



Eine Hommage an (m)eine verrückte Pücklerstadt



Wir laden das Unternehmerpärchen Anne Hasselbach und Jan Eickhoff in die Heimatstadt unseres Magazins ein: In die Lausitzmetropole, die Energiestadt, die Stadt am Ostsee und das Tor zum Spreewald. Für das zweisprachige Cottbus / Chósebuz gibt es viele Synonyme. Ihr Name wurde aus dem sorbischen abgeleitet und macht Cottbus zur Stadt der „wachsamen Helden“. Für uns wird es am Ende einer spannenden und reich gefüllten Tagesreise die so lebenswerte wie verrückte Pücklerstadt am See.

An einem frühen Morgen zur Junimitte hüllt sich mein Cottbus in geheimnisvollen Nebel – fast so, als wolle es seine Reize unter einem Mäntelchen verbergen. Nach Reise Geschichten, in denen wir mit überraschenden Wendungen und charismatischen Unternehmerpärchen Bautzen, Görlitz, Kirschau, das Seenland und den Spreewald besucht haben, werden wir erstmals einen Tag in der eigenen Stube verbringen. Dabei galt es bereits im Vorfeld die erste Hürde zu überwinden und aus einem Reichtum an Erlebnissen die wenigen Perlen zu fischen, die diesen Reisebericht nun ausgestalten. Sie zeugen von einer

Stadt im beständigen Wandel, die selbst das Herz einer der derzeit spannendsten Regionen Europas ist.

Das manchmal etwas sperrige, aber umso liebenswertere Cottbus hat sich schon immer heldenhaft seine Eigenständigkeit bewahrt. Während im Berliner Zentrum des Preußentums ein bekannter Ort seine Schreibweise vom „Cottbuser Thor“ zum heutigen „Kottbuser Tor“ änderte, beharrte Cottbus auf dem „C“ und dem Anklang seiner sorbischen Wurzeln. Vor wenigen Jahren war es im Land des roten Adlers Vorreiter gegen eine Gebietsreform und erkämpfte sich und anderen den Erhalt

als große Kreisstadt. Die Cottbuser waren schon immer ein wehrhaftes Völkchen.

Heute ist Cottbus Zentrum der Lausitzer Veränderungen weg von der ausklingenden Bergbau- hin zur grünen Wissens- und Lebensregion. Zwischen sorbischen Traditionen und neuer Multikulturalität, zwischen Jahrhunderten währendem Landschaftswandel und dem Aufbruch zur Seestadt entfaltet sie ihre besonderen Reise. Wir haben das graue Mäntelchen gelüftet – und am Ende dieses Tages ist Cottbus selbst den wohl größten Liebhabern ihres Heimatstädtchens, den Kamenzern Anne Hasselbach und Jan Eickhoff, ans Herz gewachsen.



Im Café Lucie auf dem Altmarkt startet unser Tag mit einem leckeren Frühstück, zwei Cottbus-Botschaftern und der ersten Geschichte aus dem Universum des Fürsten Pückler.



Von Lucie, Etien und Stadtliehabern

Unsere Reise beginnt um 8 Uhr mit einem Frühstück auf dem Cottbuser Altmarkt, auf den Freisitzen des Café Lucie. Ringsum erwacht die Stadt gerade. Zu unserer bunten Begrüßungsrunde gesellen sich neben dem Kamenzer Pärchen Gabi Grube, die gute Seele des Cottbuser Stadtmarketings und Jeff Felix da Silva, der einst per Zufall von der Copacabana in die Stadt kam und inzwischen Cottbus-verliebter Botschafter der verrückten Pücklerstadt ist. Die Frühstückskarten bringt uns ausnahmsweise Etien Uhlmann, die junge Generation der Familienbäckerei, die neben dem urbanen Lucie am Altmarkt auch noch das gemütlich Café Schiller direkt am Staatstheater betreibt. Fragt man Cottbuser, dann sind beide Häuser die wohl besten Frühstücksadressen der Stadt. Passend zur frühen Stunde sind die Frühstücksangebote in der Karte unter dem Wörtchen „Aufwachen“

zusammengeführt. Sie tragen liebevolle Namen, von Leckerli über Schwarzenegger und Bärchen bis zum Mäuseschmaus. Anne entscheidet sich für La Plaza, ein mediterranes Frühstück und Jan für Casablanca als marokkanische Version des Frühstarts. Bei den Getränken sind sich beide einig, ein frisch gepresster Orangensaft liefert die Vitamine, ein Caramel Mochaccino den Geschmack. Schnell sind wir beim „Du“ und kommen ins Gespräch. Erstmals begegnen wir dabei dem Universum des exzentrischen Fürsten Pückler, das sich wie ein roter Faden durch den Tag ziehen wird. Das Café Lucie wurde nämlich nach der großen Liebe und Seelenverwandten des Fürsten Pückler benannt, Lucie von Hardenberg, die als „grüne Fürstin“ in die Geschichte einging. Gemeinsam sorgte das Paar einst für die beeindruckenden Landschaften rund um Park und Schloss Branitz, dazu

aber später. In seinem Schriftzug verbindet das Café die Liebesgeschichte des Fürstenpaares. Da der Fürst seine Lucie liebevoll „Schnucke“ nannte, wurde die Original-Unterschrift der Fürstin mit einem Herz verbunden, das die Silhouette einer Schnucke aufnimmt. Hier ist eben alles etwas Persönlicher. Wir erfahren, dass Etiens Eltern das Café ursprünglich auf ihren Vornamen taufen wollten, ihr das damals aber zu viel der Aufmerksamkeit war. Sie mag es eher bescheiden und bringt frischen Wind in die Konditorei der Uhlmanns. Für besondere Backwaren, Torten und Kaffeespezialitäten war die Familie schon immer bekannt, mit Etien hat nun seit rund drei Jahren eine kleine Pâtisserie Einzug gehalten und es kommen auch immer mehr verspielte Tarte und Törtchen in die Auslage.

Gabi Grube und Anne Hasselbach sind schnell ein Herz und eine Seele. Anne Hasselbach erzählt von ihrem Kamenz, das sie als Citymanagerin seit vielen Jahren mitgestaltet. Die Fotografin hat an vielen Orten der Oberlausitzer Kleinstadt ihre Spuren hinterlassen, Museen mitgestaltet, für eine Belebung der Innenstadt gesorgt und Kamenzer Würstchen zum Genussbotschafter gemacht. Es ist im Grunde die gleiche Leidenschaft, die Gabi Grube mit ihrem Cottbus verbindet. Sie erzählt von

ihren spannenden letzten Jahren, deren Ergebnis viel mit einem Lächeln zu tun hat. Es ist die neue Stadtmarke der Lausitzmetropole, die CB als Auto- und Erkennungseichen der Stadt auf den Kopf stellt und in ein Lächeln verwandelt. Auf den Kopf gestellt wird hier ja vieles, meint Gabi Grube – wahrscheinlich auch als Vorgeschmack auf das zweite, von ihr ausgewählte Highlight des Ausflugs.

Bevor wir aufbrechen, erzählt uns Jeff da Silva noch seine illustre Geschichte. Wie ihn sein Onkel Vragel da Silva, damals Profifußballer beim Bundesligisten FC Energie Cottbus und absoluter Publikumsliebling, nach Abschluss der Schule für ein Auslandsjahr zu sich holte. Jeff wollte Europa sehen und wie alle Cariocas (so nennt man die Einwohner von Rio de Janeiro) dann natürlich wieder zurück an die Copacabana und dort alt werden. Aber es kam anders: er verliebte sich in die Stadt und eine Frau, fand viele Freunde und wurde zweimal Vater – heute wirbt der Brasilianer offen für seine neue lebenswerte Heimat und ist selbst mit verschiedenen Gastronomien ein Aushängeschild einer neuen Multikultur an der Spree. Bevor wir aufbrechen, lädt er uns zum Tagesabschluss in die Eberthöfe ein, in denen er mit Freunden ein Restaurant samt Cocktailbar betreibt.

Café Lucie

Am Altmarkt 10, 03046 Cottbus
Telefon 0355 49450433
Mo.-Sa. 8-19 Uhr, So. ab 9 Uhr
www.lucie.de

Schiller - Das Theatercafé

Schillerstr. 50, 03046 Cottbus
Telefon 0355 4945020
Öffnungszeiten:
Mo.-Sa. 8-20 Uhr, So. 9-20 Uhr
www.dieuhlmanns.de



Cottbus
Chósebus

Informationen über Cottbus

Cottbus für Besucher
www.cottbus-tourismus.de
Cottbus - Die neue Stadtmarke
www.ottbus-bist-du.de
Cottbus - Die verrückte Pückerstadt
www.pueckerstadt.de



Von Gebirgsbächen und Aueroxen

Vom Altmarkt ist es eine Viertelstunde bis zum nördlichen Stadtrand. Hier erstreckt sich ein Naturparadies, das selbst europaweit einzigartig sein dürfte. Auf 400 Hektar hat sich die Landschaft in einem der international aufwändigsten Renaturierungsprojekte in einen Biotop mit Teichen, Aueroxenreservat und einer idyllischen Auenlandschaft verwandelt. Auf der Fahrt dorthin gibt uns Jan Eickhoff einen Einblick in sein Leben. Der Designer mit „halb-französischer“ Heimat stammt eigentlich aus dem Saarland, studierte in Dessau und kam vor rund zehn Jahren der Liebe wegen in die Lausitz. Anne Hasselbach gestaltete damals gerade ein Museum neu. Er half, fand nicht die passenden Leuchten und begann so selbst, nach Lösungen zu suchen. Heute zählt seine Manufaktur „corporate friends“ 13 Mitarbeiter und ist auf Vitriolenleuchten für Museen spezialisiert. Eine reduzierte Formensprache trifft dabei auf nachhaltiges Design und anspruchsvolle Technologien – und hat ihn in der Nische zum Marktführer in Deutschland und zum international gefragten Ausstatter wachsen lassen. Drei der weltweit zehn bedeutendsten Museumsprojekte unserer Zeit tragen seine lichte Handschrift, von Katar über London bis zum neuen Humboldt-Forum in Berlin. ☺

Die Paddeltour durch die renaturierte Spreeaue ist ein einzigartiges Naturerlebnis mit sportlicher Note.

Bei uns ist nun aber erst einmal Handarbeit der weniger filigranen Sorte gefragt, Gabi Grube hat sich als Überraschung eine besondere Paddeltour einfallen lassen. Die Tagestour auf der Spree, von Cottbus bis in den Spreewald, ist noch immer ein echter Insidertipp. Dabei ist es die schönste Tour für aktive Menschen, wie man selbst im gesamten Spreewald keine vergleichbare findet. Im verschlafenen Ortsteil Maiberg wartet Bernd Lehmann vom Bootshaus am Leineweber schon auf uns. Da es in Cottbus keinen Bootsverleih gibt, hat er zusammen mit Gabi Grube die Idee geboren, seine Boote für die besondere Tour auf Wunsch nach Cottbus zu liefern. Wer dann in den Spreewald paddelt, hat mit dem Leineweber gleich das erste Bootshaus im Spreewaldkurort Burg als Ziel, rund sechs Stunden dauert die Natur-Tour. Unser Kamenzer Pärchen ist überrascht und begeistert zugleich. In der renaturierten Auenlandschaft mutet die Spree teils wie ein Gebirgsfluss an, es geht über Stromschnellen, Solschwellen und durch Kanugassen. Scheinbar unberührte Natur wechselt sich mit der ein oder anderen Prise Abenteuer ab. Die stets leichte Strömung treibt sie vorbei an urigen

Ufern und Inseln inmitten der Spree, immer wieder versehen mit einer sportlichen Note. Zum Glück sind die zwei viel aktiv unterwegs und meistern selbst schnelle Strömungen problemlos. Auf einem ruhigen Abschnitt breitet direkt vor uns ein Graureiher seine Flügel aus – mit etwas Glück sind am Ufer manchmal auch Wasserbüffel oder Tarpane, nachgezüchtete Ur-Pferde, zu sehen. In einer guten halben Stunde sind die dreieinhalb Kilometer durch die Spreeaue absolviert, die Gabi als kleinen Ausschnitt dieser einzigartigen Paddeltour ausgewählt hat. Eigentlich wollten wir danach noch einen Abstecher in die Spreeaue machen, wo man früh am Morgen die dort fast in völliger Freiheit lebenden Aueroxen beobachten kann. Aber inzwischen hat sich eine strahlende Sonne ihre Bahn gebrochen, es ist heiß und die Aueroxen haben sich längst in den Schatten zurückgezogen. Wer das Naturschauspiel am Cottbuser Stadtrand sehen möchte, der sollte sich früh auf den Parkplatz in der nördlichen renaturierten Spreeaue begeben. Hier kann man auch eine 3,50 Meter hohe, imposante Skulptur bewundern. Sie zeigt den Teufel höchstpersönlich samt Ochsen gespannt

beim Pflügen der Lausitz – und geht auf eine alte, slawische Sage zurück. Nach dieser sollte Luzifer, nachdem Gott die Arbeit verteilt hatte, die Urbarmachung der Lausitz übernehmen. Als die Ochsen sich verweigerten, ging der Teufel nach Hause. Die widerspenstigen Ochsen pflügten recht launisch und kreuz die quer allein weiter, wodurch der Spreewald mit seinen vielen Fließsen entstand. Da man dem Teufel auch nachsagt, er hätte die Kohle unter die schöne Lausitzer Landschaft gepackt, passt das Bild vom Landschaftswandel bestens zur folgenden Perle unserer Cottbusreise, die ihre Schönheit erst auf den zweiten Blick entfaltet.

Bootshaus am Leineweber

Inhaber Herr Bernd Lehmann
Hauptstraße 1, 03096 Burg (Spreewald)
Telefon 035603 60096
info@spreewald-paddeln.de
www.spreewald-paddeln.de

Paddeltour von Cottbus in den Spreewald

Strecke ca. 27 km, Dauer ca. 6 Stunden
Bereich „Cottbus entdecken“, Tourentipps:
www.cottbus-tourismus.de

In wenigen Jahren wird sich hier, am Cottbuser Ostsee, ein Hafenquartier erstrecken, an das sich eine Seepromenade und endlose Sandstrände anschließen.



Die Pücklerstadt am See

Wir verabschieden uns beim Einladen der Boote von Bernd Lehmann und Gabi Grube, die unserem Pärchen ein mannigfaches Lächeln mit auf den Weg gibt – in Form eines kleinen Fanpakets mit allerlei nützlichen Dingen, auf denen die neue Stadtmarke prangt. Wir umfahren Cottbus am nordsüdlichen Stadtrand, wo es Anne und Jan angesichts einer der größten Landschaftsbauustellen Europas fast die Sprache verschlägt. Hier entsteht mit dem künftigen Cottbuser Ostsee der größte von Menschenhand geschaffene See Deutschlands, vielleicht sogar Europas. Im vergangenen Jahr begann die Flutung, die schon Mitte der 2020er-Jahre abgeschlossen sein soll. Bevor wir einen Blick von oben auf dieses Schauspiel werfen, geht es an einen lauschigen Sehnsuchtsort. Seit einigen Jahren kündigt ein kleiner Strand mit dem Holzschiffchen „Mia“ von der künftigen Seestadt. Hier legen die beiden kurz einmal die Beine hoch, bevor es wenige Meter weiter auf den Merzdorfer Aussichtsturm geht. 173 Stufen führen hier auf 34 Meter Höhe und geben den Blick auf eine Landschaft zwischen Wüste und Wasserparadies frei. Den Horizont säumen Windräder und das Kraftwerk Jänschwalde, davor breitet sich die Ebene im Wandel zum See aus, umrandet von den ersten asphaltierten Ausläufern des wachsenden Radrundweges. Die Veränderungen der Lausitz vom Bergbau zu grünen Energien und zum Tourismus einen sich nirgends stärker als in diesem Bild. Von hier oben kann man erahnen, wie sehr der künftige See mit seinen 19 Quadratkilometern Wasserfläche die Stadt verändern wird. Anne Hasselbach zeigt am Geländer der Aussichtsplattform des Turms auf gravierte Liebesschlösser und meint, dass es wirklich ein schöner Ort ist, um bei allen Veränderungen eine bleibende Liebe zu verankern. Jan ist hingegen schon



Auf zu neuen Ufern! Auf 19 Quadratkilometern entsteht hier der größte von Menschenhand geschaffene See Deutschlands, vielleicht sogar Europas.

die Stufen hinabgestiegen und von den Visionen auf den Schautafeln am Fuß des Turms gefesselt. Schon in wenigen Jahren werden hier Möven über einem Hafenviertel kreisen, werden Einheimische und Touristen auf der Strandpromenade flanieren oder an endlosen Sandstränden entspannen. Der Blick in die rückwärtige Stadt lässt erahnen, was hier in den kommenden Jahren passiert, wenn die Seevorstadt als völlig neues und klimaneutrales Stadtquartier für die direkte Anbindung an den See sorgt. Es muss spannend sein, hier vor Ort mitzerleben,

wie eine Stadt in wenigen Jahren so eine riesige Badewanne erhält, meint das Pärchen schmunzelnd – und sorgt mit einem besonderen Leuchten in den Augen gleich für reichlich Gesprächsstoff auf dem Weg zur nächsten Station.

Aussichtsturm Merzdorf

Google „Aussichtsturm Merzdorf“
Rund um die Uhr geöffnet

Infos zum Cottbuser Ostsee
www.cottbuser-ostsee.de

Theaterhonig und Sternenhimmel

Während wir Cottbuser vom großen Badevergnügen träumen, bauen die beiden Kamenzer an ihrer eigenen Baderei samt Mini-Museum. Nach zehn Jahren erfolgreichem Firmenaufbau war es einfach an der Zeit, dem Etablierten etwas Neues hinzuzufügen. So haben sie am Rande der Kamenzer Altstadt zwei benachbarte, sehr geschichtsträchtige Grundstücke erworben. Das eine war einst Firmensitz der Stuedel-Werke, die ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zuerst Fahrräder und später Motoren herstellten, elf Automobile wurden hier sogar komplett in Handarbeit gefertigt. Hieraus würden die beiden am liebsten ein Museum errichten. Das zweite Bauwerk ist eine jahrhundertalte Baderei mit einer rund 500 Jahre alten Eibe im Hof. Sie soll in ihrer

Tradition als gesellschaftlicher, städtischer Mittelpunkt und Gesundheitsort neu belebt werden, als Eventlocation mit nachhaltigen Wellness- und Gesundheitsangeboten. Das Pärchen will seine Stadt mitgestalten – genauso, wie die Cottbuser Bürger das zum Beginn des 20. Jahrhunderts in ihrer Stadt machten und ihr eines der heute schönsten noch erhaltenen Jugendstiltheater im deutschen Sprachraum schenken. Genau dorthin führt unsere Fahrt nun, zum Großen Haus am Schillerplatz. Schon dessen Lage ist beeindruckend. Inmitten der dicht bebauten Innenstadt öffnet sich ein weiter Platz, in dessen Zentrum der imposante Bau Licht und Raum zum Atmen findet. Umrahmt von Grünanlagen und Brunnen hat der Architekt Bernhard Sehring ein frei im

Raum schwingendes Monument geschaffen. Die klaren Fassadenflächen im damals angesagten Jugendstil stehen im Kontrast zu allerlei verspielten Verzierungen, die von vielen kleinen Putten bis zu den zwei auf Säulen thronenden Panthergespannen auf dem Dach reichen, die vom Gott Dionysos und dessen Gefährtin Ariadne gelenkt werden und scheinbar in den Himmel stürmen. Jener Gott liebte nicht nur den Wein, aus seinen Festgelagen entwickelte sich der Sage nach auch das Theater. Von den Himmelsstürmern wandert unser Blick zum Eingangsportale. Hier erwartet uns Matthias Günther, Technischer Direktor und seit 36 Jahren untrennbarer Bestandteil des Staatstheaters. Wir erhalten eine exklusive Führung von jenem, der hier jeden ☺



Im Staatstheater begegnen wir antiken Musen und einer abgeranzten Mickey Mouse als Zeuge eines Bühnenstücks, das in der Coronakrise einen unterhaltsamen Sprung auf die große Leinwand vollzogen hat.

Stein und jeden Schalter kennt. Schon im Vorderhaus gerät jeder Satz zur Hommage an den Kulturtempel. Hier ist fast alles im Original erhalten. Etwas amüsiert und zugleich sehnsuchtsvoll blickt der Techniker in die Entstehungszeit des Theaters zurück: Damals wurde der Bauantrag innerhalb von zwei Wochen bewilligt, wenige Wochen später lagen bereits alle Genehmigungen vor, rund drei Monate nach dem Antrag war Baubeginn. Den zweiten Weltkrieg überstand das Haus dank eines Befehlsverweigerers, der es zum Glück nicht übers Herz brachte, das zum Munitionslager umgenutzte Haus vor den herannahenden sowjetischen Truppen zu sprengen. Wir steigen auf zum ersten Rang und betreten das Schmuckstück des Hauses. Wie ein Sternenhimmel breitet sich das Deckengewölbe im Kuppelfoyer über uns aus.

Bernhard Sehring nutzte damals unverkleidete Glühbirnen als Schmuckelement, hier hat er dem Haus sein eigenes Firmament gegeben. Jan Eickhoff ist begeistert, als Lichtdesigner geht ihm der puristische Umgang und die Genialität in der Gesamtinszenierung unter die Haut. Unter dem Gewölbe wird ein lichter Raum von 12 Musen umrahmt, die auf Sockeln ruhen. Anne fasziniert eine der Musen. Sie liebt die antike Formensprache, alles ist lebendig, fleischig und echt. Wir schauen vom ersten Rang in den Saal und erhalten die ein oder andere Geschichte zu den früheren Intendanten – und natürlich fragen wir nach der Legende zu den großen Vasen in den Wandnischen des ersten Rangs. Hier wird noch immer gemunkelt, dass sie die Asche der ehemaligen Intendanten enthalten und deshalb die Akustik im Großen Haus so

einzigartig ist. Matthias Günther beruhigt uns, es ist lediglich Kies darin – und führt uns weiter durchs Haus aufs Heiligtum, die Bühne. Beim Blick vom Bühnenrand in den Saal wird das Unternehmerpärchen ruhig. Die Kulisse sorgt auch bei leeren Rängen für Gänsehaut. Auf der Bühne fühlt man sich klein, schließt man die Augen, wird das Lampenfieber greifbar, fast so, als würde die Bühne nun das Innerste von uns zur Schau stellen. Die Hinterbühne wirkt dagegen fast grotesk unterhaltsam. Eine riesige, abgeranzte Mickey Mouse beherrscht die Szenerie. Sie ist gleichsam ein Zeitzeugnis für Theaterkunst in ungewöhnlichen Zeiten. Ursprünglich sollte die Plastik Dekoration für das Bühnenstück „Der Wald“ sein, das in Corona-Zeiten selbst zum Gegenstand eines Experiments wurde. Aus dem Bühnenstück wurde eine

Der Blick von der Bühne in den Saal eines der schönsten Jugendstilhäuser im deutschen Sprachraum macht schlichtweg sprachlos.





Mit „Theaterimkerin“ Birgit Schirmer werfen wir einen Blick hinter die Kulissen bei den fleißigen Theaterbienen und applaudieren einem Völkchen, das auf dem Dach des Theaters für einen unerwarteten Genuss sorgt.

„Mockumentary“, ein fiktionaler Dokumentarfilm über den Versuch einer Schauspielumsetzung unter den sich beständig verändernden Bedingungen. Der Film wird dann, wenn im Staatstheater ein geordneter Theaterbetrieb wieder möglich ist, als Leinwandinszenierung zu erleben sein. Uns erinnert es an die heruntergekommenen Ruinen des Berliner Plänterwalds, als sich das Kamenzer Pärchen zwischen den Dekorationselementen umschaut. Anne Hasselbach faszinieren die Einblicke der Hinterbühne, die riesigen Aufbauten in den seitlichen Magazinen. Am liebsten würde sie in den Kostümfundus, aber die Zeit ist knapp und eine besondere Überraschung wartet noch auf dem Dach des Theaters. Hier übergibt uns der Technikchef des Hauses an seine Assistentin Birgit Schirmer, die seit drei Jahren die erste Theaterimkerin

des Landes sein dürfte. Von ihrem Chef überredet, hat die Hobbyimkerin vor drei Jahren zwei Bienenvölker aufs Theaterdach gebracht, damals skeptisch, ob die Insekten die Anflughöhe meistern würden. Hochkultur und Bienen, das scheint aber gut zu passen. Heute leben hier drei Völker und liefern rund 60 Kilo Honig pro Jahr, der als Theaterhonig im Besucherservice erhältlich ist. Mit unserem Besuch liegen wir genau zwischen Robinien- und Lindenernte. Auch hier dürfen wir einen Blick hinter die Kulissen werfen und dem fleißigen Völkchen auf einer entnommenen Wabe bei der Arbeit zuschauen. Eine Honigverkostung rundet einen Besuch ab, bei dem wir fast die Zeit vergessen haben. Das ambitionierte Tagesprogramm ist noch nicht einmal zur Hälfte geschafft, wir fühlen uns wie ein kleiner Bienenschwarm.

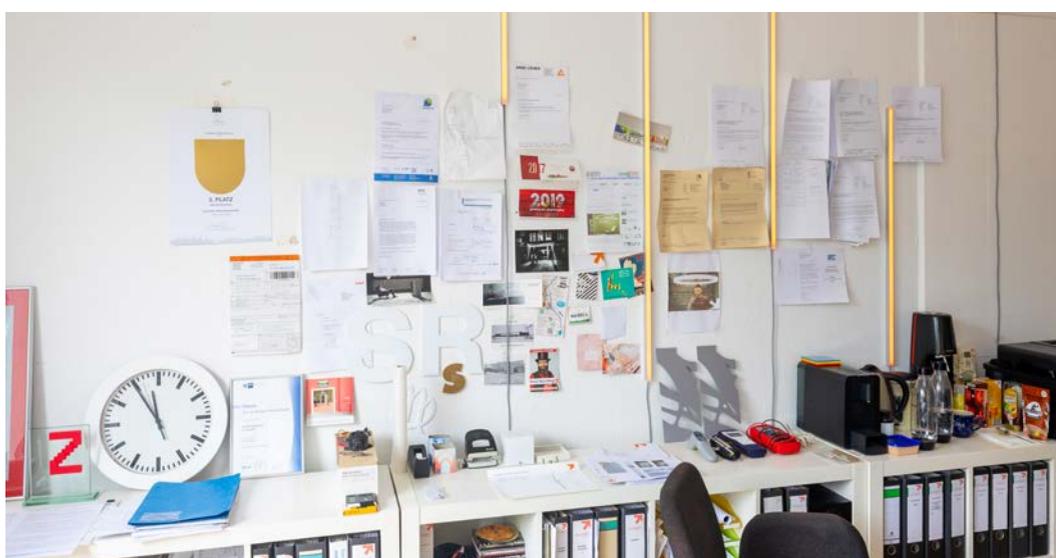
Auf dem Rückweg durchs Haus lässt sich Matthias Günther dann doch erweichen: Ausnahmsweise gibt es einen Einblick in den Kostümfundus des Großen Hauses, der die Kostüme aller Inszenierungen auf dem aktuellen Spielplan aufnimmt. Die Zeit rennt, zum Glück liegt unser nächstes Ziel nur wenige Schritte entfernt.

Staatstheater Cottbus

Öffentliche Führung in der Regel sonntags um 10 Uhr.
Im Anschluss Möglichkeit zur Teilnahme am Altstadt Rundgang.
Treffpunkt: Haupteingang des Großen Hauses.
Für Gruppen Anmeldung im CottbusService (Stadthalle) erforderlich.
www.staatstheater-cottbus.de

Wall of Glory

Der Cottbuser Designer Stefan Restemeier schaut täglich auf das Cottbuser Staatstheater. Seine kleine Ideenschmiede mit dem Label „leuchtstoff“ liegt direkt am Schillerplatz. Hier fertigt er Designleuchten mit einem besonderen Anspruch an zeitlose, puristische Formen. Natürlich findet er mit Jan Eickhoff sofort eine Ebene. Design, die Liebe zu Licht und puristischen Formen, zu besonderer Qualität und handwerklichem Anspruch – es ist, als würden die zwei sich gegenseitig den Spiegel vorhalten. Designleuchten von leuchtstoff sind inzwischen auf aller Welt zu Hause, besonders beliebt sind sie bei den Schweizern. Drei Banken bestellen bei der Cottbuser Manufaktur, für eine wurde eine Spezialleuchte von leuchtstoff sogar zum Bestandteil des Corporate Design und gehört nun in jede Filiale. Bei allem Fachsimpeln ist Jan aber von einer völlig lichtfernen Anekdote am nachhaltigsten beeindruckt. Gleich zum Beginn fällt unser Blick nämlich auf eine Wand, mit recht behördlich wirkenden Schreiben im rechten Bereich, während sie nach links auffällig bunter und ganz außen von der Urkunde zu einem Designpreis gekrönt wird. Mit einem nachdenklichen Lächeln erklärt uns Stefan diese



Die „Wall of Glory“ und die „Wall of Shame“ – links außen mit dem Designpreis und dem Bestellschein von Peter Zumthor, einem Schweizer Architekten von Weltrang.

bildgewordene Unternehmererfahrung, aus der tatsächlich eine Geschäftsphilosophie hervorging. Den rechten Bereich nennt er die „Wall of Shame“ mit allerlei

Schriftverkehr zu ärgerlichen Projekten, in denen er trotz Engagement wenig Wertschätzung erntete. Der linke Wandbereich trägt den Titel „Wall of Glory“ und eint ☺

Beiträge aus der „Schöner Wohnen“, Dank-sagungen von Kunden, aber auch allerlei bunte Flyer von Ereignissen, an die sich der Designer gern erinnert. Ein handgeschriebener Bestellzettel fällt uns ins Auge – er ist aus dem Jahr 2015 und war damals wie ein kleiner Ritterschlag. Der Schweizer Peter Zumthor, einer der weltweit namhaftesten Architekten, orderte seinerzeit eine Designleuchte bei leuchtstoff. Es handelte sich um den bis heute ungeschlagenen Bestseller, die Ringleuchte „The O“. Die Unterschiedlichkeit der Erfahrungen prägt den Unternehmer heute, sie ließen ihn Abschied von aufwändigen Projekten mit ungewisser Wertschätzung nehmen und schärften den Fokus für gute Produkte, die sich bei einer wertorientierten Klientel steigender Beliebtheit erfreuen. Rund 300 Ringleuchten verlassen seine Manufaktur, die als Werkstatt am Stadtrand das Designbüro am Staatstheater ergänzt, inzwischen jedes Jahr. Hinzu kommen neue Formen – für eine Designleuchte in Form eines Hexagon gewann er jüngst einen Designpreis, aktuell feilt er gleichzeitig an verschiedenen neuen Produkten. Bei all dem Licht spüren wir dennoch das sich ausbreitende Dunkel in unseren Mägen. Nach Natur, Kunst und Design es ist Zeit für ein wirklich einzigartiges Menü. Wir verabschieden uns in der Gewissheit, dass hier zwei Lausitzer mit einer besonderen Leidenschaft für erlesene Leuchten künftig auch gemeinsam für den ein oder anderen Lichtblick sorgen dürften.

Lichtmanufaktur leuchtstoff*

Wernerstraße 18, 03046 Cottbus

Telefon 0355 1215836, hallo@leuchtstoff.de

www.leuchtstoff.de



Zwei Designliebhaber, die das Puristische mit technologischem Anspruch lieben und sich durch eine lichte Leidenschaft schnell verbunden fühlen.

Kochkultur im Designtempel

Vom Staatstheater sind es nur fünf Minuten Fahrt bis zur Mühleninsel. Wer Architektur, Kunst und Geschichte mag, der wird hier seinen Lieblingsflecken in der Pücklerstadt entdecken. Verträumt wirken die mittelalterlichen Gerberhäuser direkt am Seitenarm der Spree, die unser Pärchen gleich nach dem Ankommen inspiziert. Die Kulisse der rundum sanierten Bauwerke auf der Insel liefert unzählige Postkartenmotive. Zwischen dem ehemaligen Diesellochwerk, das heute das Brandenburgische Landesmuseum für moderne Kunst mit einer einzigartigen Sammlung u.a. zur DDR-Plakatkunst enthält und dem alten Elektrizitätswerk liegt die Wilhelmsmühle. Genau hier sind Ambiente und Genuss eine besondere Symbiose eingegangen. Im wohl stilvollsten Geschäft der Stadt werden Interieur namhafter Marken und Designer, Kunst im Original und allerlei Accessoires für Liebhaber angeboten. Vor einer Fensterfront

zum Hof nimmt sich aber Kulinarik den Raum, hier ist das Reich von Volker Hecht. Seit zehn Jahren liefert er mit seiner Kochschule die Zutaten fürs kleine Glück. Uns verwöhnt er mit drei Gängen – und sehr persönlichen Einblicken in seine Kunst. Schon die Begrüßung ist außergewöhnlich. Er reicht jedem von uns ein angefeuchtetes, im Backofen leicht erwärmtes Tuch. Wir tauchen das Gesicht ein, die Erfrischung setzt sofort ein. Die Hitze bleibt vor der Tür und macht einem angenehm entspannten Gefühl Platz. Volker Hecht ist ein ebenso charmanter wie unterhaltsamer Gastgeber. Man glaubt ihm schnell, dass nirgends so schnell und so tiefgreifende Kontakte zwischen fremden Menschen entstehen wie in seiner Küche. Zum Gruß aus der Küche, der mit Schinkenschaum und Pumpernickelflocken als leicht bekömmliche Form eines deftigen Schinkenbrots daherkommt, reicht er uns seine Gründungsgeschichte. Sein

Leben schien eigentlich in klaren Bahnen, als Ausbildungsleiter bei einem großen Bildungsträger hatte er mit verschiedenen Berufsbildern einen großen Verantwortungsbereich unter sich. Tatsächliche Erfüllung verschafften ihm aber meist nur die Momente, in denen er sich in der Küche daheim seiner Leidenschaft zum Kochen hingab. Als ihm seine Frau zum 50. Geburtstag einen Kochkurs in Barcelona schenkte, veränderte das sein ganzes Leben. Er hängte den Job an den Nagel, wurde einer der erlesenen „Tafelkünstler“ in Deutschland, die für das Vorzeigeunternehmen Miele auf vielen Ereignissen als Showkoch und gleichzeitig mit ihrer Kochschule als Markenbotschafter unterwegs sind. Das neu gewonnene Glück sieht man ihm an. Als erster Gang wird Erbsen-Cremesuppe mit Roter Beete und rotem Kaviar serviert. Anne Hasselbach ist begeistert. Sie liebt Kochevents – gemeinsam mit ihrem Jan

hat sie schon mehrfach Kochschulen besucht. Die Chemie passt, am Ende des Essens werden Karten getauscht und Volker Hecht gilt jetzt schon als ein Lieblingskoch für kommende Veranstaltungen in ihrer künftigen Kamenzer Eventlocation. Das Hauptgericht bestätigt die Begeisterung. Gereicht wird Byhlegurer Wagyu mit Spargel und Süßkartoffelstampf. Wir wollen wissen, was ein Byhlegurer Wagyu ist – und Volker Hecht erzählt uns von besonderen, recht kleinwüchsigen Rindern, die ein Spreewälder Bauer hält und die er mit der edlen japanische Luxusrasse gekreuzt hat. Er weiß genau, mit welchen Zutaten er arbeitet. Selbst die Süßkartoffeln stammen aus dem Spreewald. Die Weinauswahl

entlockt Jan einen interessierten Blick auf Etikett. Der Name des trockenen Burgunders passt zum Menü: Kunststück. Das Ambiente ringsum unterstreicht den gewissen Luxus. Die Tafel ist in das Ladengeschäft eingebunden, im Hintergrund läuft sanfter Jazz. Als zum Abschluss ein Erdbeer-Rhabarber-Cake mit angenehm fruchtiger Note auf dem krossen Keksboden das Mahl abrundet, kann selbst der Espresso die aufkommende Gemütlichkeit nicht vertreiben. Wer Volker Hecht verlässt, der geht als Freund. Alle sind per Du und ein Wiedersehen gilt als ausgemacht. Vielleicht in Cottbus, vielleicht in der Baderei – nun ruft aber das Gartenreich des Fürsten vor die Tore der Stadt.



Kochschule KOCHKULTUR

Inhaber & Gastgeber: Volker Hecht
 Uferstraße 1, 03046 Cottbus
 Telefon: 0177 40 33 695
 info@kochkultur-cottbus.de
 www.kochkultur-cottbus.de



Volker Hecht hat nach einem Kochkurs zum 50. Geburtstag sein Leben neu erfunden und ist als Tafelkünstler heute ein galanter Gastgeber mit exklusiver Küche.



Eine verrückte Zeitreise

Park und Schloss Branitz ist die Zutat, die bei keinem Cottbusbesuch fehlen darf. Hier hat der exzentrische grüne Fürst Hermann von Pückler-Muskau Pyramiden in die karge Landschaft gebaut, Berge versetzt und Wasserläufe geformt. Wir sind zur Begrüßung mit Stiftungsdirektor Dr. Stefan Körner verabredet, der uns kurzerhand mit einer Begeisterung und Dynamik in einer reich pointierten Park- und Schlossführung in seinen Bann zieht, dass unsere Mittagsmüdigkeit sofort verfliegt. Von der Gutsökonomie führt er uns zum Schloss und erzählt unterwegs, wie Pückler mangels Vermögen mit 60 Jahren seinen Stammsitz samt wunderschönem Landschaftspark in Bad Muskau veräußern und ins karge Branitz umsiedeln musste. Das Schloss war seinerzeit vom Dorf umgeben, die Umgebung glich einer Wüste. Gottseidank sollte Pückler noch 20 weitere Jahre leben und in Branitz seine Kunst der Landschaftsgestaltung vollenden. Stefan Körner erschließt uns auf dem Weg zum Schloss

ein Landschaftsgemälde nach dem anderen. Was Pückler vor eineinhalb Jahrhunderten mit Erde, Pflanzen und Wasser schuf, eröffnet heute Blicke, die man auf der Stelle rahmen und mit nach Hause nehmen möchte. An einer Schautafel zeigt uns Stefan Körner die Dimension des Parks. Rund 100 Hektar misst der Innenpark, mit Außenpark sind es rund 620 Hektar. Mit seiner lebendigen Schilderung nähern wir uns Pückler räumlich wie persönlich. Unser Blick schweift in den Außenpark, während wir durch den Innenpark Richtung Pleasureground wandern, jenen schlossnahen Grünanlagen, die einst nur der Fürstenfamilie vorbehalten waren. Bevor wir das Innerste, das Schloss betreten, drehen wir noch eine Runde um das barocke Bauwerk. Auf Schritt und Tritt weist uns Stefan Körner auf Details hin und hat immer eine illustre Geschichte parat. Hier eine majestätische Blutbuche, die Pückler bei seinem Umzug aus Bad Muskau mit nach Branitz brachte, dort der Rosenhügel mit Blick auf ein ☺



Im Park & Schloss Branitz nimmt uns Stiftungsdirektor Dr. Stefan Körner mit in einen Geschichtenrausch durch die Welt des exzentrischen Fürsten Pückler.

kleines Beet, an dessen Stelle Pücklers Lieblingshund die ewigen Jagdgründe betrat, dort eine Skulptur der Opernsängerin Henriette Sontag, der Pückler einst sogar einen Heiratsantrag machte. Stefan Körner ist völlig in Pücklers Universum versunken und wechselt fast unbemerkt die Zeitebene. Plötzlich sind wir mitten in Pücklers Zeit und genießen die lebendigen Schilderungen, als würde der illustre Fürst gleich waghalsig auf dem Ballon angefliegen kommen oder auf einer Kutsche mit weißen Hirschen vor dem Schloss vorfahren. Im Schloss, das heute durch den Eingang an der Seite betreten wird, nimmt er uns mit zum Haupteingang und gibt uns das Gefühl, als würden wir Pückler in seiner Zeit besuchen. Es ist das große Glück von Branitz, dass Pückler sein Leben von Bad Muskau mit hierhernahm, dass man dem Exzentriker hier nahekommen und seinen vielen Geschichten nachspüren kann. Nach einem Blick in seine Salons und das Schlafzimmer, dass er eigens für Königin Augusta einrichten ließ, nimmt er uns mit in die Orienträume, wo Pückler in staatsmännischer Manier mit orientalischer Waffensammlung seine Gäste empfing. Aus

der geplanten Begrüßung wird ein kurzweiliger Historienfilm. Man mag gar nicht glauben, dass der versierte Kunsthändler erst seit diesem Jahresbeginn die Stiftung leitet. Das Kamenzer Pärchen ist binnen einer Stunde vom Pückler-Virus ergriffen, so bunt und lebendig ist der Blumenstrauß, den uns Stefan Körner mit auf den Weg gibt. Der verrückte Fürst hat hier einen ebenbürtigen Erben gefunden. Bei einem Blick auf den Parkplan wird uns schwer ums Herz. Hier braucht man einen halben Tag, um sich der Genialität des grünen Fürsten und den Spuren seiner Lucie zu nähern. Der gesamte Park ist eine Ode an die Welt-offenheit, er eint Glaubenssymbole und Geschichten aus allen Religionen. Wir spazieren vorbei an der Schlossgärtnerei, in der Pückler einst Ananas kultivierte, vornehmlich um seinen Damenbesuch zu beeindrucken. Es geht über romantische Brücken entlang verspielter Wasserläufe. Immer wieder entfalten sich überraschende Sichtachsen, wird Landschaft zum Gemälde. Mit schnellem Schritt kommen wir an unser Ziel, Pücklers Totenreich mit den berühmten Pyramiden. Mit der Seepyramide plante Pückler die Selbstinszenierung über

den Tod hinaus, dort ruhen seine Überreste an der Seite seiner Lucie. Um die zweite Landpyramide und den Hermannsberg am Horizont ranken sich viele weitere Legenden. Eigentlich wollten wir auf dem Rückweg einen Abstecher in die „Goldene Ananas“ machen – das liebevolle Parkcafé am Rande der Schlossgärtnerei sei jedem für eine süße Nachmittagspause inmitten der Parkatmosphäre empfohlen. Leider ist unser Zeitplan inzwischen aus den Fugen geraten und ich ahne, dass der nächste Ort mit Blick auf die Baderei des Kamenzer Pärchens wiederum spannende Geschichten parat hält, die erzählt werden wollen.

Park & Schloss Branitz

Navigation zum Parkplatz:

Kastanienallee 29, 03042 Cottbus

Telefon 0355 75150

Park: ganzjährig geöffnet

Schloss: 01.05.-31.10.2020 tgl. 10-18 Uhr,

01.11.-31.12.2020 Di.-So. 11-16 Uhr

Besucherzentrum:

01.05.-31.10.2020 tgl. 10-17 Uhr

www.pueckler-museum.de

Faszinierendes Branitz: vom Ballonflug über den virtuellen Park im Besucherzentrum über einen Blick in Pücklers „Schreibwerkstatt“ bis zum Pyramiden-Selfie.



Ein Heilbrunnen für die Baderei

Es ist Kaffeezeit, als wir am Ausgangsort unserer Reise eintreffen. Der Cottbuser Altmarkt ist im Vergleich zum frühen Morgen kaum wiederzuerkennen. Jan Eickhoff ist richtiggehend verblüfft. Über 500 Freisitze breiten sich vor den vielen Gastronomien aus und der gesamte Markt hat sich in ein buntes Menschenmeer verwandelt. Das hat französischen Charme, das sieht nach Lebensfreude aus, meint der Kamenzer. Direkt am Altmarkt liegt unser nächstes Ziel, das den Trubel vor der Tür lässt und schon beim Betreten eine heilende Wirkung entfaltet. Es ist Brandenburgs einziges Apothekenmuseum, das uns auf ungeahnte Weise gleich mehrfach überrascht. Hier empfängt uns Annette Schiffner, die 1978 ihre Lehre in der Löwen-Apotheke begann, die einst im Vorderhaus des Apothekenmuseum beheimatet war. Zur Wende machten die Apotheker in gemeinsamer Anstrengung ein Museum daraus, dass nebst Museum zu den Öffnungszeiten auch einen einzigartigen Kräuterverkauf betreibt. Gleich zur Begrüßung erhalten wir eine Erfrischung samt einer Geschichte gereicht. Zu Pücklers Zeit war auch in diesem Haus ein Erfrischungswasser der Renner: Eau de Cologne, Kölnisch Wasser. Aber nicht das allseits bekannte 4711, von dem Anne Hasselbach meint, es würde sie immer an ihre Oma erinnern, sondern die frische Komposition des Parfümeurs Johann Maria Farina. Sämtliche Adligen und Königshäuser nutzten Farinas Wasser einst, als man sich wenig wusch und dennoch nicht übel riechen wollte. Goethe, Beethoven, Pückler, sie alle liebten Farina. Wir sind überrascht vom angenehmen und frischen Duft des Wassers, das heute noch immer nach der Originalrezeptur mit Ölen von Zitrone, Orange, Bergamotte, Mandarine, Limette, Zeder und Pampelmuse sowie Kräutern hergestellt wird. Es ist eines der beliebtesten Mitbringsel von Besuchen im Apothekenmuseum. Die Führung durch das fast 500-jährige Haus bleibt genauso erfrischend. An das Vorderhaus schließt sich ein Fachwerkhaus mit Apotheken verschiedener Zeitalter und wechselnden Sonderausstellungen an, dann ein Hof mit allerlei Kräutern und schließlich ein weiteres Museumsgebäude mit Einblicken in historische Arbeitsräume, vom Galenischen Labor bis zur Giftkammer. Im Hof zeigen Anne und Jan gleich reges Interesse an einem alten Brunnen. Es ist der älteste offene Brunnen in Cottbus, wie wir erfahren. Vor einigen Jahren wurde er für das damalige Bergbauunternehmen Vattenfall zum offiziellen Messpunkt und konnte in diesem Zusammenhang per Unterwasserkamera erkundet werden. Im Brunneninneren wächst die Hirschzunge, eine Pflanze, die das Dunkle mag und gleichzeitig Indikator für gute Wasserqualität

ist. Annette Schiffner ist ein wandelndes Buch der Pflanzen und Heilkräuter. Die beiden Kamenzer erzählen von einem alten Brunnen, den sie gerade vor ein paar Tagen unter einer Abdeckung im Hof der alten Baderei entdeckt haben. Mit seinen Backsteinen dürfte er sogar deutlich älter als das Cottbuser Exemplar sein, erfahren wir. Auf die nächste Frage macht sich unsere Museumsführerin die Antwort nicht so leicht. Die Kamenzer wollen wissen, wie sie die 500-jährige Eibe für ihre künftige Baderei nutzen können – schließlich muss sich der einstige Bader ja etwas dabei gedacht haben, sie dort anzupflanzen. Sofort entspannt sich ein Gespräch über die einstige Kunst des Baders, die bis hin zur Chirurgie und allerlei Heilmethoden reichte. Die drei tauschen Kontakte aus und Annette Schiffner verspricht, dem Potenzial der Eibe auf den Grund zu gehen. Beim Abschied im Vorderhaus gibt es einen eigens fürs Apothekenmuseum aus besonderen Kräutern zusammengestellten Schnaps. Die Kamenzer Bader in spe haben aber noch unendlich viele Fragen. So stoßen sie auch auf den Kräutertee, den das Apothekenmuseum hier verkauft. Den kann

man sich individuell selbst zusammenstellen oder je nach gewünschtem Geschmack bzw. heilender Wirkung zusammenstellen lassen. Mit Griechischem Bergtee gibt es einen besonderen Kräutertee auch fertig abgepackt, der seine Heilwirkung von der einfachen Erkältung bis zu Alzheimer sogar in wissenschaftlichen Studien erwiesen haben soll. Das gesamte Team der Apotheke nimmt ihn und ist, da ist sich Annette Schiffner sicher, in den letzten zehn Jahren nie ernsthaft an den üblichen Volkswehwehchen erkrankt. Mit Farina Duftwasser, griechischem Bergtee und einer kleinen Kräuterauswahl im Gepäck geht es nun zu einer genussvollen Überraschung, die quasi nebenan liegt.

Brandenburgisches Apothekenmuseum

Nur mit Führungen zu besichtigen:

Di.-Fr. 11 und 14 Uhr, Sa. & So. 14 und 15 Uhr

Termine nach Vereinbarung

Kräuterverkauf Di.-Fr. 10-17 Uhr

Altmarkt 24, 03046 Cottbus

Telefon 0355 23997

info@brandenburgisches-apothekenmuseum.de

brandenburgisches-apothekenmuseum.de ☎

Eine herzliche Gastgeberin führt uns durch die Welt historischer Pharmazie, bei der ein Brunnen für überraschende Parallelen sorgt.



Einmal den Kuchen kämmen

Wir biegen vom Altmarkt in die Cottbuser Flaniermeile Spremberger Straße, die hier von allen nur „Sprem“ genannt wird – und sind in nicht einmal zwei Minuten beim Café Lauterbach angelangt. Dessen Inhaber Carsten Hajek schaut schon auf die Uhr, für unseren nachmittäglichen kulinarischen Höhepunkt ist nun Eile geboten. Schnell führt er in die Welt seiner Cottbuser Baumkuchenmanufaktur ein, die gleich hinter dem Café einen der genussvollsten Botschafter der Pücklerstadt herstellt. Er führt uns durchs Lauterbach, das vom Feinschmecker übrigens unter die 500 besten Cafés Deutschlands gewählt wurde, und wir tauchen in eine einzigartige Backstube ein. In einem Kasten samt Heizspirale dreht sich eine Walze, davor ist eine kleine Wanne randvoll mit Teig. Während Carsten Hajek die Walze ins Becken eintaucht, geschickt mit einer dünnen Schicht Teig ummantelt und schließlich wieder unter die Haube hebt, entführt er uns in die besondere Cottbuser Baumkuchengeschichte, die über 200 Jahre zurückreicht. Die Köchin Maria Groch besorgte sich seinerzeit eine Rezeptur für Baumkuchen und stellte 1819 den ersten Cottbuser Baumkuchen her, im Original mit Zuckerglasur und Zitronennote. Der Kuchen fand einen derart guten Anklang, dass in den Folgejahren in Cottbus immer mehr Bäcker und später sogar Fabriken die Baumkuchenproduktion aufnahmen. Der Dresdner Konditor Max Lauterbach folgte dieser Herausforderung nach Cottbus, galt der Baumkuchen doch schon damals als Krone der Konditorei. Während er erzählt, achtet Carsten Hajek genau auf die sich drehende Walze. Durch ein kleines Sichtfenster



In der kleinen Manufaktur von Carsten Hajek dürfen Anne Hasselbach und Jan Eickhoff einmal selbst den Baumkuchen kämmen.

in der Haube kann man die zunehmende Bräune verfolgen. Hat der Teig die richtige Bräune erreicht, folgt die nächste Schicht Teig. Wir erfahren, das Cottbus im 19. Jahrhundert gleich nach Salzwedel die zweite Heimat für Baumkuchen in Deutschland war. Dank Hajeks Baumkuchenmanufaktur ist das heute wieder so. Dabei war auch etwas Glück im Spiel. Der erste Geselle und spätere Nachfolger Walter Mehl, den Max Lauterbach persönlich ausbildete, hatte seine Erfahrungen übernommen, um diese wiederum an seinen Gesellen weiterzugeben. Jener Detlef Drobick ist heute der Altmeister der Conditorei Lauterbach, den Carsten Hajek im Jahr 2006 für die Wiederbelebung der Cottbuser Tradition gewinnen konnte. Das Wissen um den Cottbuser Baumkuchen konnte so nahtlos erhalten

werden – und heute verlassen jährlich wieder rund sieben Tonnen des Gebäcks als Ringe, Pralinen oder andere Varianten die kleine Manufaktur. Nach einigen Schichten verdichtet Carsten Hajek die Teigwalze mit einem langgestreckten Kamm, wobei sich die typische gewellte Form der einzelnen Ringe auf der Walze herausbildet. Wir staunen nicht schlecht, dass hier tatsächlich noch alles Handarbeit ist und für Herstellung und Versand gerade einmal drei Personen zum Manufakturteam zählen. Der umtriebige Unternehmer hat aber noch viel vor: Aus dem vermeintlichen Weihnachtsg Gebäck soll ein Ganzjahresprodukt werden. Zwei Ergebnisse seiner Experimentierfreude sind bereits in der Auslage zu finden: Ein Baumkuchenring gefüllt mit kräftig roter, heimischer Aronia sowie eine Variante mit einer frischen, grünen Matcha-Füllung. Anne und Jan dürfen zum Schluss selbst einmal den Kamm in die Hand nehmen. In der Backstube ist es warm, die Einblicke in eine mit Leidenschaft und handwerklicher Liebe bewahrte Tradition machen uns aber auch warm ums Herz. Carsten Hajek lädt uns noch ins Lauterbach ein, wir dürfen eine seiner modernen Baumkucheninterpretationen probieren und in gemütlicher Runde dem bunten Treiben auf der Sprem zuschauen. Überall im Café hängt Kunst – und gibt uns so einen Vorgeschmack auf die nächste Überraschung.

Die Geschichte des Cottbuser Baumkuchens reicht über 200 Jahre zurück und wird heute durch die Cottbuser Baumkuchenmanufaktur wieder in alle Welt getragen.



Cottbuser Baumkuchen Manufaktur

Mühlenstraße 45, 03046 Cottbus
Telefon: 0355 2892273
kontakt@baumkuchen-cottbus.de
www.baumkuchen-cottbus.de

Lauterbach Stammhaus

Mo.-Sa. 8-19 Uhr, So. 9-18 Uhr
Spremberger Straße 4, 03046 Cottbus
Telefon 0355 24758
info@lauterbach-cottbus.de
www.lauterbach-cottbus.de



Kunstkenner Sven Kröger führt durch die Galerie Brandenburg im ehrwürdigen Gebäude des einstigen Großenhainer Bahnhofs, Visionär Helmut Rauer schenkt Champagner ein – und Anne Hasselbach entdeckt ihr Lieblingsstück von der Künstlerin Rita Grafe.

Den nehmen wir gleich mit

Wir starten ins letzte Drittel unseres wohlüberlegten Tagesausflugs. Nach dem landschaftlichen Wandel mit der Vision einer Seestadt folgten Einblicke in Traditionen und das wirtschaftliche Leben der Stadt. Das Sahnehäubchen ist nun der Aufbruch in ein neues kulturelles Selbstverständnis der Pücklerstadt. Etwas zaghaft erkundigen wir uns nach dem Zwischenstand, es ist fast wie auf der letzten Bergwertung einer Friedensfahrt. Sind wir gut unterwegs? Berührt diese Stadt? Der Zeitplan ist sowieso aus den Augen geraten, es geht um Emotionen und Begeisterung. Das Kamenzer Pärchen nimmt mit einem Lächeln die Last von den Schultern. Aus der Fotografin sprudelt es heraus: „Hätten wir nicht unser Kamenz, dann könnte ich mir ein Leben in Cottbus sofort vorstellen. Das hätte ich noch gestern für unmöglich gehalten.“ Fast kommt etwas Reue auf, dass die Unternehmerreise immer nur als Tagesausflug konzipiert ist.

Mit reichlich Rückenwind führt unser Weg uns nun an die stadtwärts gelegene Seite des Cottbuser Bahnhofs. Fast wie beim Ostsee empfängt uns eine riesige Baustelle. Hier entsteht Neues. Das gesamte Areal erhält ein neues Antlitz, erste Vorreiter begrüßen Bahnreisende und Cottbusbesucher hier bereits mit einer bunten Willkommenskultur. Wir starten in der Galerie Brandenburg, gelegen in einem alten Bahnhofsgebäude aus rotem Backstein, das einst Station für die belebte Strecke von Cottbus nach Großenhain war. Entwickelt wird das gesamte Areal vom Cottbuser Immobilienunternehmer Helmut Rauer, der seit Jahrzehnten sowohl die namhafte als auch die subkulturelle Kunstszene der Stadt unterstützt. Mit der Galerie Brandenburg hat er im altherwürdigen Bahnhof die passende Kulisse für seine Kunstsammlung, aber auch für befreundete Künstler geschaffen. Die Führung übernimmt Sven Kröger, Kunstkenner,

Bücher- und Weinliebhaber per excellence. Wir kommen gerade rechtzeitig zur Besichtigung, Helmut Rauer nutzt mit einem befreundeten Unternehmerpärchen den letzten Tag einer besonderen Ausstellung und nimmt uns mit auf eine kleine Kunstreise. Verschiedene Salons, Nebenräume und die Flure werden für die Kunst genutzt. Sven Kröger moderiert und taucht erst einmal in die Geschichte des Bauwerks ein, das einst über unterschiedliche Wartebereiche für Damen und Herren verfügte. Im Flur führt eine zentimeterdicke Panzertür in einen großen Tresorraum, hier wurden seinerzeit die Gehälter für die Bahnbediensteten gelagert, rund 1 Millionen Mark sollen es manchmal gewesen sein. In der Ausstellung erleben wir Werke von Dieter Zimmermann, der als geschulter Theatermaler seinen Bildern fast immer bühnengleich ein zentrales Motiv einräumt, das von einer Spielweise kleinflächiger Zitate umrahmt wird. Viele der Bilder sind verkauft, die Galerie hat sich im letzten Jahr auch zu einem guten Treffpunkt für Kunstsammler entwickelt. Anne Hasselbach betrachtet die Bilder, ihr

Interesse gehört aber den korrespondierenden Skulpturen von Rita Grafe. Die kleinen Kunstwerke aus Ton erhalten durch eine in Nuancen schimmernde, ziselierte Oberflächen infolge des Rakubrands eine seltene Lebendigkeit. Eine Serie besteht aus verschiedenen Torsi, einer wirkt durch ein fleischiges rosarot besonders lebhaft. Die beiden Kamenzer überlegen nicht lange: Jeder zahlt die Hälfte. „Den nehmen wir gleich mit“. Im Hinterhof schauen wir auf baufällige Lagergebäude, die teils von Graffiti übersät sind. Sie sollten eigentlich Kulisse eines Streetart-Projektes der Galerie werden, das leider der Corona-Pandemie zum Opfer fiel. Die Szenerie gibt aber einen guten Hinweis auf die bunte Subkultur, die gleich nebenan zu Hause ist.

Galerie Brandenburg

Geöffnet Do.-Fr. 14-19 Uhr, Sa. 10-16 Uhr
im Großenhainer Bahnhof
Güterzufuhrstraße 7, 03046 Cottbus
Tel: 0355 58458-66
info@galeriebrandenburg.de
www.galeriebrandenburg.de



An jedem Ort gibt es neue Geschichten mit Menschen, die in der Pücklerstadt anpacken.



Vernunftbegabte Anarchie

Von der Hoch- zur Subkultur sind es auf dem Bahnhofsareal nur wenige Schritte. Das „Prima Wetter“ ist ein Fanal an Frieden, Freude und Eierkuchen. Wer jemals in Kopenhagen die Freistadt Christiania besucht hat, wird diesen weltoffenen Mikrokosmos mit einer Prise sanfter Anarchie hier wiedererkennen. Zwischen bunt zusammengezimmerter Sitzmöbeln thront ein großer Sandkasten, in dem ein Dreikäsehoch buddelt. Andere Kinder skaten zwischen den Tischen umher, die von Kreativen, Familien, Aussteigern, einer stilvollen Unternehmer- und einer Seniorenrunde bevölkert werden. Am Nebentisch beraten Vertreter unterschiedlichster Herkunft über ein Integrationskonzept. In all dem Trubel findet Herbergsvater Philipp Gärtner zu uns. Anne Hasselbach ist begeistert von dem überwältigenden Multi-kulti-Flair. Philipp hat sie kurz zuvor auf einem Treffen des Netzwerks Kreative Lausitz kennengelernt. Da hat er von seinem Projekt berichtet, von einer sinnvoll angewandten Förderung und Integration, wenn Arbeitslose und Migranten in seinem weltoffenen Projekt eine Aufgabe finden. Mit seinem Prima Wetter hat er nach dreimaligem Standortwechsel in Cottbus nun ein endgültiges Zuhause gefunden. Hier soll es zu einer

kleinen Insel der Glückseligkeit wachsen, mit Beachvolleyballfeldern, einem Pool, der buntesten Gastromeile der Stadt. Wer Cottbus von seiner entspannten, alternativen und multikulturellen Seite erleben möchte, der muss einen Abend im Prima Wetter verbracht haben. Anne und Jan fühlen sich wohl endgültig angekommen. Es tut fast weh, sie aus diesem friedlichen Miteinander zu reißen – aber wir müssen zum Hotel, ein guter Freund wartet dort bereits auf uns.

Prima Wetter

Di.-Fr. ab 17 Uhr, Sa. & So. ab 15 Uhr
Areal Großenhainer Bahnhof
Güterzufuhrstraße, 03046 Cottbus
Telefon 0355 78406276

Facebook: Prima Wetter - Sommerkosmos

Im Prima Wetter genießt man eine weltoffene, entspannte Lebenskultur – und Anne Hasselbach trifft unverhofft ein Model, dass sie in ihrem Fotostudio Jahre zuvor einmal vor der Linse hatte.



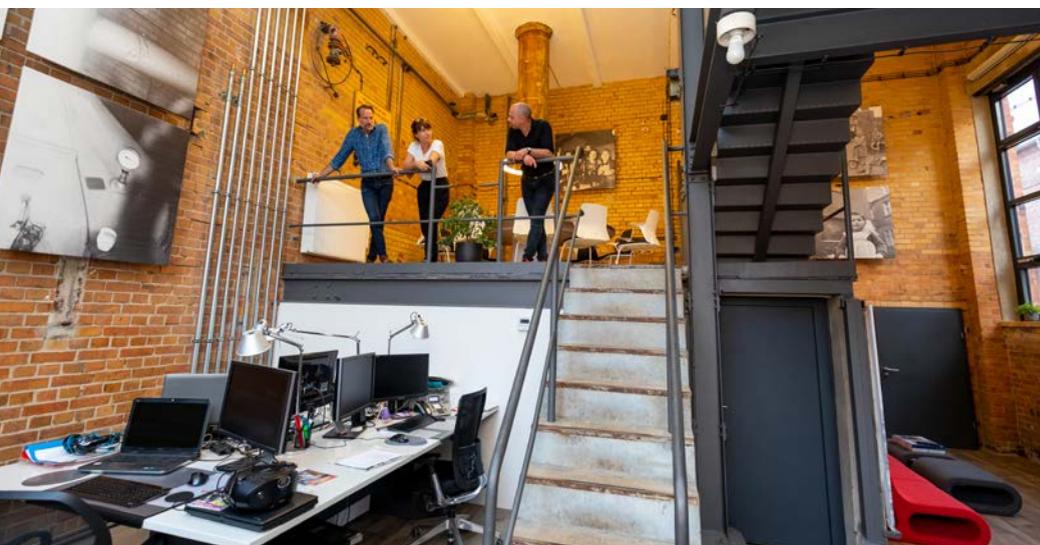
Willkommen im Wohnzimmer

Auf der Fahrt vom Bahnhofsareal zum Hotel kommen wir quasi an der Heimstätte vorbei, in der das Lausitz Magazin entsteht. Wir machen einen kurzen Abstecher in einen kreativen Ort, der oft erst möglich macht, was mit

aufreibender Arbeit und jeder Menge Lausitzliebe zum Botschafter für eine lebenswerte Heimat geformt wird. Es ist eine alte Brauerei, in deren einstigem Sudhaus ein kleines Familienunternehmen beheimatet ist, mit einem

umtriebigen Grafiker gleich im Nebenglass. Früher wurde hier ein laues Malzbier gebraut, das als „Pupenschulzes“ eine Lausitzer Legende ist und inzwischen von der Landskron-Brauerei in Görlitz hergestellt wird. Noch so eine Lausitzer Verbindung. Das Pärchen ist beeindruckt von der Industriekultur. Anne freut sich über alte Fotografien der einstigen Brauereifamilie, die großflächig an die Geschichte des Bauwerks erinnern. Jan entdeckt eine Ringleuchte von leuchtstoff über einer großen Tafelrunde und deutet begeistert auf ein nachempfundenes Ortseingangsschild von Cottbus an der Wand. Als Untertitel steht dort: Pücklerstadt am See. Die zwei nicken zustimmend. Das passt zu dem Cottbus, das sie heute kennengelernt haben.

Ein Zwischenstopp in der kreativen Heimat der zwei helden GmbH, in der das Lausitz Magazin entsteht.



zwei helden GmbH

Görlitzer Straße 17-18, 03046 Cottbus
Telefon 0355 28 92 52 20

Büro 68 Mediengestaltung
www.buero68.de

Vom Bettenaufschüttler zum Hotelier

Der nächste Ort erzählt eine Geschichte, die fast an die Legende des Tellerwäschers erinnert, der schließlich zum Millionär wird. Es geht ins Best Western Parkhotel & Spa Branitz, nur einen Spaziergang von Pücklers Parklandschaften entfernt. Hotelier Gerd Mielke erwartet uns schon vor der Tür, mit sichtlichem Stolz auf sein frisch eröffnetes Schmuckkästchen. Gerade in diesem Jahr an den Start gegangen, ist es das modernste Haus der Region, mit 39 weitläufigen Doppelzimmern, schicker Frühstückslobby und einem großen Spa- und Wellnessbereich direkt im Gebäudekomplex. Natürlich muss er seine besondere Geschichte erzählen, auch wenn er sich lieber bescheiden zurückhalten würde. Vor rund 30 Jahren hat er hier selbst die Betten aufgeschüttelt, im damaligen Best Western Hotel während der Ausbildung zum Hotelfachmann. Er lernte Koch, stieg in die Planung und Konzeption von Hotels ein, gründete schließlich eine Immobilienfirma und wuchs mit ihr von kleinen Projekten zu umfangreichen Bauvorhaben. Vor drei Jahren schließlich begann die Geschichte von Gut Branitz, einem Areal mit dem leerstehenden Hotel seiner einstigen Lehre und weiteren Gebäuden. Hier vitalisierte er ein ganzes Quartier. Nach vielen Wohnungen, einem Wellness-Komplex, einer Physiotherapie und weiteren Objekten folgte mit dem Hotelneubau schließlich der lang ersehnte Traum aus jungen Jahren. Er ist gleichzeitig Symbol für den Cottbuser Aufbruch als Tor zum Spreewald und zur künftigen Seestadt – den will er als Gastgeber mitgestalten. Stolz zeigt er uns die stilvoll eingerichtete Lobby und



Hotelier Gerd Mielke begrüßt die Gäste an einem Ort, an dem er einst selbst die Betten aufschüttelte.

den edel anmutenden Frühstücksraum. Als wir uns zu den Zimmern befinden, beeindruckt uns die Weite der Flure und der Bilderreigen mit Motiven aus dem Spreewald und aus Pücklers Park an den Wänden. Es wird sofort klar, dass hier einer nicht mit Rechenschieber und Rendite, sondern mit dem großen Herzen und Stolz eines Neuhoteliers und fürsorglichen Gastgebers geplant hat. Die Zimmer setzen das Versprechen fort. Mit 36 m² offeriert das normale Doppelzimmer den Luxus einer Suite. Unser Pärchen ist spätestens beim Blick ins Bad baff. Ein riesiges Bild aus dem

Park Branitz überspannt die Rückwand des Bades samt Wanne, großem Waschbecken und einer geräumigen, begehbaren Dusche. Eine Lesecke, reichlich Ablagen, ein durchdachtes Schranksystem – und eine geschmackvolle, zeitlose Einrichtung machen das Hotel schnell zum wohligen Zuhause auf Zeit. Beim nächsten Cottbusbesuch ist das die erste Wahl, da sind sich die Kamenzer sicher. Nach einem Begrüßungssekt geht es nun aber nochmals in die City, auch unsere letzte Station ist eine Hommage an die bunte und weltoffene Pücklerstadt. ☺

Die geräumigen und zeitlos eingerichteten Hotelzimmer kommen einer Suite gleich.



Best Western Plus Parkhotel & Spa Cottbus
Heinrich-Zille-Straße 120, 03042 Cottbus
Telefon 0355 75429777
info@parkhotel-cottbus.de
www.parkhotel-cottbus.de





Barkeeper Steven arbeitete einst in der größten Bar des Pazifikraums – und serviert heute im Eberthof die besten Cocktails der Lausitz.

Samba im Dreiklang

Wir sind echt geschafft. Anne Hasselbach und Jan Eickhoff wären wohl am liebsten im Hotel geblieben. Bis hierhin waren sie im Sog der Ereignisse aber tatsächlich von jeder Station neu überrascht und sind selbst erstaunt über dieses unvermutet bunte Cottbus. Jede Station hat sie gepackt, besonders die Tatkraft und die Geschichten hinter den Orten haben sie fasziniert. Es reift der Plan, sich das alles noch einmal in Ruhe anzuschauen, dann aber auch zwei bis drei Tage einzuplanen. Im Überschwang biete ich an, dann auch all die anderen besonderen Ziele und Geschichten zu empfehlen, die es aus Zeitgründen nicht in diese Tagesreise geschafft haben. Ich ernte ein fast schon ungläubiges Augenrollen.

Vom Hotel sind wir in zehn Minuten in der City. Unweit vom Touristen-Hotspot auf dem Altmarkt liegt in einem Hinterhof der Friedrich-Ebert-Straße unser Geheimtipp für einen kulinarischen Ausflug. Von der Straße aus kaum zu erahnen, ist unser Pärchen beim Betreten des Hofes einmal mehr perplex. Der ganze Hof ist mit Freisitzen übersät und an den einzelnen Rändern schließen sich Restaurants und eine Cocktailbar an. Man wähnt sich fast in einem fernen Urlaubsort. Internationale Gastronomie vollzieht hier den Spagat von südamerikanischen Köstlichkeiten im „Bellessa“ über gehobene asiatische Küche im

„Kisu“ bis zur wohl besten Cocktailbar der Lausitz, dem „El Chico“. Eine Cigar-Lounge komplettiert das Ensemble, mit dem Sweet Candy hat die liebevoll von Candy Hamsch

geführte Konditorei zu unserer späten Stunde leider schon geschlossen. Hier kann man etwas beobachten, das in unserer geordneten deutschen Gastronomielandschaft ☺

Südamerikanischer Genuss gepaart mit Urlaubsfeeling und einem unterhaltsamen Gastgeber runden die Reise ab.



wie von einem anderen Stern wirkt. Aus dem Asia-Restaurant serviert ein Kellner an einem Tisch des Bellessa Sushi, während der Barkeeper aus dem El Chico ein Tablett mit Cocktails ins Asia-Restaurant „ausliefert“. Jeder hat an jedem Tisch die volle Auswahl und alle arbeiten zusammen. Das erleichtert die Auswahl einer Gastronomie bei unterschiedlichen Geschmäckern immens. Jeff Felix da Silva hatte uns beim Frühstück ins Bellessa eingeladen, wo nun der Tag wiederum mit Genuss zu Ende geht. Anne bestellt Ochsenbäckchen als Spezialität der peruanischen Küche, Jan wählt Fejoda, ein brasilianisches Nationalgericht mit Chorizo, Mettenden, Bacon und geröstetem Maniokmehl. Die Umgebung lässt uns schnell die Zeit vergessen, Urlaubsfeeling macht sich breit. Die südamerikanische Kulinarik überrascht mit deftigen Aromen. Zum Abschluss geht's an die Bar ins El Chico, die Kamenzer bestellen sich einen Pisco Smash mit frischer Minze und prickelnder Soda. Rumliebhaber Jan Eickhoff fragt Barkeeper Steven nach dem besten Rum im rückwärtigen Regal, der ohne langes Überlegen einen

El Dorado 15 Jahre aus Guyana präsentiert. An dieser Stelle verabschiedet sich unser Fotograf, nach 14 Stunden Tagesprogramm reichlich erschöpft. Kurz danach trifft Jeff ein, der mit dem Käfig noch eine weitere Bar in der City betreibt, die zu üblichen Zeiten selten vor 4 Uhr in der Frühe schließt. Mit ihm beginnt und endet der Tag. Er erzählt, wie er das Projekt im Eberthof schon vor vielen Jahren gemeinsam mit Freunden geplant hat. Als Brasilianer fehlte ihm einfach ein Botschafter für die Küche seiner alten in der neuen Heimat. Sein Freund Steven bereiste über drei Jahre die Welt und arbeitete auch in der größten Bar des gesamten Pazifikraums, ein weiterer Freund sammelte seine Erfahrungen in Neuseeland. Zu dritt starteten sie 2019 mit dem Bellessa (die Schöne), El Chico (der Kleine) und Locos (Draufgänger) ein abgestimmtes Gastronomiekonzept. Das junge Team und das weltoffene Miteinander sorgen im gesamten Hof für ein neues Zusammenspiel. Im Frühjahr veranstalteten sie zum ersten Mal einen Sambakreis, bei dem Jeff fürs Tamburin sorgte, drei weitere Freunde live

mit musizierten und das gesamte Bellessa sang und tanzte. Über die Kulinarik hinaus soll hier die Kultur und Lebensfreude Südamerikas einen festen Platz finden. Genau das braucht die Lausitz, denkt Anne, und begeistert Jeff kurzerhand fürs nächste Treffen der Kreativen Lausitz, eines länderübergreifenden Netzwerks junger Gestalter. An dieser Stelle macht auch der Berichterstatter schlapp. Später trifft noch ein Selfie ein: Das Kamenzer Pärchen und Jeff da Silva haben einen entspannten Abend verbracht, das Bild zeigt einen herzlichen Dreiklang. Der Tag beginnt und endet mit einem Botschafter der verrückten Pücklersstadt. Dazwischen liegen zehn Stationen, die wir zum Nachahmen eher für ein Zweitagesprogramm empfehlen würden.

Bellessa, El Chico, Locos

Bellessa: Mo.-Fr. 11-23 Uhr, Sa. & So. 10-23 Uhr
El Chico: So.-Do. 17-01 Uhr, Fr. & Sa. 17-02 Uhr
Friedrich-Ebert-Str. 36, 03044 Cottbus
Telefon 0355 49480285
info@restaurant-belessa.de
www.restaurant-belessa.de



Cottbus, das Herz der Lausitz, hat über die Auswahl dieser Tagesreise hinaus noch mehr Überraschungen zu bieten. Es lohnt sich, der manchmal sperrigen Stadt unter die Oberfläche zu blicken, Einheimische nach besonderen Orten zu fragen, die Stadt und das landschaftlich reizvolle Umland einmal auf eigene Faust zu entdecken. Man trifft auf ein Völkchen, dessen Charme sich oft erst auf den zweiten Blick entfaltet, dann aber umso herzlicher und ehrlicher Bestand hat. Cottbus ist so viel mehr als Fußball, Energie und Pückler – eine Stadt, in der sicher so mancher Besucher leben könnte, wenn er sie einmal richtig erlebt hat.



Anne Hasselbach und Jan Eickhoff

Das Kamenzer Unternehmerpaar zählt zu den kreativen Lausitzern. Sie ist Fotografin und gestaltet auf vielen Wegen ein lebenswertes Kamenz, das er als Designer mit seiner Firma corporate friends auch mit einem hidden champion wirtschaftlich voranbringt. Beide widmen sich zudem einem Herzensprojekt und bauen derzeit eine mittelalterliche Baderei und eine historische Werkstatt zu einer besonderen Eventlocation mit Mehrwert aus.



Jens Taschenberger

Der Herausgeber des Lausitz Magazins führte das Reisetagebuch. Seine Expertise erstreckt sich über das Verlagswesen und Journalistische hinaus in die Bereiche PR und Marketing. Mit seinem Unternehmen zwei helden GmbH veröffentlicht er vielfältige Zielgruppenmedien, baut mit Partnern am Medienverbund Lausitz Medien, veranstaltet meist familiär geprägte Events von Jugendweihen bis zur Hochzeitsmesse.



Andreas Franke

1983 in Cottbus geboren, lebt und arbeitet der heutige Welzower als freier Fotograf in der Lausitz. Seit 2012 betreibt er sein Atelier in Welzow. Reportage-, Porträt-, Produkt-, Landschafts-, Architektur- und Eventfotografie zählen zu seinen Arbeitsschwerpunkten. Seine Auftragnehmer sind Wirtschafts-, Industrie- und Handwerksunternehmen, Institutionen sowie Verlage, Werbe- und Presseagenturen. Seit 2014 betreibt er die Online-Bilddatenbank www.lausitzbilder.de.