

Pfannentausch-Zeit

In Beelitz gibt's ein Leben nach dem Spargel. Dann werden in der „Alten Brauerei“ Pfifferlinge aufgetischt

LARS GROTE

In Beelitz gibt es ein Leben nach dem Spargel. Sagt Peter Wardin. Der muss es wissen. Denn er ist in der neunten Generation Gastwirt am Orte. Diese Saison, sagt der joviale Inhaber des Gasthofes „Zur alten Brauerei“ – und seine kleinen Augen blitzen leidenschaftlich, wie immer, wenn er über Spargel spricht –, diese Saison war überragend. Eine der besten überhaupt, präzisiert er einen Wimpernschlag später. Man habe den Stangen quasi beim Wachsen zusehen können. Und was kommt jetzt – nun, da am Johannestag die Ernte des legendären Beelitzer Edelgemüses für dieses Jahr offiziell eingestellt wurde? „Jetzt kommen die Pfifferlinge“, antwortet Wardin.

Ururopa, Uropa und Opa brauten Bier

Eine haushohe Tanne hat sich auf dem Hof der „Alten Brauerei“ breit gemacht, in ihrem Schatten sekundiert von einer schmächtigen Birke. Ringsherum Holztsche, darauf kleine Vasen. Violette, rote, gelbe Blumenkelche lugen heraus und recken sich dem Sonnenlicht entgegen. Efeu rankt am schlichten Vorderhaus empor, das 1956 nach einem Brand neu errichtet wurde. Architektonisches Juwel dieses Ensembles ist jedoch das Schankhaus, ein Fachwerkgemäuer auf der Hinterseite des Hofes, das bis 1953 den Ahnen von Peter Wardin als Stallung fürs Vieh diente.

Es ist ein wohliger warmer Tag, da spielt sich das Leben im Hof ab. Nahe der Birke sitzt eine junge Familie mit zwei kleinen Kindern am großen Tisch. Ein älteres Ehepaar tut sich an einem Schoppen Rebensaft göttlich. Peter Wardin führt acht Weine auf seiner Karte, alleamt stammen sie aus dem Südwesten der Republik, die meisten aus dem Anbaugbiet der Nahe. „Für Tropfen aus dieser Region habe ich eine Leidenschaft entwickelt“, schmunzelt der Wirt. Sein schmales Bärtchen hebt sich zuversichtlich über den lächelnden Lippen. „Das wird schon mit den Pfifferlingen“, sagt er, den Blick auf die Stammkundschaft gerichtet, „99 Prozent unserer Gäste kommen

regelmäßig wieder“. Vierzig Jahre alt ist der burschikose Beelitzer, und seine Vitalität verleiht

Peter Wardin kennt das Leben eines Gastwirts nach der ruhmreichen Spargelsaison seit mittlerweile zehn Jahren.

Früher, bis 1925, haben sein Ururopa, Uropa und Opa hier noch Bier gebraut. Peter Wardin hat in alten Zertifikaten gelesen und ist zu dem Schluss gekommen, dass diese Tradition etwa 1650 ihren Lauf genommen hat.

dem er heute mit seiner Frau wohnt, nichts anhaben konnte. 1990 machte sich Wardin daran, den Gaststättenbetrieb wieder aufzunehmen, der zuvor seit 1953 durch staatliche Verordnung ruhen musste. Die Planwirtschaft bestimmte, wo öffentlich gespeist werden konnte.

„In den ersten Jahren war es nicht leicht, den Betrieb zu eta-

Schülerinnen, springen vor allem an Wochenenden in die Bresche. „Wenn der Laden brummt, schält Mutter noch Kartoffeln und Vater holt den Spargel“, erzählt der Hausherr. Derzeit kommen zwei Festangestellte hinzu. Letztes Jahr war es nur einer, „denn da habe ich selber noch oft hinter der Theke gestanden“.

Alles kommt frisch aus der Gegend: Kräuter aus dem Garten, Wild aus Stücken, Fische aus dem Seddiner See, Kaninchen, Kartoffeln und selbstverständlich der Spargel aus Beelitz. Nur die Pfifferlinge, die holt der Chef vom Großmarkt. Sich auf die Pilzsaison vorzubereiten, dauert eine Weile. Nach dem 26. Juni wurden die Spargelpfannen und großen Kartoffeltöpfe aussortiert, momentan stattet das Personal die Küche mit kleineren Pfannen für die Pfifferlinge und beispielsweise einem Salamander zum Überbacken aus. Ab dem 5. Juli steht das Gerät parat, um Mahlzeiten vom Matjesfilet für knapp 13 Mark bis hin zum Filetteller mit Pilzen, passender Sauce und Kartoffeln für 28 Mark zuzubereiten.

Wenn dem Wirt das Fass über den Fuß rollt

Hin und wieder kehrt Peter Wardin auch gerne in anderen Restaurants ein, bevorzugt in ausländische: „Als Gast bin ich sehr unkompliziert“, sagt er, „denn ich weiß, wie schwierig es für das Personal ist, den Eindruck von Leichtigkeit zu verkörpern.“ Ein Beispiel aus dem eigenen Hause? „Es muss ja nicht jeder mitbekommen, dass dem Wirt hinter der Theke gerade das Bierfass über den Fuß gerollt ist.“

Nur beim Thema McDonald's verliert der sonst so umgängliche Beelitzer die Contenance: „Von einem lauwarmen Fleischklops wird doch keiner satt.“ Da redet man mit Peter Wardin doch lieber über Spargel. Oder, wenn es an der Zeit ist, über Pfifferlinge.



Vorm Schankhaus: Peter Wardin und Nichte Susanne Liß, die am Wochenende mithilft.

FOTO: AUTOR

ihm die Suggestionskraft eines Überzeugungstäters. Man glaubt ihm, dass es mit den Pfifferlingen in Beelitz klappt. Denn

Auf diese Zeit datiert er auch die Grundsteinlegung des Schankgebäudes, dem die Feuersbrunst des Vorderhauses, in

blieren“, erzählt Wardin. „Wir hatten zunächst nur Beelitzer als Kundschaft, und die wollten natürlich das ausprobieren, was ihnen 40 Jahre lang vorenthalten wurde: Die Küche außerhalb Osteuropas.“ Erst 1996 konnte Peter Wardin sicher sein, dass sein Angebot angenommen wird. Die Mehrzahl der Gäste reist mittlerweile aus Potsdam und Berlin an.

In der Spargelsaison müssen in der Küche schon mal 90 Kilogramm des Gemüses verarbeitet werden. Wardins Frau, die nebenher noch ein Jeans-Geschäft führt, hilft zeitweilig mit. Auch seine zwei Nichten, beide noch

Brandenburg à la carte

Wo es sich hierzulande gut speisen lässt, erfahren Sie, liebe Leser, auf dieser Seite. Unser Tipp vom 17. Juni: der „Julius Hof“ in Groß Briesen. Wir wollten wissen, was sich hinter dem brandenburgischen Burgendreieck verbirgt. Klarer Fall: Burg Rabenstein, Burg Eisenhardt, Schloss Wiesenburg. Gewonnen hat **Walpurga Meier** aus **Belzig**. Guten Appetit beim Drei-Gänge-Menü und viel Spaß in der schönen Groß Briesener Gegend!

PREISFRAGE

Auf welches Datum fällt der Johannestag, an dem die Spargelsaison offiziell beendet wurde? Wer die richtige Antwort auf einer Postkarte bis 11. Juli an uns schickt, kann ein Essen für zwei Personen im Werte von 100 Mark in der „Alten Brauerei“, Mühlenstraße 30, 14547 Beelitz (Telefon 033204/35777) gewinnen.

Unsere Anschrift:

Märkische Allgemeine
Kennwort:
Brandenburg à la carte
PF 60 12 47, 14411 Potsdam