SLOW FOOD BERLIN-BRANDENBURG

BREVIER DES GUTEN GESCHMACKS

PROGRAMM JULI BIS DEZEMBER 2000

THEMEN · VERANSTALTUNGEN · UNTERNEHMUNGEN

BRANDENBURGER BAUERNMARKT

In Vielfalt und Qualität ist der **Wochenmarkt**, der jeden Donnerstag ganztägig auf dem Wittenbergplatz stattfindet, wirklich unübertroffen. Gleich zu Anfang, an der Bayreuther Straße beginnend, kaufe ich meine seltenen Lieblingstomaten, Sorte **Harzfeuer**. Diese kleinen, in der Schale festen Paradiesäpfel mit den grünen Kernen und ihrem hocharomatischen Geschmack, machen ihrem Namen wirklich alle Ehre. Gleich gegenüber gibt es Rindfleisch, Marke **Brangus**. Ob Rouladen oder Roastbeef, Filet oder Schmorbraten, für jeden Geldbeutel findet sich etwas passendes, des nicht gerade preiswerten Qualitätsfleisches aus eigener Zucht und Schlachtung. Anfangs bedarf es etwas Gewöhnung, was den Zeitplan in der Küche betrifft, denn dieses Fleisch benötigt etwa ein Drittel weniger Garzeit, als das was man sonst so kauft und verliert auch nicht an Umfang. Weiter geht es an duftenden **Kräutern** vorbei zur **hausgemachten Butter** und **Ziegenkäse**. Das passende **Holzofenbrot** kann man auch gleich mitnehmen und am liebsten würde ich mich auf die nächste Bank setzen und schon mal aus meiner Einkaufstasche naschen, wäre da nicht der verführerische Duft dieser **Rostbratwurst**, ohne die ich einfach nicht weiter gehen kann. Vis à vis lockt schon der **Werkhof Ringenwalde** mit seinen Essenzen aus eigener Ölmühle, seinen köstlichen Pasten und raffinierten Würz-Mischungen. In unmittelbarer Nachbarschaft befinden sich diverse Stände mit allerlei **Wurstwaren**. Es bedarf schon einiger Donners(markt)tage um hier seine Favoriten aus dem reichhaltigen Sortiment heraus zu finden. Der kleine Stand mit den **Potsdamer Champignons** ist um so beachtenswerter, heben diese sich doch mit ihrem königlichen Geschmack umso deutlicher von ihren überzüchteten Untertanen ab. Fast am Ende des hufeisenförmig angelegten Parcours des guten Geschmacks sollte man noch etwas Backwerk der **Vollkornbäckerei Steinmühle** erstehen. Getreide aus kontrolliert biologischem Anbau wird täglich in der eigenen Steinmühle frisch gemahlen und verbacken. Also, probieren geht über studieren und eine größere Einkaufstasche sollten sie vorsichtshalber gleich mitnehmen.

—— Guido Steinhagen