

GEO SAISON

UNTERWEGS IN DER WELT

HEIMVORTEIL

Rauf auf den Berg!
Große Deutschland-
Serie, Teil 2

OSTSEE

Guter Fang! Urlaub
bei Fischern
von Flensburg bis
Usedom

ISTANBUL

Ach, wie lecker: Die

MIT SPECIAL
OMAN

Entdeckungs-Tour im
Sultanat 2.0



Der Leitfaden für alle, die keinen brauchen.

brandeins

Das Magazin für alle, die ihr Leben selbst gestalten.

Jetzt im Handel oder unter kiosk.brandeins.de

Philipp und Kourtje / FischerAppelt




GRÜNZONE
NACHHALTIG DIE WELT BEREISEN



Nancy Scholz hat im »Café Herzstück« eine tragende Rolle: Sie zaubert aus Solawi-Gemüse Köstlichkeiten

Hier wächst Neues

Eine alte Mühle, ein Garten und eine eingeschworene Gemeinschaft: Im sächsischen Görlitz krepelt solidarische Landwirtschaft die Gastroszene der Stadt um. Dabei geht es um viel mehr als nur um Biogemüse

TEXT PAUL-PHILIPP HANSKE FOTOS HAYLEY AUSTIN



1 Eines von 4000 Altstadtgedenkmalern: das Neue Rathaus. 2 Für Jörg Daubner, RainKost-Initiator, ist Pfefferminze eine duftende Sache. 3 Die Peterskirche mit ihrem berühmten Turmpaar. 4 Vor der »Obermühle« fließt die Neiße, drüben ist Polen



DIE »OBERMÜHLE« IN GÖRLITZ ist ein Gebäude, das zum Anhalten nötigt. Restaurant und Hotel liegen etwas außerhalb des Stadtzentrums, am tosenden Oberlauf der Neiße, die rund 60 Kilometer südlich im tschechischen Isergebirge entspringt. An der Mühle führt einer der schönsten Radwege Deutschlands vorbei, der gern von Familien befahren wird. Aber auch Neubesitzer von E-Bikes cruisen hier entlang und entspannte Sportradler. Die »Obermühle« kriegt sie alle.

Das liegt vor allem am Gebäude. Die ältesten Fundamente der Mühle stammen aus dem Jahr 1305, in den folgenden Jahrhunderten wurde munter angebaut, sodass die »Obermühle« heute als buntes Durcheinander verschiedener Baustile und Renovierungsstufen an der idyllischen Neiße liegt. Sie sieht ein bisschen so aus, als hätten Riesen mit Bauklötzen gespielt. Den Älteren wird Otfried Preußlers »Krabat« in den Sinn kommen, jenes heimelige Gruselmärchen um eine alte Mühle; den Jüngeren Hagrids Zuhause aus »Harry Potter«-Büchern. Und den Durstigen entgeht nicht das verglaste erste Geschoss der »Obermühle«, in dem sich, gut sichtbar, eine kleine Brauerei befindet. Die Manufaktur setzt sich auch im Restaurant fort, regionale Spezialitäten, alles bio, etwa Schinesisches Himmelreich – geräucherter Schweinebauch mit Trockenobst oder Forelle mit Raukepesto. Manch einer kommt nur fürs gute Essen vorbei, sitzt auf der Terrasse mit Flussblick und genießt ein kaltes »Obermühle Ghost«-Bier.

Der Besitzer der »Obermühle«, Jörg Daubner, vor 35 Jahren im Erzgebirge geboren und in Görlitz aufgewachsen, die schulterlangen Haare zu einem modischen Dutt gesteckt und oft ein bübisches Lächeln auf dem Gesicht, verantwortet all das in seiner Person. Seit mindestens drei Generationen betreibt seine Familie die Mühle. 1993 zog Jörg Daubners Mutter im Alleingang erst die Brauerei hoch, dann Restaurant und Hotel. Nach wilden Wanderjahren in Berlin und im Ausland, nach Kochlehre und Philosophie-studium, übernahm der Sohn mit 30 die Mühle. Deren Karte baut er seither nach dem Slow-Food-Prinzip mit regionalen Zutaten weiter aus. Dabei hat er zunehmend eine Mission im Kopf: die solidarische Landwirtschaft, die den

Im Manufactum-Wonderland wächst eine bunte Szene heran

Kreislauf Bioanbau und vorzügliche Bioküche ohne Zwischenhandel schließt und inzwischen so erfolgreich ist, dass sie die Gastroszene in Görlitz nachhaltig verändert. Und damit auch ein bisschen die ganze Stadt.

Auf der einen Seite passt die »Obermühle« mit ihrer Geschichtsträchtigkeit sehr gut nach Görlitz. Die Stadt im äußersten Südosten Sachsens, direkt an der polnischen Grenze, ist das architektonische Schatzkästlein Deutschlands. Alle Bauepochen seit der Gotik sind hier in wuchtiger Opulenz vertreten. Jedes Dach sauber gedeckt, alle Fassaden glatt verputzt und strahlend bunt gestrichen, der vergoldete Hausschmuck poliert, die Pflastersteine ebenmäßig verfugt. Eine Leistungsschau des deutschen Handwerks, eine Art Manufactum-Wonderland. Die Stadt wurde auch mit Hilfe eines anonymen Spenders renoviert, der von 1996 bis 2016 jedes Jahr eine halbe Million Euro überwies. Als »Görlywood« dient Görlitz als Kulisse für Filme. Auch bei Touristen ist die 55 000-Einwohner-Stadt ungeheuer beliebt. 2,3 Millionen Besucher kamen in den Jahren vor der Pandemie.

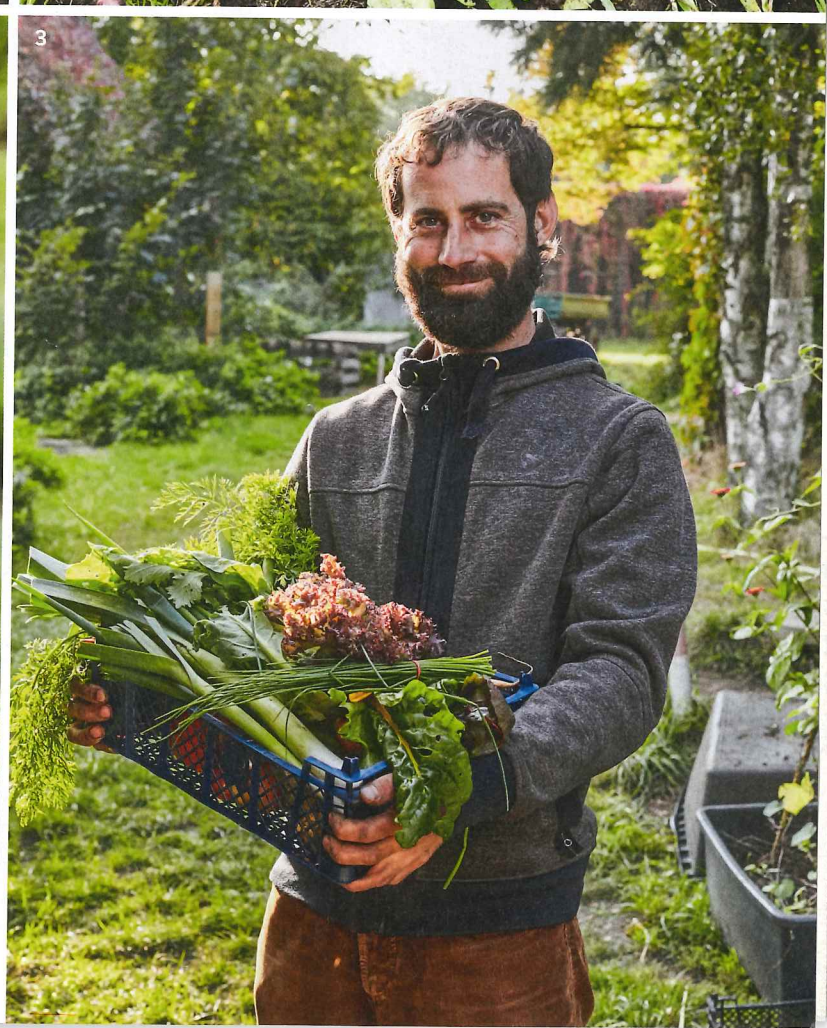
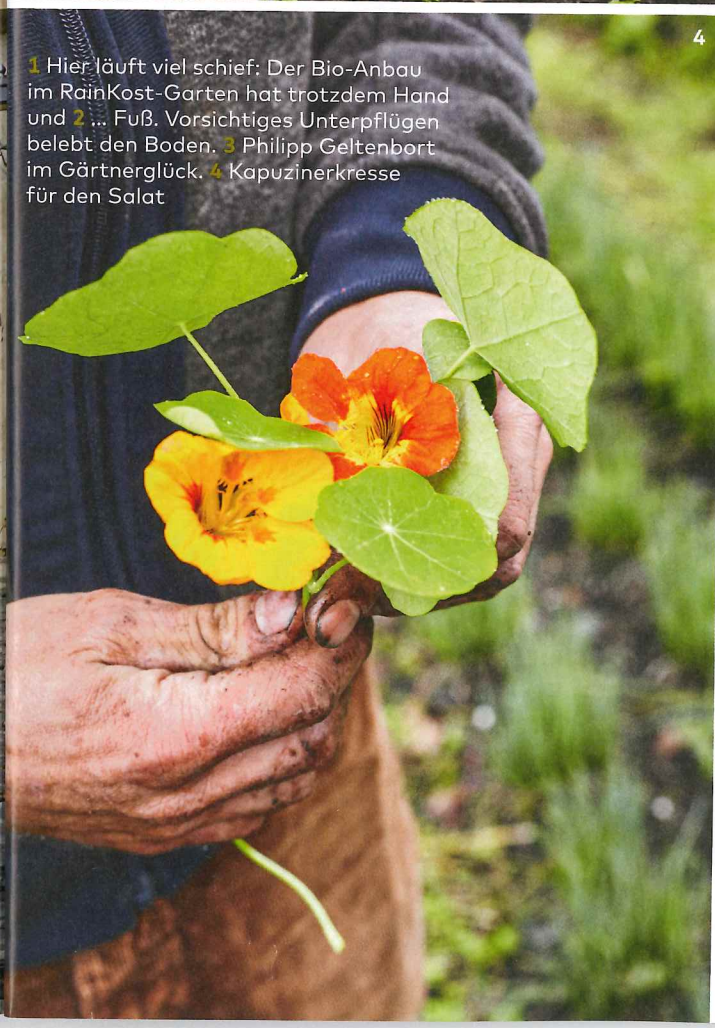
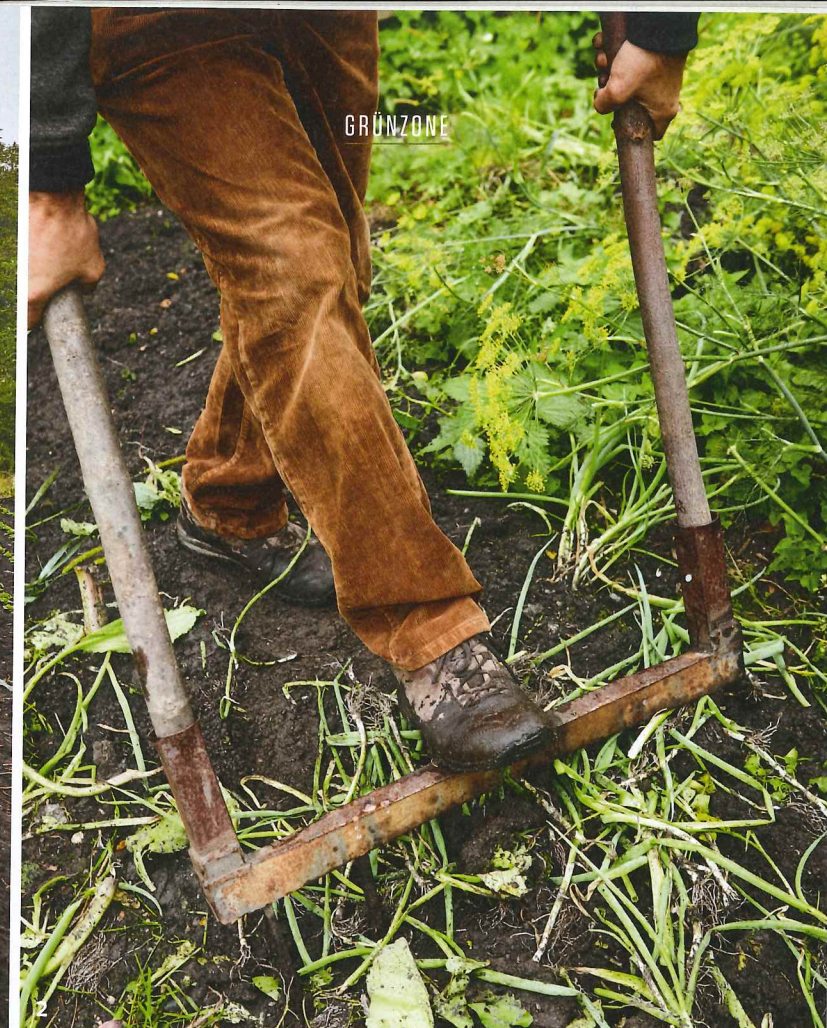
Dann gibt es aber noch diesen anderen Aspekt. Den, der nicht in Tourismusbroschüren beworben wird und auch nicht ins sauber renovierte Image der Stadt passt: Die AfD fährt hier regelmäßig um die 35 Prozent ein, weit mehr als im sächsischen Durchschnitt. Görlitz ist wunderschön – aber eine rechte Hochburg. Was das mit der solidarischen Landwirtschaft zu tun hat?

Nun ist Jörg Daubner kein Politiker und lehnt es auch ab, sich in den politischen Grabenkämpfen der Stadt zu positionieren. Dass er mit seinem ganzen Wesen ziemlich genau das verkörpert, was die Rechten am

Sola-Wie?

Mehrere Haushalte oder wie bei der RainKost auch Restaurants tragen gemeinsam die Kosten eines Bauern und bekommen dafür einen Teil der Ernte. Das ist die Grundidee der Solidarischen Landwirtschaft (**Solawi**), die immer beliebter wird. Die Bauern müssen sich nicht um den Absatz ihrer Produkte kümmern, haben Planungssicherheit, können auch den Anbau von seltenen Obst- und Gemüsesorten ausprobieren. Der solidarische Wirtschaftskreislauf unterstützt nicht nur den lokalen Bioanbau, er steht auch für den Geschmack der superfrischen Produkte. solidarische-landwirtschaft.org, rainkultur.de

WEITER AUF S. 131 →



In der östlichsten deutschen Stadt ist der Rathausturm von 1524 eine herausragende Hörenswürdigkeit: Der goldene Löwe im Fenster kann brüllen

1 Hier läuft viel schief: Der Bio-Anbau im RainKost-Garten hat trotzdem Hand und 2 ... Fuß. Vorsichtiges Unterpflügen belebt den Boden. 3 Philipp Geltenbort im Gärtnerglück. 4 Kapuzinerkresse für den Salat



1 Fisch gibt's nur an der Wand, nicht auf dem Teller. Das »Café Herzstück« ist konsequent vegetarisch. 2 Georgsbrunnen. 3 Bas Dankert vom »Horschel« vor dem Porträt Georg Emmerichs, den Luther angeblich den »König von Görlitz« nannte. 4 Kränzelstraße



meisten hassen – Weltläufigkeit –, ist so offensichtlich, dass man darüber keine Worte verlieren muss. Genau aber dieses Mindset brachte ihn vor zwei Jahren auf eine Idee. Er gründete ein Kollektiv, das sich für etwas Gutes einsetzt. Das man sich damit auch die Finger schmutzig macht und in der Erde wühlt? Geschenk.

Auf einem Grundstück südwestlich von Görlitz hat Daubner 2018 einen Viertel Hektar von zwei Biobauern gepachtet, die als RainKultur schon seit 2007 das Land für Kartoffelanbau, Streuobstwiesen und die Zucht von Pommerschen Landschaften nutzen. Auf kleinen Parzellen wächst hier jetzt auch das Gemüse von RainKost. Soweit ist das nichts Ungewöhnliches, das Besondere ist die Art des Vertriebs. Acht »Ernteteiler«, acht gastronomische Einrichtungen in und um Görlitz, beteiligen sich am RainKost-Bioanbau mit einer Flatrate. Für 250 Euro im Monat sichern sie sich einen »Ernteteil« – einen festen Anteil der Gesamternte, wobei die Ernteteiler darauf vertrauen müssen, dass die Ernte schon gut werden wird.

Dafür sorgen die beiden Gärtner, Herz und Seele des Gartens. Sie könnten unterschiedlicher nicht sein: Der gebürtige Niederländer Martijn Moerman, 29, ist eine Art freundlicher Gartenclown, er bekommt kaum einen Satz raus, ohne zu grinsen, ist ständig am Quatschmachen. Philipp Geltenbort, 37, hingegen redet mit ehrfürchtigem Ernst von seiner Aufgabe: dem Boden mit Hilfe von Permakultur ein Maximum an Ertrag abringen, ohne ihn dabei auszulaugen. Der Garten, der nun seit drei Jahren bewirt-

Wer die Flatrate zahlt, weiß nicht, was er bekommt. Das hängt von der Ernte ab

schaftet wird, ist eine kleine, wildromantische Idylle. Er liegt ein paar Kilometer außerhalb von Görlitz zwischen Mischwald und Streuobstwiesen, und einem ziemlich verfallenen Wirtschaftsgebäude aus DDR-Zeiten. Bienen summen aus Dutzenden Bienenstöcken, riesige Komposthaufen rotten farbenfroh und geruchlos vor sich hin. »Früher war hier eine Art Schuttplatz«, erzählt Philipp. In einem gewaltigen Kraftakt wurde der katastrophal belastete Boden biologisch saniert. Mit Erfolg: Um die zwei Tonnen Biogemüse werden pro Saison in der RainKost gezogen: diverse Salate, über 30 Arten Tomaten, weiße und violette Auberginen, Bohnen, Erbsen, Paprika, Wurzelgemüse und eine Menge exotischer Wildkräuter und Blüten. Der größte Abnehmer der RainKost ist Jörg Daubner selbst. Neben seiner Gastronomie betreibt er noch ein Catering für Kitas und Kindergärten, 800 Kinder werden pro Tag versorgt.

VOR ALLEM ABER GING ES IHM DARUM, mit Hilfe der RainKost ein Netzwerk gleichgesinnter Menschen zu etablieren und Görlitz damit vielleicht – ganz langsam auf allen Ebenen zu verändern. Jörg Daubner macht keinen Hehl daraus, dass er sich anfangs schwertat mit der Stadt. Er vermisste die Gesprächs-ebene, die Internationalität – eben all das, was Berlin im Übermaß hat. Mit seiner Frau, einer gebürtigen Schottin, und seiner Tochter lebt er in der Mühle. »Ich finde es super, dass unsere Kleine hier aufwächst«, sagt er. »Das war für mich früher ein riesiger Abenteuerspielplatz. Besser kann man es als Kind nicht haben.«

Auch wenn klar ist, dass acht Ernteteiler eine Stadt nicht grundlegend verändern werden, bereiten sie den Boden für den Wandel.

Ein bisschen Berliner Großstadtflair holte Daubner in die Mühle, die in ihren Räumen so ganz anders aussieht als das rustikal-heimelige Görlitz, das Gewölbe ist hell getüncht, die Kellnerinnen tätowiert, alle duzen sich. Diese beiläufige Lässigkeit findet man auch in den neun anderen Görlitzer Restaurants, die bei RainKost mitmachen. Gemeinsam bilden sie eine Art Netzwerk der Urbanität. Dabei geht es aber →



nicht darum, sich abzuheben, erklärt Jörg Daubner, jeder Betrieb könne mitmachen. Und das Konzept komme an, auch weil sie auf allen Ebenen ganzheitlich und sozial arbeiten. Die Gärtner bestimmen ihr Gehalt selbst, RainKost gibt einem Menschen mit Handicap Arbeit.

Das Interessante daran: Niemand kann etwas gegen dieses Projekt haben. Selbst Rechte müssen mit ihrer Liebe zum Boden diesen nachhaltigen Landbau irgendwie gut finden. Die lassen Daubner und die RainKost schön in Ruhe, auch wenn die Ernteteiler für ein ganz anderes Görlitz stehen. Für ein Görlitz, das so bunt und frisch ist wie das Gemüse, das die RainKost anbaut.

DA IST ZUM BEISPIEL NANCY SCHOLZ, 32 Jahre alt, die mit Hilfe der Solawi-Produkte in der Görlitzer Innenstadt das »Café Herzstück« betreibt: einen Laden, in dem vegetarisch gekocht wird, es nach Räucherstäbchen, frischem Kaffee und veganem Kuchen riecht und manchmal abends Nähkurse stattfinden. Mit ihrem Wohnzimmercafé trifft Nancy einen Nerv bei den Görlitzern. Als sie wegen Corona weniger Tische aufstellen durfte, schmerzt sie das besonders. Die gemütliche Enge gehört zum »Herzstück« einfach dazu. Die RainKost-Community bezeichnet sie als »Familie«. Als das Café im ers-

Morgens geerntet, mittags köstliche Rote-Bete-Suppe. Auch die Deko im »Café Herzstück« wächst schon mal auf RainKost-Feldern

Selbst die Rechten lassen RainKost in Ruhe. Gegen Biolandwirtschaft können sie nichts haben

ten Lockdown ganz schließen musste, brachte Nancy regelmäßig Kuchen in den RainKost-Garten. Gärtner Martijn ist noch heute ganz gerührt davon. Schräg gegenüber von Nancys Café, direkt an einem der schönsten Plätze in Görlitz, dem Untermarkt, liegt das »Hotel Emmerich« mit dem dazugehörigen Restaurant »Horschel«, auch ein Mitglied der Ernteteiler-Community. Das Restaurant machte erst im ersten Corona-Sommer auf und ist mit seinen unverputzten Ziegelmauern, der raumgreifenden Bar und der international-mediterranen Küche so etwas wie das größtmögliche Gegenprogramm zu den zahlreichen Event-Gastronomien der Stadt, die mit rustikalem Putz und generischen Speisekarten die sonst vielen Bustouristen ansprechen. Bas Dankers, der »Horschel«-Chef, ist erst vor einem Jahr aus dem kosmopolitischen Amsterdam nach Görlitz gezogen, der Liebe wegen. Wenn er vor seinem Restaurant steht und eine Zigarette raucht, wirkt er noch ein bisschen fremd in der Kulisse: ein mondäner Stadtmensch im historischen Idyll. Amsterdam vermisste er nicht, sagt der 44-Jährige. Hier habe er nun seinen eigenen Traum verwirklicht: ein Restaurant, genauso, wie er es sich immer vorgestellt hat. Ausgerechnet in Görlitz? Es sei in dieser Zeit der richtige Platz. »Mit Jörg, Nancy und den anderen Ernteteilern habe ich hier eine wirklich positive Community«, sagt Bas Dankers. »Ich liebe dieses aufregende Gefühl: dass etwas Neues entsteht. Das ist in Görlitz definitiv der Fall.«

Auch in der »Obermühle« wird dieses Jahr noch viel passieren. Im Sommer soll ein eigenes Wasserkraftwerk ans Netz gehen, dann ist die Mühle weitgehend energieautark, und es warten noch drei riesige unrenovierte Stockwerke darauf, wachgeküsst zu werden. Eine Tanzbühne könnte sich Jörg Daubner gut vorstellen, genügend Publikum gäbe es in der Stadt.

Das Gesamtprojekt Görlitz: Es wächst. Wie Gemüse auf gutem Boden. ○

DIE BESTEN TIPPS FÜR GÖRLITZ

Obermühle

Die alte Mühle des RainKost-Gründers Jörg Daubner liegt etwa zwei Kilometer südlich der Altstadt an der Neiße. Der eigentliche Star ist das alte Gebäude. Einfache, schöne Zimmer mit Blick auf den Fluss. Dazu regionale Slow-Food-Küche, fantastisches selbstgebräutes Bier – und Bootsverleih. obermuehle-goerlitz.de, DZ/F ab 80 €

Restaurant Horschel

Am historischen Untermarkt, unterhalb des Rathauses. Schick, urban, mediterran-regionale Küche und eine erlesene Weinkarte. Für moderne Genusssmenschen. horschel-restaurant.de

Café Herzstück

Treffpunkt der alternativen Szene in Görlitz. Hier gibt es vegane Kuchen, einen vegetarischen Mittagstisch, entspannte Musik und einen »Nähtreff«. cafe-herzstueck.de

Insel der Sinne

Ein filigraner Hotelholzneubau am Berzdorfer See, einem gefluteten Braunkohletagebau, der heute eines der schönsten Gewässer in der Oberlausitz ist. Die erste Adresse in Sachen Wellness, zehn Kilometer südlich der Görlitzer Altstadt. inseldersinne.de, DZ/F ab 145 €

Hotel Tuchmacher

Mitten in der Altstadt, gleich neben der Peterskirche. Dieses exquisite Hotel in einem Renaissance-Gebäude von 1528 kocht aus den Biozutaten in seinen Restaurants klassisch-französische Küche, Ochsenbäckchen in Rotweinjus oder Zuckerschotenmousse. Gemütliche Zimmer. tuchmacher.de, DZ/F ab 130 €

Salü

Das Restaurant ist bekannt für seine ausgesuchte Wochenkarte. Vor allem aber die Bar zieht abends viele Görlitzer an. Auch Jörg Daubner: »Hier trinke ich am liebsten!« salue-goerlitz.de

Mediterranos

Das Restaurant von Evangelos Papadopoulos besticht durch eine leichte Interpretation griechischer Evergreens (ebenefalls aus RainKost-Zutaten): Kichererbsensuppe, gefüllte Zucchini oder Zander mit Spinat. Einfache Ferienwohnungen. mediterranos-goerlitz.de

N 13

Mitten in der Altstadt am Untermarkt, mit Glück sitzt man draußen, genießt grundlegende Burger-Nudel-Küche, gute Musik und viel junges lustiges Publikum. Im zweiten Stock wird auch eine Ferienwohnung



Hotel »Insel der Sinne« am Berzdorfer See

mit großer Dachterrasse vermietet. n13-goerlitz.de

Tierpark Görlitz

Im Tiergarten wird nicht auf Teufel komm raus Exotik präsentiert, sondern viel heimische Fauna. Und die Spielplätze sind sensationell. tierpark-goerlitz.de

Schlesisches Museum

Modernste Ausstellung in einem Renaissance-Gebäude mitten in der Altstadt: Seit 2006 wird hier Leben, Brauchtum, Geschichte Schlesiens dokumentiert, in dem einst auch Görlitz lag. Gelungenes Beispiel, wie man ein historisch extrem aufgeladenes Thema sensibel präsentieren kann. schlesisches-museum.de

Die geteilte Stadt

Dass Görlitz heute eine so wunderbare Altstadt hat, war reine Glückssache. Die Front kam im Zweiten Weltkrieg mitten in der Stadt, am Neiße-Fluss zum Stehen. Der Oder-Neiße-Vertrag und der Kalte Krieg machten Görlitz zu einer geteilten Stadt: Zgorzelec im Osten mit heute 30 000, Görlitz im Westen mit 55 000 Einwohnern. Die Fassaden am polnischen Flussufer sind genauso bunt und sauber wie die auf der deutschen Seite, auf der Rückseite der historischen Häuser aber sind viele Fenster blind, die Gebäude unbewohnt. Dafür blinken Schilder mit der Aufschrift »Zigaretten Alcohol«, und in der Luft liegt der saure Geruch von Braunkohleöfen. Auch wenn zwei Brücken die beiden Stadtgebiete miteinander verbinden: Der Bruch zwischen West- und Osteuropa verläuft nach wie vor mitten durch die Stadt.



Grenzfluss Neiße: links Görlitz, rechts Zgorzelec



Restaurant »Horschel«

CANUSA
TOURISTIK SEIT 1983

pro Person im DZ ab
€ 1.459,-

WESTKANADA KLASSIKER

2 Wochen Autorundreise ab Vancouver bis Calgary mit Hotels, SUV inkl. Einwegmiete und Fähren im Juni 2022.

.....

CANUSA TOURISTIK GmbH & Co. KG | Wir beraten Sie gerne persönlich per Telefon, E-Mail oder Videoberatung. Vereinbaren Sie jetzt einen Termin! Nebendahlstraße 16 | 22041 Hamburg | (040) 22 72 53-0 | ham@canusa.de

.....

canusa.de

booking.goerlitz.de

Görlitz

Ereignisreiche Tage vor Traumkulisse

GÖRLIWOOD
certified

GÖRLITZ
ZGORZELEC
EUROPASTADT

goerlitz.de

f YouTube Instagram

Grönland Färöer Island Spitzbergen

individuell
in kleinen Gruppen

04322 - 88 900-0
www.contrastravel.com info@contrastravel.com

POLARLICHT EXPRESS

Saison: 1.9. bis 15.4.

JETZT BUCHEN!

polarlichtexpress.de

www.geo.de/reise-service

- REISEMARKT ONLINE
- KATALOGSERVICE ONLINE

biketeam
Radreisen

Radreisen weltweit:
Trekkingbike, MTB, Rennrad.

www.biketeam-radreisen.de

seabreeze.travel

Azoren Madeira Kanaren Kapverden Irland

Spezialist seit über 20 Jahren

Atlantische Inselwelten - individuell und maßgeschneidert.

DRESDEN
- SPA-Resort -
Landschaft + Kultur genießen
www.landlust-dresden.de

AFRIKA
HAUTNAH www.jacana.de

FASTEN-WANDERN

- 500 Angebote. Woche ab 350 €
- Europaweit. Auch mit Früchten

Gratisprospekt! Tel./Fax: 0631-47472
www.fasten-wander-zentrale.de

Aktivurlaub Schweden
Natur Erholung Abenteuer

RUCKSACK REISEN
www.rucksack-reisen.de

JETZT ABBONNENT WERDEN
UND BIS ZU 50% RABATT BEI
ÜBER 60 PARTNERN SICHERN!

WWW.GEO-CARD.DE

Alpenschule
OBERSTDORF

Katalog anfordern!

Bergwandern in den Alpen!

Privat ab 2 Pers. oder in der Gruppe
www.alpenschule-oberstdorf.de