

Spargel bis Johannis

*Im Gasthaus „Zur Alten Brauerei“
in Beelitz ist Hochsaison.
Bis im Hof die Kirschen rot sind*

ROBERT RUDOLF

Jetzt sitzen sie im Schatten und ruhen aus. Sie liest die Karte, er ist ein wenig erschöpft. Vielleicht sind sie gerade über den Kirchplatz geschlendert, vielleicht auch durch die handtuchschmale Mauerstraße gelaufen, auf der man Beelitz in einer halben Stunde umrunden kann. Ganz gewiss aber sind sie die Mühlenstraße hochgekommen, am Jeans-Geschäft vorbei, am wilden Wein, der die Fassade von Haus Nummer 30 vollständig überwuchert hat, um dann spontan durch die Toreinfahrt einzubiegen. Sonst würde die Frau ja nicht im Hof unter einer Balustrade sitzen, den Wirt Peter Wardin zu sich rufen und diesen bemerkenswerten Satz sagen: „Das ist einer von diesen Gasthöfen, von denen man sich immer wünscht, dass man sie bei einem Spaziergang unverhofft entdeckt.“ Ihr Mann nickt.

Später wird Wardin mit einem Lachen in den Augen beteuern, er habe die beiden nicht extra herbestellt. Und wenn schon, denkt man da, es würde trotzdem stimmen.

Wer aus dem Dunkel des Torbogens heraustritt, befindet sich in einer anderen Welt. Der Kirschbaum blüht, das Fachwerk hängt vor Altersmüdigkeit ein bisschen durch und in der Luft liegt leichter Spargelduft. Man denkt an Wilhelm Busch, an Witwe Bolte und an Leh-

rer Lempel. Wenn Peter Wardin sich in seinem Postkartenidyll umsieht, denkt er an eine turbulente Spargelhochsaison, an den gespannten Sommer danach und an den Winter, in dem sich wieder alles nur noch um das Eine drehen wird: Die morschen Gemäuer so gut es geht, in Stand zu halten. Erbe verpflichtet. Schließlich ist Wardin der Wirt in neunter Generation. Wenn auch erst seit 1991, als er etwas plötzlich und unverhofft die verschüttete Familientradition wieder aufnahm und seinen Beruf als Schlosser an den Nagel hängte.

Er sah seine Zukunft in den zerbröselnden Hinterlassenschaften seines Großvaters. Dazu gehörten die Hofgebäude aus der Mitte des 17. Jahrhunderts, die nicht nur Brände und andere Katastrophen überlebten, sondern auch die Abrisswut der späteren Eigentümer. Paradoxe Weise war es der Mangel, der den Fachwerkbau gerettet hat. „Erst kam der Krieg, dann fehlte es in der DDR an Material für Neubauten“, sagt Wardin. So blieben die Pferde- und Schweineställe ebenso stehen wie die Schlafstätten für polnische Wanderarbeiter, die es auch früher schon ins Brandenburgische zog. In der Familienchronik hat Großvater August Mahlow jedoch nicht nur einen Platz als Traditionsbewahrer wider Wil-



Gleich tritt die Witwe Bolte durch die Tür: Der rustikale Innenhof mit Fachwerk und Kirschbaum. FOTO: ROBERT RUDOLF

len erhalten, er gilt zugleich als Visionär. Als Mitbegründer einer Genossenschaft macht er in den 1930ern kräftig Werbung für den Beelitzer Spargel. Wenigstens in Berlin, wo sich die Qualität des Edelgemüses bald herumspricht. Spätestens nach dem 17. Juni 1953 ist es allerdings vorbei mit dieser gegliückten Verbindung. Der Gasthof wird zwangsweise geschlossen und auf den Feldern wachsen fortan nur noch Kartoffeln, erzählt Peter Wardin. Erst nach der Wende erlebt der Beelitzer Spargel seine Wiederauferstehung.

Die wilde Kirsche im Hof zeigt Wardin, wie es um den Spargel steht. Gerade blüht sie weiß, das ist das Startsignal. Ein wenig früher als in den Vorjahren trudeln in der Küche die Bestellungen ein: Spargel pur (16 Euro), in Schinkeneierkuchen und mit Kotelett (14,80 Euro). Die Klassiker dominieren die Speisekarte. Was Spargelklassiker sind, hat der Chef des Hauses aus Zeitungen erfahren, aus ziemlich alten. Lediglich Zander (18,50 Euro) hat er neu ins Programm aufgenommen. „Das passt besser, als wir anfangs dachten.“

Für ausgefallenerere Wünsche jedoch ist an drei Herden schlicht kein Platz. Ohnehin verlangen die Berliner und die Potsdamer, von denen die „Alte Brauerei“ ja lebt, in erster Linie Bodenständiges. Wenn an den hohen Feiertagen, zum Muttertag oder am 1. Mai, der Hof aus allen Nähten platzt, die 150 Stühle belegt sind, haben Wardin, seine Frau und die drei Köchinnen anderes im Kopf, als fünf bis sechs verschiedene Soßen hervorzuzaubern. Das wäre schlicht der Wahnsinn. In einer guten Saison lässt Wardin nebenan knapp 4,5 Ton-

nen Beelitzer Spargel schälen. Den muss er mittlerweile bei zwei bis drei Bauern kaufen, der Spargelhunger der Berliner wächst und wächst. Dass es einmal knapp werden könnte, glaubt Wardin nicht. Im Gegenteil. Wenn das Wetter so bleibt wie im Moment, ist eher mit einer regelrechten Schwemme zu rechnen. Und so außergewöhnlich ist es im Übrigen auch nicht, dass sich die Stängel schon so früh aus dem märkischen Sand schälen, hat Wardin recherchiert. Im Ort heißt es, bereits in den 1940er Jahren sei dieses Phänomen zu beobachten gewesen. So wird es wohl wieder eine quirlige Zeit werden. Erst wenn im Hof kleine reife Früchte zu sehen sind, ist es damit vorbei: „Kirschen rot – Spargel tot, heißt es im Volksmund und das stimmt auch.“ Pünktlich zu Johannes, das ist der 24. Juni, kommt eine neue Karte auf den Tisch, da ist Wardin eisern. Natürlich könnte man noch länger die helle Wurzel auftischen, doch das kann schnell eine Holzige Angelegenheit werden. Stattdessen gibt es Entenbrust mit Pfefferlingen und Wild. Die Menge hängt von der Hitze ab, wer will schon einen Hirschbraten bei fast 40 Grad im Schatten verdrücken. Das geht bis Ende September. Dann steigen dem Wirt die Handwerker wieder aufs Dach.

INFO

Gasthof „Zur Alten Brauerei“, Mühlenstraße 30, Beelitz (Potsdam-Mittelmark). Bis Ende September täglich von 12 bis 22 Uhr geöffnet. Um telefonische Anmeldung an Feiertagen und Wochenenden wird gebeten: ☎ 033 204/ 357 77.