

Katrine Lihn bittet zum Brunch mit Bodensatz

Beim Sonntagstalk im Genuss-Salon gibt's Spiegelei und Sinnfragen

Von Nadine Fabian

Berliner Vorstadt. Sie hat es schon wieder getan. Hat sich die Welt nach Hause an ihren Esstisch geholt, die Schürze umgebunden, die Küche zum Brodeln und die Wangen der Gäste zum Glühen gebracht. Seit gut zwei Jahren bittet Katrine Lihn in der Berliner Vorstadt in den Genuss-Salon – zu gutem Essen und zu guten Gesprächen. Doch Katrine Lihn (54) ist nicht nur Genusstainerin mit einem Patent an der Wand und praktizierende Gastrosophin, sie ist auch ein(e) Tausendsassa. Jetzt lädt sie zum Sonntagstalk – oder zum „Brunch mit Bodensatz“, wie sie ihr neuestes Projekt beschreibt.

Am 31. Januar feiert der kleine, knackige Bruder des Salonabends Premiere. Dann öffnet Katrine Lihn um 12 Uhr ihre Wohnungstür in der Mangerstraße 21. Thema der ersten Runde: „Wie komme ich zu meinen Zielen? Kann ich mich in ein neues Leben träumen? Oder gibt es konkrete Schritte? Ist das Gras am anderen Ufer immer grüner? Die Luft oben besser als unten?“. Eine Gretchenfrage, sicher. Aber Scheu braucht niemand zu haben. Wie im Salon vielfach erprobt und stets bewährt, schiebt die Gastgeberin das Gespräch an. Mit ihrer herzlichen (und herzhaften) Art. Und natürlich mit einem Aperitif. „Damit der Geist denken kann, braucht er gute Nahrung“, sagt Katrine Lihn. Ein frisches und

Sechs kleine Wraps mit Spiegelei und Spinat

Zutaten: 6 Wraps, 6 EL Creme fraiche, 6 Scheiben Cheddar, 6 Eier, Butter, Salz, Pfeffer, 200gr junger frischer Spinat

Mit einem Waffeleisen oder Kontaktgrill werden die Wraps knusprig und können a la Minute bereitet werden.

Den Spinat gut waschen und mit einer Salatschleuder trocken (oder im Geschirrtuch aus dem Fenster) schleudern

Eine Pfanne mit Butter bestücken, Spiegeleier braten.

Die Wraps im Waffeleisen erwärmen,

auf der Arbeitsfläche auslegen und mit einem Esslöffel Creme fraiche bestreichen, darauf Spinat, Cheddar und Ei platzieren, würzen. Wraps zusammenklappen, zurück ins Waffeleisen legen, Käse schmelzen lassen.

Wer kein Waffeleisen hat oder möchte, dass alle Wraps zur selben Zeit serviert werden, legt ein Blech mit Backpapier aus und darauf die gefüllten Wraps. Im Ofen bei 200 Grad grillen.

Tipp: Die Wraps schmecken heiß und kalt und können beliebig verändert werden: mit Schinken, Kräutern...

fröhliches Frühstück mit Landei, Gemüse und Obst sei da genau das Richtige. „Gute Zutaten für gutes Gelingen – wenn das immer so einfach wäre...“

In den Topf und auf den Tisch kommen bei Katrine Lihn Saisonprodukte – am besten aus der Region. Die Hühner, die ihr die Frühstückseier legen, leben im Haveland. Ihre Kräuter wachsen an der Dosse. Milch und Sahne kommen aus der Uckermark, Obst und Gemüse von „Frau Schön aus Schmergow“. Auch wenn Katrine Lihn gute Lieferanten gefunden hat – ihre Suche ist noch lange nicht zu Ende. Im Frühling tingelt sie wieder durchs Brandenburger Land und klopft an Hoftore und

Gartenporten. „Ich wünsche mir noch jemanden, der selbst Wurst macht“, sagt sie. Sie hoffe außerdem, auf eine nahe Bezugsquelle für Wild zu stoßen...

Auf Reisen ist inzwischen auch der Salon. Katrine Lihn verwöhnt nun regelmäßig in Hamburg, Köln und in ihrer „kleinen Kindheitsstadt“ Osterode im Harz. Und die Potsdamer? Die können sich weiter auf Ideen und Überraschungen aus dem Hause Lihn freuen, denn beim Spaziergang rund um den Heiligen See tanzen die Gedanken doch noch immer am fidelsten.

● **Info:** Der Sonntagstalk hat einen Wert von 35 Euro; zu buchen auf Katrine Lihns Webseite. Nächstes Mal: 24. April.



Alles frisch? Die Genusstainerin Katrine Lihn kauft am liebsten auf dem Markt auf dem Bassinplatz ein.

FOTO: JACQUELINE SCHULZ

IN KÜRZE

In der Pirschheide werden Bäume gefällt

Pirschheide. Im Auftrag des Landesforstbetriebs Brandenburg „Oberförsterei Grünaue“ haben Holzeinschlagarbeiten in der Pirschheide begonnen. Ziel dieser Arbeiten ist die weitere Schaffung von natürlichen Verjüngungen vor allem der Baumarten Rotbuche und Traubeneiche. Der Forstbetrieb bittet um Verständnis dafür, dass Wege im Interesse der Sicherheit der Waldbesucher gesperrt bleiben müssen.

Betrüger beruft sich auf Stadtverwaltung

Potsdam. Die Stadt weist darauf hin, dass sich ein Trickbetrüger per Telefon fälschlicherweise auf die Stadtverwaltung Potsdam beruft und um einen Geldeinsatz bittet. Nach Mitteilungen von Potsdamern an die Stadtverwaltung geht es dabei darum, beim Lotto mitzuspielen. Aber: Die Stadtverwaltung hat keine solchen Anrufe unternommen. Bei Verdachtsfällen sollten sich Bürger an die Polizei wenden.

Podiumsgespräch zum Thema Flüchtlinge

Schiffbauergasse. „Warum sind Flüchtlinge gut für unser Land?“ Zu diesem Thema gibt es ein Podiumsgespräch mit Naika Foroutan, Jasmin Taylor und Harald Welzer. Anschließend sind Besucher zur Diskussion eingeladen. Der Eintritt ist frei. Die Diskussion findet statt am 28. Januar, 19 Uhr, im Hans-Otto-Theater, Reithalle. Es soll um die Chancen gehen, die sich durch den Zuzug der Geflüchteten für das Land eröffnen.