

Nachrichten

BENZINPREISE

ADAC: Tanken ist in Brandenburg am teuersten

POTSDAM/MÜNCHEN – In Brandenburg müssen Autofahrer beim Tanken zurzeit deutlich mehr bezahlen als in anderen Bundesländern. Wie die aktuelle ADAC Auswertung der Kraftstoffpreise in den 16 Bundesländern zeigt, kostet ein Liter Super E10 in Brandenburg im Schnitt 1,541 Euro. Auch Diesel ist in Brandenburg am teuersten (ein Liter: 1,391 Euro). Am preiswertesten sind beide Kraftstoffsorten in Bremen (ein Liter Super E10: 1,483 Euro, Diesel: 1,338 Euro). Berlin zählt auch zu den günstigsten Bundesländern.

VORWURF

Mastschweine verbrannt: Strafanzeige gegen Betreiber

RUHLSDORF – Der Brand in einer Mastanlage in Ruhlsdorf (Barnim) ist nun ein Fall für die Staatsanwaltschaft. Bei dem Feuer waren im Juli 1300 Schweine verendet. Die Tierschutzorganisation Peta habe Strafanzeige gestellt, teilte ein Sprecher der Staatsanwaltschaft am Dienstag mit. Peta wirft dem Betreiber der Mastanlage unzureichende Brandschutzmaßnahmen vor. Der Brandschutz werde bei vielen Tierställen in Deutschland nicht ernst genommen.

LUFTRETTUNG

Rettungshubschrauber für den Nordosten erst 2015

ANGERMÜNDE/POTSDAM – Der medizinisch unterversorgte Nordosten Brandenburgs muss noch bis zum nächsten Jahr auf den lange angekündigten Rettungshubschrauber warten. Im Frühjahr 2015 werde der Hubschrauber von Angermünde aus zu seinen Einsätzen starten, teilte Gesundheitsministerin Anita Tack (Linke) am Dienstag mit. Der Rettungshubschrauber soll vor allem Bereiche der Landkreise Barnim, Oberhavel und Ostprignitz-Ruppin sowie den gesamten Landkreis Uckermark abdecken.

PROJEKT

Zusätzliche Arbeitsplätze für Behinderte

POTSDAM – Bis 2016 will Brandenburg 200 Arbeits- und mehr als 65 betriebliche Ausbildungsplätze für Behinderte schaffen. Dafür setze die rot-rote Regierung auf Landesebene das bundesweite Projekt „Inklusive Ausbildung und Arbeit“ fort, teilte Arbeitsminister Günter Baaske (SPD) am Dienstag in Potsdam mit. Für das Programm stünden 6,5 Millionen Euro zur Verfügung.

BRAND

Mutter rettet sich mit zwei Kindern aus Flammen

LUCKENWALDE – Eine Mutter konnte sich und ihre zwei Kinder Dienstagfrüh in Luckenwalde (Teltow-Fläming) bei einem Hausbrand retten, ihre Wohnung wurde zerstört. Die zwei und sechs Jahre alten Mädchen sowie die 30 Jahre alte Frau kamen mit Verdacht auf eine Rauchgasvergiftung ins Krankenhaus. Neben der Familie waren zehn Erwachsene und zwei Kinder von dem Feuer in dem Mehrfamilienhaus betroffen.

Meister aller Käsekuchen

Rekordverdächtig: Bäckermeister Thomas Neuendorff kreiert 35 verschiedene Tortenvarianten

■ VON JENS RÜMMLER

TELLOW – Die Käsetorte mit Nougat zergeht auf der Zunge. Die locker aufgeschlagenen Varianten mit Eierlikör und Blaubeeren schmecken himmlisch und liegen auch im Sommer nicht zu schwer im Magen. „Junge schwören auf Papaya-Erdbeer, ältere Herrschaften auf Rosine-Rum“, sagt Bäckermeister Thomas Neuendorff. Der 42-Jährige ist Chef einer in Brandenburg wohl einzigartigen „Käsekuchen-Werkstatt“, wie er seinen Arbeitsplatz selbst nennt. 34 Sorten des Naschwerks kreiert er in Teltows letzter selbst produzierenden Bäckerei (Potsdam-Mittelmark). „Gerade experimentieren wir an der 35. Sorte mit Datteln und Pistazie – für eine Botschaft der arabischen Halbinsel in Berlin“, so Neuendorff.

Draußen zeigt das Thermometer 30 Grad, am Backofen macht die Anzeige kurz vor der 50 halt. Dem geschäftstüchtigen Unternehmer, der in drei weiteren Filialen und auf zwölf Wochenmärkten präsent ist, rinnen Schweißperlen übers Gesicht. Auf einem Blech reiht der Ruhlsdorfer drei Torten auf. Der Bäckermeister hantiert damit locker wie ein Zirkusartist. Dabei wiegt eine Stiege bis zu zwölf Kilogramm. Der zweifache Berlin-Brandenburger Käsekuchenmeister, offizieller Titel: Käsekuchen-König, saust dennoch fast immer mit einem Lächeln zwischen Ofen und Backformen hin und her. Fitnesspläne oder Sport benötigt er nicht: „Ich lauf‘ mir hier die Hacken wund. Joggen muss ich abends nicht mehr.“

Bis zu 1500 Käsetorten im Monat stellt der Bäckermeister mit seinen Kollegen her. Ein Drittel davon geht mittlerweile über den virtuellen Ladentisch des Online-Shops (neuendorff-baekerei.de). „Aus Mexiko bekamen wir mal eine Bestellung für jemanden in Deutschland“, berichtet der Märker nicht ohne Stolz. Das am weitesten gereiste Backwerk ging nach Paris – in die Stadt der Liebe natürlich mit einem Herz aus rotem Fruchtmus.

Zwei Stunden Mittagsschlaf

Morgens um 3,30 Uhr klingelt bei Thomas Neuendorff der Wecker. Um 4 Uhr steht er in seiner Backstube. „Gearbeitet wird bei uns von Montag bis Sonntag. Ich selbst komme locker auf eine 80-Stunden-Woche“, erklärt Brandenburgs Käsekuchen-König. Die Frage, wie er das enorme Pensum bewältigt, beantwortet er ganz einfach: „Zwei Stunden Mittagsschlaf täglich sind mir heilig.“ Um 17 Uhr starte die zweite Schicht mit Buchhaltung, Online-Shop-Betreuung und Vorbereitungen für den nächsten Tag.

Wenn Neuendorff am Freitag und Sonnabend selbst auf einem der Märkte in Potsdam, Kleinmachnow oder Berlin steht, ist er in seinem Element und liefert eine Art Käsekuchen-Show. „Unsere Kunden schätzen die direkte Ansprache und den lockeren Spruch auf meinen Lippen. Gegrüßt wird sowieso jeder“, sagt der Entertainer unter den hiesigen Bäckern. Er scherzt schon mal in Anlehnung an einen Loriot-Gag: Ein



Preisgekrönt Thomas Neuendorff ist zweifacher Berlin-Brandenburger Käsekuchenmeister, offizieller Titel: Käsekuchen-König

Leben ohne Käsekuchen sei möglich, aber sinnlos! Eine ganze Käsetorte kostet bei Neuendorffs ab 30 Euro, die kleine Variante „Le Petit“ ab 18 Euro. Ein Stück kostet 2,60 Euro.

Thomas Neuendorffs Käsekuchenbegeisterung ist ansteckend. Nicht nur auf den Wochenmärkten der Region. Während die Geschichten aus ihm herausprudeln, hastet er zwischen Zutaten und Backgeräten hin und her. In Jeans, stylischen Turnschuhen und im firmeneigenen Konditor-Shirt wirkt er nicht unbedingt wie ein klassischer Bäckermeister.

Irgendwann zwischendurch gibt es Frühstück: „Gern herzhaft mit einer Salamistulle.“ Der „Abschluss“ sei aber immer süß – mit Käsekuchen, versteht sich. Dann bleibt Neuendorff vorm großen Vier-Herd-Ofen stehen und verrät das erste Geheimnis seiner kulinarischen Wunderwerke: „Die alten Rathenower Schamottplatten des Vorwende-Ofens haben wir einfach behalten.“

Der feuerfeste Stein garantiert ideale Backergebnisse. Im Ofen backen Käsetorten auf den Punkt meist zwischen 180 und 200 Grad. Die Kuchen werden mit kleinen Pausen drei Mal gebacken. „Wir nehmen uns Zeit und konzentrieren uns auf unsere Arbeit“, erklärt Seniorchef Gerhard Neuendorff, der Bäckerei und Geschäft in Teltows Bäckerstraße 1 im Juni 1970 übernahm.

„Ein häufiger Fehler ist, die Torte im Ofen abkühlen zu lassen“

Thomas Neuendorff,
Käsekuchen-König

Wirkliches Bäckerhandwerk sei nicht mal eben so „im Vorübergehen“ zu bewerkstelligen. Die Eier würden selbstverständlich vom Landwirt aus der Nachbarschaft kommen und morgens frisch aufgeschlagen. Eine Neuendorffsche Käsetorte enthält im Schnitt 13 frische Eier. „Frische Eier sind für eine gute Käsetorte wichtig“, lüftet Neuendorff junior ein weiteres Geheimnis seiner Arbeit. Die Geheimnisse Nummer drei und vier: Die Käsetorte seitlich einschneiden, wenn sie aus dem Ofen kommt. Ansonsten kann das Backwerk reißen. „Ein häufiger Fehler ist, die Torte im Ofen abkühlen zu lassen.“ Die Backröhre sei aber noch zu lange warm, betont der Bäckermeister. „Das Ganze besser draußen drei Stunden abkühlen lassen.“

Thomas Neuendorff hat das alles schon Hunderte Male erzählt. „Oftmals vor Hausfrauen“, lacht der Brandenburger, der den eigenen Worten nach sein Hobby zum Beruf machte. „Ich habe mir nie etwas anderes vorstellen

können“, sagt der Mann, der schon als kleines Kind Kekse buk. „Mein Abenteuerspielplatz war die Backstube“, sagt Neuendorff. Seit 1994 hat er selbst seinen Meisterbrief in der Tasche und führt das Geschäft in vierter Generation weiter.

An den Presserummel um seine Backkunst hat sich der Brandenburger längst gewöhnt. Die Fernsichtteams sind mittlerweile international. Zuletzt besuchte ein japanischer Doku-Filmer von „Osaka-TV“ das Hauptgeschäft. Eine asiatisch angehauchte Torte gebe es aber noch nicht, sagt Thomas Neuendorff lachend.

Jetzt im Sommer würden sich die Fruchtvarianten mit Blaubeeren, Kirschen und Erdbeeren besonders gut verkaufen. Im Winter eher „Buttermandel-Bienenstich“, zu Weihnachten seien die mit Spekulatius-Splittern der Renner. „Die beste Käsetortenzeit ist laut unseren Verkäufen das Frühjahr“, erklärt der Bäcker. Im Sommer 2014 sei bislang insbesondere die Papaya-Erdbeer-Käsetorte gefragt.

Zum Schluss verrät Thomas Neuendorff, der im Oktober am Kaiserdamm in Charlottenburg Berlins erstes Käsekuchen-Café eröffnen will, wie er auf die Marktplätze der Region kam: „Unser Einstieg war 2012 der Berliner Naschmarkt. Dort verkauften wir allein an einem Nachmittag 90 Käsetorten.“

Saison eröffnet: Pfifferlinge und Steinpilze sprießen

Feuchtwarme Witterung lässt auf einen guten Ertrag hoffen

POTSDAM – Pilzsammler können die Körbe und Rezepte zücken: Während sich Sammler in anderen Bundesländern wie Mecklenburg-Vorpommern noch gedulden müssen, hat die Pilzsaison in Brandenburg längst begonnen. Und zwischen Elbe und Oder besteht Aussicht auf reiche Beute. Erste Sommer-Steinpilze und Pfifferlinge seien sogar schon im Juni gefunden worden, sagte der Pilzexperte des Landesumweltamtes, Frank Zimmermann. Die Regengüsse der vergangenen Tage und die gleichbleibend hohen Temperaturen bekämen den Pilzmyzelien gute. Die großen Mengen seien aber so früh noch nicht zu finden. „Das geht erst im Spätsommer und Frühjahr so richtig los.“

Ob 2014 mit einem Rekordertrag zu rechnen ist, sei noch nicht sicher, sagte Zimmermann. „Das ist schwierig vorherzusagen.“ Bei Pilzen müsse über das ganze Jahr gesehen viel zusammenkommen, damit viele Pilzkörper sprießen können.

„Klar ist, dass lang anhaltende Hitze und Trockenheit dem Wachstum schaden“, erklärte Wolfgang Bivour, Vorsitzender des Brandenburgischen Landesverbandes der Pilzsachverständigen. Generell könne jeder Pilze für den eigenen Verzehr sammeln. Bestimmte Arten wie Pfifferlinge, Steinpilze und Rotkappen dürfen aus Naturschutzgründen ohne Erlaubnis aber nicht gehandelt werden. Wer Pilze verkaufen wolle, benötige eine Sammelerlaubnis des Waldbesitzers und eine Gewerbe genehmigung, erklärte Bivour. Als Faustformel für den Eigenverbrauch können ein bis zwei Kilo pro Tag und Sammler gelten.

Indizien für Pilze

Gute Gebiete, um Röhrlinge, Maronen oder Steinpilze zu finden, sind vor allem Kiefernwälder. „Wenn am Waldrand schon Graswuchs zu sehen ist, kann man die Suche gleich einstellen. Hier gibt es dann kaum Pilze“, sagte Experte Zimmermann. Ein gutes Indiz für Pilze sind ausgedehnte Waldareale mit Moosbewuchs. „Wenn man dann auch noch Birken, Espen oder Mischwald findet, dann sind oft Rotkappen, Steinpilze nicht weit“, verriet Pilzexperte Zimmermann.

Wer ganz sicher gehen will, dass er keine giftigen Pilze im Körbchen hat, sollte seinen Fund von Sachverständigen begutachten lassen. Auf der Internetseite des Landesverbandes der Pilzsachverständigen (www.blp-ev.de) findet man eine Liste mit rund 30 Experten, bei denen der Fund untersucht werden kann. Außerdem gibt es Tipps für das richtige Sammeln, Zubereiten und Konservieren sowie zum Verhalten bei Verdacht auf eine Vergiftung. Zudem werden essbare Pilze und ihre giftigen Doppelgänger mit Fotos im direkten Vergleich dargestellt.

„Allerdings haben wir Nachwuchssorgen. Gerade in Ostbrandenburg haben wir aktuell wenig Experten“, sagte Bivour. Der Verband ist auf der Suche nach Sachverständigen. In Wochenendkursen kann die Qualifikation innerhalb eines Jahres bequem erreicht werden. dpa