

Ein Bauernhof bei Ihlow, ein Trecker mit leichten Gebrauchsspuren und ein schönes Exemplar eines Bunten Bentheimer Landschweins. Hinter ihm der Mann, der es füttert: Bauer Hans-Dieter Querhammer (l.) und der Mann, der es später einmal „serviert“: Fleischer und Restaurantchef Jürgen Apel aus Hohenseefeld



Ein Wochenende im Niederen Fläming

Weites Land, schöne Dörfer und eine kleine Schweinerei aus Hohenseefeld

Sie gelten als genügsam und stressresistent. Sie vermehren sich gern. Die Körper langgestreckt, schmales Becken, süße Schlappohren. Es dürfte klar sein, dass es sich hier selbstredend nicht um eine Kurzbeschreibung der einheimischen Bevölkerung im Niederen Fläming handelt. Die Rede ist vielmehr von neulich „Zugereisten“. Die Bunten Bentheimer sind eine selten gewordene Landschwein-Rasse, die bei Hohenseefeld, im Herzen der Region, seit 2011 und dank des Engagements von Fleischer Jürgen Apel wieder gezüchtet wird. Mit ihren unregelmäßigen schwarzen Flecken auf dem hellgrauen Borstenkleid sehen sie zwar ein bisschen aus wie von der hiesigen Kita-Gruppe bemalt. Aber eins sind sie ganz sicher: ein weiterer Mosaikstein, der sich gut in diese ziemlich weite, ruhige und überwiegend ländlich geprägte Region südlich von Potsdam und Berlin einfügt. In einen Landstrich, der neben Wandern, Radeln und Skaten auch im kulinarischen Bereich (Beelitzer Spargel, Teltower Rübchen, Fangfrisches aus dem Fischerdorf Mellensee ...) auf regionale Identität setzt.

Das hügelige Burgenland des Hohen Flämings rund um Ziesar und Bad Belzig haben wir bereits 2012 im Rahmen dieser Serie porträtiert. Ähnlich die Spargelregion um Beelitz. Heute sind wir noch ein Stückchen weiter südöstlich unterwegs: im flachwelligen Niederen Fläming zwischen Kloster Zinna, Jüterbog und Dahme/Mark. Wir streifen mit Ihnen zudem durch Teile des Baruther Urstromtals und bücken mal kurz aus – quasi als willkommene hochsommerliche Erfrischung – in die Mellenseer Wasserwelten. Die Flämingregion war übrigens schon immer offen für „Zugereiste“. Da wären die Zisterzienserermönche, die das Land kultiviert haben und u. a. mit der Klosteranlage in Zinna ein bedeutendes kulturhistorisches Erbe hinterlassen haben. Ebenso die Flamen – mithin die Namensgeber der Region – die einst hier und in hoher Zahl als Kolonisten siedelten.

Wir haben uns das Städtchen Dahme/Mark als zentralen Punkt für unsere heutige Tour ausgeguckt. Weil in und um diese, auf eine über 800-jährige Geschichte zurückblickende Gemeinde vieles zusammenläuft, was so typisch ist für die Gegend. Zuallererst: die Fläming-Skate, das flotte Dahingleiten auf Rollen über zwei bis drei Meter breite Asphaltpisten, von den Fans „Black Ice“ genannt. 230 Streckenkilometer, unterteilt in acht Rundkurse aller Schwierigkeitsstufen, erwarten Sie zwischen der Skate-Arena Jüterbog, Ort zahlreicher internationaler Wettbewerbe, bis rüber nach Baruth und Dahme. Der Rundkurs Nr. 7 über Dahme, Wahls-



Eine weitläufige, parkähnliche Landschaft mit vielen schönen Häusern, historischen Werkstätten, Museen, pfliffigen Läden und gemütlichen Cafés – das ist der Charme des „Manufakturorfes“ Baruther Glashütte



Wer sich auf den Niederen Fläming einlässt, sollte die Gegend zu Fuß, per Bike oder Skates erkunden – und den Blick offen haben für alles, was da steht und blüht am Wegesrand: wie dieses Feld aus Sonnenblumen

FOTOS: Michael Handke/many/SUPERBIL



Schöner Blick auf die Türme der St. Nikolai Kirche, einem Wahrzeichen des mittelalterlich geprägten Jüterbog. Die Stadt blickt auf eine mehr als tausendjährige, reiche Geschichte zurück

Wussten Sie, dass Luthers Thesen ihren Ursprung in Jüterbog haben?

Fortsetzung von Seite 11

lich ins Baruther Urstromtal und sollte auf alle Fälle einen Stopp in Glashütte beinhalten.

Das europaweit einzigartige Denkmalensemble der Baruther Glashütte ist nicht nur Museum, sondern auch eine in sich stimmige Erlebniswelt. Glasmacher und allerlei andere Kunsthandwerker zeigen im Ambiente historischer Ateliers ihr Können. Es gibt in diesem „Manufakturdorf“ etliche Mitmach-Angebote, etwa beim Glasblasen, nette Läden zum Bummeln und Shoppen und hübsch gelegene Cafés (Übersicht aller Angebote via www.museumsdorf-glashuette.de).

Von hier aus sind es nur knapp 30 Minuten Autofahrt ins „Blaue Paradies“ rund um Mellensee. Streng genommen liegt das nicht im Niederen Fläming, sondern in Teltow. Aber da hier sommerliche Abkühlung an Seen (mangels Seen) nicht so gegeben ist, ist das ein durchaus sinnstiftender Tipp. Angeln, Surfen, Segeln (z. B. Opti-

Segelkurse über den örtlichen Wassersportclub, www.wsc-mellensee.de) – und natürlich herrliches Baden in den beiden Strandbädern am 220 Quadratmeter großen Mellensee sind möglich. Und wenn der Wirt Ihrer Wahl im Niederen Fläming auf regionale Produkte setzt, kommt vielleicht sogar dessen Fisch fangfrisch von hier: aus den Netzen der Traditionsfischer vom Mellensee!



Hier essen Sie gut

Apels Alte Mühle ist vieles: ein feines Restaurant, ein gemütlicher Biergarten, bisweilen sogar eine Event-Location. Und kulinarisch ganz sicher ein Highlight in der Gastro-szene des Niederen Fläming. Dafür stehen auch Niels Mielke und Jacqueline Klopp, die perfekt verarbeiten, was u. a. die eigene Fleischerei oder regionale Zulieferer beisteuern. Chausseestr. 12, Hohen-seefeld, Tel.: 033744/60341, www.apels-alte-muehle.de

Kotelett vom Bentheimer Schwein

In „Apels Alter Mühle“ verfeinert man die Sauce mit einem kräftigen Schuss Altbier



Zutaten für 2 Personen

• 500 g Kotelett vom Bentheimer Schwein • 300 g Kartoffeln • 400 g grüner Spargel • 80 g Butter • 4 EL Semmelbrösel • 2 Zweige Rosmarin • 2 Knoblauchzehen • 1 Flasche Altbier (0,5 l) • 2 EL Akazienhonig • 2 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Kotelett anbraten, mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Mit Honig einstreichen und im Ofen bei 150°C ca. 5-7 Minuten fertig garen. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Einen guten Schuss Altbier in die noch heiße Pfanne geben, restliches Bier zum Essen servieren. Fond aufkochen und ein kaltes Stück Butter unterrühren.

2. Kartoffeln waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren. Ofenfeste Pfanne mit Olivenöl

ausfetten, den Boden mit Salz bestreuen. Die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen. Rosmarin und Knoblauch grob zerteilen und ebenfalls in die Pfanne legen. Im Ofen bei 130°C ca. 30-40 Minuten goldbraun backen.

3. Spargel putzen und im Salzwasser kurz kochen. Mit Eiswasser abschrecken, trocken tupfen. In einer Pfanne Butter schmelzen lassen und den Spargel anbraten. Die Semmelbrösel dazugeben und goldbraun braten.

Und zum Nachtisch ...

Feine, im Fläming Klemmkuchen genannte, Waffeln – am besten, wenn nach traditioneller Art im Klemmkucheneisen auf offener Flamme gebacken!

