

Die Feldberger Seenlandschaft im Süden Mecklenburgs überrascht nicht nur mit viel Natur, sondern auch kulinarisch und kulturell

■ VON RITA SCHULZE

Neulich wurde im Kollegenkreis herumgeblödel: Warum denn weit weg fahren? Eigentlich gibt es doch alles auch in Mecklenburg-Vorpommern, von Hochgebirge, Glitzermetropolen und ganz wenigen anderen Dingen vielleicht mal abgesehen ... Ein Fünkchen Wahrheit ist dabei: Meer und Strand sind an der Ostseeküste reichlich vorhanden, und in anderen Ecken des Bundeslandes wähnt man sich dank Wasser, Wald und wilden Tieren in Kanada oder Skandinavien, manchmal sogar wie am Amazonas – wie in der Feldberger Seenlandschaft.

17258 ist zum einen die Postleitzahl dieser Gemeinde im Süden Mecklenburg-Vorpommerns, zu der 28 Ortsteile gehören. Zum anderen – mit der 2 in der Mitte als zwo geschrieben – ist es der Name eines Netzwerkes, dessen Mitglieder – egal ob alteingesessenen, zugezogen oder zurückgekehrt – die Region sowohl für Einheimische wie auch Touristen noch attraktiver machen wollen. Und das auch über die von April bis Oktober dauernde Saison hinaus.

„Es ist immer Pilzzeit“ weiß beispielsweise Jochen Kurth. Wer mit ihm durch das Naturschutzgebiet Hullerbusch am Schmalen Luzin wandert, erfährt, dass Pilze nicht nur satt machen oder für Rauschzustände sorgen, sondern auch heilen können. Gilt etwa der Glänzende Lackporling hierzulande nur als ungenießbarer Pilz, ist er in China der „König der Heilkräuter“. Seit 40 Jahren beschäftigt sich der pensionierte Biochemiker mit Heilkräutern und -pilzen. Gegen jedes Leiden weiß er den passenden Pilz beziehungsweise Kraut und zeigt den Teilnehmern auch gern in all dem Grün am Wegesrand Thymian, Wiesensalbei und Huflattich.

Es sind die Dinge im Kleinen, oft auch im Verborgenen, die die Feldberger Seenlandschaft zusätzlich zum schönen Aussehen interessant machen. Bei ihrer Entdeckung hilft auch Ranger Fred Bollmann. Bei seinen Touren mit dem Elektroboot über den dunkelgrün leuchtenden Schmalen Luzin zeigt er auf unter Wasser liegende Äste, die vom Geweihschwamm besiedelt sind: Ein Indiz für sauberes Wasser, was auch Taucher anzieht. Im launigen Plauderton erklärt er die in Nistkästen und Spechthöhlen brütende schwarz-weiße Schellente zum mecklenburgischen Papageientaucher und zeigt, wo Eisvögel wohnen. Dann ist Zeit für den „Ranger-Catering-Service“ – mit toten Fischen lockt er den Roten Milan ebenso wie Reiher und Lachmöwen an, mit viel Glück lassen sich auch Seeadler, von Bollmann „Aalfred“ und „Aalina“ getauft, blicken.

Zu Sumpfb-Blutauge und Honiggras

Wer schon immer wissen wollte, wie eine Bienenweide aussieht, geht mit Ingo Leistikow durch den Wiesenpark mitten in Feldberg. Für dessen Erhalt können sich Besucher übrigens selbst einsetzen mit einer Patenschaft als „Feldbürger“. Für 60 Euro können ein Jahr lang auf 1000 Quadratmetern Wiese die für den Erhalt notwendigen Pflegemaßnahmen durchgeführt werden, obendrein gibt es eine Führung und ein Glas Honig. In der moorigen Wiese zeigt der Naturwacht-Ranger Knabenkraut, das zu den 13 im Park wachsenden Orchideenarten gehört, oder Pflanzen mit so gruseligen Namen wie Sumpfb-Blutauge oder so lieblichen wie Weiches Honiggras. Zudem erfahren die Gäste, dass es vor der Verbreitung der Kartoffel in Mecklenburg gang und gäbe war, gekochte Schilfwurzeln zu essen.

Wie die schmecken, kann man vielleicht schon bald im Restaurant „Alte Schule“ im nahen Fürstentagen probieren. Doch noch ist Daniel Schmidthaler in der Experimentierphase, denn die Küche des jungen Sternekochs aus Oberösterreich, den es der Liebe wegen hierher verschlug, ist alles andere als alte Schule. Serviert werden Kreationen wie Radieschen-Espuma und Kerbelsorbet. Ebenfalls in einer ehemaligen Schule befindet sich in Triepkendorf das „Tenzo“. Überstürzt bedeutet der Name „Der Koch in



Entdeckungsfahrt ins Grüne



Auf dem Wasser Bei Paddeltouren wie hier auf dem Schmalen Luzin ist mit etwas Glück auch ein Seeadler zu sehen



Im Wald Welche Pilze wie wirken, erklärt Jochen Kurth bei speziellen Wanderungen

einem Kloster, der seine Gäste umsorgt“ und kommt nicht von ungefähr, denn Marcus Sapion, der ursprünglich aus dem Münsterland stammt und viele Jahre in Berlin lebte, verbrachte einige Zeit in einem buddhistischen Kloster in Japan. Die Küche in seinem Landgasthof ist geradlinig und schnörkellos, die Zutaten kommen aus der Region.

Zum Beispiel von der Schäferei Hullerbusch, die die Geschwister Josephine und Jakob Hermühlen von ihrem Vater übernommen haben. 350 Exemplare des Rauwolligen Pommerschen Landeschafes

laufen hier das ganze Jahr über die Wiesen, pflegen die Landschaft und liefern Fleisch und Wolle. Kaufen kann man beides im Hofladen, dazu gibt es eine leckere Lammsojanka, frisches Brot und Eis aus Ziegenmilch.

Ein weiterer Erbe ist Guido Frankiw, der aus Berlin in die alte Heimat zurückgekehrt ist, um die Seen rund um Feldberg zu bewirtschaften. Was in die Netze und Reusen geht, lässt sich im Fischereihof Frankiw in Feldberg genießen: Aal, Zander, Hecht und besonders die nur hier heimische Maräne – geräuchert

oder gebraten ein Hochgenuss. Wem der Sinn mehr nach etwas Süßem steht: Im „Landhaus Stöcker“, einer etwas versteckt liegenden Villa am Feldberger Haussee, sind auf einer Extrakarte nicht weniger als rund 30 Varianten Trinkschokolade verzeichnet. Oder man gönnt sich im Garten des „Cafés Sommerliebe“ in Carwitz ein großes Stück Kuchen; das Angebot variiert „nach Lust, Laune und Saison“ und schmeckt besonders gut nach einer Paddeltour über den Schmalen Luzin und die Bäk. Verursacht der See noch Skandinavien-Feeling, versetzt dieser von freiliegenden Baumwurzeln gesäumte schmale Kanal die Paddler mit etwas Phantasie in einen tropischen Mangrovensumpf.

Fallada-Museum als Gedächtnisort

Carwitz ist nicht nur ein beliebtes Sommerurlaubsziel, sondern auch letzte Ruhestätte von Rudolf Ditzen, besser bekannt unter dem Künstlernamen Hans Fallada (1893-1947). Mit dem Geld aus seinem Welterfolg „Kleiner Mann – was nun?“ kaufte er 1933 ein kleines Haus mit großem Grundstück, wo er nicht nur im Akkord schrieb und sich seinen diversen Süchten hingab, sondern auch als gelernter Landwirt Kartoffeln, Gemüse, Obst und Tabak anbaute. Das Haus samt großen Teilen der Originaleinrichtung ist heute ein Museum, von der Bundesregierung zertifiziert als „kultureller Gedächtnisort mit besonderer nationaler Bedeutung“.

Von Carwitz führt ein Wanderweg über den Hauptmannsberg – vorbei an Findlingen aus der Eis- und Hügelländern aus der Bronzezeit zum Hullerbusch, schöne Aussichten auf den Zansen und den Carwitzer See inklusive. Ein weiterer Aussichtspunkt ist der Reiherberg, mit 145 Metern die höchste Erhebung in der Feldberger Seenlandschaft. Wenn nach Auf- und Abstieg die Füße quallen und das Wetter vielleicht gerade nicht ganz zu einem Sprung in einen der vielen Seen einlädt, empfiehlt sich der Besuch der nahen Marienquelle: Ein Kneipp-Wassertretbecken sorgt nicht nur für Abkühlung, sondern verspricht auf einer großen Tafel auch „Harmonie und Balance für Ihre Energie“. Selbst für die esoterischen Momente des Lebens braucht man also nicht um die halbe Welt zu reisen, denn auch die gibt es in Mecklenburg-Vorpommern ...

Die Teilnahme an der Reise wurde unterstützt vom Tourismusverband Mecklenburg-Vorpommern und dem Netzwerk 172w058.

Tipps & Informationen

Anreise A11 bis Ausfahrt Pfingstberg, weiter auf der L24. Mit der Bahn bis Fürstentagen (Havel), weiter per Bus.

Unterkunft „Hotel Hullerbusch“, Carwitz, DZ/F ab 65 Euro, ☎ 039831/202 43, www.hotel-hullerbusch.de; „Altes Zollhaus“, Feldberg, DZ/F ab 99 Euro, ☎ 039831/500, www.romantik-am-see.de

Restaurants „Alte Schule“, Fürstentagen, ☎ 039831/220 23, www.hotel-alteschule.de; „Tenzo Gasthof“, Triepkendorf, ☎ 039820/339 40, www.tenzo-gasthof.de; „Landhaus Stöcker“, Feldberg, ☎ 039831/27 10, www.landhaus-stoecker.de; in allen drei Häuser kann auch übernachtet werden.

Touren Pilzwanderungen, ☎ 039381/225 15, www.heilpilze-kurth.de; Touren mit Fred Bollmann, ☎ 0171/792 05 94, www.ranger-tours.de; Wiesenpark-Führungen, ☎ 039831/527 80, www.naturpark-feldberger-seenlandschaft.de



Museum Hans-Fallada-Museum, Carwitz, ☎ 039831/203 59, www.fallada.de, täglich außer montags geöffnet von April bis Oktober 10 bis 17 Uhr, von November bis März 13 bis 16 Uhr.

Auskunft Touristinformaton Feldberger Seenlandschaft, ☎ 039831/27 00, www.feldberger-seenlandschaft.de; Netzwerk 172w058, ☎ 039831/220 18, www.172w058.de/

Horrmanns Hoteltest



Spa-Hotel am grünen Strand der Spree

Heinz Horrmann über das Hotel „Zur Bleiche“ im Spreewald

Ganz gewiss eines der originellsten und am besten ausgestatteten Wellness-Resorts im Lande ist das angenehme Feriendomizil „Zur Bleiche“ im Spreewald, anderthalb Autostunden von Berlin entfernt. Nach etlichen Umbauten, Erneuerungen und Frischzellen für die 90 Zimmer und Suiten sowie für die eleganten Badelandschaften, das Fitnesscenter und die Bibliothek habe ich mich ganz speziell in meinem Domizil 510 – ausgestattet mit prächtigen alten Holzbalken, weißen Sofas, Antiquitäten und großen Flachbildschirmen – richtig wohlfühlt. Zur Preisgestaltung muss man sagen, dass Raten von 180 Euro aufwärts zwar teuer klingen, dass aber das umfassende Frühstück und ein Drei-Gänge-Gourmetdinner in diesem Preis enthalten sind. Das relativiert.

Zimmer und Suiten Für ganze 90 Wohneinheiten ist die Palette vom kleinen Zimmer im Storchennest bis zur großen Spa-Suite enorm umfassend. Die Vorzüge: Selbst die sogenannten kleinen Doppelzimmer sind geräumig, wohnlich, holzgetäfelt, und die großen Zimmer entsprechen international der Kategorie Junior Suite. Die Spa-Suiten mit Sauna, türkischem Dampfbad et cetera sind schlicht unübertrefflich. Statt des üblichen Obstkorbes für den Gast gibt es frisch aufgeschnittenes Obst, gut gekühlt im Weckglas. Nachteile: In den meisten Zimmern ist die Dusche in der Wanne und die Toilette in der Nasszelle. Es gibt keine Internetverbindung in den Gästezimmern, und auch eine Klimaanlage fehlt.

Essen und Trinken Pech war, dass eines der besten Restaurants in den neuen Bundesländern, das „17uffzig“, das ich schon mehrmals genossen habe, diesmal leider Sommerpause macht. Küchenchef Oliver Heilmeyer ist für mich der beste Koch in Brandenburg. Doch auch die anderen Restaurants sind von Küche und Ambiente höchst angenehm. Das Frühstücksbüfett ist reichhaltig und rustikal ausgerichtet.

Der Service Der allererste Eindruck und die Visitenkarte eines jeden Hotels ist die Telefonzentrale. Ärgerlicher als beim Hotel „Zur Bleiche“ habe ich noch nie einen ersten Kontakt erlebt. Eine übel gelaunte Dame fragte mich x-mal nach meinem Namen, den ich doch schon langsam buchstabiert hatte. Auf meine Bitte, mich mit der Verkaufsabteilung zu verbinden, fuhr sie mich an, um was es denn eigentlich gehe, was ich wolle ... Ich war so fassungslos wie bei meinem früheren Besuch über die damalige schlechte Servicequalität. Das allerdings hat sich total geändert. Das Personal ist heute ungleich gastfreundlicher, besser geschult. Kein Vergleich mehr, seit etli-



Friedlich Die „Bleiche“ liegt weit entfernt vom Großstadtlärm in Burg

che Top-Servicekräfte von der „MS Europa“ eine völlig neue Gästekultur schufen. So ist zum Beispiel Marcella, die Weinexpertin vom Fünf-Sterne-Schiff, jetzt in der „Bleiche“ tätig. Sie ist Deutschlands beste Sommelière und macht einen perfekten Service.

Das Urteil Natürlich gibt es die aufgeführten Abstriche am Produkt. Da aber die Originalität des Konzeptes, die Detailpflege und die Küchenleistung so grandios sind, dazu ein inzwischen vorzüglicher Service, gebe ich nach aktueller Erfahrung, die durch Internetbuchung möglich war, **fünf ehrliche Sterne**.

Der Autor ist Deutschlands bekanntester Hoteltester. Für Sie testet er jede Woche ein anderes Hotel.

Von Solequellen und Moor – Entspannung vor den Toren Berlins

Brandenburg hat für Wellness-Urlauber einiges zu bieten

Ein entspannendes Moorbad mit Seeblick – das klingt verlockend. Einfach daliegen, die Natur genießen, das Wasser des Scharmützelsees plätschern hören. Doch die Wanne steht nicht irgendwo, sondern in einem nur von Tüchern abgeschirmten Pavillon am Rand des Kurparks im brandenburgischen Bad Saarow, direkt am Seeufer. Mooranwendungen haben hier eine lange Tradition. 1914 wurde das alte, inzwischen nicht mehr genutzte Moorbad errichtet, nachdem man die Moorvorkommen entdeckt hatte. Das Naturprodukt gilt als gesund für Haut und Gelenke, es fördert die Durchblutung und wird meist medizinisch eingesetzt. In Bad Saarow stehen allerdings in erster Linie Wellness-Anwendungen auf dem Programm.

Wer nicht ganz so luftig in der Moorwanne im Kurpark liegen mag, bekommt im Wellnessbereich der Therme seine Anwendungen oder nutzt die verschiedenen Saunen und Thermalbecken. Denn Moor ist nicht das einzige Naturprodukt, das der Kurort vermarktet. 1927 wurde eine Solequelle entdeckt, die Catharinenquelle. Die heute aus 450 Metern Tiefe gewonnene Thermalsole hat einen Salzgehalt von 2,5 Prozent und eignet sich daher unverdünnt als Badewasser. Die Konzentration ist deutlich niedriger als im knapp 70 Kilometer entfernten Burg im Spreewald, wo sich ein weiterer der sieben brandenburgischen Thermalbrun-

nen befindet. Dort liegt die Solekonzentration bei 23,9 Prozent. Das Salzwasser wird für die Therme aber auf 2,5 Prozent verdünnt. Nur im Intensivsolebecken liegt der Gehalt bei 8 Prozent – das erlaubt es den Badenden, im Wasser fast zu schweben.

Menschen, die sich lieber nur mit den Füßen ins Wasser begeben, sind im unweit von der Spreewald Therme gelegenen Barfußpark womöglich besser aufgehoben. Inhaberin Susanne Fiedermann führt Gäste auf nackten Sohlen über Stock und Stein vor ihrer Hautür. Verletzungsgefahr besteht nicht, etwas Überwindung kostet es trotzdem – von dem Gefühl unzähliger Nadelstiche ganz zu schweigen. Zum Abschluss der Barfußtour geht es ins Wassertretbecken: ganz schön kalt. Wer nicht ins Wasser mag, kann im Spreewald auch immer noch Kahn fahren, selbst als Wellness-Suchender: Im „Kahn der Sinne“, der an der Pension „Zum Schlangenkönig“ in Burg ablegt, erlebt man Tier- und Pflanzenwelt auf bequemen Liegesäcken in der Horizontalen. Und kann die Gedanken durchs überwölbende Blätterdach gen Himmel schweifen lassen, während der Kahn lautlos übers Wasser gleitet. **dpa**

Auskunft Tourismus-Marketing Brandenburg ☎ 0331/200 47 47, www.reise-land-brandenburg.de



Schwebzustand In der Spreewald Therme in Burg verspricht das Intensivsolebecken ein Gefühl der Schwerelosigkeit