Winterzeit im Havelland

Vergangenheit zum Anfassen

Mit Lehmbackofen, Räucherkammern und uralten Rezepten läuft auf Ute Lucke-Polz' geliebtem Hof fast alles wie früher

Text: ***Vivien Koitka*** | *Fotos:* ***Uwe Tölle***

Wir machen alles gern wie früher", nickt Ute Lucke-Polz zufrieden, als sie über den kopfsteingepflasterten Innenhof ihres fast 300 Jahre alten Anwesens geht. Sie möchte ein paar Tannenzweige schneiden, um die Diele und die gute Stube weihnachtlich zu schmücken. Der Lucke-Hof liegt mitten im brandenburgischen Havelland, nicht weit entfernt von Ribbecks Birnenhain. Es ist das einzig übrig gebliebene Gut seiner Art, allein deshalb ist es schon etwas ganz Besonderes. Insgesamt stehen fünf urige Gemäuer auf dem denkmalgeschützten Vierseitenhof. Vier davon säumen den Innenhof, das fünfte – das Backhaus – steht versteckt hinter einer Scheune.

Außergewöhnlich ist der Hof auch, weil hier tatsächlich noch fast alles so gemacht wird wie früher. Obwohl oder vielleicht gerade weil Ute Lucke-Polz hier aufgewachsen ist und in achter Generation immer noch hier lebt, haben sich einige Dinge nie verändert. So haben der Rübenkeller, die drei Räucherkammern, die gute Stube und die sogenannte schwarze Küche im Gutshaus noch immer dieselbe Funktion wie vor Hunderten von Jahren.

Einer der wohl spannendsten und auch am meisten genutzten Räume des Anwesens ist die Küche. Hier kocht die 73-Jährige gern nach 200 Jahre alten Rezepten aus dem „Praktischen Kochbuch" von Henriette Davidis. Nicht zu teuer soll es sein, traditionell und gesund, am besten mit Produkten aus dem eigenen Garten. Schon

Förderverein Lucke-Hof e. V.

Um die bäuerliche Hofanlage aus dem 18. Jahrhundert als Zeitzeugnis zu erhalten, ließ Dr. Ute Lucke-Polz den Lucke-Hof 2001 als Förderverein eintragen. Seither wurde der Pferdestall zu einer Ferienunterkunft für Kinder umgestaltet und eine Schulküche eingerichtet, in der an Diabetes erkrankte Kinder bewusstes Kochen erlernen. Mehr Informationen: ***www.lucke-hof.de***

mit 13 Jahren kochte Ute Lucke-Polz hier für das gesamte Hofpersonal und mit der Grude, einem Back- und Bratofen, der auch als Heizung dient. Der spezielle Grude-Koks glüht bis zu zwölf Stunden lang und hält auch so lang warm. Damals gab man Fleisch und Kartoffeln noch roh in die Grude und bis nach der Feldarbeit hatte die stete Flamme das Abendessen von allein gekocht. Auch die Räucherkammern werden heute wie früher für Wurst und Schinken sowie für Wild zu Weihnachten genutzt. „Schon früher kamen die Nachbarn zu uns und holten das Fleisch fürs Fest“, erinnert sich Ute Lucke-Polz.

In der Dorfgemeinschaft genutzt wurde auch der Lehmbackofen im Backhaus. Er funktioniert noch immer, seit 1755. Eine Woche benötigt er zum Vorheizen, ehe er die richtige Temperatur erreicht hat, um Brot und Hefekuchen zu backen. Das Gebäck können Gäste des Anwesens jedes Jahr anlässlich der „Stallweihnacht“ probieren. Dann ist der ganze Hof mit Tannengrün, Mistelzweigen und Kerzen geschmückt, Esel und Schafe beleben den alten Pferdestall beim Krippenspiel und der Pastor kommt auch zu Besuch, um ein wenig Vergangenheit zu spüren. Denn hier ist Geschichte noch lebendig. Der Lucke-Hof ist ein Stück Kulturgut zum Anfassen, mitten im Havelland.

Kommen Sie zur Stallweihnacht auf den Lucke-Hof: 14. Dezember 2013, 11–17 Uhr. Adresse: Alte Hauptstraße 35, 14727 Premnitz, ***info@lucke-hof.de***

SCHWARZE KÜCHE Über dem alten Herd führt ein acht Meter hoher Schornstein bis zum Dach. Der aufsteigende Qualm färbte die Küche damals schwarz

KOCHKUNST Gern kocht Ute Lucke-Polz nach den Rezepten von Henriette Davidis

Wildschweinbraten mit Apfel-Zwiebelsoße

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 35 Min.
GARZEIT ca. 4 Std.
ZUTATEN für 6 Personen

- **100 g getrocknete Waldpilze**
- **3 kg Wildschweinkeule**
- **100 g Butter**
- **Je 1 EL Honig und Senf**
- **2 große geschälte Zwiebeln**
- **4 kleine saure Äpfel, entkernt**
- **2 Lorbeerblätter**
- **5 Pimentkörner**
- **Salz und Pfeffer**
- **20 ml Whisky**
- **Wasser**
- **Speckscheiben bei Bedarf**

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 240 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Waldpilze in Wasser einweichen. Die Wildschweinkeule in einem Bräter in der heißen Butter rundherum scharf anbraten. Mit Honig und Senf bestreichen, etwas Wasser angießen. Bräter offen in den Ofen stellen. Immer darauf achten, dass das Gargut mit Flüssigkeit bedeckt ist. Den Braten mehrmals wenden und mit heißem Wasser begießen.

2. Nach ca. 20 Min. die abgegossenen Waldpilze, Zwiebeln, Äpfel, Lorbeer, Piment, Salz und Pfeffer zufügen und bei 180 °C etwa 30 Min. weiterbraten, dabei immer ein wenig heißes Wasser zugießen.

3. Whisky zugießen und zugedeckt ca. 30 Min. weiterbraten. Ist die Oberfläche zu trocken, mit den Speckseiten belegen. Den Braten bei 120 °C weiterbraten und mit Bratenflüssigkeit begießen. Ist der Braten nach insgesamt 4 Std. fertig, das Stück warm halten. Für die Soße die Lorbeerblätter, Pimentkörner entfernen und die Hälfte der Äpfel und Zwiebeln in einen Topf umfüllen. Etwas heißes Wasser zugeben und alles pürieren.

Pro Portion: 998 kcal | 99 g E | 61 g F | 13 g KH

UTE LUCKE-POLZ EMPFIEHLT
Zum Wildschweinbraten aus der Grude passt ein Feldsalat mit Roter Bete, gerösteten Walnüssen und Dressing aus Honig, Zitronensaft und Birnenessig. Den Braten mit grünen Bohnen, Salzkartoffeln und Preiselbeerbirnen servieren.

QUALITÄT **Auf dem Lucke-Hof kocht man mit bewährtem Küchengerät**