Vom Feld auf den Teller und ins TV

Ein Blick in die Küche der Brasserie auf Hof Fleckenbühl, Gewinner der Show „Mein Lokal, Dein Lokal“

Eine Ziege auf Hof Fleckenbühl. Küchenchef Andreas Schwarzer (rechts) in der Küche der Brasserie. David von der Gärtnerei erntet Rhabarber. FOTOS: INA TANNERT

VON INA TANNERT

SCHÖNSTADT. Es grünt und blüht im Kräuterbeet, in der Gärtnerei, auf den Feldern, eigentlich überall rund um den Hof Fleckenbühl in Cölbe-Schönstadt. Was hier wächst, landet in der Küche von Andreas Schwarzer und auf den Tellern der Gäste seiner Brasserie. So regional und saisonal wie möglich. Dieser Kreislauf ist dem Küchenchef wichtig. Für das, was er daraus macht, gab's sogar den ersten Platz bei der Kabel-1-Show „Mein Lokal, dein Lokal“. Die OP wirft einen Blick hinter die Hof-Kulissen.

Regionales Essen schont das Klima und liegt im Trend. Darum geht es auch jeden Tag in der Brasserie auf dem Hof der Suchthilfe Fleckenbühl. In der schwingt Küchenchef Andreas Schwarzer seit zehn Jahren den Kochlöffel. In seiner Landhausküche landen vor allem Bio-Produkte von den Fleckenbühlern, ob aus der Käserei, den Ställen oder der Hof-Bäckerei.

Über die Hälfte aller Produkte stammen vom Hof

Bei frischen Produkten laute sein Credo: „So wenig wie möglich aus der Großindustrie und so viel es geht von hier“, sagt Küchenchef Schwarzer. Er steht gerade in der kleinen Küche seiner Brasserie und tröpfelt Soße auf die frisch gebratene Rhabarber-Ente in ihrem Nest aus Sprossen und Zuckerschoten. Den Rhabarber hat er kurz zuvor in der Gärtnerei des Hofes geholt und bei Gärtner David auch gleich noch Zitronenmelisse ergattern können. Beides landet nicht nur auf dem Teller, sondern wird auch zu Schorle verarbeitet.

Von Getränken bis zu den Soßen, vieles hier ist „made in Fleckenbühl“. Nur der Reis nicht, ebenso wenig die Ente. Wäre das hier ein Gericht mit Rindfleisch, wäre das anders. Fleisch der eigenen Rinder oder Produkte aus ihrer Milch gehören ebenso fest zu diesem Kreislauf. Genauso wie Kartoffeln oder Getreide, aus dem vor Ort Mehl entsteht. „Alles, was aus der Landwirtschaft kommt, landet hier in der Küche“, sagt der Küchenchef. Etwa ein Drittel aller Produkte stammt aus dem Hofbetrieb mit seinen 120 Hektar großen Anbauflächen, im Sommer mehr als die Hälfte.

Gemüse bezieht die Küche auch aus Ginseldorf oder der Gärtnerei der Jugendhilfe Leimbach der Fleckenbühler. Schwarzer und sein etwa 20-köpfiges Team versorgen nicht nur die Gäste der Brasserie, sondern bereiten täglich auch 150 Essen für Kindergärten und Essen für den Catering-Betrieb zu. Und sie versorgen natürlich die Hof-Gemeinschaft der Suchthilfe: Rund 120 Bewohner, die hier ein neues, streng suchtfreies Leben führen und im Wechsel auf dem Hof arbeiten.

Auch in seinem Team herrscht viel Fluktuation, immer wieder lernt er neuen Nachwuchs an. Dabei habe er selbst einen hohen Anspruch, will auch in der kleinen Brasserie soweit es geht auf hohem Niveau kochen. „Ich habe es gerne schwierig, das bin ich gewohnt“, lacht der 39-Jährige.

Hohes Stresslevel führte in die Sucht

Er hat schon überall auf der Welt gekocht, war in der Sterne- und Spitzengastronomie zu Hause, lebte im Dauer-Stress und unter hohem Erfolgsdruck. Das brachte den jungen Koch schließlich zum Alkohol, zum Koks und in die Sucht. Es folgte der Absturz. „Das hat mich kaputtgemacht, vorher hatte ich alles und dann überhaupt nichts mehr“, erinnert er sich. Irgendwann zog er die Reißleine, zog auf den Hof Fleckenbühl und lebt seit Jahren nüchtern.

Längst wohnt er dort nicht mehr, blieb aber in der Gastronomie und entwickelte diese weiter. In der Brasserie bildet er nun Köche aus und lebt seinen neuen Traum: „Ich wollte Hof Fleckenbühl etwas zurückgeben, sie haben mir das Leben gerettet“, lobte Schwarzer. Und die Brasserie laufe so gut, dass er ab Herbst am Wochenende in die Abendgastronomie einsteigen werde. Dafür entfalle das Frühstück, aber er wolle sich weiterentwickeln.

Sein Konzept kommt nicht nur bei seinen Gästen an, sondern auch bei heimischen Berufskollegen. Die verteilten bei der TV-Show „Mein Lokal, dein Lokal“ von Kabel 1 Bestnoten für die Brasserie, die sich im Restaurant-Wettbewerb Platz 1 sichern konnte. Vor wenigen Wochen wurden die Folgen ausgestrahlt, die Dreharbeiten fanden schon im Februar statt.

„Das war so aufregend, eine ganz neue Erfahrung – mir ging es vor allem darum, Fleckenbühl bekannter zu machen, und das hat funktioniert“, schwärmt der Küchenchef heute noch. Sein Sieg ist Schwarzer dabei gar nicht so wichtig, viel mehr brachte ihm der Kontakt zu den Kollegen, mit denen er viele Tage verbrachte und Freundschaften schloss. Und er freue sich über eine gute Resonanz nach der Show und einige neue Test-Esser. „Das ist immer toll, wenn die Gäste dann sagen, sie kommen gerne wieder, dann ist das für mich die größte Belohnung.“

Landesehrenbriefe für Sascha Mink und Monika Kruse

Landrat Jens Womelsdorf zeichnete Elternbeirätin und Rettungsschwimmer aus

MARBURG. Für ihr langjähriges ehrenamtliches Engagement haben Monika Kruse aus Fronhausen und Sascha Mink aus Amöneburg-Roßdorf den Landesehrenbrief erhalten. Landrat Jens Womelsdorf überreichte die Auszeichnung im Marburger Landratsamt und lobte die beiden Geehrten für ihren Einsatz für das Gemeinwohl.

Monika Kruse hat sich von 2007 bis 2015 im Schulelternbeirat der Grundschule Fronhausen engagiert. Zunächst war sie stellvertretende Vorsitzende, bis sie 2009 den Vorsitz übernahm. Während ihrer ehrenamtlichen Tätigkeit gründete sie die Arbeitsgemeinschaft „Sicherer Schulweg“, wo sie gemeinsam mit der Schulleitung und weiteren Mitgliedern des Elternbeirates einen Schulwegplan für die Grundschule erstellt hat. Ab 2012 war sie stellvertretende Vorsitzende des Kreiselternbeirates. Ab 2014 hatte sie hier den Vorsitz bis 2022 inne. Dabei organisierte sie in Zusammenarbeit mit verschiedenen Bildungsakteuren wie beispielsweise dem Staatlichen Schulamt verschiedene Informationsveranstaltungen für Eltern.

Sascha Mink ist seit 2001 bei der Deutschen Lebens-Rettungs-Gesellschaft (DLRG) Ortsgruppe Ebsdorfergrund ehrenamtlich tätig. Als Jugendtrainer engagierte er sich im Kinderschwimmen. Außerdem hat er das Training von Rettungsschwimmausbildern übernommen. Seit 2008 ist er der Erste Vorsitzende des Vereins. 2019 erhielt er die Ehrenurkunde für 25 Jahre Mitgliedschaft in der Ortsgruppe.

Der Ehrenbrief des Landes Hessen wird für langjähriges ehrenamtliches Engagement vom Hessischen Ministerpräsidenten verliehen.

Freuen sich über die Auszeichnung: Landrat Jens Womelsdorf (von links), Amöneburgs Bürgermeister Michael Plettenberg, Sascha Mink, Fronhausens Bürgermeisterin Claudia Schnabel, Monika Kruse und der Erste Kreisbeigeordnete Marian Zachow. FOTO: LANDKREIS

KURZNOTIZEN

Nacht der Chormusik

EBSDORF. Der Männergesangsverein Ebsdorf lädt ein zur „Nacht der Chormusik“. Ein Abend voller Musik und Klang verspricht das ausgewählte abwechslungsreiche Programm. Der Gastgeberchor, der Männerchor des MGV Ebsdorf, wird selbst einige Lieder präsentieren, ebenso wie die eingeladenen Chöre: Gemischter Chor „Neue Töne“ vom Gesangsverein Orpheus aus Wetter und der MGV Liederkranz Frechenhausen. Das Programm wird noch durch das Duo „Piano meets Euphonium“ (Clara Lübbecke und Marit Winterstein) ergänzt.

Die Veranstaltung findet am Samstag, den 1. Juli, im Bürgerhaus Ebsdorf statt und beginnt um 20 Uhr. Der Eintritt beträgt 5 Euro.

Bürgerversammlung in Rollshausen

ROLLSHAUSEN. Am Mittwoch, 28. Juni, findet ab 19 Uhr im Dorfgemeinschaftshaus Rollshausen eine Bürgerversammlung statt. Auf der Tagesordnung stehen unter anderem die Verlängerungen der Erddeponie, ein Sachstandsbericht zum Gewerbebetrieb in der Herborner Straße und die Baugebietserweiterung oberhalb Am Kreuzstück.

Ortsbeirat Bürgeln tagt

BÜRGELN. Der Ortsbeirat Bürgeln kommt am Montag, 26. Juni, um 19.30 Uhr zu seiner nächsten Sitzung im kleinen Saal der Mehrzweckhalle Bürgeln, Marburger Landstraße 1, zusammen. Themen sind unter anderem ein Rückblick auf das Jubiläumswochenende, der Spielplatzstandort „Bahnhof“ sowie die Situationen an den Bahnübergängen Gemeinde Cölbe/Hainmühle.

Stöbermarkt auf Fachwerkhöfen

MELLNAU. Die Mellnauer Weibsbilder und der Männergesangsverein laden ein zum „Stöbermarkt auf Mellnauer Fachwerkhöfen“ am Samstag, 1. Juli, in der Zeit von 11 Uhr bis 17 Uhr. Die Veranstaltung findet im Ortskern Mellnau, beginnend ab der Höhe der Kirche, statt. Auswärtige werden gebeten, am Dorfgemeinschaftshaus zu parken. Der Markt bietet „Gebrauchtes und Selbstgemachtes für jung und alt“.

Libellen-Exkursion im Burgwald

BURGWALD. Am Sonntag, 2. Juli, ab 14 Uhr bietet die Aktionsgemeinschaft „Rettet den Burgwald“ eine rund 2,5-stündige Exkursion zum Thema „Libellen am Rande des Burgwaldes“ an.

Der Treffpunkt wird nach Anmeldung unter E-Mail ag-burgwald@web.de mitgeteilt.

KONTAKT

Götz Schaub
06421/409-342

Franz-Tuczek-Weg 1
35039 Marburg

E-Mail:
nordsued@op-marburg.de