

Abgaben erwünscht – Spreewälder Un-Krautladen

Einer, der mit den vielen Aromen und Düften aus dem Kräutergarten bestens umzugehen weiß, ist der „Spreewald-Koch“ Peter Franke. In Werben hat der rührige Küchenchef ein Kräuter-Hotel, ein Kräuter-Restaurant und einen Unkrautladen mit Unkrautakademie gegründet. Ursprünglich direkt neben dem Kräutergarten gelegen, ist er nun näher an die Touristenzentren des Spreewalds herangerückt.

Peter Franke in Werben kann mit Stolz auf eine lange Familientradition zurückblicken. Deren Wurzeln in der Region reichen 400 Jahre zurück. Noch älter ist das Wissen um die Schätze, die die Spreewald-Natur bereithält. Gerade in dieser von Wasser und Wald geprägten Landschaft sind die Wiesen und Gärten reich an gesunden Kräutern.

Zwei Wege, manchmal kreuzen sie sich auch, führen in die Welt der Kräuter – der pharmazeutische und der kulinarische. Als Spreewaldkoch ist Franke vor allem Letzteren gegangen. Schließlich ist die traditionelle Küche aus sorbisch-wendischer Zeit von je her kräuterlastig. Wer das berühmteste Produkt der Gegend, die Spreewald-Gurke, schätzt, muss immer auch die Kräuter mitdenken, in denen diese eingelegt werden.



Peter Franke in seinem Un-Krautladen. Foto: Thomas Richard



Echte Kamille am Feldrand. Foto: Rita Gudermann

Mit dem Trend zu Regionalprodukten wäre eigentlich auch eine Renaissance der Ethno-Botanik angesagt. Scheinbar unscheinbare Kräuter hat da nicht jede und jeder im Blick. Und das schon seit Generationen.

„Dennoch ist das Wissen um die schmackhaften Ergänzungen jedes guten und gesunden Essens zurückgegangen“, stellte schon 1896/1897 der bedeutende Volkskundler Willibald von Schulenburg in seiner „Märkischen Kräuterkunde“ fest: „Mit der Kräuterkunde hier im Volke steht es außerdem sehr schwach in unsren Tagen. Von den jungen Leuten wusste fast niemand etwas, von denen im mittleren Alter wenige, von den Alten alle einiges mehr (...).“

Durchgängig war: je ‚gebildeter‘, desto weniger Kenntnisse hierin.“

Dabei gibt es über Ackerschachtelhalm und Zitronenmelisse so viel zu erzählen. Peter Franke ist der Beweis. Er kann das stundenlang und bleibt auch praktische Beweise nicht schuldig. Franke kauft in seinem Werbener Un-Krautladen gleich neben seinem Landhotel Kräuter und Blüten sowie regionale Früchte und Gemüse zu Tagesprei-

*Ein Meer von Ringelblumen – schön und nützlich.
Foto: Rita Gundermann*



Echter Baldrian, noch vor der Blüte. Foto: Rita Gundermann

sen an: „Bitte frische, gesunde, saubere Kräuter zur Verarbeitung abgeben! Wir wiegen sie und ermitteln Ihr Guthaben zum Einkauf.“ Die Liste liegt in seinem Laden aus. Nichts soll verkommen. Und Unkraut gibt es in Wahrheit nicht. Das ist nur eine Unterscheidung der Menschen. Wenn ein Nachbar zu viel geerntet hat – der Un-Krautladen verarbeitet Überschüssiges zu Naturprodukten: Salze, Zucker, Essige, Öle, Pestos, Tees, Fruchtaufstriche, Gelees – der kulinarischen Kreativität sind nur durch das saisonale Angebot der Jahreszeiten Grenzen gesetzt.



Spreewälder Kräuter-Hotel „Zum Stern“

Burger Straße 1

03096 Werben/Spreewald

Telefon: 035603 660

Mobil: 0160 97315286

E-Mail: spreewaldwirt-peter-franke@web.de

<https://www.hotel-zum-stern.de/kraeutermanufactur>

Peter Frankes „Un-Kraut-Laden“

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 14-18 Uhr, Sa 10-18 Uhr