebracht, bei der ein knackiger Cornichon in edlen Korn eingelegt wird. Aus Laubsdorf bei Cottbus kommt der "Erste Spreewälder Gurkengeist", der aus dem Sud der traditionell zubereiteten Salz-Dill-Gurken destilliert wird.  
[www.brennerei-sellendorf.de](http://www.brennerei-sellendorf.de)



## Zutaten für vier Personen

1 kg	Kasslerkamm
500 g	Spreewälder Senfgurken
300 g	Champignons
500 ml	Gurkenbrühe
200 ml	Schlagsahne
300 g	Paprikastreifen und Zwiebelringe nach Geschmack Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß Butter oder Margarine zum Braten

## Senfgurkengeschnetzeltes

1. Alle Zutaten klein schneiden.
2. Das Kassler in Butter oder Margarine goldbraun anbraten, Zwiebeln dazugeben und rund 10 Minuten garen. Paprikapulver darüberstäuben.
3. Die Paprikastreifen mit den Champignons hinzufügen und 3 Minuten mitköcheln lassen. Dann die Gurken hinzufügen, alles rund 10 Minuten garen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Sahne hinzufügen und nochmal kurz aufkochen lassen. Nach Bedarf kann das Geschnetzelte mit einer Mehlschwitze angegedickt werden. Dazu Mehl mit Butter zu kleinen Kugeln formen und diese einzeln in die Sauce geben bis die gewünschte Dicke erreicht ist.

**Wirtshaus „Pohlenschänke“.** An einem historischen Ort können die Gäste in der Pohlenschänke bei Burg speisen, die in dritter Generation unter der Regie von Familie Fittkau steht. Große Wandmalereien mit Spreewälder Ansichten zieren das Jagdzimmer, die Fährmannsstube und den altwendischen Saal, der die Handschrift des Architekten Karl Friedrich Schinkel trägt. Den Überlieferungen zufolge reicht die Geschichte des Wirtshauses bis in das Jahr 1850 zurück. Das ursprüngliche Gasthaus wurde Anfang des 20. Jahrhunderts auf starken Baumstämmen rund 100 Meter verschoben. Auf der freien Fläche wurde dann aus Backsteinen die heutige Gastwirtschaft erbaut. Seit Anfang 2008 führt Stephanie Fittkau die Gaststätte.  
[www.pohlenschaenke.de](http://www.pohlenschaenke.de)



**1.**  
SCHRITT



**2.**  
SCHRITT



**3.**  
SCHRITT



**WIRTIN  
STEPHANIE  
FITTKAU**



**FINALE**

**Wussten Sie, dass ...**

...die Spreewälder Gurke auch im Cocktailglas eine prima Figur macht? Antonio Dominquez-Ruiz, Barkeeper eines Berliner Hotels, hat mit seiner Kreation namens "Pepino" einst den Cocktailwettbewerb rund um die Gurke aus der Dose "Get One!" gewonnen. Für den "Pepino" mixt man 2 cl Gurkenwasser mit 3 cl Nordhäuser Doppelkorn, 2 cl Curaçao Green und fein geschnittenem Dill. Die Mischung in ein mit Eis gefülltes Glas geben und mit Bitter Lemon auffüllen. Zur Deko wird am Rande des Glases eine "Get One!"-Gurke mit zwei Perlwiebel-Augen und einem Hut aus einer Karottenscheibe fixiert. Prost!



## Zutaten für vier Personen

400 g	Kartoffeln
400 g	Gurken
2	Spreewälder Gewürzgurken
4	Eigelb
2 EL	Mehl
	Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

## Spreewälder Gurken-Rösti

1. Gurken und Kartoffeln schälen. Die Gurken halbieren und entkernen.
2. Beides grob raspeln und am besten in einem sauberen Tuch das überschüssige Wasser ausdrücken.
3. Die Gemüseraspel mit Mehl und Eigelb verrühren und dann mit Salz, Pfeffer, Zucker und ein wenig geriebener Muskatnuss würzen.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Masse löffelweise in die Pfanne geben und zu kleinen Rösti formen.
5. Die in Scheiben geschnittenen Gewürzgurken auf die Rösti geben.
6. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3 bis 4 Minuten knusprig braun backen.

Das **Erlebnisbad Spreewelten** in Lübbenau ist nicht nur für Wasserratten eine Reise wert. Auch Pinguin-Fans kommen dort voll auf ihre Kosten und den Tieren ganz nah. Badegäste können die Wasservögel durch eine große Glasscheibe beobachten und ein Stück mit ihnen um die Wette schwimmen. Zum Erlebnis wird auch der Besuch des **Restaurants Baldura**, das zu den Spreewelten gehört und seine Türen nicht nur für Badegäste und Sauna-Besucher öffnet. Große Wandgemälde zeigen dort die Geschichte, wie die Humboldt-Pinguine von Feuerland in den Spreewald reisten. Während die Besucher auf ihr Essen warten, können sie in der Speisekarte das Abenteuer noch einmal nachlesen. Die Gäste nehmen zum Essen in einem Heißluft-Ballon, einem alten Schiffswrack oder an den Felsen von Feuerland Platz. Auf der Karte stehen Spreewälder Spezialitäten, wie Variationen von der Spreewaldgurke, aber auch amüsant verpackte Gerichte, wie Küken-Futter und Pinguin-Snacks.  
[www.spreewelten-bad.de/info/baldura](http://www.spreewelten-bad.de/info/baldura)



**1.**  
SCHRITT



**2.**  
SCHRITT



**4.**  
SCHRITT



**CHEFKOCH  
DENNIS  
PIESNACK**

**FINALE**



Wussten Sie, dass ...

...Sie im Spreewald eine Runde fliegen können? Bei den Spreewaldbauern in Göritz haben Besucher Gelegenheit, bäuchlings per Gurkenflieger übers Feld zu fliegen und das Gemüse zu pflücken. Auch andere Landwirtschaftsbetriebe, wie der Gurkenhof Frehn in Schöneiche, laden dazu ein, sich nach Absprache anzuschauen, wie moderner Gemüseanbau funktioniert. [www.die-spreewaldbauern.de](http://www.die-spreewaldbauern.de)  
[www.gurkenhof-frehn.de](http://www.gurkenhof-frehn.de)



## Zutaten für vier Personen

- 1 Liter Apfelsaft
- 2 bis 3 Spreewälder Salatgurken
- Borretsch
- Liebstöckel
- Estragon
- Basilikum
- Ysop
- Dill
- Bohnenkraut

## Spreewälder Gurkenbowle

1. Mit einem Kugelausstecher kleine Halbkugeln aus den Gurken schneiden.
2. Kräuter nach Belieben klein zupfen oder schneiden und in ein hohes Gefäß füllen. Die Gurkenstückchen dazugeben. Tipp vom Spreewald-Koch: Wer nicht so viele Kräuter zu Verfügung hat, kann die Gurkenbowle auch einfach nur mit Dill zubereiten.
3. Das Gefäß mit Apfelsaft auffüllen und an einem kühlen Ort rund zwei Stunden ziehen lassen. Wer die Gurkenbowle als alkoholhaltige Variante genießen möchte, kann statt Apfelsaft auch Apfelwein verwenden.
4. Eine Dilldolde in einem Glas drapieren und die Gurkenbowle eingießen.

Der **Spreewälder Landgasthof & Hotel „Zum Stern“** in Werben verwöhnt seine Gäste mit Spreewälder Küche und Gastlichkeit. Das Familienunternehmen kann auf mehr als 400 Jahre Geschichte zurückblicken. Am Herd steht mit Peter Franke ein deutschlandweit bekannter kulinarischer Botschafter des Spreewaldes. Wo immer der Küchenchef zu Gast ist, macht er den Menschen Lust auf seine Heimat. Bei seinen zahlreichen Auftritten in Fernsehsendungen, Kochshows und bei Großveranstaltungen wirbt Peter Franke für die erlesenen Erzeugnisse aus seiner Heimat und zeigt, wie sie mit wenigen Handgriffen noch weiter veredelt werden können. Der Chefkoch hat eine Leidenschaft für einfache, aber gute Produkte aus der Region, wie frische Kräuter, Spreewälder Gurken, Meerrettich und Hirse. Hautnah können Besucher den Küchenchef in seiner Spreewälder Kräutermanufaktur erleben, wo Peter Franke häufig Seminare und Kochkurse veranstaltet. Der gelernte Koch hat jahrelange Erfahrung in der Gastronomie. Nach seiner Lehre in Bad Lausick ging der gebürtige Thüringer für einige Jahre an die Drushba-Trasse nach Russland, war später Vize-Direktor der Interhotel-Kette und wirkte Mitte der 1990er Jahre bei der Bundesgartenschau in Cottbus mit. [www.hotel-stern-werben.de](http://www.hotel-stern-werben.de)



**1.**  
SCHRITT



**2.**  
SCHRITT



**3.**  
SCHRITT



**4.**  
SCHRITT

**CHEFKOCH  
PETER  
FRANKE**



**FINALE**



Wussten Sie, dass ...  
...im Spreewald hauptsächlich Gurkensorten angebaut werden, bei denen sich aus jeder Blüte auch ohne Befruchtung eine Gurke entwickelt. Diese sind früher erntereif und bringen außerdem mehr leckere Früchte hervor als andere Sorten.



## Zutaten für vier Personen

2	mittelgroße Salatgurken
1	mittelgroße Spreewälder Gewürzgurke
300 g	Fetakäse
60 g	Bauernschinken
1/2	rote Paprika
	Mix aus Blattsalaten
1	kleines Bund frische Petersilie
1	kleines Bund frischer Dill
1 EL	mittelscharfer Senf
1 TL	geriebener Meerrettich
3 EL	Hirseflocken
	Leinöl nach Belieben

## Bunter Gurkenkahn

1. Die Gurken waschen, der Länge nach durchschneiden und halbieren. Nicht schälen.
2. Das Gurkeninnere nun mit einem Löffel entfernen.
3. Die Paprikahälfte waschen und anschließend in feine Würfel schneiden.  
Den Fetakäse ebenfalls würfeln.
4. Die fein gehackten Küchenkräuter können nun locker mit dem Fetakäse und den Paprika- und Gurkenwürfeln in einer Schüssel vermengt werden.
5. Die Masse gleichmäßig auf die Gurkenhälften verteilen und das Ganze mit der Mischung aus Senf und Meerrettich beträufeln. Den gewürfelten Bauernschinken obendrauf verteilen und eine dünne Schicht Hirseflocken hinzugeben.
6. Die 8 Hälften auf einem Ofenblech bei 180°C grillen.
7. Dazu empfiehlt das Haus einen bunten Blattsalat, beträufelt mit frisch gepresstem Leinöl.

Auf eine kulinarische Zeitreise können sich Gäste im „**Slawischen Hof**“ in Eichow bei Vetschau begeben. Das familiengeführte Restaurant erinnert nicht nur mit seinem Namen daran, dass der Spreewald ab dem 6. Jahrhundert von Slawen besiedelt wurde. Gastwirtin Anica Melde setzt in ihrem Familienbetrieb auf historische Rezepte und verarbeitet darin eine Vielzahl ökologisch produzierter Lebensmittel aus eigener Landwirtschaft. Im Slawischen Hof können Gäste die Esskultur der Spreewälder Urahnen erleben, Bio-Gerichte genießen und bekommen dazu Spannendes über die Geschichte des Spreewaldes serviert. Zu den Spezialitäten des Hauses gehören Gerichte aus Hirse, Roggen, Dinkel und hausgepresstem Leinöl. Familie Melde baut auf ihrem nahegelegenen Hof in Babow ökologisch-kontrolliert und -zertifiziert Früchte und Sonderkulturen an. Im Fokus steht dabei die Hirse, für deren Wiederaufbau sich die Babower stark engagieren. [www.slawischer-hof.de](http://www.slawischer-hof.de)



**1.**  
SCHRITT



**2.**  
SCHRITT

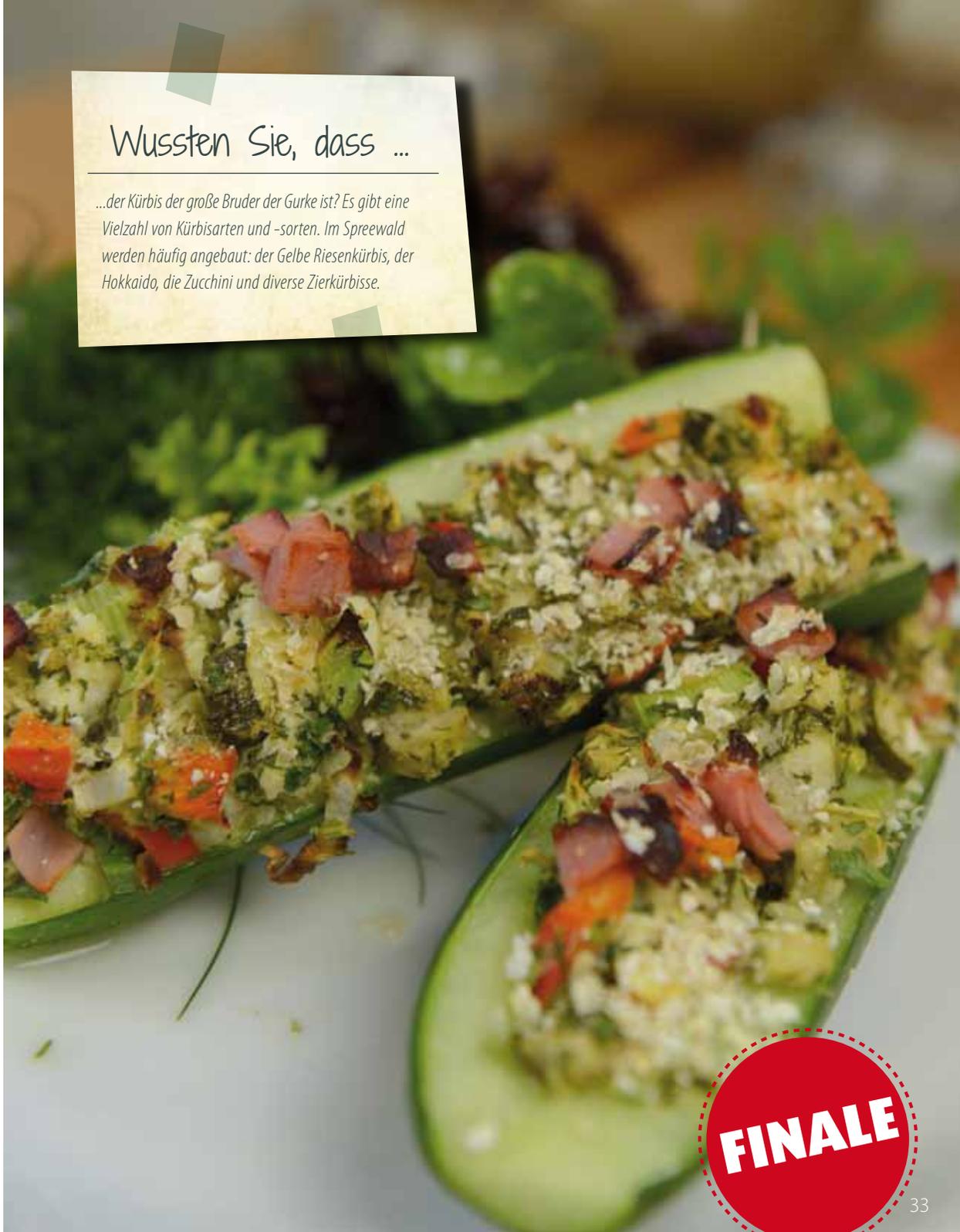
**4.**  
SCHRITT



WIRTE  
ANICA MELDE  
HENRY GULLASCH  
CHEFKOCH  
SVEN  
SCHMEDICKE



Wussten Sie, dass ...  
...der Kürbis der große Bruder der Gurke ist? Es gibt eine Vielzahl von Kürbisarten und -sorten. Im Spreewald werden häufig angebaut: der Gelbe Riesen Kürbis, der Hokkaido, die Zucchini und diverse Zierkürbisse.



**FINALE**



## Zutaten für vier Personen

- ca. 500 g Kartoffeln
- ca. 50 g rote Bete
- ca. 500 g Wildschwein- oder Hirschfilet
- 100 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Spreewälder Gewürzgurken,  
z.B. Königsgewürzgurken der Hotelanlage Starick
- 1 rote Paprikaschote
- 50 g magerer Speck  
etwas Sahne  
etwas Saure Sahne  
je nach Geschmack etwas Raps- oder Leinöl  
Kräutersträußchen, Salz, Pfeffer, Cognac

## Jägerschmaus mit Rote Bete-Stampf

1. Alle Zutaten in Julienne (Streifen) schneiden.
2. Zwiebeln mit der fein gehackten Knoblauchzehe goldgelb in Öl anbraten, die Königsgurken, Paprika und Speck dazugeben und kurz durchbraten, dann zur Seite stellen.
3. Die Filets kurz anbraten und mit einem Schuss Cognac flambieren, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und unter die geschmorten Gurken heben.
4. Für den Rote Bete-Stampf Kartoffeln und eine kleine Rote Bete kochen, pürieren und mit etwas Sahne, Pfeffer und Salz abschmecken.
5. Mit frischen Kräutern und einem Häubchen aus Saurer Sahne verzieren.

*Umgeben von viel Wasser und üppigem Grün liegt die **Hotelanlage Starick** im Spreewalddorf Lehde. In uralten Häusern mit klangvollen Namen wie Hirschwinkel, Fischkasten, Spreewaldhof, Lokusche und Hexenhaus können Urlauber auf der Dolzke-Insel bei Lübbenau eine Auszeit nehmen. Die Hotelanlage, die über eine eigene Kahnlegestelle verfügt, bietet eine entspannende Mischung aus Wellness-Angeboten und Spreewaldcharme mit Lampionkahnfahrten, Folkloreabenden und Spezialitätenbuffets. Auf dem Areal befindet sich auch das Gurkenmuseum, in dem Gäste Spreewälder Gurken und Spreewälder Meerrettich probieren können. Zur Hotelanlage gehört zum einen das „Gasthaus Hirschwinkel“ – ein Blockhaus mit Reetdach, vor dessen Haustür die Spreewaldkähne anlegen. Zum anderen finden Besucher dort mit dem „Gasthaus Quappenschänke“ einen Ort, an dem Gastronomie zum Erlebnis wird. Im großen Jagdzimmer und auf der Terrasse werden vornehmlich Gerichte mit Wild aus eigener Jagd und Fisch-Spezialitäten nach originalen Spreewälder Rezepten serviert. Anspruchsvolle Küche und ausgewählte Weine werden im historischen Jugendstil-Ambiente des Weinkellers Fischkasten gereicht.*

[www.spreewald-starick.de](http://www.spreewald-starick.de)



**1.**  
SCHRITT



**2.**  
SCHRITT



**3.**  
SCHRITT



**4.**  
SCHRITT

Püree in Pink:  
Für den Hingucker  
auf dem Teller  
wird pürierte Rote  
Bete unter die  
Kartoffelmasse  
gehoben.

## Wussten Sie, dass ...

...die Königsgurken aus Lehde jedes Jahr anders schmecken? Sie werden jeweils nach dem Familienrezept der amtierenden Gurkenkönigin von Lehde zubereitet und können in der Hotelanlage Starick verkostet werden.



**FINALE**



## 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 Gemüseeerrettich 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.

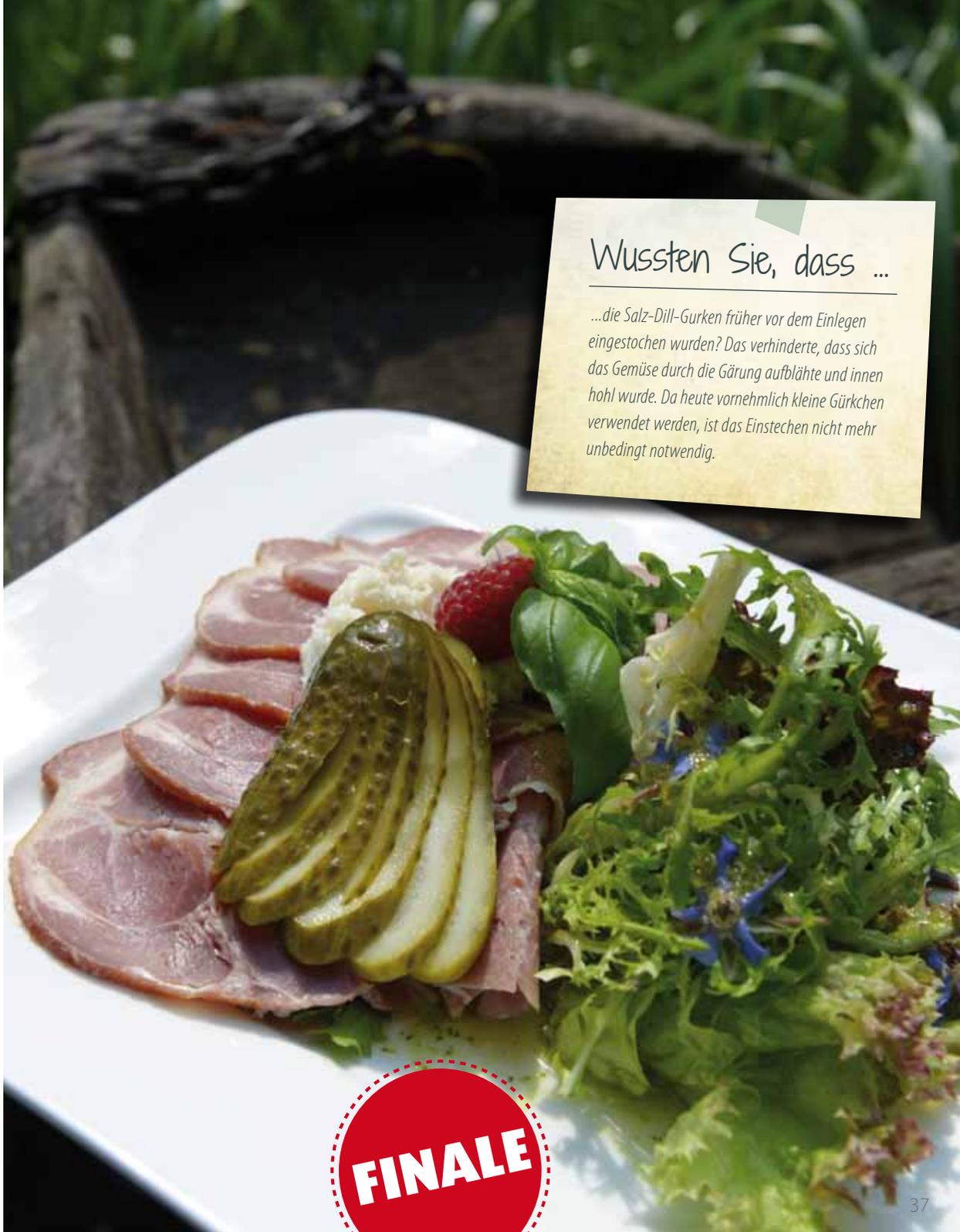


**1.**  
SCHRITT

**2.**  
SCHRITT



**WIRTIN  
JEANETTE  
STARICK  
...  
CHEFKOCH  
JENS  
THIELE**



**Wussten Sie, dass ...**

*...die Salz-Dill-Gurken früher vor dem Einlegen eingestochen wurden? Das verhinderte, dass sich das Gemüse durch die Gärung aufblähte und innen hohl wurde. Da heute vornehmlich kleine Gürkchen verwendet werden, ist das Einstechen nicht mehr unbedingt notwendig.*

**FINALE**



## Zutaten für vier Personen

2	große Spreewaldgurken
2	vorgegarte Rote Bete
1,5 kg	mehlig kochende Kartoffeln
300 g	Paniermehl
2	Eier
0,4 l	Sahne
1	Zwiebel
100 g	Speck
200 g	Butterschmalz
<b>Kräuter:</b>	Rosmarin, Thymian, Schnittlauch, Kerbel
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	kleine Spreewälder Gewürzgurken zur Dekoration

# Gebratenes Schnitzel von der Spreewälder Gurke mit Rote Bete-Schaumsauce und Kartoffel-Kräuter-Püree

1. Kartoffeln schälen und zum Kochen bringen.
2. 2 große Spreewälder Gewürzgurken schälen, entkernen und in vier gleich große Stücke schneiden.
3. Zwiebel, Speck und Rote Bete würfeln.
4. Speck und Zwiebel in Butterschmalz anschwitzen und die Rote Bete hinzufügen.
5. 200 ml Sahne zugießen, salzen und pfeffern, aufkochen lassen, pürieren und passieren.
6. Sauce warm stellen.
7. Gurken panieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz goldgelb braten.
8. Kräuter fein hacken.
9. Gare Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, gehackten Kräutern und 200 ml Sahne pürieren.
10. Kleine Spreewälder Gewürzgurken fächerförmig aufschneiden und mit Petersilie sowie Dill zum Garnieren verwenden. Vor dem Servieren die Sauce mit Pürierstab aufschäumen

Seit Mai 2013 können es sich Hungrige in der **Krabat-Metzgerei** an der Hauptstraße in Burg schmecken lassen. Ob Pausensnack, Mittagstisch oder Abendessen – die Krabat-Metzgerei bietet frisch zubereitete und schmackhafte Speisen. Das Haus in Burg gehört zum „Verarbeitungs- und Dienstleistungsunternehmen“ VERDIE, das 1991 in Turnow nahe Peitz gegründet wurde. Der Betrieb stützt sich auf viele Standbeine, zu denen unter anderem die Landfleischerei Turnow gehört. Mit den Produkten des Handwerksbetriebes werden 18 eigene Verkaufswagen und Filialen beliefert, wozu auch die Krabat-Metzgerei zählt. Ausgewählte Großverbraucher und Kindereinrichtungen gehören ebenfalls zu den Kunden der Landfleischerei, die auf eine Mischung aus traditioneller Handwerkskunst und moderner Verarbeitungstechnik setzt.

[www.verdie-gmbh.de/metzgerei-krabat.php](http://www.verdie-gmbh.de/metzgerei-krabat.php)

1.  
SCHRITT



4.  
SCHRITT



7.  
SCHRITT



9.  
SCHRITT



**FINALE**



**CHEFKOCH  
SEBASTIAN  
GOTTER**



Wussten Sie, dass ...

... Sie sich ein Stück Spreewald auf den Tisch holen können? Produkte mit dem rot-grünen Logo der Dachmarke gibt es in den Spreewald-Märkten® in Lübbenau, Groß Köris, bei der Landfleischerei Turnow, der Vetschauer Wurstwaren GmbH und im Gasthaus Wotschofska. Auch in den Hofläden der Dürrenhofer Landwirte und der Göritzer Spreewaldbauern sind zahlreiche Spreewälder Produkte erhältlich.



## Zutaten für vier Personen

4	mittelgroße Spreewälder Gewürzgurken
250 g	Butter
100 g	Paniermehl
4	Eigelb
1	Knoblauchzehe (mittelgroß)
	Salz, Pfeffer, Kräuter, etwas Gewürzgurkenwasser
700 g	Fischfilet, Sorte je nach Belieben

## Gewürzgurkenkruste Teich GUT Peitz

1. Die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden oder sehr fein hacken.
2. Die Butter sollte Zimmertemperatur haben und kann somit schaumig geschlagen werden.
3. Die Eier trennen und das Eigelb mit der Butter verrühren.
4. Die Knoblauchzehe klein hacken und mit den klein geschnittenen Gewürzgurken zur Butter-Ei-Masse geben.
5. Knoblauch und Gewürzgurken unterheben, das Paniermehl zugeben und alles gut vermengen.
6. Mit Salz und Pfeffer etwas würzen und einen kleinen Schluck Gewürzgurkenwasser dazugeben.
7. Nochmals alles gut vermengen, damit sich das Gewürzgurkenwasser mit der Masse verbindet.
8. Das Fischfilet vor dem Braten mit Salz, Pfeffer und Kräutern wie Thymian würzen.
9. Dann die Masse auf die Fleischseite vom Fisch streichen und den Fisch auf der Hautseite anbraten.
10. Danach muss der Fisch noch überbacken werden – im Backofen oder unter dem Salamander bis die Kruste leicht braun wird.
11. Am besten passt die Gewürzgurkenkruste zu Zanderfilet, Kabeljaufilet oder Lachsfilet.

*Direkt am Gurkenradweg befindet sich das **Teich GUT Peitz** mit Restaurant, Pension und Fischerkate. Das Haus empfängt seine Gäste mit einer Mischung aus Stil und Kunst und bietet einen spannenden Kontrast zwischen rustikaler und dennoch moderner Einrichtung. Küchenchef Philipp Plenske und sein Team verwenden ausschließlich frische und hochwertige Produkte, um daraus regionale und saisonale Spezialitäten zu kreieren. Auf der Karte stehen Gerichte mit Zutaten aus dem Spreewälder Gemüsegarten, wie Schmorgurkencurry, aber natürlich auch Fischvariationen mit fangfrischer Ware wie Karpfen direkt aus den Peitzer Teichen. Für Hobbyköche bietet das Teich GUT Peitz die Möglichkeit, den Profis am Herd über die Schulter zu schauen und bei Kochkursen den einen oder anderen Trick für zu Hause mitzunehmen.*

[www.teich-gut-peitz.de](http://www.teich-gut-peitz.de)



1.  
SCHRITT



7.  
SCHRITT

CHEFKOCH  
PHILIPP  
PLENSKE



10.  
SCHRITT



FINALE

### Wussten Sie, dass ...

...es zur Spreewälder Gurke ein richtiges Seminar gibt? Bei Spreewald-Christl Gisela Christl aus Lübben erfährt man Spannendes über die Geschichte, den Anbau und die Veredelung der Spreewälder Spezialität, kann beim Gurkenlied mitsingen und die knackigen Leckereien verkosten.



## Zutaten für vier Personen

4	mittelgroße Spreewälder Gewürzgurken
ca. 1 l	Pflanzenöl
100 g	Paniermehl
2	Eigelb
1	Knoblauchzehe (Mittelgroß)
	Salz, Pfeffer
	Dip nach Wahl

## Spreestecher

1. Die halbierten Gurken auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
2. Gurken in einer mit Pfeffer und Salz gewürzten Panade von Eiern wenden.
3. Gurken durch Semmelbrösel rollen.
4. Friteuse auf 160° Grad vorheizen.
5. Gurken vorsichtig mit dem Sieb einsetzen und kurz warten bis diese oben schwimmen.
6. Nach Belieben einen Dip reichen.

*Tradition wird im „**Gasthof zum Unterspreewald**“ groß geschrieben. Das älteste Gasthaus im idyllischen Spreewalddorf Schlepzig schreibt seit mehr als 300 Jahren Geschichte. Gastwirt Michael Künzel führt das traditionsreiche Haus seit 1997 in der siebenten Generation und serviert seinen Gästen gute bürgerliche Küche. In der Anfangszeit, vor mehr als 360 Jahren, wurde in dem Landgasthof nicht nur dunkles Bier gebraut, sondern auch Kümmel und Korn gebrannt. Unter der Regie von Familie Künzel wurde das Gasthaus in den vergangenen Jahren kräftig umgebaut und modernisiert. So wurden eine Räucheranlage errichtet und der Saal sowie das Vereinszimmer renoviert. Zum „Gasthof zum Unterspreewald“ gehört inzwischen eine kleine Pension mit sieben Zimmern. Direkt an einem Arm der Spree befindet sich auch der hauseigene Verleih für Paddelboote und Kajaks, mit denen Besucher die einmalige Landschaft vom Wasser aus entdecken können. [www.spreewaldkuenzel.de](http://www.spreewaldkuenzel.de)*



**1.**  
SCHRITT

Das schmeckt nicht nur Veggie-Fans: Frittierte Spreewälder Gurken sind perfekt für jede Fingerfood-Party.

**FINALE**



**2.**  
SCHRITT



**3.**  
SCHRITT



**CHEFKOCH  
MICHAEL  
KÜNZEL**



Wussten Sie, dass ...  
...Gurken ein natürliches Schönheitsprodukt sind? Als Maske spendet das Gemüse der Haut unter anderem Feuchtigkeit und belebt sie.



## Zutaten für vier Personen

4	Spreewälder Gewürzgurken
1	Zwiebel
1	Salatgurke
100 g	Schinken
250 ml	Brühe
250 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer, gehackter Dill

# Spreewälder Schmorgurkentopf mit Bauernbrot

1. Gewürzgurken und Salatgurke in feine Scheiben schneiden, Zwiebel und Schinken würfeln.
2. Die klein geschnittenen Zutaten anbraten, mit der Brühe ablöschen und rund 20 Minuten köcheln lassen.
3. Die Sahne hinzufügen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
4. Mit gehacktem Dill verfeinern.
5. Den Schmorgurkentopf mit rustikalem Bauernbrot anrichten.

*Leinen los und Segel setzen heißt es im „**Flaggschiff**“ in Lübbenau. Die Besucher können sich in dem Restaurant wie auf dem Deck eines noblen Schiffes aus der Zeit um 1800 fühlen und während des Essens das Treiben am großen Kahnfährtshafen im Herzen der Spreewaldstadt beobachten. Das ehemalige Hafenrestaurant „Zum Rudelhaus & Hafenbowling“ ist durch den Umbau zum „Flaggschiff“ zur Erlebnisastronomie geworden. Maritim ist sowohl das Ambiente mit Holzplanken und kräftigen Tauen als auch die Speisekarte, auf der unter anderem Festmahle für Freibeuter und Seemannstöpfe zu finden sind. Die Vielfalt regionaler Produkte und ihre Zubereitungsarten zeigt das „Flaggschiff“ mit zusätzlichen saisonalen Speisekarten. So gibt es zur Erntezeit der Gurken Spezialitäten wie die Spreewälder Gurkensuppe, Zander mit Dill-Schmorgurken und eine als „Lübbener Spreewaldkahn“ gefüllte Gurke mit Wurstsalat.*

*[www.flaggschiff-amhafen.de](http://www.flaggschiff-amhafen.de)*



**1.**  
SCHRITT



**2.**  
SCHRITT

**3.**  
SCHRITT

Lecker eingelegte Gewürzgurken und eine frische Salatgurke kommen gemeinsam in den Schmorturkentang.



**CHEFKOCH  
SEBASTIAN  
LÖSKY**



Wussten Sie, dass ...  
...die Gurke das am häufigsten angebaute Gemüse im Spreewald ist? Aber auch Meerrettich, Spargel, Erdbeeren, Öllein und Senf gedeihen auf den Böden der Region bestens.



**FINALE**



## Zutaten für vier Personen

0,5 l	Fleischbrühe
100 g	Kassler
200 g	Spreewälder Senfgurken
100 g	Senfgurkenbrühe
0,2 l	Sahne
100 g	Zwiebeln
100 g	Butter
50 g	Mehl
	Petersilie als Dekoration

# Lübbener Senfgurkensuppe mit Rauchfleisch

1. Fleischbrühe erwärmen.
2. Zwiebelwürfel mit Butter anschwitzen mit Mehl bestäuben.
3. Das Ganze mit Senfgurkenbrühe ablöschen und mit der warmen Brühe auffüllen, Senfgurkenstücke dazugeben.
4. Alles unter ständigem Rühren aufkochen.
5. Die Suppe pürieren, mit Sahne verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
6. Das Kassler in feine Würfel schneiden und in Butter etwas anbraten.
7. Zusammen mit der gehackten Petersilie in die fertige Suppe geben.

Das **Kur- und Wellness Haus Spree Balance** in Burg empfängt seine Gäste im Restaurant Konrads mit modernem Landhausstil, der sich hinter einer Fachwerkfassade verbirgt. In der Spree Balance wird nicht nur der Gaumen verwöhnt. Vielfältige Wellness- und Gesundheitsangebote bieten Entspannung für Körper und Geist. Gäste können eine Auszeit in der Dampf-, Infrarot- und Trockensauna genießen, sich Spezialmassagen gönnen oder bei Bewegungsangeboten wie Skaten, Nordic Walking, Radfahren und Wandern aktiv werden. Hinter dem Haus können die Gäste ihren Blick über eine weite Wiese und alte Streuobstbäume gleiten lassen und dabei Tiere wie Rehe beobachten.  
[www.spreebalance.de](http://www.spreebalance.de)



**3.**  
SCHRITT

### Wussten Sie, dass ...

*...bei Spreewälder Senfgrurken besonders viel Handarbeit gefragt ist? Die Schälgrurken werden gewaschen und geschält bevor sie zusammen mit Zucker, Essig, Senfkörnern, Salz, Zwiebeln und Meerrettich eingelegt werden.*



**5.**  
SCHRITT

Würziges Kassler und knuspriger Speck machen diese Suppe zum Geschmackserlebnis.



**CHEFKOCH  
ANDRÉ  
DÖBBRICK**

**FINALE**





## Zutaten für vier Personen

400 g	geräuchertes Forellenfilet
200 g	Portulak
100 g	Kirschtomaten
250 g	Erdbeeren
200 g	Spreewälder Currygurken, zum Beispiel vom Spreewälder Gemüsehof Ricken
25 g	Senf
25 g	Honig
0,1 l	Öl

## Geräuchertes Forellenfilet an Portulaksalat mit Currygurken und Erdbeerdressing

1. Die Forellenfilets in 4 gleiche Portionen teilen.
2. Portulak zupfen und waschen, Kirschtomaten halbieren, Erdbeeren putzen und vierteln und einen Teil pürieren.
3. Aus der Marinade der Currygurken, dem Erdbeerpüree, dem Senf, Honig und Öl ein Dressing herstellen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Salat, Gurken, Tomaten und Erdbeeren miteinander mischen und auf einem Teller anrichten die Forellenfilets daneben legen und das Dressing nach belieben darübergeben.

*Mit André Döbbrick und Lutz Schötz stehen gleich zwei Küchenmeister im **Restaurant Konrad's** in der Spree Balance am Herd. Die beiden gebürtigen Lausitzer sorgen für Abwechslung und kreieren etwa alle zwei Monate eine neue Karte mit leckeren Speisen. Je nach Saison werden vielfältige kulinarische Themen wie traditionelle Fischessen, spezielle Lunches und Spezialitätenwochen angeboten. Die Küchenmeister setzen dabei auf Frische, regionale Produkte und bieten als Besonderheit auch laktosefreie Gerichte an. Direkt aus Burg werden beispielsweise Obst und Gemüse sowie frisch gepresstes Leinöl bezogen. Das Konrad's verfügt über bis zu 80 Plätze im Restaurant und bietet auf der großen Terrasse noch einmal Platz für rund 60 Personen. Der kleine Saal, der "Leineweber-Fließ", ist für Veranstaltungen mit bis zu 40 Gästen geeignet.*



**1.**  
SCHRITT

## Wussten Sie, dass ...

... der Spreewald auf Niedersorbisch "Blota" heißt, was "Sümpfe" bedeutet. Das Niederungsgebiet erstreckt sich über eine Fläche von knapp 500 Quadratkilometern.

**FINALE**



**2.**  
SCHRITT

Eine Abenteuerreise für den Gaumen: Knackige Gurke trifft Erdbeere und Forellenfilet.



**3.**  
SCHRITT





## Zutaten für vier Personen

1	frischer Zander
1	Zwiebel
20 g	Speck
1 Glas	Spreewälder Senfgurken, das Gurkenwasser auffangen
1 TL	Senfkörner
2	rote Paprika
1	Salatgurke, klein geschnitten und püriert
20 g	Tomatenmark
10 g	Spreewälder Meerrettich
1 Schuss	Weißweinessig frische Petersilie und Dill
500 g	geschälte Kartoffeln
200 g	Milch
80 g	Butter
1 Schuss	Worcestersauce Mehl Öl

# Gebratenes Zanderfilet an Kartoffelpüree und Spreewälder Gurkenletscho

1. Für das Letscho: Zwiebeln und Speck würfeln und in Öl anschwitzen. Paprika und Senfgurken in kleine Würfel schneiden und zu der Zwiebel-Speck-Mischung geben, kurz mit anbraten. Senfkörner dazugeben und mit Gurkenwasser ablöschen.
2. Tomatenmark, Meerrettich, Gurkenpüree, Worcestersauce und Weißweinessig dazugeben. Alles einmal aufkochen, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren Petersilie und Dill dazugeben.
3. Für das Kartoffelpüree: Kartoffeln weich kochen. Milch erwärmen und Butter darin schmelzen. Kartoffeln ausdampfen lassen, mit der heißen Milch-Butter-Mischung übergießen, alles verrühren und mit Salz abschmecken.
4. Den Zander schuppen, filetieren und entgräten. Das Filet auf der Hautseite mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren.
5. Zander auf der Hautseite in wenig Öl braten. Kurz bevor der Fisch gar ist einen Esslöffel Butter dazugeben. Den Fisch auf der Fleischseite würzen, umdrehen und aus der Pfanne heben.

*Susann, Thomas und Michael Lehmann sind die Gastgeber im Hotel und Restaurant **Spreblick** in Lübben. Auf der Speisekarte finden Gäste neben frischem Fisch aus Spreewälder Gewässern auch Gerichte mit Wild aus eigener Jagd und Spreewaldspezialitäten. Der Küchenchef bevorzugt frische, erstklassige Zutaten. Für seine Gäste backt das Spreblick-Team täglich frisches Brot und Kuchen. Genießer finden auf der Getränkekarte neben erlesenen Weinen und Bieren auch 190 verschiedene Single-Malts. Im Spreblick ist der Name Programm, denn das Haus im Lübbener Zentrum liegt direkt am Ufer der Spree und verfügt über einen eigenen Kahnanleger. Das Hotel und Restaurant eignet sich auch als Startpunkt für ausgedehnte Touren mit Fahrrad und Skates, bei denen Gäste die Schönheit des Spreewalds ausgiebig genießen können.*

[www.hotel-spreblick.de](http://www.hotel-spreblick.de)



**1.**  
SCHRITT



**5.**  
SCHRITT



**CHEFKOCH  
MICHAEL  
LEHMANN**

Wussten Sie, dass ...

... der Spreewald auch als das Venedig Brandenburgs bezeichnet wird? Diese Bezeichnung hat die einzigartige Region den vielen Wasserläufen zu verdanken, die die Landschaft durchziehen. Sie werden im Spreewald Fließbe genannt und eignen sich bestens, um darauf per Kahn, Kajak oder Kanu auf Entdeckungsreise zu gehen.

**FINALE**





## Zutaten für vier Personen

3	mittelgroße Kartoffeln
6	Spreewälder Gewürzgurken
2 TL	Stärke
1	Ei
30 g	Sahnemeerrettich
100 g	Naturjoghurt
480 g	Rinderfilet (4 Rinderfiletsteaks à 120 g, alternativ Schweinefilets)
30 ml	Schlagsahne
	Salz, Pfeffer
	gestoßener Pfeffer, Spreewälder Senfgurken und Spreewälder Rote Bete zur Dekoration

# Gewürzgurken-Kartoffelpuffer mit Rinderfilet und Joghurt-Meerrettich-Schaum

1. Naturjoghurt, Meerrettich, Salz, Pfeffer und Sahne schaumig rühren, abschmecken und kühl stellen.
2. Zwei Gewürzgurken halbieren und in Fächer schneiden, Senfgurken und Rote Bete in feine Würfel schneiden, alles ebenfalls kühl stellen.
3. Kartoffeln schälen und zusammen mit den restlichen Gewürzgurken reiben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Ei und der Stärke vermengen.
4. Vier Puffer formen und in heißem Öl goldgelb braten.
5. In der Zwischenzeit das Rinderfilet trockentupfen, salzen und in der Pfanne braten. Beim Anrichten mit dem gestoßenen Pfeffer bestreuen.
6. Gewürzgurken-Kartoffelpuffer und das Rinderfilet auf dem Teller anrichten, mit dem Joghurt-Meerrettich-Schaum überziehen und mit den Senfgurken und Rote-Bete-Würfeln sowie den Gewürzgurken-Fächern dekorieren. Das Ganze ist auch mit Schweinefilet möglich.

*In der Gastgeberstadt des Spreewälder Gurkentages empfängt das Hotel und Restaurant „Zur Spreewälderin“ seine Gäste. Das rund 10.000 Quadratmeter große Areal am Rande Golbens bietet Erholung in gemütlichen Holzbungalows, die spreewaldtypisch eingerichtet sind. Im Restaurant mit seinen 80 Sitzplätzen stehen regionale und internationale Spezialitäten auf der Karte. Auch die Sommerterrasse und der Biergarten laden zum Verweilen ein. Für Abwechslung sorgen wechselnde Speisekarten, mit leckeren Gerichten aus dem Besten, was die Region und die jeweilige Saison zu bieten haben. Gekonnt und liebevoll werden aus Spreewälder Spezialitäten wie Gurken, Meerrettich, Leinöl und Sauerkraut leckere Menüs kreiert. Zu den besonderen Gaumenfreuden, die im Restaurant „Zur Spreewälderin“ serviert werden, gehören die „Original Golbener Gürkensülze“, Schmorgurken, Sauerampferbraten und die „Fuhre Mist mit Pferdeäppel“, bei der sich der Gast Spreewälder Sauerkraut mit Hackbällchen und Bratkartoffeln schmecken lassen kann.*

[www.zurspreewaelderin.de](http://www.zurspreewaelderin.de)



**2.**  
SCHRITT



**3.**  
SCHRITT



**MANDY  
WARNSTÄDT  
MARLEN  
JESERIGK  
KATJA  
JOREWITZ**



**FINALE**



**Wussten Sie, dass ...**  
... es die Spreewälder Gurken mit dem Spreewald-Logo als Qualitätssiegel auch im Eimerchen gibt? Erhältlich sind sie zum Beispiel an den Verkaufsständen bei Spreewaldbauer Ricken.  
[www.spreewaldbauer-ricken.de](http://www.spreewaldbauer-ricken.de)



## Zutaten für vier Personen

1,5 l	Fischfond
0,5 l	Sahne
250 g	Saure Sahne
50 g	Butter
50 g	Mehl
	Lorbeer, Piment
250 g	Möhren, Lauch
250 g	Spreewälder Gewürzgurken
500 g	frisches Fischfilet (Karpfen, Wels, Zander)

## Fischsuppe

1. Gewürzgurken in feine Streifen schneiden.
2. Möhren schälen und in feine Streifen schneiden.
3. Lauch waschen und in feine Streifen schneiden.
4. Mehlschwitze aus Butter und Mehl herstellen und mit Fond aufgießen.
5. Sahne und Saure Sahne dazugeben.
6. Die Menge mit Lorbeer und Piment aufkochen.
7. Gemüse dazufügen, nochmals aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Fisch in Würfeln dazugeben und leicht köcheln lassen, bis der Fisch gar ist.

*In einem idyllischen Holzblockhaus befindet sich das **Gasthaus "In Mühle"** in Alt Zauche, direkt am Gurkenradweg. Das Haus, das im Jahr 2008 eröffnet wurde, ist dem Stil eines alten Spreewaldhauses nachempfunden. Es bietet auf zwei Etagen Platz für rund 60 Gäste und verfügt außerdem über einen lauschigen Biergarten. Auf der Karte stehen saisonale Genüsse mit frischen, regionalen Zutaten. Eine Spezialität des Hauses ist die Quark-Leinöl-Torte. Übernachtungsgäste finden in der neu erbauten Pension in der Nähe gemütliche Unterkünfte. Im ehemaligen Kuhstall der Pension wurde ein Frühstücksraum für die Gäste eingerichtet und das frühere Heulager ist zur Wellnessoase geworden. Auch wenn heute nicht mehr so viele Tiere wie einst auf dem Hof leben, kommen Tierliebhaber auf ihre Kosten, denn das Areal ist das Zuhause von Schwarzwälder Pferden.*

[www.gasthaus-in-muehle.de](http://www.gasthaus-in-muehle.de)



**CHEFKÖCHIN  
AILEEN  
GALKOW**

## Wussten Sie, dass ...

...Sie sich bei SpreewaldRabe in Boblitz während der Gurkenerntzeit bei einem Betriebsrundgang anschauen können, wie die Spreewälder Gurken hergestellt werden? Die eingelegten Spezialitäten können dann auch neben anderen Spreewälder Köstlichkeiten im Werksverkauf "Kräuterhexe" erworben werden. [www.spreewaldrabe.de](http://www.spreewaldrabe.de)

**1.**  
SCHRITT



**3.**  
SCHRITT



**9.**  
SCHRITT



**FINALE**





## Zutaten für vier Personen

400 g	Hackfleisch
1 Glas	Spreewälder Gewürzgurke, z.B. Original Spreelinge, abgegossen, Sud auffangen
1 Pck	Strudel- oder Blätterteig
300 g	frische Champignons
1 Schale	Kirschtomaten
1 Becher	Crème fraîche
6	geschälte Schalotten
1 Bund	Lauchzwiebeln
1	trockenes Brötchen
2	Eier
etwas	Kaffeesahne oder Milch
1	feingehackte oder geriebene Knoblauchzehe
2 TL	Senf
	Salz, Pfeffer, Kümmel, gehackte Petersilie, Zitronensaft, Zucker, Olivenöl

# Hackfleischstrudel auf lauwarmem Tomaten-Champignon-Sugo

1. Brötchen in Wasser einweichen. Die Spreelinge, die Schalotten und 150 g Champignons in rund 5 Millimeter große Würfel schneiden. 150 g Champignons vierteln, Kirschtomaten halbieren und Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Ein Eigelb mit Kaffeesahne oder Milch verschlagen.
2. Für das Sugo die Hälfte der Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, Champignons dazugeben und ca. 1 Minute mitschwitzen, die Kirschtomaten hinzufügen. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, etwas Sud der Spreelinge dazugeben und kurz einkochen lassen, vom Herd nehmen, in eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Die abgekühlte Masse mit Crème fraîche und den Lauchzwiebeln vermengen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken.
3. Bei der Zubereitung des Strudels wird zunächst die andere Hälfte der Schalotten mit den gewürfelten Champignons in einer Pfanne mit Öl angeschwitzt. Das Brötchen ausdrücken und zum Hackfleisch geben. Zusammen mit Senf, Ei, gehackter Petersilie, der Hälfte der Spreelinge und den angeschwitzten Champignons eine Hackmasse herstellen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Kümmel und etwas Knoblauch würzen.
4. Den Strudelteig beziehungsweise den Blätterteig laut Packungsbeilage verarbeiten. Teig ausbreiten, mit der Hackmasse füllen und zu länglichen Rollen formen, dabei die Nahtstellen und den gesamten Strudel mit dem verschlagenen Eigelb bestreichen. Die Rollen im Ofen bei 200 °C 15 bis 20 Minuten backen.
5. Den fertigen Strudel mit einem Sägemesser portionieren.
6. Das Tomaten-Champignon-Sugo mittig auf dem Teller platzieren und den Strudel daraufsetzen.

**Dirk Schmidt** schwingt den Kochlöffel in der Betriebskantine des Spreewaldhofs in Golßen, die unter der Regie der Dussmann Service Deutschland GmbH steht. Der Küchenchef versorgt mit seinem Team nicht nur die Mitarbeiter des Konservenherstellers, sondern auch viele Handwerker und Gewerbetreibende aus Golßen. Der gelernte Koch ist seit 2006 Betriebsleiter der Kantine und bringt vor allem gute Hausmannskost auf den Tisch. Sein Ziel: Jeden Tag soll für jeden Geschmack etwas auf dem Speiseplan stehen, damit die Gäste zufrieden und satt wieder an ihre Arbeit gehen können. [www.spreewaldhof.net](http://www.spreewaldhof.net)



**3.**  
SCHRITT



**2.**  
SCHRITT

Wussten Sie, dass ...

...zu DDR-Zeiten der VEB Spreewaldkonserve in Golßen die Republik mit Spreewälder Gurken im Glas versorgte? Der Betrieb produzierte neben Sauer- auch Obst- und Gemüsekonserven. Nach der Wende wurde der vollseigene Betrieb zur Spreewaldkonserve Golßen GmbH umstrukturiert.

**FINALE**



**CHEFKOCH  
DIRK  
SCHMIDT**



**4.**  
SCHRITT



**5.**  
SCHRITT



# Mitgliedsbetriebe der Schutzgemeinschaft „Spreewälder Gurken“ g.g.A. im Überblick.

## Verarbeitungsbetriebe

**Ernst Hentschel GmbH & Co. KG**  
**Spreewälder Sauerkonserven und Fruchtsaftbetrieb**  
Thomas Hentschel  
Wiesenstraße 7  
03222 Lübbenau/Spreewald  
Tel.: 03542/3275  
Fax: 03542/875667  
info@hentschel-luebbenau.de  
www.hentschel-luebbenau.de

**Müller GmbH & Co. KG**  
**Spreewälder Gemüsekonserven**  
Cornelia Rosner  
Stottoff 12/13  
03222 Lübbenau/Spreewald  
Tel.: 03542/2268  
Fax: 03542/2216  
info@spreewaldmueller.de  
www.spreewaldmueller.de

**Willi Markus**  
**Spreewälder Konserven GmbH & Co. KG**  
Andrea Ludwig  
Lange Straße 17  
03222 Lübbenau/Spreewald  
Tel.: 03542/2329  
Fax: 03452/2329  
info@markus-spreewaldgurken.de  
www.markus-spreewaldgurken.de

**Fa. Steffen Nissel**  
**Spreewälder Gurkeneinlegerei & Handel**  
Steffen Nissel  
Lange Straße 22  
03222 Lübbenau/Spreewald  
Tel.: 03542/3712  
Fax: 03542/3712

**Ernst Krügermann GmbH & Co. KG**  
**Spreewälder Gurken- und Sauerkonserven**  
Matthias Krügermann  
Kampe 5  
03222 Lübbenau/Spreewald  
Tel.: 03542/2358  
Fax: 03542/2355  
info@kruegermann.de  
www.kruegermann.de

**Obst- und Gemüseverarbeitung**  
**Spreewaldkonserve Golßen GmbH**  
Dr. Kathrin von Ahlen  
Bahnhofstraße 1  
15938 Golßen  
Tel.: 035452/3890  
Fax: 035452/707  
Katrin.vonAhlen@spreewaldhof.de  
www.spreewaldhof.de

**RABE**  
**Spreewälder Konserven GmbH & Co. KG**  
Markus Belaschk  
Boblitzer Chausseestraße 16  
03222 Lübbenau/Spreewald,  
OT Boblitz  
Tel.: 03542/89330  
Fax: 03542/893366  
Verkauf@spreewaldrabe.de  
www.spreewaldrabe.de

**Spreewald-Feldmann GmbH & Co. KG**  
Wolfgang Schneider  
Majoransheide 14  
15907 Lübben (Spreewald)  
Tel.: 03546/27450  
Fax: 03546/274527  
spreewald@spreewald-feldmann.de  
www.spreewald-feldmann.de

**Spreewaldstolz Konserven Obst- und Gemüseverarbeitung GmbH**  
Majoransheide 14  
15907 Lübben (Spreewald)  
Tel.: 03542/47952  
Fax: 03542/80943

**Spreewald-Garten GmbH & Co. KG**  
Majoransheide 14  
15907 Lübben (Spreewald)  
Tel.: 03546/27450  
Fax: 03546/274527

## Erzeugerbetriebe

**Agrargenossenschaft**  
**„Unterspreewald“ e.G.**  
Uwe Schieban  
Lübbener Str. 7a  
15913 Märkische Heide, OT Dürrenhofe  
Tel.: 035472/6610  
Fax: 035472/66142  
duerrenhofe@arcor.de  
Einlegegurken für Verarbeitung,  
weiteres Gemüse

**Biohof Schöneiche GbR**  
Heinz-Peter Frehn  
Schöneiche 7  
15938 Steinreich  
Tel.: 035452/15721  
Fax: 035452/15722  
frehn@gmx.net  
Einlegegurken, Schäler u.  
weiteres Frischgemüse

**Göritzer Agrar GmbH**  
Thomas Goebel  
Mühlenweg 8  
03226 Vetschau/Spreewald, OT Göritz  
Tel.: 035433/2200  
Fax: 035433/2180  
wir@die-spreewaldbauern.de  
Schälgurken für Verarbeitung;  
Frischgemüsesortiment

**Gemüsebetrieb**  
**Dirk Richter**  
Klessower Dorfstr. 3  
03222 Lübbenau/Spreewald,  
OT Klein Klessow  
Tel.: 03542/45403  
Meerrettich u. Schälgurken  
für Verarbeitung

**Spreewälder Gemüsehof Ricken KG**  
Karl-Heinz Ricken  
Stradoweg 27  
03226 Vetschau/Spreewald  
Tel.: 035433/592920  
Fax: 035433/592929  
info@spreewaldbauer-ricken.de  
Einlege- u. Schälgurken für Verarbeitung,  
Frischgemüse

**Landwirtschaftsbetrieb**  
**Uwe Schreiber**  
Schmogrower Str. 7  
03096 Burg (Spreewald)  
Tel.: 035603/60469  
Fax: 035603/60469  
uweschreiber63@gmx.de  
Schälgurken für Verarbeitung,  
Zwiebeln, Dill

**Gemüsebaubetrieb „Spreewald“**  
Marcel Mich  
Lübbener Str. 12  
03222 Lübbenau/Spreewald,  
OT Klein Radden  
Tel.: 035456/5958  
Fax: 035456/5103  
gemuesebaubetrieb-spreewald@t-online.de  
Einlege-, Schälgurken u. Meerrettich für  
Verarbeitung

**Spreewaldhof Niewitz**  
Heinz-Georg Embach  
Dorfstr. 112  
15910 Bersteland, OT Niewitz  
Tel.: 035474/369935  
Fax: 035474/369935  
info@spreewaldhof-niewitz.de  
Einlegegurken für Verarbeitung, Erdbeeren

**Gurkenhof Frehn**  
Heinz-Peter Frehn  
Schöneiche 11  
15938 Steinreich  
Tel.: 035452/15721  
Fax: 035452/15722  
frehn@gmx.net  
Einlege- u. Schälgurken  
für Verarbeitung

**Landwirtschaftsbetrieb**  
**Marlies Sergel**  
Feldstr. 7  
03222 Lübbenau/Spreewald,  
OT Zerkwitz  
Tel.: 03542/45868  
Fax: 03542/8896727  
Einlege- und Schälgurken,  
weiteres Gemüse

**Knoesels Gemüse-Erzeugung**  
**GmbH & Co. KG**  
Gregor Knoesels  
Golßener Str. 35  
15938 Kasel-Golzig  
Tel.: 035453/679333  
Fax: 035453/679338  
gregor.knoesels@knoesels.eu  
Einlege- u. Schälgurken sowie  
weiteres Gemüse für Verarbeitung



## LAGE-KARTE

## Bildnachweis

**Titelbild**, Fotograf Peter Becker

**Rückseitenmotiv**, Fotograf Steffen Rasche

**Seite 2**, Fotograf Peter Becker

**Seite 4-5**, Fotograf Peter Becker

**Seite 6-7**, textgrafikwerkstatt, Spreewaldhof

**Seite 8-9**, Fotograf Peter Becker, textgrafikwerkstatt,

Fotograf Steffen Rasche, Spreewaldhof Niewitz

**Seite 10-11**, Fotograf Peter Becker, textgrafikwerkstatt

**Seite 12-13**, Fotograf Steffen Rasche, textgrafikwerkstatt, Birgit Keilbach

**Seite 14-15**, Archivfotos: Magnus Brunkhorst, Lübben; Spreewaldverein;  
Karl-Heinz Starick, Lehde

**Seite 16-56**, Fotograf Steffen Rasche

## Besonderer Dank

Wir bedanken uns für weitreichende Informationen vor allem bei den Mitgliedern des Spreewaldverein e.V., bei Dr. Christian Hopf und Dr. Dietmar Liedtke, dem Landkreis Oberspreewald-Lausitz, dem Land Brandenburg und beim Europäischen Landwirtschaftsfond für die Entwicklung des ländlichen Raums für die freundliche Unterstützung sowie bei allen Gastronomen und denen, die uns bei der Arbeit an diesem Buch behilflich waren.

## Impressum

SPREEWALDVEREIN e.V.  
Am Kleinen Hain 3  
15907 Lübben (Spreewald)

Fon: +49 (0)3546 8426

Fax: +49 (0)3546 8643

E-Mail: [info@spreewaldverein.de](mailto:info@spreewaldverein.de)

[www.spreewaldverein.de](http://www.spreewaldverein.de)

Konzept, Text, Layout: [textgrafikwerkstatt.de](http://textgrafikwerkstatt.de)  
Redaktionsschluss: September 2014



SPREEWÄLDER GURKEN

Konzept, Text und Layout: [www.textgrafikwerkstatt.de](http://www.textgrafikwerkstatt.de)

# SPREEWALD PUR. GESCHMACK PUR.

So haben Sie die Gurke noch nicht erlebt!

SPREEWALDVEREIN e.V.  
Am Kleinen Hain 3  
15907 Lübben (Spreewald)

Fon +49 (0)3546 8426  
Fax +49 (0)3546 8643

E-Mail: [info@spreewaldverein.de](mailto:info@spreewaldverein.de)  
Internet: [www.gutes-spreewald.de](http://www.gutes-spreewald.de)



Gefördert durch den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums. Kofinanziert aus Mitteln des Landes Brandenburg.



EUROPÄISCHE UNION  
Europäischer Landwirtschaftsfonds  
für die Entwicklung des  
ländlichen Raums