

# Die Gärten von Steinhöfel

*Kunstvolles Kochen und ursprüngliches Gärtnern im Brandenburgischen*

VON MICHAEL PÖPPL

Schon vom Dorfrand aus sieht man Schloss Steinhöfel in der Sonne leuchten. Den Zugang zu dem klassizistischen Prachtbau aus dem späten 18. Jahrhundert und dem schönen englischen Landschaftsgarten bewachen zwei stumme steinerne Sphinxen. Neben dem edlen Herrenhaus liegt die alte Schlossgärtnerei. Von hier wurden einst die Bewohner des Gutes und des Hauptgebäudes mit dem notwendigen Obst und Gemüse versorgt.

Nach der Wende verwilderte der Garten – bis sich der Verein „LandKunstLeben“ seiner annahm. Seit 2001 haben Künstler aus Brandenburg und Berlin das Gelände als Ausstellungs- und Arbeitsort entdeckt und wieder in einen guten Zustand versetzt. Heute steht der Garten in voller Pracht. Alte blühende Obstbäume säumen den Rand, bunte Feldblumen, seltene Tomaten- und Salatpflanzen profitieren vom regnerischen Frühling. Die Landschaftsarchitektin Regina Polly gestaltete das Gelände zu einem Kunstlehrgarten und erhielt dafür 2007 den Brandenburgischen Architekturpreis. Jährlich von Ostern bis in den späten Herbst finden im Schlossgarten Feste, Ausstellungen und Projekte statt. In diesem Jahr hat die Künstlerin Sibylle Hofer zur „Rocky Horror Dorf Revue“ geladen. Beim Frühlingsfest fand ein erstes Casting statt, bei dem sich Dorfbewohner mit Kunstschaffenden aus ganz Brandenburg zusammentaten. Beim großen Herbstfest an Halloween werden dann die Ergebnisse vorgestellt.

Durch den Verein sind auch die „Kochenden Gärten“ entstanden. „Die Idee



LANDKUNSTLEBEN E.V. (3)

**Sammeln, staunen und lernen: Kochkurse in Steinhöfel.**

## TIPPS

### **Kochende Gärten**

Die Geschichte und sämtliche Kurse findet man im Internet unter [www.kochendegaerten.de](http://www.kochendegaerten.de)

### **Dorfrevue**

Der Verein LandKunstLeben informiert über seine Veranstaltungen auf der Internetseite [www.landkunstleben.de](http://www.landkunstleben.de)

### **Schlossküche**

Mehr Informationen zum Schloss Steinhöfel finden sich auf der Internetseite [www.schlosssteinhoefel.de](http://www.schlosssteinhoefel.de)

lag nahe, die alte Obstallee nicht nur zu erhalten, sondern auch die Früchte der alten Sorten weiter zu verwerten“, sagt Gerry Kunz, einer der Mitinitiatoren. Gleichzeitig begann die Gruppe mit dem Anbau alter heimischer, auch unbekannter Gemüsesorten im einstigen

Schlossgarten. Seit einigen Jahren bieten die Steinhöfeler auch Kochkurse an. Die Gäste aus ganz Brandenburg und aus Berlin erhalten erst einmal eine Führung durch die Anlage. Während die Kinder begeistert durch den Garten rennen, lernen die Großen, wie weiße und gelbe

Beete, Mangold, Feuerbohnen, Pastinaken oder Topinambur in freier Wildbahn aussehen. Die Besucher dürfen auch verschiedene seltene Tomatensorten probieren – grüne oder schwarze oder Ochsenherzen, wie eine von ihnen wegen ihrer Größe heißt.

Vor dem Kochen geht es auf den Acker. Alles was heute zum Menü gehören soll, wird selbst geerntet: Sauerampfer für die Suppe, Mairübchen für den vegetarischen ersten Gang, Mangold als Beilage für den Hauptgang. „Wir ernten nicht nur in den Beeten, sondern auch daneben“, sagt Gerry Kunz und sammelt den Giersch am Wegrand, eine Pflanze, die bei Gärtnern als Unkraut sehr unbeliebt ist. „Das beste, um das Zeug loszuwerden, ist es zu verkochen, es schmeckt so ähnlich wie Spinat.“

Nach der Ernte stehen alle gemeinsam beim Schälen und Schnibbeln mitten im Garten. „Aus den violetten und blauen Schweden, das sind Kartoffelsorten, kann man ganz tolle lilafarbene Gnocchi machen“, erklärt Kunz. Die Küchenrezepte stammen aus alten Büchern, aber auch von den Steinhöfeler Nachbarn. Über eine alte Dame kam Gerry Kunz zum Beispiel an die Zubereitung von Kirschkümpfen, einer Kirschsuppe, in die eine Art Spätzleteig eingezogen wird.

Bis zum frühen Abend haben sich alle Teilnehmer näher kennen gelernt und unterhalten sich quer über die große Gartentafel beim Wein. Wind kommt auf, die Obstbäume rauschen leise, ein paar dicke Wolken ziehen näher. „Wenn es zu regnen anfängt, ziehen wir einfach ins Gewächshaus um“, beruhigt Kunz die Gäste.