



REISEZIELE

Neuruppiner Mark Brandenburg

11. Februar 2019

Lesezeit ca. 7 Minuten

Entspannung – Erlebnis– Ernährung

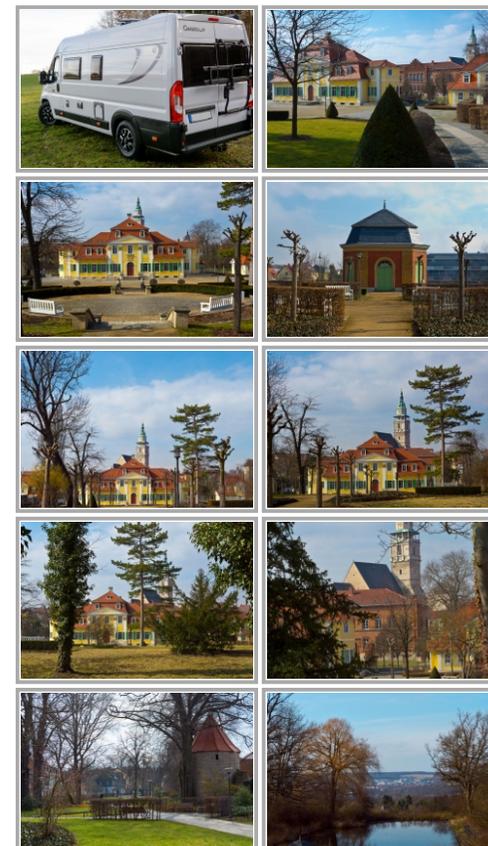
Geschrieben von *Philip Duckwitz* am Montag, 14. April 2014



Gesundes Wochenende in der Neuruppiner Mark Brandenburg

Glitzernd spielt die Morgensonne auf dem Ruppiner See, ein paar Ruderer geben sich ein morgendliches Stelldichein, ein Reiher reklamiert laut rufend den Luftraum für sich. Der satte Genuss als Symbiose aus Landschaft, Luft und Lebensfreude erzeugen eine entspannende Atmosphäre, die ihresgleichen sucht. Überraschend, denn hier, in der oft kargen und flachen Mark Brandenburg gibt es mehr zu erleben, als manch einer erwartet, denke ich bei mir.

NEUESTE BILDER



KATEGORIEN

Buchtipps

DenkTank

Fotografie

Genuß-Links

Das langgestreckte Gewässer des Ruppiner Sees im Landkreis Ostprignitz-Ruppin im Land Brandenburg umfasst immerhin 825 Hektar und wird von Nord nach Süd vom Rhin durchschnitten. Das kleine Flüsschen ist es, der die „Ruppiner Schweiz“ ausmacht. Eine Landschaft, die artenreicher kaum sein könnte.

Und da sitze ich nun am Ufer des Sees im Ort Neuruppin und überlege, ob der sicher bekannteste Sohn der Stadt sich wohl auch von der Anmut dieser Natur inspirieren ließ. Denn noch heute erinnert eine Tafel am Geburtshaus – heute die Löwen-Apotheke – an den 1819 hier geborenen Theodor Fontane, der erst nach dem verheerenden Stadtbrand von 1787 hier zur Welt kam. Die wiederaufgebaute, heutige Altstadt glänzt von liebevoll restaurierten Gebäuden und fügt sich ausgezeichnet in das Bild eines entspannenden Aufenthalts am Ruppiner See ein.

Hätte Fontane es sich wohl je träumen lassen, dass ...

... ausgerechnet eine Thermenlandschaft mit Hotel hier nach ihm benannt würde? Sicher nicht. Da es aber dem intensiven Genuss der Umgebung dient und man hier ausgiebig der Gesundheit frönen kann – und dann mit ärztlicher und physiotherapeutischer Unterstützung – hätte der Dichter sicherlich auch nichts gegen eine solch inspirierende und kraft spendende Einrichtung gehabt. Eine wohltuende Aloe-Vera-Massage, ein Bad im Solebecken mit hohem Salzgehalt im Heilwasser der Therme, eine entspannende Auszeit auf der schwimmenden Seesauna – das hätte wohl auch ein Theodor Fontane nach einer anstrengend-erlebnisreichen Wanderung durch die Mark Brandenburg genossen, um die Lebensfreude zurück in den Körper zu bringen.

Das malerische Brandenburger Land

Denn nichtsdestoweniger spannend gibt sich das Umland um den Ruppiner See. Mächtige Alleen, mit dichten, grünen Dächern schieben sich schier endlos durch die flache Landschaft, die hier und da von Ansammlungen undurchsichtiger Laubhaine durchbrochen wird. Kleine Siedlungen, in denen die Zeit still zu stehen scheint versetzen mich in längst vergangene Epochen des vorletzten Jahrhunderts. Ein Zug Kraniche kreuzt meinen Weg laut rufend über meinen Köpfen und erweckt die Sehnsucht nach Ferne. Eine verspätete Eule bahnt sich krächzend ihren Weg in ihr Quartier durch den Morgennebel, der von den kargen Feldern aufsteigt und langsam erhebt sich die Sonne über den Tau-verhangenen, sattgrünen Wiesen der Mark Brandenburg. Viel kann man hier erleben, viel unberührte Natur, deren Wert man erst in den vergangenen 20 Jahren wiederentdeckt hat. Doch genau das macht es aus, was

KirRoyal-Geniesserjournal

Reiseziele

Städtereisen

Technik-Tipps

VanLife

Reisende, besonders Städter heute hier suchen. Die Ursprünglichkeit und Erholung durch das einfache Landleben.

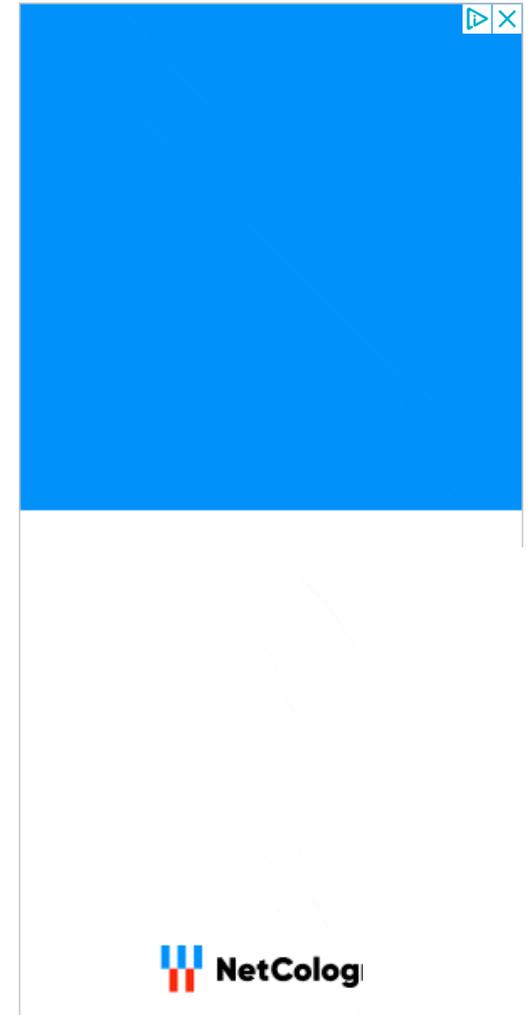
Die Region als Küche oder die Küche der Region

Kein Wunder also, dass immer mehr Restaurants ihre Zutaten direkt aus der Region beziehen. So auch der aus Neuruppin stammende Matthias Kleber, Teamchef der deutschen Nationalmannschaft der Köche, der in meinem Thermenhotel für gutes Essen sorgt. Saisonal und regional ist seine Küche, ehrlich und nachhaltig. Das zeigt er mir an diesem Morgen, als wir ins nahegelegene Zippelsförde fahren, zur Fischzucht. Ein Stör soll her für das Menü am Abend. Stör aus Brandenburg? Am Ende gibt's hier Kaviar? Ja richtig. Denn in der durch den Rhin gespeisten und sauerstoffreichen Fischzucht fühlen sich nicht nur die schwarzen und weißen Störe, sondern auch Forellen, Karpfen und Saiblinge wohl wie ein Fisch im Wasser. Die einzige Beluga-Störzucht in Westeuropa bietet daher auch hochwertigen Kaviar an, dessen Größe und Konsistenz dem osteuropäischen Pondon in nichts nachstehen.

Aufgeschnitten, ausgenommen und mit einer frischen Kräuterbutter-Marinade kurz angebraten, ist der Stör ein wahrer Hochnuss, der auf der Zunge zergeht.

Brot und ein Stück Fleisch fehlen noch. Weiter geht's in den Ort Rohrlack zum Bio-Bäcker, der aus Natursauerteig unter hundertprozentiger Verwendung des vollen Kornes und reinem Dinkelmehl mit frisch gezogenen Goldkeimlingen 27 Brotsorten backt. Schnell gibt es hier nicht. Solche Methoden überlässt man der Backindustrie. Wie bei einem guten Rotwein, muss der Brotteig reifen. Langsam und schonend, damit sich die Aromen entfalten, die frischen Getreidekeimlinge – Goldkeimlinge – bringen ihre frisch gebildeten Vitamine und Enzyme mit ins Brot und machen es saftig. Der Natursauerteig führt zu einer verzögerten Austrocknung und schützt vor Schimmelbildung lerne ich von Bäcker Volker Apitz, der seit 14 Jahren auf dem ehemaligen Gutshaus in Rohrlack mit seinem Team in zwei Schichten biologische Backwerke kreiert. Das Thermalsalzbrot, mit Salz aus den Thermen Neuruppin, ist eine besondere Kreation der Backstube, die es dann aber nur in den Thermen gibt.

Was wäre ein Gericht ohne Gewürze? Kräuter aus frischer Zucht sind durch nichts zu ersetzen, erklärt mir Koch Kleber. Aber nur in Butter oder Butterschmalz, denn Kräuter brauchen einen Geschmacksträger, um an Fisch oder Fleisch heranzukommen und ihre Wirkung entfalten zu können. Der Kräutergarten ist das nächste Ziel. Lavendel, Thymian, Rosmarin, Schnittlauch, Petersilie, Oregano, Bärlauch, Stevia, Sauerampfer, Pimpinelle und viele andere Kräuter finden sich hier, immer etwa ab Mitte März eines Jahres und bereichern die Küche. Und wer lernen will, was es mit den Kräutern und



TAGS

[ASCHAFFENBURG](#)[BAD](#)[BAHNHOF](#)[BAYERISCHER WALD](#)[BAYERN](#)

ihrer Wirkung auf sich hat, ist bei Gärtnerin Inken Rendler genau richtig. Sogar Seminare gibt die Kräutergärtnerin und führt damit den Unkundigen an die Wirkung des Krauts heran. Und das Fleisch? Das kommt direkt aus Hakenberg ins Restaurant erklärt Matthias Kleber. Denn dort ist der Schlachtbetrieb, der seit 1993 Rinder und Lämmer aus der Region verarbeitet. Die artgerechte Haltung, Tiergesundheit und die nachhaltige Landwirtschaft sind das Wichtigste für uns erklärt mir Bauer Jens Winter, sonst kommt keine Qualität dabei heraus.

Erlebnisreich und erholsam – entspannend und ernährungsbewusst, so kann man ein Wochenende in Neuruppin in der Mark Brandenburg verbringen. Kochen, genießen, in den Thermen entspannen. Eigentlich brauche ich gar nicht so weit in den Urlaub zu reisen, denke ich bei mir, als ich nach 3 Tagen das Hotel erholt verlasse. Gut gekocht in Klebers Küche, wohltuend massiert und abwechslungsreich ausgespannt in den Thermen und von der Natur verwöhnt im Brandenburger Umland – braucht man mehr? Ja – viel mehr. Denn diese Erholung verlangt nach Wiederholung, nach Mehr und macht Lust auf weitere Erlebnisse in der Mark Brandenburg.

Wie kommt man hin?

Nach Neuruppin gelangt man mit dem Auto oder auch mit der Regionalbahn von Berlin aus in 1,5 Stunden. Vom nahegelegenen Bahnhof kann auf Anfrage ein Shuttle zum Hotel organisiert werden.

Neuruppin hat viel zu bieten – historisch wie landschaftlich:<http://www.neuruppin.de/>

Unterkunft:

Das vier-Sterne-Resort Mark Brandenburg zeichnet sich nicht nur durch seinen direkten Anschluss an die Fontane-Therme und seine unmittelbare Seelage aus, die exzellente, regionale Küche, eine unvergleichliche Wohlfühl-Atmosphäre im Haus, mit Kaminzimmer und zahlreichen Einrichtungen, stilvoll eingerichteten Zimmern und einem unverfälschten Blick auf den Ruppiner See lassen dieses Haus zu einem echten Erholungs-Erlebnis werden. Eine Physiotherapeutische und eine Arztpraxis im Haus erfüllen den gesundheitlichen Aspekt vollkommen. <http://www.resort-mark-brandenburg.de/>

Die Fontane-Therme zeichnen sich durch ihre vielfältigen Möglichkeiten der Entspannung aus, darunter Deutschlands größte schwimmende Seesauna, Finnische Sauna, Biosauna mit farbigem Licht, Dampfbad mit saunaähnlicher Wirkung, Kräuterbad mit duftendem Wasserdampf, Laconium mit erwärmten Steinliegen, Eisraum mit Crushed Ice.<http://www.fontane-therme.de/>

Kochen:

Die Kochschule am Ruppiner See mit Matthias Kleber bietet in Zusammenarbeit mit dem Resort Mark Brandenburg mehrtägige Angebote, die vor allem die Sammlung und Beschaffung der regionalen Nahrungsmittel und deren Verarbeitung in der Küche beinhaltet sowie die Nutzung der Therme als sinnvoller

