

BIO

REGIONAL

IST 1. WAHL

BERLIN-BRANDENBURG

Vor Ort bei
Bio-Erzeugern
aus der Region.

Frisch vom Feld ins Glas

Essbare Botschafter

Eine Gurke für jeden Geschmack

Besichtigung der Rabe-
Konservenfabrik

Berühmtes Regionalgemüse

Was für ein Glück: Die legendäre Spreewaldgurke, Botschafterin einer ganzen Region und heimlicher Star aus Good Bye, Lenin, wächst im südlichen Brandenburg, sozusagen vor unserer Haustür. Warum ihr Anbau so anspruchsvoll ist, was das Einlegen ausmacht und wo Sie das amtierende Gurkenkönigspaar treffen, erfahren Sie auf den Innenseiten.

Spreewaldrabe ist ein Familienbetrieb. Iryna Belaschk vertritt die 5. Generation.

Kostenlos mitnehmen!

Rezepte auf der Rückseite: Spreewälder Senf-Eier und Soljanka mit Spreewaldgurken

Interview mit Heinz-Peter Frehn und Heidemarie Belaschk:

Frisch vom Feld ins Glas

Auf dem Feld von Heinz-Peter Frehn sind gleich mehrere Gurkenflieger im Einsatz. Sie bringen die Ernte ein, auf die Heidemarie Belaschk von Spreewaldrabe schon wartet. Ganz frisch erreichen die Gurken den Familienbetrieb und werden hier nach allen Regeln der Kunst verarbeitet.



Heinz-Peter Frehn baut auf 30 Hektar Bio-Gurken an.

Herr Frehn, sind Sie zufrieden mit der diesjährigen Gurkenernte?

„Es war ein bisschen nass in 2012, aber wir haben trotzdem rund 30 Tonnen schöne Bio-Gurken gepflückt. Für mich ist es bereits die 29. Gurkensaison – da bringt mich ein feuchter Sommer nicht aus der Ruhe. Ich habe schon jahrelang im Rheinland Einlege-Gurken angebaut. Im Laufe der Zeit

wächst die Gelassenheit, und die Erfahrung sowieso. Außer mir haben sich vor einigen Jahren auch andere Landwirte an Bio-Gurken gewagt. Aber inzwischen bin ich der einzige hier im Spreewald.“

Was macht den Gurkenanbau so anspruchsvoll?

„Die Gurke stammt ursprünglich aus Südasien, sie mag es also warm und feucht. Aber

sie sollte nicht im Feuchten liegen. Zu viel Feuchtigkeit und Mehltau sind die größten Feinde der Gurke. Wir testen deshalb gerade den Spalier-Anbau. Wenn die Pflanzen nicht am Boden ranken, sondern in die Höhe wachsen, trocknen sie nach Regenfällen viel schneller. Das ist ideal, macht aber mehr Arbeit. Und Arbeit haben wir bei der Ernte schon genug.“

Werden alle Gurken von Hand gepflückt?

„Alle: die am Spalier und die auf dem Ackerboden. Gurkenernte ist nun mal Handarbeit. Von weitem hält man die Gurkenflieger auf dem Acker vielleicht für Erntemaschinen. Aber wenn man näher kommt, kann man 38 Pflückerinnen und Pflücker erkennen, die nebeneinander auf zwei langen Auslegern liegen und die jungen Gurken direkt auf ein Förderband ernten. Zwischen Mitte Juni und Mitte August pflücken wir alle drei Tage, jeweils nur die kleinen Früchte, die perfekt in die Gläser von Frau Belaschk passen.“

Frau Belaschk, wie sieht die ideale Einlegegurke aus?

„Klein und knackig, wenn daraus eine Gewürz- oder Salz-Dill-Gurke werden soll. Für unsere Senfgurken verwenden wir hingegen die großen Schälgurken, die vor dem Einlegen geschält und geschnitten werden. Aber zurück zu Herrn Frehns Gurken: Die passen ganz ins Glas. Am besten bringen Sie Ihre Ernte heute noch nach Boblitz in unsere Konservenfabrik, Herr Frehn.“

Was erwartet die Gurken dort?

„Zunächst werden sie gewaschen und sortiert. Dann füllen wir sie in Gläser, die wir schon mit einer ausgeklügelten Gewürzmischung vorbereitet haben. Schließlich kommt die Lake hinzu und dann der Deckel aufs Glas. Aber fertig sind unsere Einlegegurken damit noch nicht: Sie durchlaufen einen Kochtunnel, werden bei 85°C erhitzt und wieder abgekühlt. Anschließend lagern sie mindestens 14 Tage, um das volle Aroma zu entwickeln.“

Auf dem Gurkenflieger ist Platz für 38 Erntehelfer.





Ivonne Brzezinski und Robert Menzel aus Golßen sind das amtierende Gurkenkönigspaar. Sie zeigen sich bei Festen im Spreewald und auf der Grünen Woche in Berlin.



Welche Kräuter sind typisch Spreewaldgurke?

„Zunächst einmal Dill, der wächst bei uns in rauen Mengen. Frische Kräuter und frische Zwiebeln sind übrigens vorgeschrieben, wenn man die geschützte Herkunftsbezeichnung „Spreewaldgurke“ verwenden möchte. Aber das ist für uns selbstverständlich. Jeder Einlegebetrieb im Spreewald stellt seine eigene, gut gehütete Kräutermischung

zusammen. Einheimische können die Herkunft einer sauren Gurke am Geschmack erkennen. Ich verrate Ihnen nur soviel, dass wir für unsere Gewürzgurken Zitronenbasilikum und Fenchel verwenden, während wir unseren Senfgurken mit Thymian und vielen Zwiebeln ihre ganz besondere Note verleihen.“

Da steckt eine große Portion Tradition mit im Glas, oder?

„Unbedingt. Hier im Spreewald sind wir gut darin, Traditionen zu wahren und weiter zu geben. Die Firma SpreewaldRabe wird seit 1898 als Familienbetrieb geführt. Wir legen also seit über hundert Jahren Gurken ein, egal unter welchen politischen Vorzeichen. Immer schon haben die Spreewälder ihre Gurken nach Berlin verkauft. Seit der Wende wächst die Bekanntheit unserer Region und ihrer Spezialitäten aber spürbar an. Spreewaldgurken sind inzwischen in ganz Deutschland ein Begriff.“



Gewürz-, Senf- oder Salz-Dill-Gurken:

Eine Gurke für jeden Geschmack

Für Terra Naturkost legt SpreewaldRabe drei verschiedene Bio-Gurken ein:

- + klassisch-knackige Gewürzgurken
- + Salz-Dill-Gurken in ihrer charakteristischen naturtrüben Lake und
- + süß-saure Senfgurken, mit Thymian verfeinert.



Zu Besuch im Gurkenland

Besichtigung der Rabe-Konservenfabrik mit Verkostung

Spreewaldrabe lädt Sie ein: auf die Kräuterfelder, in die Produktionshalle und zur Verkostung verschiedener Gurken-Spezialitäten.

von Mai bis September:
+ jeden Di, Mi und Sa um 10.30 Uhr (Treffpunkt bei den Eichenfässern vor dem Firmengebäude)

+ nach **Voranmeldung** sind auch individuelle Termine außerhalb dieser Zeiten möglich (Tel. 03542-893 316)



SpreewaldRabe GmbH
Calauer Str. 2b
03222 Lübbenau
03542-893 316
www.rabe-gmbh.de

Rezeptempfehlungen:

Spreewälder Senf-Eier

Zutaten (für 4 Personen):

8 Eier	200 ml Brühe
200 g Spreewälder	125 ml Sahne
Senfgurken aus dem Glas	Salz, Pfeffer
30 g Butter	Honig
25 g Mehl	Petersilie
1 bis 2 EL Senf	

Zubereitung:

Während die Eier 5 bis 6 min. kochen, die Senfgurken abtropfen lassen (Gurkenlake auffangen) und in kleine Würfel schneiden. Das Mehl mit der Butter anschwitzen und mit der Brühe und 125 ml Gurkenlake ablöschen. Das Ganze kurz aufkochen. Anschließend Sahne, Senf und die Gurkenwürfel hinzu gegeben. Die Eier schälen und in die Soße hineinlegen. Auf kleiner Flamme kurz ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und ca. 2 Teelöffel Honig abschmecken und mit Petersilie garnieren. Dazu passt Kartoffelpüree.



Soljanka mit Spreewaldgurken

Zutaten (für 4 Personen):

ca. 500g Fleisch- und Wurstreste (Salami, Jagdwurst, Kassler) oder Fisch	5 Spreewälder Gewürz- oder Salz-Dill-Gurken (und ihre Lake)
150 g Schinkenspeck	1 EL Öl
2 Zwiebeln	1 EL Essig
1 Knoblauchzehe	1 EL Zucker
2 Paprika	2 Lorbeerblätter
2 Rote Bete	Salz, Pfeffer, Paprika (evtl. auch Chili), Majoran, etwas Senf, etwas Mehl
1 Zitrone	saure Sahne

Zubereitung:

Speck, Fleisch, Wurst und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in Öl anbraten, dann den Zucker und etwas Mehl dazugeben und mit Essig ablöschen. Nun kommen die gewürfelten Paprika und rote Bete, der gehackte Knoblauch, das Lorbeerblatt und etwas Senf hinzu, anschließend die ebenfalls gewürfelten Gewürzgurken und etwas Lake. Einen Liter Wasser angießen und das Ganze ca. 20 min. leicht köcheln lassen. Evtl. Wasser nachgießen. Mit den Gewürzen und Zitronensaft abschmecken und einem Klecks saurer Sahne servieren.

IMPRESSUM:

Das Regional-Info berichtet über Bio-Erzeuger und Verarbeiter aus Berlin und Brandenburg. Es ist ausschließlich in Naturkostfachgeschäften erhältlich.

Herausgegeben von: Terra Naturkost Handels KG, Berlin

Redaktion: Anne Mikus

Gestaltung: ZITRUSBLAU GmbH, www.zitrusblau.de

Gedruckt auf 100%igem Recycling-Papier.