



Zahlreiche Hofläden bieten in ganz Brandenburg regionale Köstlichkeiten an. Foto: TMB-Fotoarchiv / Steffen Lehmann

08.01.2025 11:55 CET

Typisch Brandenburg!

Typisch Brandenburg!

Von Spreewaldgurken, Leinöl, Spargel und Teltower Rübchen

Was ist typisch Brandenburg? Da fällt Vielen zunächst die berühmte Spreewaldgurke ein, aber es gibt noch mehr Spezialitäten aus der Region, die man unbedingt einmal probiert haben sollte. Hier eine kleine Aufzählung, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt.

Spargel: Das weiße Gold des Frühlings

Der Spargel gedeiht prächtig auf dem märkischen Sand. Rund um Berlin wächst das beliebte Gemüse inzwischen auf einer Fläche von knapp 3.400 Hektar. Im bundesweiten Vergleich wird lediglich in Niedersachsen mehr Spargel angebaut als in Brandenburg. Allein 1.300 Hektar mit insgesamt 15 Höfen gehören zum Spargelanbaugebiet Beelitz. Seit 150 Jahren wird das beliebte Gemüse in und um die Spargel-Stadt geerntet. An der Technik hat sich seitdem wenig geändert. Maschinen gibt es nicht, Spargel wird in Handarbeit gestochen und belastet den Rücken: bis zu 2000 Mal bückt sich ein Erntehelfer täglich. Entlang der „Beelitzer Spargelstraße“ liegen einem die Spargelfelder förmlich links und rechts zu Füßen. Bei vielen Höfen kann man den Spargel nicht nur erntefrisch kaufen, sondern auch direkt essen. "Am Morgen auf dem Feld gestochen und mittags schon auf dem Teller", lautet hier die Devise.

Die berühmte Spreewaldgurke

Genauso bekannt wie der Spargel aus Beelitz sind die Gurken aus dem Spreewald. Sie gibt es mittlerweile in verschiedenen Variationen von klassisch über süß-sauer bis zu Knoblauch. Entscheidend ist die Herkunft, denn nur wo Spreewald drin ist, darf auch Spreewald drauf stehen. Der Name Spreewaldgurke ist geschützt. Wie beim Spargel ist auch bei der Gurkenernte alles Handarbeit. Die Erntehelfer liegen bäuchlings auf einem sogenannten Gurkenflieger, der sich langsam vorwärts bewegt und über ein Transportband verfügt, das die geernteten Gurken dann direkt weiter transportiert. Wie wichtig die Gurke für die Region ist, zeigt die Tatsache, dass es nicht nur einen Gurkenradweg gibt, der 260 km quer durch den Spreewald führt, sondern dass die Gurke auch kreativ genutzt wird, zum Beispiel für die Kosmetiklinie der Spreewald Therme im Kurort Burg.

Die gesunde Kraft des Leinöls

Kartoffel mit Quark und Leinöl, das ist eine ganz traditionelle Mahlzeit im Spreewald und der Lausitz. Das goldgelbe Öl ist aber viel zu schade, um es ausschließlich mit Quark zu essen. Leinöl gehört zu den gesündesten Ölen überhaupt, ist es doch reich an Omega3-Fettsäuren. Es schmeckt leicht nussig und eignet sich auch besonders gut zur Zubereitung von Salaten. In Brandenburg wird es in verschiedenen Manufakturen auf traditionelle Weise hergestellt. Die Leinsaat wird zum Beispiel in der historischen Holländermühle in Straupitz gepresst und ohne weitere Zwischenschritte in Flaschen gefüllt. Natur pur!

Das Teltower Rübchen

Spargel und Gurken sind nicht die einzigen Gemüsespezialitäten, die in Brandenburg Tradition haben. Wirklich einzigartig ist das Teltower Rübchen,

eine kleine zarte Rübenart, die den Namen des zwischen Potsdam und Berlin gelegenen Städtchens Teltow trägt und in dieser Region angebaut wird. Das berühmte märkische Gemüse, das sich schon Johann Wolfgang von Goethe schmecken ließ, wird heute von zahlreichen Spitzenköchen geschätzt. Zu DDR-Zeiten gelangte das für die Region Fläming typische Rübchen allerdings in Vergessenheit und wurde erst nach der Wende erneut entdeckt. Im Jahr 1993 ließ sich der brandenburgische Agrarverband pro agro e.V. den Namen schützen. Leicht angeschwitzt und glasiert, oder als Suppe, das Rübchen lässt sich einfach und schmackhaft zubereiten.

Der Knieperkohl – eine Spezialität des Winters

Das Sauergemüse Knieperkohl ist das „Nationalgericht“ der im Norden Brandenburgs gelegenen Region Prignitz. Er wird von Mitte November bis Anfang März serviert und besteht aus Weißkohl, Grünkohl und blauem Markstammkohl. Die Kohlblätter werden kleingeschnitten, aufgekocht, anschließend ausgedrückt, gesalzen und schichtweise mit Wein- und Kirschblättern in Steintöpfe gepresst. Unter der sich bildenden Flüssigkeit verbleiben die Blätter für vier bis zehn Wochen und vergären dabei milchsauer. Der „Knieper“ ist reich an Mineralstoffen und Vitaminen. Traditionell wird der Kohl mit Kartoffeln und deftigen Beilagen wie Speck oder Kohlwurst serviert. Mittlerweile gibt es aber auch viele weitere Varianten wie Kniepernudeln, Knieper-Auflauf, Cordon-Bleu mit Knieperfüllung und sogar süßer Kohl mit Honig.

Die berühmteste Birne Deutschlands

Selten hat ein Baum die Geschichte eines Ortes so geprägt wie der Birnbaum von Ribbeck. Mit dem Gedicht über den „Herrn Ribbeck auf Ribbeck im Havelland“ und seinen Birnbaum hat der Dichter Theodor Fontane den Ort berühmt gemacht. Die Birne prägt das Dorf daher heute immer noch. Was man Leckeres aus Birnen herstellen kann, ist im „Alten Waschhaus“ an der Kirche zu bestaunen. Hier serviert Marina Wesche stilecht im historischen Waschfrauen-Look ihre berühmten Birnentorten. Von einem der riesigen Tortenstücke werden gut und gerne zwei Gäste satt. Mehr als 200 verschiedene Rezepte kennt sie – mit Schokolade, Eierlikör oder Pfirsichen.

Traditionsreicher Baumkuchen aus Cottbus

Maria Groch war es, die um das Jahr 1819 die Tradition des Cottbuser Baumkuchens begründete. In der Vorweihnachtszeit stellte sie den ersten Baumkuchen her. Schicht für Schicht wurde der Teig über dem offenen Feuer auf einer sich drehenden Walze aufgetragen und mit einem Holzkamm geformt. Ihre Tochter vervollkommnete die Herstellung und durfte sogar den Titel „Kaiserliche Hoflieferantin“ tragen. Im Jahr 1900 eröffnete

Konditormeister Max Lauterbach seine gleichnamige „Conditorei mit Café und produzierte weiterhin nach dem Originalrezept der Maria Groch seinen Cottbuser Baumkuchen. Die heutige Baumkuchenmanufaktur ist im Stammhaus der Conditorei & Café Lauterbach angesiedelt.

Weitere Informationen unter

www.reiseland-brandenburg.de

Die TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH wurde 1998 gegründet. Als Destination-Management-Organisation ist die TMB für die langfristige und nachhaltige Positionierung sowie Entwicklung und Vermarktung der touristischen Angebote im Land Brandenburg verantwortlich. Hierzu zählt insbesondere die Markenführung der touristischen Marke Brandenburg und der damit verbundene Markenprozess. Die Gesellschafter der TMB sind das Land Brandenburg (59 Prozent), die Vereinigung Brandenburgischer Körperschaften zur Förderung der Brandenburgischen Tourismuswirtschaft GbR (36 Prozent) und die Berlin Tourismus & Kongress GmbH (visitBerlin) (5 Prozent).

**TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH, Babelsberger Straße 26,
14473 Potsdam**

Telefon: +49 (0)331 29873-0 | Telefax: +49 (0)331 29873-73
service@reiseland-brandenburg.de | www.reiseland-brandenburg.de

Amtsgericht Potsdam HRB 11403 | Ust-IdNr. DE194533636 Vorsitzender des Aufsichtsrates: Staatssekretär Hendrik Fischer | Geschäftsführer: Dieter Hütte

Kontaktpersonen



Birgit Kunkel

Pressekontakt

Leiterin Unternehmenskommunikation / Pressesprecherin

birgit.kunkel@reiseland-brandenburg.de

+49(331)29873-250



Patrick Kastner

Pressekontakt

Pressesprecher

patrick.kastner@reiseland-brandenburg.de

+49(331)29873-253



Matthias Schäfer

Pressekontakt

Pressereferent

matthias.schaefer@reiseland-brandenburg.de

+49(331)29873-254