

Tannenlikör, Schokoladenwurst und Gurkenradler

Von Mathias Stengel 20. Januar 2009, 01:52 Uhr

Brandenburger Erzeuger begeistern die Besucher der Grünen Woche mit innovativen und traditionellen Produkten

Berlin - Bereits am Wochenende war der Tannenlikör ausverkauft. "Die Nachfrage war enorm", freute sich gestern Karin Lorenz vom Werderaner Tannehof in Plessow, wo hauptsächlich Tannenbäume für das Weihnachtsgeschäft gezogen werden. Der fein-würzige Tannenlikör mit Extrakten der Zapfen und Nadeln kam bei den Besuchern so gut an, dass die besondere Rarität (0,2 Liter für 8,20 Euro) im Nu vergriffen war. Bis auf eine Flasche. Die hatte Karin Lorenz für ihren Ministerpräsidenten reserviert. Der eröffnete gestern in der stets gut besuchten Brandenburghalle den schon traditionellen Brandenburg-Tag. "Ich esse schon seit Freitag nichts, um heute richtig zulangen zu können", scherzte Matthias Platzeck (SPD). Von der Wirtschaftskrise wollte sich der Regierungschef nicht die Stimmung verderben lassen, kein Wort davon in der Brandenburghalle. In einer Mitteilung versicherte Platzeck: "Brandenburgs Bauern haben allen Grund, trotz Krise optimistisch in die Zukunft zu blicken." Ein Grund für diesen Optimismus könnte auch die nicht ermüdende Kreativität und Innovationsfreude der märkischen Landbevölkerung sein, die sich nicht allein auf die anhaltende Beliebtheit von Beelitzer Spargel, Teltower Rübchen, Spreewaldgurken, Werderaner Obstwein oder Erdbeeren verlässt.

Zahlreiche neue Produkte gibt es so auch wieder in diesem Jahr bei den 76 ständigen Ausstellern und 110 wechselnden Tagesausstellern aus der Region zu entdecken, zu verkosten und mitzunehmen - wie etwa Mispelkrapfen, Sanddorn-Mango-Chili-Fruchtaufstrich, Spreewaldgurken-Dill-Eis, Bio-Landkäse mit Bockshornkleesamen oder Sanddorn-Likör mit Sekt.

Nach den Vorjahreserfolgen mit "Hanfsalami" und der Mini-Salami mit integrierter Schnapsflasche gelang Fleischermeister Jörg Ribbe (23) aus Wusterhausen in diesem Jahr mit seiner "Schokoladenmettwurst" ein kulinarisch wirklich großer Wurf, den er ausschließlich gestern als Tagesgast der Grünen Woche präsentierte. Vater Klaus (51) und Sohn Jörg führen gemeinsam die Fleischerei mit 135-jähriger Familientradition in vierter beziehungsweise fünfter Generation. Drei Goldmedaillen gab es gestern vom Fleischverband Berlin/Brandenburg für ihre Zungen-, Jagd- und Schlackwurst. Die Schoko-Mettwurst (100 Gramm/1,35 Euro) mit einem Anteil von fünf Prozent 70-prozentiger Zartbitterschokolade ließen sich die Besucher am Montag mit sichtlichem Genuss auf der Zunge zergehen.

Für den Grünkohl hat Bäckermeister Hans Leib vom Biobackhaus in Falkensee ein neues Einsatzgebiet entdeckt. Er hat das winterliche Gemüse zu einer "Grünkohl-Schnecke" aus Blätterteig veredelt (1,45 Euro) und bietet diese ebenso wie das Grünkohlbrod mit Speck (3,20 Euro) auf der Messe untern Funkturm an. Eine regionale Spezialität haben die Beelitzer Kaninchenexperten der Familie Schmidt in ihre Bratwurst gepackt. Steffi Schmidt verkauft am Messestand neben ihren schon traditionellen "Kaninchen-Joghurt-Wienern" in diesem Jahr erstmals auch die äußerst fettarme "Kaninchen-Spargel-Bratwurst" (2,50 Euro) mit einem Anteil von 20 Prozent grünem Spargel im Brät - eine wahrhaft leichte Grillalternative mit besonderem Geschmack und Biss.

Was bei Schmidts der Spargel in der Wurst ist, ist bei Thomas Kircher die Gurke im Bier. Der pfiffige Brauer aus dem südbrandenburgischen Drebkau hat sein Vollbier mit einer selbst angesetzten Limonade mit dem Aroma grüner Gurken zum erfrischenden "Gurkenradler" (0,33 Liter für 0,75 Euro) gemixt. Der erfrischende Trunk mit "nur" 2,5 Prozent Alkoholgehalt und prägnantem Gurkenaroma soll künftig auch entlang des 250 Kilometer langen "Gurkenradweges" durch den Spreewald angeboten werden.

Wohl auch wegen dieser ständig interessanten kulinarischen Novitäten ist die Brandenburghalle bei den Besuchern besonders beliebt. Bereits seit 1993 gibt es diese Halle auf der Grünen Woche. Sie war die erste Länderhalle überhaupt.