

Früher Taubenherberge,
heute gemütliches Café



Alte und neue Elemente
zieren die Theke.



Eine Wendeltreppe führt
die Gäste nach oben.



Herzhafte Leckereien – Vollkornbrot und Schmalz



Das kleine Taubenhaus vor dem großen Marstall



Arbeiten Hand in Hand: Birko Maluschak
und seine Frau Stephanie Ebeling-Wittwer.



Für Landlust hat
Karin Maluschak ihre
Mohnorte gebacken.

Wie im Taubenschlag

Land & Lecker

Zu Gast im Café Dubenhus in Blücherhof (Mecklenburg-Vorpommern)

Schnell ist man durch die kleine Ortschaft Blücherhof gefahren, doch es lohnt sich, durch das riesige Tor am Straßenrand abzubiegen und das Café Dubenhus zu besuchen. Inmitten der Mecklenburgischen Seenplatte, westlich vom Flachsee, liegt der im 18. Jahrhundert errichtete Gutshof. Anfang des 20. Jahrhunderts übernahm Prof. Alexander Koenig, ein Zoologe und Weltenbummler, das Anwesen als Sommersitz und um dort zu wirtschaften. Er legte den Grundstein für einen einzigartigen Landschaftspark, der gelegentlich für Besucher geöffnet wird. Auf sieben Hektar sind die Sumpfpfzypresse, der Trompetenbaum oder der Ginkgo zu finden. Heute liegt die Einwohnerzahl mit etwa 50 unter der Anzahl der Gästebetten. Seit 1995 werden die Gebäude auf dem malerischen Gelände nach und nach für neue Zwecke genutzt. Ihre Seele haben sie behalten. Im ehemaligen Pferdestall werden Erntemaschinen für Sonderkulturen wie Sanddorn oder Hanf produziert. Das alte Wirtshaus wird vom ansässigen Förderverein für Veranstaltungen genutzt und beherbergt Ferienwohnungen für Urlaubsgäste. Das neobarocke Schloss und der Park befinden sich im Privatbesitz einer Künstlerin. Der ehemalige Speicher dient heute den Studenten der Kunsthochschule Burg Giebichenstein als Atelier.

Das alte Taubenhaus kam als Letztes zu seiner heutigen Funktion. Durch Zufall entdeckte Stephanie Ebeling-Wittwer das auf dem großen Gelände zwergenhaft wirkende Gebäude und war sofort begeistert. Nach der gemeinsamen Besichtigung mit ihrem Mann war ihnen klar: Darin steckt viel Potenzial. „Ich habe schon immer davon geträumt, mal ein eigenes Café zu eröffnen“, erzählt Birko Maluschak, der ursprünglich aus dem Handwerk kommt. Dass seine Mutter Karin hervorragende Torten backen kann, kam ihm dabei sehr gelegen. Aus der träumerischen Idee wurde ein konkretes Projekt. Zusammen mit dem Gutsbesitzer richtete die Familie das ehrwürdige Taubenhaus als Café ein. Obwohl das Interieur neu ist, ist der Charme der alten Vogelherberge erhalten geblieben. Eine steinerne Taube weist neben der Architektur auf die einstige Bestimmung des Hauses hin. Moderne Einrichtung und traditionelle Elemente hat die junge Familie gelungen vereint. Auf Plattdeutsch wird der Gast auf der Speisekarte angesprochen, denn ein Glas „Wittwien“ schmeckt doch immer. Auch der gegenüberliegende Marstall wurde renoviert und wird nun für den Cafébetrieb genutzt. Wenn man Glück hat, trifft man auf dem Gelände zwei Pfauen, die sich dort die Beine vertreten. Die Hofgemeinschaft versteht sich prächtig: „Wir sind hier alle eine große Familie“, sagt Birko Maluschak. Er selbst wohnt mit seiner Frau und den beiden

„Gauden Dag in't Dubenhus“ heißt es bei Birko Maluschak in Mecklenburg. Seit 2006 betreibt er ein kleines Café auf historischem Boden.

Töchtern im 20 Kilometer entfernten Waren. Draußen unter den Sonnenschirmen am Teich kann man es sich gut gehen lassen. Kaum vorstellbar, dass das Gewässer schon ganz andere Tage erlebt hat. Im 18. und 19. Jahrhundert wurden noch die Pferde samt Kutsche zur Reinigung dort hineingeschickt. In der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts diente dieser Ort als Schuttplatz. Heute kommen viele Gäste auf dem Weg einer Schlössertour hier vorbei. Insbesondere am Wochenende freuen sich die Radfreunde sowohl über leckeren Kuchen und Kaffee als auch über die kleinen herzhaften Speisen wie etwa das Vollkornbrot mit Steckrübenschmalz oder den „Bierbeißer mit ne Stull“. Am 10. Oktober 2010 findet das traditionelle Apfelfest auf der Gutsanlage statt. Dann sind mehrere Anbieter regionaler Produkte vertreten. In den kalten Monaten ist in dieser klassischen Sommerferienregion auch im Café Dubenhus weniger los. „Meiner Mutter kribbelt es im Winter dann schon in den Fingern. Sie will endlich wieder Torten backen“, bemerkt Birko Maluschak und lacht. ■ Text: Lena Pfannschmidt

Fotos: Neeltje Reijerman (7), Lena Pfannschmidt (2)

Café Dubenhus

Inh. Birko Maluschak, Hofplatz, 17194 Blücherhof, Tel. 01 70/5 48 65 88, www.cafe-dubenus.de, Öffnungszeiten März: Sa, So ab 13 Uhr, April und Oktober: täglich ab 13 Uhr, Mai bis September: täglich ab 11 Uhr

MOHNTORTE

Zutaten:

BODEN:

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 200 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 EL Milch

BELAG:

- 500 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 500 g Backmohn (Siehe Tipp Kochkiste auf Seite 51)
- 400 g Schmand
- 3 Eier
- 100 g Puderzucker

AUSSERDEM:

- etwas Fett für die Form
- 200 ml Sahne, gehackte Pistazien zum Verzieren

Zubereitung:

FÜR DEN BODEN alle Zutaten verrühren und in eine gefettete Springform (Ø 28 cm) geben.

FÜR DEN BELAG die Milch mit dem Puddingpulver aufkochen. Mohn und 200 g Schmand verrühren und unter den Pudding mengen. Die Masse auf dem Boden verteilen und bei 175 Grad etwa 40 Minuten backen. Inzwischen die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit dem Puderzucker schlagen und den restlichen Schmand unterrühren. Eiweiß unterheben, auf dem Kuchen verteilen und etwa 10 Minuten weiterbacken, bis er goldgelb ist. Anschließend auskühlen lassen.

ZUM SERVIEREN die Sahne schlagen, auf dem Kuchen verteilen und mit gehackten Pistazien bestreuen.