

Speise-Reise

Mit dem Kanu fleißig durch die Fließe

Eine Region, die vermutlich mehr Gewässerkilometer als Autostraßen oder Fahrradwege zu bieten hat, ist natürlich mit Kanu-Fahrtenberichten bestens vertreten. Allein die nicht geringe Anzahl von Wasserwanderkarten macht die Kaufentscheidung schwierig. Von den in Buchform gedruckten Gewässerführern brauchen wir gar nicht erst zu reden. Und das Internet hat mehr als 1.600 Treffer, wenn man für das Zielgebiet nach Tourenvorschlägen und Paddeln sucht. Fotos? Unzählbar! Und überhaupt, wir machen auch Fotos – und was für welche!

Muss man über dieses Paradies für Wassersportler überhaupt noch schreiben? Eher nicht – es ist doch alles gesagt. Und doch – ich habe aus einem nicht zu unterschätzenden, ja fast existenziellen Blickwinkel zu berichten.

Wir Kanuten verlassen uns gern auf unsere Rucksackverpflegung. Aber richtig Laune macht es doch erst, stattdessen die unzähligen Einkehrmöglichkeiten in kleinen Siedlungen oder urigen Waldlokalen zu nutzen. Und hier gilt es im Aushang oder in der Speisekarte Ausschau nach typischen Gerichten der Region zu halten.

Gesagt, getan, am 1. Tag im Spreewald unterwegs, Mittagspause, das Essen kommt. Und aus einer Urlaubslaune heraus, nur um den schönen Moment, mit warmer Sonne und wenig Mücken, für mich farbig festzuhalten, wird ein von den Mitpaddlern bespötteltes Foto gemacht. Es wird auch nicht, wie heute leider zur (Un)-Sitte geworden, ungefragt der Welt verkündet, nein, es soll nur für unseren kleinen „Nachgeschmack“ sein. Aber bereits am Folgetag vor einem anderen Teller reift die Idee für diesen etwas ausgefallenen Reisebericht. Ich hoffe, dass ich beim geneigten Leser eigene Erfahrungen in Erinnerung bringen kann oder der Wunsch entsteht, beim nächsten Besuch ebenso einzukehren und zu kosten.



Für den Spreewald typisch sind zunächst Gurkengerichte oder Fisch. Gurkensuppe, Schmorgurken oder Zanderfilet wurden uns empfohlen. Und das war jedes Mal so anders als zuhause und lecker zugleich. Am Rande sei hier auf die zahlreichen Verkaufsstellen von Spreewaldgurken hingewiesen, vom Fabrikverkauf bis hin zum privaten Hausgarten am Ufer – jeder mit einem anderen Rezept und deshalb sehr abwechslungsreich. Diese Konserven sind übrigens empfehlenswerte Mitbringsel für die Nachbarn, die daheim die Blumen gießen. Als Wassersportler war uns aber nach Speisen, die länger satt machen oder einen leckeren Abschluss bilden.

Als sättigend, nahrhaft und regional sollte man fast nur noch Pellkartoffeln mit Quark und Leinöl wählen. Ernährungsphysiologen sind begeistert über diese Kombination von Kohlenhydraten, Eiweiß und mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Wir waren überrascht über die vielfältigen Arten den Quark mit Kräutern und Zwiebeln abzuschmecken. Und überhaupt schmeckten die gereichten Leinöle höchst verschieden – es war eine Freude die Unterschiede der ganz dezenten Röstaromen bei gleichzeitig nussigem Geschmack bewusst wahrzunehmen.



Die andere regionale Spezialität sind die Plinsen, deren namentlicher Ursprung sogar auf das Sorbische zurückgeht. Es gibt sie, neben anderen Arten den Teig anzurühren, zu meist als Eierplinse und gelegentlich als Hefeplinse. Sie kann je nach Bedarf mit herzhaften Zutaten oder lecker süßlich vollendet werden. Zuhause würden wir die Sache despektierlich als schnöden Pfannkuchen bezeichnen. Das ist es aber nicht! In einem Gartenlo-



kal unter uralten Bäumen im Schatten sitzend, mit Blick auf den nahen Fließ, auf dem andere Kanuten in bunten Booten vorbeieilen oder ein Spreewaldkahn-Fährmann (oder gar eine Fährfrau in sorbischer Tracht) mit ruhigen Bewegungen seine/ihre touristische Fracht zur Kaffee- und Kucheneinkehr schiebt, an solch einem Platz, ja, da entsteht dieser Zauber des Spreewaldes: Vor dir wird dieser goldbraun gebackene Pfannkuchen zur Plinse mit Apfelmus, Zimt und Zucker.

Appetit und Geschmack sind sehr subjektive Dinge. Gleichwohl möchte ich meine besten Erfahrungen an dieser Stelle gern weitergeben. Ich kann versichern, dass wir in den genannten Lokalen nicht eingeladen waren oder dass mir gar lebenslange kostenlose Wiedereinkehr versprochen wurde.



Zunächst sind die Hefepflinsen im „Café zur Spreewälderin“ in Leipe hervorzuheben. Anlegen und Bootslagerung im Garten ist kein Problem. Bei unserer Einkehr konnten wir den Chef des Hauses persönlich am Herd beobachten. Aus einer riesigen Schüssel führte er mit einer großen Suppenkelle den ausgereiften Teig der gebutterten Pfanne zu. Erwäh-

nenswert sind aber auch die Eierplinsen mit Zucker und Apfelmus im „Hafenstübchen“ in Schlepzig.

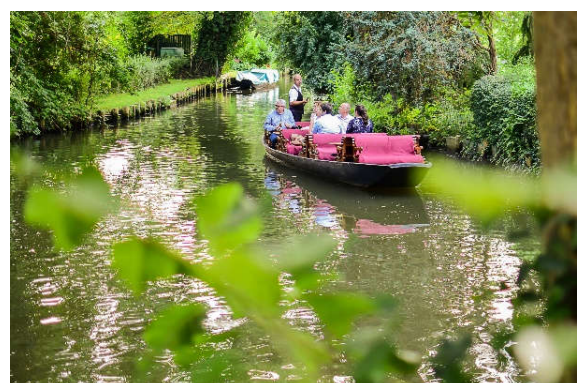


Leider ist die „Holländerwindmühle“ in Straupitz nicht mit dem Boot erreichbar. Diese letzte noch funktionierende Dreifachwindmühle Europas (Korn-, Öl- und Sägemühle) ist einen Besuch wert. Das interessanteste ist die Vorführung des Pressens von Öl aus dem hier in der Nähe angebauten Leinsamen. Im Gartenlokal verspeisten wir unseren besten Quark mit reichlich Leinöl und Pellkartoffeln.



Es mag unglaublich klingen, aber aus elf Urlaubstagen verrät das Fahrtenbuch sieben Mahlzeiten nach vorstehend beschriebenem Muster. Eine Geschäftsidee hätte ich noch: „Paddler-Plinsen“, gleich so mit drei bis vier Stück auf dem Teller. Dann muss man bei Restappetit nicht eine zweite Portion ordern.

Das ist aber nicht alles. In guter Erinnerung bleibt für uns auch, so für zwischendurch, die einfache Schmalzstulle mit leckerer Gurke in Kauper am Irrgarten oder in Burg am Barfußpark.



Und am frühen Abend, wenn in Lübbenau die Tagestouristen wieder in ihren Bussen verschwunden sind und durch nichts mehr gestörte Spiegelungen auf den Fließeln in der Stadt entstehen, dann ist das „Brauhaus Babben“ einen Besuch wert. Ein Glas

naturtrübes Pils und eine Wildschweinbratwurst mit eingelegter Gurke und zweierlei regionalem Senf stärken den Kanuten für den nächsten Tag.



Was bleibt am Ende des schönen Paddelurlaubs? Natürlich habe ich auch immer neugierig zu den Nachbartischen geschaut, mich aber nicht getraut, obwohl die Paddelfreunde sich amüsierten und mich ermunterten. Ich verspreche es: beim nächsten Mal im Spreewald koste ich die Grützwurst, auch die dunkle.

Und überhaupt, bei unserer 132 km langen „Speise-Reise“ durch den Spreewald war es nebenher fast unbemerkt möglich, alle 16 Stempelstellen für das „Spreewaldabzeichen“ zu besuchen und so ganz locker eine Urkunde, einen Bootsaufkleber und eine Anstecknadel zu erringen. Auskünfte dazu gibt es auf der Internetseite des LKV Brandenburg oder bei Sportfreund Rolf Sturtz in Cottbus.

ThomasB

Und weil ich dem Leser nun wohl auch Appetit auf das Paddeln gemacht habe folgen noch ein paar Paddelfotos – viel Spaß damit... und einfach mal wieder hinfahren!

