

Ausflugstipp Beelitz

28.03.2017 13:38 Uhr

## Jakobsmuschel mit Pastinakenschnitte im Gasthof "Landlust"

Die Landlust Körzin ist mehr als ein Restaurant. Sie ist Station einer Genießertour im Naturpark Nuthe-Nieplitz. VON SUSANNE LEIMSTOLL



Landgut Schönwalde. Entspannen, gut essen, beim Polo zusehen. FOTO: NILS HASENAU/PROMO

Kein Landgasthof im landläufigen Sinne, das erkennt schon, wer den ehemaligen Pferdestall mit Scheune an der schmalen Dorfstraße erreicht. Die Klinkerfront zwischen blauer Holzfassade, die Sprossenfenster. Nach hinten durch in den Terrassengarten, sich niederlassen am weiß gedeckten Tisch unterm Leinenschirm.

Ulrike Launs feine regionale Küche probieren – Jakobsmuschel mit Pastinakenschnitte und Salat von Pilz, Pomelo und Rauke oder Filet vom Simmentaler Rind und Schweinebäckchen mit Kuchen von Erbse, Brokkoli und Möhre. Während man genüsslich kaut, findet der Blick nichts als Wiesen, Waldsaum, keine Seele außer Kühen und Pferden, und über einem segeln Schwalben.

„Landlust“ – dieser Ort trägt seinen Namen zu Recht. Da mag man länger bleiben, vielleicht übernachten und am nächsten Tag zu einer Radtour [im Naturpark Nuthe-Nieplitz starten](#). Die Lindenallee entlang durch Stangenhagen, zum Vogelbeobachtungsturm am Pfefferfließ, Ausschau halten nach Seeadlern, durch Kiefernwälder strampeln in Richtung Rieben auf einen Halt am See, vielleicht einkehren im Landgasthof und zurück über Zauchwitz nach Körzin, wo man es sich am Abend wieder auf der „Landlust“-Terrasse gemütlich macht.

Sich zurechtzufinden ist einfach. Ulrike und Stefan Laun, das Gastwirt-Ehepaar, das 1996 aus Bayern in die Gegend von Beelitz wechselte und 2006 in die Gastronomie einstieg, hält den Wegweiser für Gäste parat: eine Landkarte mit 17 Kilometern „Genießertour“. Ihr Restaurant mag als Geheimtipp gelten, Einzelkämpfer wollen sie keinesfalls sein. Zusammen mit neun anderen Gastwirten der Region folgen sie der Idee, Gästen zu präsentieren, was kein Reiseführer schafft: verborgene Schönheiten und schmackhafte Adressen.

Rund um den Naturpark Nuthe-Nieplitz macht man sich zunutze, dass, wer mehr als eine Stunde Anreise in Kauf nimmt, einen Tag oder länger bleiben mag. Das Coaching-Unternehmen Lindenakademie half beim Ausarbeiten eines

touristischen Netzwerks, in dem Betriebe sich gegenseitig empfehlen: Gasthöfe, Hofläden, Biohöfe, Manufakturen, Ateliers. Fünf verschiedene Genießer-Touren, machbar zu Fuß, mit dem Fahrrad oder mit dem Auto, gemeinsames Motto: „Verweilen ohne Eile“.

### **Der Chef ist passionierter Jäger**

Eine Spritztour von Ort zu Ort. **Am Spargelhof Syring in Zauchwitz** blühen auf dem Selbstpflückerfeld Blumen für einen dicken Strauß. Der Hofladen verkauft fantastisches Kürbiskernöl aus selbst angebauten Sorten. Auch die „Landlust“ bezieht hier Produkte. Da wird in der Saison der Spargel, frisch gestochen, in zehn Minuten in Ulrike Launs Küche geliefert.

Aus den Wäldern um Rieben stammt manches Stück Wild, das in der „Landlust“ auf den Teller kommt. Der Chef schießt selbst, Stefan Laun ist passionierter Jäger. Aufbereiten lässt er es beim Fläming-Wildhandel Griebisch, einem Familienbetrieb, der seit 2008 in Bardenitz verarbeitet, was an Wild im Umkreis von 70 Kilometern erlegt wird – von privaten und gewerblichen Jägern. Jahresaufkommen: um die 180 Tonnen. Seniorchef Jürgen Griebisch, selbst Jäger, ist, um im Bild zu bleiben, ein alter Hase im Wildgeschäft.

Beim Zwischenstopp in den Mauern des geweihgeschmückten Vierseithofes erzählt er von seinen Ansprüchen an die Frische des erlegten Wildes, an Qualität und Kühlung, vom Reifen und vom richtigen Zuschnitt. Griebisch verkauft sein Fleisch zur Hälfte an Gourmet-Großhändler, zu 40 Prozent an Gastronomen „vom Dorfgasthof bis zum Nobelrestaurant“.

Privatleute können das ganze Jahr im Hofladen einkaufen, außer Fleisch auch hervorragende Hausmacherwurst. Wild, findet Griebisch, sei entgegen der Tradition das ganze Jahr über ein besonderes Essen. Während man ihm zuhört, bekommt man Appetit, und dann sagt die Tochter: „Heute Abend gibt's bei uns Frischlingskeule.“

In der „Landlust“ bereitet Ulrike Laun mit Tochter Stine den nächsten Tag vor. Im Gespräch erzählt sie von ihrer Liebe zum Kochen, die schon in der Jugend begann und davon, dass sie der Ausbau des Hauses ein ganzes Jahr in Atem gehalten hat. Wie sie in Körzin begann, mit einem Laden plus Küche für Pesto, Marmeladen und Brot, wie später die Schankgenehmigung dazukam und die Gaststätte.

Seit zehn Jahren ist die ehemalige Krankenschwester Küchenchefin, mit Enthusiasmus, Geschmackssinn, Talent. Was ihr hier gefällt? „Dass wir uns mit den Kollegen vom Netzwerk so gut verstehen.“

Zum Abschied schickt sie einen die Straße rauf zu Gemüsebauer Jörg Heinrich. Er öffnet freundlich das Gartentor, man füllt das Auto für kleines Geld mit Fenchel, Rosmarin, Kartoffeln und herrlichen Tomaten – und verdrückt die Hälfte gleich auf der Heimfahrt.

*Beelitz, Dorfstr. 19 (Körzin), [landlust-koerzin.de](http://landlust-koerzin.de)*

*Die Beiträge stammen aus dem neu erschienenen **Tagesspiegel-Magazin „Brandenburg“**, das ab jetzt im Handel ist – ein Freizeitmagazin mit Reportagen, tollen Touren für jeden Freizeittyp und 500 Tipps und Terminen*