



Spaß mit Amazon-Namen
Der Versandhändler hat seine Abholstationen kurios benannt. | Seite 11

ZUM SONNTAG



VON HEIKO HERRMANN
PASTOR IN NEUSTADT

Harmlos?!

Blättert man durch Wörterbücher findet man als Erklärung für „harmlos“ z.B.: ungefährlich; ohne größeren Anspruch; unschädlich.

Würden Sie zu einer Veranstaltung gehen, die man so beschreiben könnte? Meine Motivation wäre eher gering. Leider hält sich hartnäckig das Gerücht – wir Pastoren sind sicher nicht ganz schuldlos –, dass Gottesdienste solche Veranstaltungen sind, harmlose Kaffeekränzchen, ungefährlich, ohne größeren Anspruch, unschädlich.

Nichts könnte falscher sein! Ich behaupte: Der christliche Gottesdienst ist lebensgefährlich und tritt mit einem absoluten Anspruch an – radikaler geht es nicht, mehr Grenzerfahrung gibt es nicht.

Ich vertraue darauf, dass die Bibel Gottes Wort ist, dass die Worte, die dort aufgeschrieben sind, nicht zufällig sind, dass es seine Worte sind, dass Gott beim Lesen und Vorlesen aus der Bibel spricht.

Ich vertraue darauf, dass Jesus es ernst meint, wenn er sagt, dass Brot und Wein im Heiligen Abendmahl sein Leib und sein Blut sind, dass Gott selbst dort anwesend, sichtbar und berührbar ist.

Sie wollten immer schon Gott sprechen hören, Sie wollen immer schon Gott sehen und berühren können? Herzlich willkommen zum Gottesdienst. Aber Vorsicht – Gottesbegegnungen sind alles, aber nicht harmlos!

IN KÜRZE

Auszeichnung und Lesung in Ratekau

RATEKAU. Freiwillige und Hundebesitzer sind bei diesen beiden Veranstaltungen gefragt: Die Gemeinde möchte im Rahmen des Bürgerempfangs am 15. Juni wieder Ehrenamtler mit besonderen Leistungen und großem Engagement auszeichnen und freut sich über Vorschläge. Diese können bis zum 30. April schriftlich mit einer Begründung bei der Gemeinde Ratekau, Bäderstraße 19, oder per E-Mail an info@ratekau.de eingereicht werden. Bereits am Freitag, 22. März, findet im Familienzentrum Ratekau eine Lesung für Hundefreunde mit der Autorin Mable McBellul statt. Sie wird aus ihrem Buch „Glück im Chaos – eine Reise durch die Welpenzeit“ humorvolle Alltagsgeschichten über die jungen Vierbeiner erzählen. Beginn ist um 18 Uhr. Um Anmeldung wird per E-Mail an ssesko@ratekau.de gebeten.

WETTER

Höchsttemperatur: 8°



Matthias Meyer serviert im Restaurant Brechtmann in Schürsdorf die vegane Alternative zu gebratener Entenbrust.

FOTOS: SABINE JUNG

Geschmacks-Experiment: Restaurant bietet vegane Ente an

Bei einem Aktionstag gab es bei Brechtmann in Schürsdorf fleischlose Alternativen – Nachfrage auch in anderen Lokalen

VON SABINE JUNG

SCHÜRSDORF/OSTHOLSTEIN.

Ein knusprig braun gebratenes Oval ruht auf wildem Brokkoli und neben einer Portion Kartoffelstampf, geziert von Balsamicojus: Voilà, so sieht „Sellerie im Entenbrust-Style“ aus, der zweite Gang des veganen Menüs, das an diesem Abend im Restaurant Brechtmann in Schürsdorf serviert wird. Die elegant arrangierte Speise ist Teil eines Experiments, das Brechtmann-Chef Frank Berger und sein Team wagen: Wie gut kommen pflanzliche Alternativen im vor allem für seine Entengerichte bekannten Landgasthof an?

30 Gäste sitzen an den Tischen am „Save the Duck-Day“, also am Tag zur Rettung der Ente. „Es wollten sich noch mehr anmelden“, berichtet Frank Berger, doch weitere Plätze gab es im Wintergarten nicht. Er freut sich über das Interesse an dem veganen Angebot, die drei Gänge plus Drumherum kosten 59 Euro pro Person. „Man muss offen sein für Neues“, findet Berger. Bei dieser Offenheit hilft Dominika Mazurkiewicz vom Verein Babsi-Community, dessen Mitglieder Restaurants dabei unterstützen, vegane Gerichte zu entwickeln – im Sinne der Nachhaltigkeit.

Einsatz für pflanzenbetonte Ernährung

„Lecker, aber den Sellerie haben wir sofort erkannt“, sagen Anja und Bernd Weede, nach eigener Aussage „Gelegenheitsveganer“ aus Ostholstein. Die Kreation im Entenbrust-Style sei nicht mit Fleisch zu verwechseln, aber eine tolle Alternative. Veganes Essen diene dem Tierwohl, erklärt Dominika Mazurkiewicz in einer kurzen Pause, in der sie über Massentierhaltung, Ressourcenver-



Für den zweiten Gang wurde den Gästen Sellerie im Entenbrust-Style aufgetischt.

brauch und den „Rollentausch auf dem Teller“, hin zu einer pflanzenbetonten Ernährung, spricht. Er sei seit 30 Jahren Vegetarier, sagt ein Gast, „weil ich nichts esse, dem ich in die Augen sehen kann“.

Ist das ein genereller Trend, den Ostholsteins Wirte vermehrt registrieren? Eher nicht, sagt Peter Wolf von der Burg-Klause auf Fehmarn. „Vegane Gerichte werden zwar hin und wieder verlangt, doch sie sind für uns kein besonderes Thema.“ Auf Anfrage gebe es in dem Lokal auf der Insel Veganes wie etwa Zucchini mit Gemüse-Bulgur. Die Nachfrage steige, berichtet hingegen Tim Aldrup vom Tohuus, das direkt am Eutiner Markt liegt. „Wir haben deshalb einen veganen Kuchen und ein veganes Brötchen im

Programm“ – bei Letztgenanntem stellen marinierte Karottenstreifen eine Alternative zum Räucherlachs dar.

Austernpilze in Reispapier als vegane Alternative

Die veganen Speisen direkt mit Fleisch vergleichen: Davon rät Dominika Mazurkiewicz den Gästen im Brechtmann ab. „Es geht vielmehr darum, dass vegane Ernährung keinen Verzicht bedeutet“, sagt sie. Das gelte auch für den nächsten Gang, das pflanzliche Modell einer Entenkeule: Austernpilze, mit Reispapier umhüllt und auf Rotkohl gebettet. Es schmecke, sagen Anja und Bernd Weede, „aber es ist wirklich sehr pilzig“. Das Reispapier als eine Art Entenhaut-Ersatz



Der Chef vom Restaurant Brechtmann, Frank Berger, präsentiert die Vorspeise: Blumenkohl und Erbsenpüree.



Bezeichnen sich als Gelegenheitsveganer: Anja und Bernd Weede testen die vegane Ente im Restaurant Brechtmann.

sei eine gute Idee, und so sehen es auch die beiden Paare am Nebentisch: „Wir sind sehr zufrieden.“

Häufig heißt es, dass veganes Essen im Trend sei – so verkünden es zum Beispiel die Veranstalter der Fachmesse Internorga, die an diesem Wochenende in Hamburg stattfindet. „Ein gewisser Bedarf ist da“, meint dazu Matthias Drespling, Vorsitzender des Hotel- und Gaststättenverbandes in Ostholstein. Er sieht jedoch keine größere Welle, wobei noch keine repräsentativen Erhebungen zu diesem Thema vorlägen.

Ein veganes Curry findet sich auf der Karte von Krabbes Restaurant in Neustadt: Gemüse in Kokos-Curry-Sofe mit Basmati-Reis. „Das wird gut angenommen“, erklärt Chefin Pamela Krabbe. Weitere Gerichte, etwa Salate, seien ohnehin vegan, ohne dass explizit darauf hingewiesen werde. „Aber ob veganes Essen ein Trend ist, lässt sich nicht sagen“, meint Krabbe.

In der Saison sei die Nachfrage nach veganen Speisen größer, sagt Michaela Rielmann, die das Restaurant Zweizack auf dem Gelände des Oldenburger Wallmuseums führt. Die Küchenmeisterin ist auch Diät-Köchin und versiert in der Zubereitung von veganen Varianten. „Das

vegane Dressing enthält beispielsweise Senf und O-Saft anstelle von Ei und Mayonnaise“, berichtet sie. Auf der Frühjahrskarte stehen gebratene Auberginenscheiben mit Süßkartoffelpüree und Sesampid, auf der Sommerkarte ab Ende März wird ein Gemüsecurry hinzukommen.

„Wenn jeder einen kleinen Teil beiträgt, kommen wir

„Vegane Gerichte werden zwar hin und wieder verlangt, doch sie sind für uns kein besonderes Thema.“

Peter Wolf, Burg-Klause Fehmarn

weiter“, meint Matthias Meyer, der sich im Restaurant Brechtmann um das Thema Nachhaltigkeit kümmert. Mit Erfolg: Das Lokal hat den Klima- und Umweltpreis der Gemeinde Scharbeutz bekommen. Weil es das erste klimaneutrale Restaurant in Schleswig-Holstein ist – wozu das vegane Experiment wiederum gut passt. Das mit einem kunstvoll aufgeschichteten Dessert endet: Tausendblatt von der Himbeere auf Limonensofe sorgt für einen krönenden Abschluss und die Erkenntnis, dass sich der „Save the Duck-Day“ für Gäste und Gastgeber gelohnt hat.