



**SPITZENPRODUKTE** Wasser Zeitung im Auftrag der Leser im Land unterwegs



In aller Munde

Nicole schmecken die Brandenburger Lebensmittel: „Wenigstens ein Höhepunkt am Tag.“

**+++ HITLISTE +++**

1. Spreewälder Gurke +++
2. Beelitzer Spargel +++
3. Obst aus Werder +++
4. Tomatenketchup aus Werder +++
5. Joghurt aus Elsterwerda +++
6. Karpfen aus Peitz +++
7. Lausitzer Leinöl +++
8. Wurst aus Eberswalde +++
9. Meerrettich aus dem Spreewald +++
10. Rübchen aus Teltow

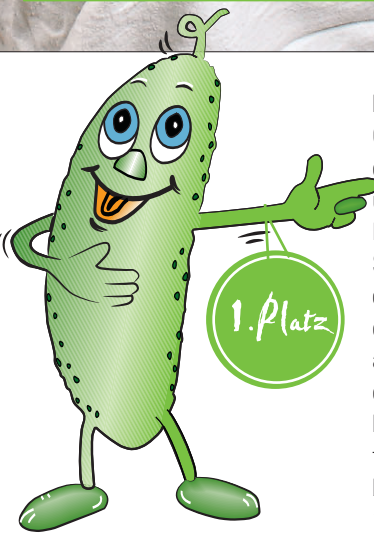
**Brandenburg steckt voller Überraschungen – auf landwirtschaftlichem Sektor. Dies bestätigte die Grüne Woche Mitte Januar eindrucksvoll. Sie war der Anlass für eine Rundreise der WZ durchs Land. Ziel: Wo sind Spitzenprodukte zu finden?**

Pawlow hat an allem Schuld. Um 1900 fand er heraus, dass der Speichelfluss von Hunden bereits beim Anblick der Nahrung beginnt. Auch unseren Redakteuren und Fotografen lief stets das Wasser im Munde zusammen – schon bei Nennung der als nächstes anzustuernden kulinarischen Kostbarkeit.

Bewährtes ist in Brandenburg ebenso zu finden wie Exotisches. Beim Kosten und Schmecken, Riechen und Befüh-

len der Produkte wurde schnell klar: Das Land hat wahre Gaumenfreunden zu bieten. Ob Spargel aus Beelitz, Rübchen aus Teltow, Karpfen aus Peitz oder Eberswalder Wurst – Lebensmittel aus Brandenburg gehören beim Einkauf mit in die Tüte. Eine Exklusivumfrage der Wasser Zeitung in Berlin und Brandenburg ergab, dass die Spreewälder Gurke die unangefochtene Nummer 1 ist – siehe Hitliste. Doch was gibt der Spreewaldgurke ihren außergewöhnlichen Geschmack?

**Das Spreewaldsymbol**  
„Zum einen schaffen der schwarze, humusreiche Spreewaldboden und das besonders eisenhaltige Wasser der Region, die für Gurken, welche als Rankengewächse eine ständige



Wasserzufuhr brauchen, ideale landwirtschaftliche Bedingungen“, sagt Cornelia Rosner, Geschäftsführerin der Firma „Spreewaldmüller“ aus Lübbenu. Und dann natürlich die Geheimnisse der Verarbeitung. Im Spreewald werden Rezepte von Generation zu Generation weitergegeben. Von alters

her werden nur frische Kräuter und Gewürze verwandt. Im Rezept „liegt der Segen der Kombination von süß und sauer“, wie Rosner es ausdrückt. Die Herkunft der Gurke ist rätselhaft. Sie trägt den lateinischen Namen cucumis sativus und ist eine Gattung der Kürbisgewächse. Fest steht, dass auf europäischem Boden den Griechen die Gurke schon als Tafelgemüse bekannt war. Einige Jahrhunderte später tauchte sie dann im Osten Europas bei den Slawen auf, um zwischen dem 16. und 17. Jahrhundert endlich in hiesigen Gemüsebeeten zu landen.

**Unter „Patentschutz“**  
Slawische Völker entdeckten die Milchsäuregärung, die das Gemüse lange haltbar und damit lagerfähig macht. Seit 1999 besitzt die Spreewaldgurke Markenschutz.

**TRENDSETTER**

**Bewährtes**  
Die Eberswalder Fleischwaren sind bekannt für ihre Bockwürste und **Wurstchen**. Jetzt gibt's die knackigen Snacks auch mit Obst – in den Varianten **Birne, Apfel, oder Pflaume**.



**Deftiges**  
Nach Chili-, Brennessel- und Algen-Käse gibt's nun auch **Rotwein-Uckerkaas** aus der Bauernkäserei Wolters im Uckerland.



**Exotisches**  
Aus der Klosterfelder Senfmühle kommen neben Kräutern, Gewürzen und Senflikören mehrere neue Variationen des Scharfmachers:  
**Pflaumensenf, Orangensenf und Holundersenf.**



**Krümeliges**  
Am Stand von Bäcker Plentz aus Schwante locken Düfte von Backwaren aus Champagnerroggen. Und ganz neu im Sortiment: **Brot mit Bärlauchkräutern.**



**Süßes**  
Immer mehr Liebhaber entdecken **Konfitüre** für sich – mit 65 Prozent Fruchtanteil.



**STIMMEN AUS BERLIN UND BRANDENBURG**



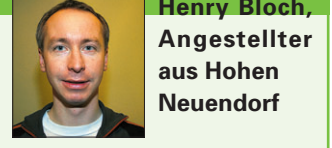
**Stephanie Gräber, Krankenschwester aus Nauen**  
Lebensmittel aus der Region habe ich eigentlich schon immer gemocht – speziell den Tomatenketchup aus Werder. Doch seit ich selbst einen kleinen Sohn habe, achte ich noch mehr auf Qualität. Und da bin ich mit unseren Produkten gut beraten.



**Erika Luedtke, Buchhalterin aus Dallgow-Döberitz**  
Ursprünglich stamme ich aus Nordrhein-Westfalen. Doch seit ich vor mehr als 30 Jahren nach Berlin gezogen bin, schwöre ich auf Produkte von hier. Heute lebe ich in Brandenburg. Klar, dass ich als Spargelfan immer zum Beelitzer greife.



**Nico Schöffer, Hochbaupolier aus Berlin-Charlottenburg**  
Spreewälder Gurken habe ich immer im Einkaufskorb. Und nach Curry rotweiß auf dem Bau zu Mittag, esse ich häufig noch einen Joghurt. Der Cremige von der Firma Campina aus Elsterwerda schmeckt mir dann besonders gut.



**Henry Bloch, Angestellter aus Hohen Neuendorf**  
Da ich ein Ostberliner Kind bin, sind mir Lebensmittel aus dem Umland vertraut. Auf den Tisch kommen Obst aus Werder und die Eberswalder Wurstchen. Beim Fisch bin ich auch auf den Geschmack gekommen: Peitzer Karpfen muss es sein.

**PREISFRAGE**

**In welcher Stadt ist Spreewaldmüller zu finden?**  
Einsendungen unter dem Kennwort „Gurke“ bis 1. April an: SPREE-PR, Märkisches Ufer 34, 10179 Berlin.  
**Preise**  
Auf die Gewinner warten vier Präsentkörbe mit verschiedenen Gurkenvariationen aus dem Hause Spreewaldmüller.