



Gemeinsam am Herd: Bloggerin Monika Fuchs, die Köche Matthias Hirsemann und Kathleen Nowak, Spion Björn Gäde, Blogger Petar Fuchs und Spionin Jenny Freyer (von links). Fotos: Anke Schleusner-Reinfeldt

Wildes Kochen im Kletzer „Seeblick“

Küchenspione und Blogger schauen im November im Landguthotel in Töpfe und Pfannen

Bei den Küchenspionen ging es im November „Wild“ zu. Björn Gäde und Jenny Freier schauten mit den Genuss-Reise-Bloggern Monika und Petar Fuchs im Kletzer „Seeblick“ in Pfannen und Töpfe. Der traditionelle „Treiberschmaus“ kam auf den Tisch.

Von Anke Schleusner-Reinfeldt
Kletzer • Fast schon etwas wehmütig eröffnete Küchenspionin Jenny Freier die November-Kochrunde im Kletzer Landguthotel „Seeblick“. Es war das vorletzte Mal, dass die Tourismusmanagerin der Verbandsgemeinde Elbe-Havel-Land zusammen mit Björn Gäde vom Leader-Management der Lokalen Aktionsgruppe Elb-Havel-Winkel in Töpfe und Pfannen schaute, um mit der Aktion auf die kulinarischen Reize der Region aufmerksam zu machen. Umso größer ist aber auch die Vorfreude, dass nun bald der Kalender 2019 mit den zwölf Gerichten von Hobby- und Profiköchen gedreht wird. Und auch im landesweiten Wettbewerb um den Tourismuspreis „Vorreiter 2018“ steigt die Spannung: Die Küchenspione gehören zu den zehn von 27 Beiträgen, die es in die Endrunde geschafft haben. Und der Publikumspreis ist auch noch zu vergeben – unter www.elbhavelwinkel.com, Rubrik „Service“, Küchenspione kann man noch bis zum 27. November voten.

Der letzte Termin des Jahres führt die Spione – dann ist die Kultur- und Tourismusbeauftragte Martina Heinrich aus dem Havelberger Rathaus als dritte Spionin wieder mit dabei – nach Molkenberg, wo zusammen mit der Sagenfigur Frau Harke ein kulinarischer Leckerbissen auf den Tisch kommt.

Im Kletzer „Seeblick“ ist es ein traditionelles Gericht, bei dessen Zubereitung sich die beiden Köche Kathleen Nowak und Matthias Hirsemann über die Schulter schauen lassen: Treiberschmaus. Gastwirt Maik Kleinod stimmt die Spione und die beiden Blog-

ger Monika und Petar Fuchs aus Bayern darauf ein: Mit dem Jagdherrenteller und der Wildplatte Diana gehört der Treiberschmaus zu den drei Wildgerichten, die auf der Speisekarte stehen. Schon vor vielen Jahren gab es ihn: Nach der Jagd wurden Nieren und Herz des erlegten Wildes von den Jägern an die Treiber – einst arme Bauern – als Dank für die Hilfe verteilt. „Wildgerichte erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Das Bewusstsein der Menschen, wo das Produkt herkommt, wächst. Und bei Wildgerichten hat man Bio pur“,

sagt Maik Kleinod, selbst Jäger. Damit das Wild überhaupt auf den Teller kommen darf, sind strenge Vorschriften einzuhalten: Sowohl eine Untersuchung des Fleisches als auch eine akribische Dokumentation sind nötig. Erst dann können sich die Köche an die Verarbeitung machen.

Die Erfolgsgeschichte des einstigen „Bombers“

Und die erlebten die Spione und Blogger mit, halfen beim Schälen der Äpfel und Kartoffeln, beim Pellen der Zwiebeln

und beim Braten der Leber. Die stammt von einem Rotkalb. Angerichtet mit Kartoffelpüree, gebratenen Zwiebel-Apfelringen an Rotweibirne mit Preiselbeersahne war es nach nur einer halben Stunde Arbeit ein Gaumenschmaus.

Nebenbei hörten sie von Maik Kleinod, wie sich der „Seeblick“, schon 1890 als Bauernhof mit Bewirtung und Übernachtung bekannt, in den zurückliegenden Jahren entwickelt hat: Schon zu DDR-Zeiten als „Bomber“ eine vor allem bei Soldaten beliebte Gastwirtschaft mit mehrfach Tanz pro

Woche, lief es nach der Wende schleppend und Mitte der 90-er Jahre war Schluss. Als Bauunternehmer Maik Kleinod sich dafür interessierte, war das Gebäude schon fast eine Bauruine, die er abreißen wollte, um einen Supermarkt zu errichten. Aber im Gemeinderat wünschte man sich eine Gaststätte. Die Idee reifte und 2003 eröffnete der „Seeblick“ mit Gaststube, Jägerzimmer, Saal und acht Zimmern zum Übernachten. Stillstand gab es seitdem nie. 2010 wurde nebenan ein neugebautes Bettenhaus eröffnet: Im Untergeschoss haben sich

Ärzte niedergelassen, oben gibt es 19 Hotelzimmer und zudem ein behindertengerechtes Zimmer im Untergeschoss. Somit können 60 Gäste übernachten. Dass die Auslastung bei 65 Prozent liegt, freut den Gastwirt, dessen Frau Kathrin auch zum Team mit insgesamt 20 Mitarbeitern gehört. 2014 wurde ein Wintergarten angebaut und 2015 ein Spielplatz eröffnet.

Angetan vom Essen und allen kleinen Schätzen

Vom Gaumenschmaus in Kletzer werden die Blogger auf ihrer Webseite im Internet www.travelworldonline.de berichten. Und nicht nur, dass sich ein Besuch im Elbe-Havel-Winkel wegen der guten Küche lohnt, sondern auch wegen der anderen Angebote. Denn die beiden Genuss-Reise-Blogger, die schon 2017 in der Altmark westlich der Elbe unterwegs waren und schon 45 Länder der Welt bereist haben, sind angetan von den kleinen Schätzen, die der Elb-Havel-Winkel östlich der Elbe zu bieten hat. Jenny Freier stellte für sie ein schönes Zwei-Tages-Programm zusammen: Dazu gehörte Buttern mit Edith Läufer im Kletzer Hofmuseum, Wandern mit Steinborns auf dem Fledermauspfad, Rundflug von Scharlibbe aus über die Region, des Havelberger Doms, der Sandauer Kirche und des Schönhäuser Bismarck-Museums. „Der Besuch des Elb-Havel-Winkels lohnt sich wirklich sehr!“, so das Fazit. Dem Ehepaar Fuchs ist es wichtig, seinen Lesern authentisch und ehrlich von Reisezielen zu berichten. „Wir wollen nicht von einem Höhepunkt zum nächsten hasten, sondern in die Region eintauchen, Land und Leute und das regionale Essen kennenlernen.“ Ob nun Treiberschmaus, das traditionelle Herstellen der Butter, die Leidenschaft von Steinborns für die Natur oder das Wandeln auf Bismarcks Spuren – Monika und Petar Fuchs wollen ihren Lesern eine Reise zwischen Elbe und Havel empfehlen. Nachzulesen unter www.travelworldonline.de.



Bloggerin Monika Fuchs fotografiert beim Schneiden der Leber.



Spion Björn Gäde gibt die Zwiebeln in die Pfanne.



Teamwork in der Küche: Matthias Hirsemann presst die Kartoffeln in die Milch, Kathleen Nowak löscht die Zwiebeln mit Wein ab.



Es ist angerichtet!

Rezept aus der Küche des Landguthotels „Seeblick“

Treiberschmaus (für 4 Personen)

Das sind die Zutaten:

→ 1 Kilo Wildleber vom Rotkalb, 800 g mehlig kochende Kartoffeln, zwei große Zwiebeln, zwei große Äpfel, zwei Birnen, 200 ml Rotwein, 150 ml Weißwein, 50 ml Sahne, etwa 200 ml Milch, 1 EL Preiselbeeren, 4 EL Butter sowie Mehl, Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat

Die Zubereitung:

- Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, in Salzwasser ca. 20 min kochen lassen und dann abgießen. In einem separaten Topf Milch und 2 EL Butter zusammen mit einer Prise Muskat erhitzen. Die Kartoffeln durch eine Presse geben und mit der warmen Milch-Butter-Mischung vermengen.
- Die Birnen schälen, entkernen und halbieren. Diese zusammen mit dem Rotwein für etwa 15 Minuten in einem Topf leicht köcheln lassen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig mit den Preiselbeeren vermengen.
- Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden, mit zwei Esslöffeln Butter, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in der Pfanne scharf anbraten. Die Äpfel entkernen, ebenfalls in dünne Ringe schneiden und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und noch einmal 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln.
- Abschließend die Leber in Scheiben (etwa einen Zentimeter dick) schneiden, mehlieren und in der Pfanne von jeder Seite gut eine Minute scharf anbraten. Erst kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Guten Appetit!

Tipps der Köchin:

Für Leber gilt die Regel „So dick das Stück – so lange sollte man es von jeder Seite braten“ – also ist die Scheibe einen Zentimeter dick, dann eine Minute braten.



Die Birnen halbieren und bei den Äpfeln zunächst nur das Gehäuse ausstechen, erst schälen und in Scheiben schneiden, bevor sie in die Pfanne kommen.



Die Birnen mit Rotwein bedecken und köcheln lassen...



... und nach 15 Minuten aus dem „Rotweinbad“ heben.



Milch, Butter und Muskatnuss zum Kochen bringen ...



... und dann die Kartoffeln durch die Presse drücken und umrühren.



Erst die Zwiebeln scharf anbraten und dann die Apfelringe dazu geben, mit Weißwein ablöschen.



Die Leber in gut ein Zentimeter breite Stücke schneiden.



Die geschlagene Sahne mit den Preiselbeeren vermischen.



Die in Mehl gewälzte Leber in die Pfanne geben und anbraten.

