

ENDLICH
WOCHENENDE!

Jürgen Stich
Juergen.Stich@MAZ-online.de

Der Zaun hat
'ne Latte

Was gibt es Schöneres, als sich zum Start ins Wochenende mit der deutschen Sprache zu beschäftigen. Erst recht, wenn uns in den vergangenen Tagen der Streit um den Pfingstberg-Zaun der Schlösserstiftung so richtig durchgerüttelt hat. Doch zur Sache: Beim Thema Döpfner-Villa wurde ein Streit „vom Zaun gebrochen“. Aber was heißt das eigentlich? Früher hatte die Redensart eine absolut friedfertige Bedeutung. Es meinte schlicht, dass man sich etwas ohne Mühe beschaffen konnte, weil überall im Lande Holzzäune herumstanden. Es gab sie in Hülle und Fülle, da konnte man sich mühelos eine Latte herausbrechen. Dann wandelte sich die Bedeutung leider ins Aggressive. Offenbar wurden mehr und mehr Streitereien mit Holzlaten ausgetragen, also „vom Zaun gebrochen“. Zäune sind zur Gefahr geworden! Da wären wir also wieder in Potsdam und wünschen uns ein friedfertiges Wochenende.

— MEIN SONNABEND —

Eine Zäsur



Andreas Kalesse freut sich auf
Groß Glienicke. FOTO: B.G.

Am Sonnabend gehe ich zuerst einkaufen und anschließend stürze ich sofort in den Garten, um ihn winterfest zu machen. Weil für Samstag Nachtfrost angesagt ist, muss ich zur Tat schreiten und die vielen empfindlichen Pflanzen einschlagen und ins Haus bringen. Dann ist auch schon Sonntag und das bedeutet: Odyssee von Spandau nach Groß Glienicke. Das ist an Wochenenden immer eine verkehrsstrukturelle Herausforderung. Ein Gutes hat die Reise immerhin: Ich kann meinen Redebeitrag zur Verabschiedung des Groß Glieniccker Pfarrers Bernhard Schmidt noch etliche Male durchlesen und memorieren. Die Feier mit Gottesdienst und anschließendem Konzert findet ab 14 Uhr in der Kirche statt, wo ich wegen der vielen Gäste hoffentlich noch ein Plätzchen finden werde. Dass Pfarrer Schmidt jetzt nach mehr als 15 Jahren in der Gemeinde Abschied nimmt, um sich dem Vorsitz der Kollegialen Leitung des Kirchenkreises Falkensee zu widmen, ist eine Zäsur für den Ort. Er steht in einer Reihe mit seinen Vorgängern, Pfarrer Stintzing und Pfarrer Diedrich. Alle drei haben Groß Glienicke in den Jahrzehnten der Teilung und den ebenfalls nicht einfachen Jahren der Nach-Wendezeit in geistlicher Hinsicht getragen und gestärkt. Die Zusammenarbeit mit Pfarrer Schmidt bei der Restaurierung der ältesten Kirche Potsdams war für mich eine wahre Freude. Altar, Kanzel, Taufbecken und Epitaphien erstrahlen wieder in ihrer originalen Farbenprächtigkeit und bis Jahresende werden auch die Kirchenbänke vollendet sein. Ein schönes „Abschiedsgeschenk“ für Pfarrer Schmidt. Andreas Kalesse leitet die Untere Denkmalschutzbehörde in der Stadtverwaltung.

Die Genusstrainerin

Katrine Lihn lässt die Tradition des Salons wieder aufleben. Sie bittet fremde Leute an ihren Tisch und bekocht sie.



Katrine Lihn (52) hat einst als Kauffrau Karriere gemacht und sich vor zehn Jahren einen Herzenswunsch erfüllt. Sie hat den Beruf an den Nagel gehängt und ist ihrer Berufung gefolgt – als Genusstrainerin bekocht sie heute bei sich daheim in der Mangerstraße 21 alle, die eine moderne Heimatküche schätzen. FOTOS: JACQUELINE SCHULZ

Von Nadine Fabian

Berliner Vorstadt – Als Katrine Lihn ein kleines Mädchen war, hatte sie wie all die anderen kleinen Mädchen in der Nachbarschaft eine Schar Barbie-Puppen und dazu einen Barbie-Koffer, von dem die Freundinnen kaum zu träumen wagten. „Hab ich nie mit gespielt“, sagt Katrine Lihn. „Ich wollte viel lieber in den Garten und mein eigenes Gemüsebeet anlegen.“

52 Jahre ist Katrine Lihn heute alt, ein Gemüsebeet hat sie noch immer nicht, dafür aber eine Schar Bauern, Gärtner und Züchter an der Hand, die für sie die dicksten Kartoffeln, die schönsten Tomaten und die glücklichsten Hühner ziehen. Seit sie mit acht Jahren zum ersten Mal allein am Herd stand, sind Kochen und Genuss ihre Leidenschaft. Eine Köchin im strengen Sinne des Berufsbildungsgesetzes ist sie dennoch nie geworden – in ein Raster passt eine wie Katrine Lihn mit ihrer direkten, ungezähmten Art ohnehin nicht.

Ihrer Berufung hat sie einfach selbst einen Namen gegeben und den auch gleich patentieren lassen: Katrine Lihn ist Genusstrainerin. „Einfach besser essen“ – das ist ihr Credo. Und darin steckt so viel wie in ihrer Vorratskammer. Katrine Lihn glaubt daran, dass gutes Essen glücklich macht, wobei „gutes Essen“ bei ihr unbedingt mit regionalem Essen, mit „Essen ohne Kram, ohne Tamtam, ohne Zusatzstoffe“ gleichzusetzen ist. Auf den Tisch kommt, was auf den Feldern und Wiesen rings um Potsdam wächst und weidet. „Das gute Produkt bringt den Geschmack“, sagt Katrine Lihn. Weil zu erlesenen Speisen aber auch gute Gespräche gehören, lässt sie nun eine Tradition des 19. Jahr-

hunderts aufleben: den Salon. Alle zwei Wochen öffnet Katrine Lihn für all jene, die Gaumenfreuden und Gesellschaft schätzen, ihr Heim und bittet zu Tisch.

„Hereinspaziert!“ Katrine Lihn steht in der Tür, die Gala kann beginnen! Die Dielen im Flur sind blutrot gestrichen, ein milchweißer Stern unter der Decke weist den Weg ins Allerheiligste. Aber zunächst – wir sind schließlich in Potsdam – die Blickachse! An deren Ende steht ein mannshoher lackroter Kühlschrank: Willkommen im Genuss-Salon! Der ist groß, aber gemütlich, er ist geschmackvoll in Cremetönen eingerichtet und mit Kunst an den Wänden und schmalen („Alte Gemüsesorten neu gekocht“) und kapitalen („Der Silberlöffel“) Kochbüchern im Regal garniert. Hier und da lehnt sich ein handgeschriebenes Rezeptkärtchen an einen Buchrücken. Auf einen der Zettel hat Katrine Lihn „Tu, was du liebst“ geschrieben und ein Herz dazu gemalt. Auch das ein Bekennnis. „Ich bin aber keine Esotante“, sagt sie. „Ich habe einfach einen Traum und lebe ihn.“

Dieser Traum beginnt in Osterode im Harz, als sie von Oma Martha die ersten Handgriffe und das Kuchenbacken lernt. Viele Rezepte, mit denen sie heute ihre Gäste verwöhnt, stammen aus diesen Kindertagen, sind gemacht aus Erinnerungen, Gerüchen und Lieblingsgerichten: „Eine moderne Heimatküche.“ Zu der gehört auch Klappstulle mit Ei. Einfach, aber göttlich. Wie so vieles, das Katrine Lihn serviert. Im Genuss-Salon erinnert sie an all die guten Dinge, die zum Greifen nah und selbst gemacht sind: Kartoffelsuppe, Tomatenbrote, Gulasch.

Was auf den Tisch kommt, entscheiden die Gäste. „Ich bin kein

Caterer, ich bin eine Wünsche-Erfüllerin“, sagt Katrine Lihn, die seit 14 Monaten in Potsdam lebt und aus den Salonabenden – sie pendelt dann zwischen Küche und Tafel – selbst jede Menge Lebensfreude und Anregungen zieht.

Mit dem Aperitif kredenzt Katrine Lihn auch die Hausordnung. Regel Nummer 1: „Kauen, schlucken, sprechen – immer die Wahrheit sagen.“ Politik allerdings ist am Tisch tabu. Katrine Lihn tippt auf das braune Büttchen, das sie mit bunten Filzstift-Kringeln verziert hat, und auf Regel Nummer 2: „Viel lachen.“ Ihre Gäste sollen Spaß haben. Diskussionen über Politik, Religion und

Fußball versalzen nur die Suppe und liegen schwer im Magen. Literatur, Philosophie, Musik – das ist die Würze. Oft lädt Katrine Lihn Künstler ein, Erzeuger vom Land, Winzer, Musikanten. Und oft gibt sie dem Abend auch ein Leitmotiv. Den Gästen falle es so leichter, miteinander ins Gespräch zu kommen. Neulich zum Beispiel stellte sie die Frage „Wie schmeckt Heimat?“ Nach Kartoffeln und Quark und Öl, entschieden die Besucher. Zuvor aber gab's noch Eintopf – jeder konnte sich seine Portion

selbst aus der großen Terrine, die dampfend in der Mitte der Tafel thronte, in den tiefen Teller löffeln. Ganz so, wie's damals bei Müttern noch war.

Vor allem Frauen („Von 21 bis 81“) folgen bisher der Einladung in den Genuss-Salon, Männer so gut wie nie, manchmal Paare. Die platziert die Salonière dann an entgegengesetzten Enden des Tisches. Fürs Kennenlernen und die Gemeinschaft sei das einfach besser. „Händchen halten kann man auch zu Hause“, sagt Katrine Lihn auf ihre unnachahmliche Art.

Letzter Punkt der Hausordnung? „Brich die Regeln – ab und zu.“



Gaumenfreuden – auch zum Nachmachen

Katrine Lihn und ihr Genussalon in der Mangerstraße 21 sind über www.genusstrainerin.net und ☎ 0172/678 20 1 zu erreichen.

Die nächsten Termine der Tafelrunde: Montag, 3. November, 20 Uhr; Mittwoch, 26. November, 20 Uhr und Freitag, 12. Dezember, 19.30 Uhr. Die Mottos stehen noch nicht fest. Der Eintrittspreis variiert.

Einen Teil ihrer Rezeptsammlung veröffentlicht Katrine Lihn zum Nachkochen als „Rezept des Monats“ im Netz. Der Vorschlag für November: Gewürzkartoffeln für vier Genießer. Man braucht: 800 Gramm festkochende Kartoffeln, 4 Esslöffel Olivenöl, 4 Teelöffel Kräutersalz, 2 Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren, 2 Zwiebeln gespickt mit Nelken, 2 Zimtstangen, 5 rote Pfefferbeeren. Der Koch-Ge-

nuss: Kartoffeln mit Schale waschen und gut 20 Minuten kochen – sie sollen gar, aber nicht zu weich sein. Kartoffeln je nach Größe halbieren. In einer Pfanne oder einem weiten Topf das Öl mit all den Gewürzen erhitzen, Kartoffeln darin schwenken. Die Temperatur senken, Kartoffeln 20 Minuten leicht simmern lassen. Das Gericht schmeckt heiß und kalt und auch noch am nächsten Tag. *nf*



Zu gutem Essen gehören gute Gespräche, meint Katrine Lihn. In den Salon lädt sie gern auch Winzer und Erzeuger, Künstler und Musiker ein. Die „Genusstrainerin“ hat sie sich vor zwei Jahren beim Patentamt schützen lassen. Die gerahmte Urkunde hängt neben der Tür zur Vorratskammer. Wer schmökern will, findet Kochbücher und handgeschriebene Rezepte.

