



Aus dem Bauerngarten

Land & Lecker Zu Gast im Hofcafé Sickenberg (Thüringen)

Wer nach Sickenberg kommt, fährt gezielt dorthin. Das kleine Örtchen mit gerade mal 13 Einwohnern liegt versteckt und abseits der Bundesstraße 27, die Göttingen in Niedersachsen und Eschwege in Hessen verbindet. Im Dreiländereck, ganz nahe der ehemaligen innerdeutschen Grenze, in einem Gebiet, das seinerzeit von Ost und West nicht zugänglich war, hat das Anwesen über die Jahrhunderte viel erlebt. Der traditionelle Vierseithof ist über 200 Jahre alt und liegt auf den Höhenzügen des Werratal. Hier treffen der Naturpark Eichsfeld-Hainich-Werratal und der Naturpark Meißner-Kaufunger Wald zusammen und bieten viele Wanderwege. Die Abgeschiedenheit und Ruhe ist es, was den Besuch in Sickenberg ausmacht: Vogelgezwitscher aus den hochgewachsenen Bäumen oder das Blöken der Leineschafe, die im Garten des Hofcafés weiden, während die Katze Hiwi sich auf der Terrasse sonnt und Wanderer für eine Pause auf das Hofcafé zusteuern.

Kristina Bauer ist studierte Agraringenieurin und ein Mensch mit ordentlichem Tatendrang. Seinerzeit wollte sie raus aus dem Büroalltag und einen Hof finden, der mit großem Gemüsegarten auch eine Streuobstwiese bietet. Ihr Anliegen, alte Gemüse-

sorten anzubauen und Landwirtschaft erlebbar zu machen, steht an oberster Stelle. Als sie damals den Tipp von der Denkmalbehörde bekam, dass der Hof zum Verkauf stand, hängte sie ihren Bürojob kurzerhand an den Nagel. 2005 kaufte sie das fünf Jahre leer stehende Haus mit Grundstück. In der dreijährigen Sanierungszeit packte sie selbst mit an. Viel Eigenarbeit, Liebe zum Detail und oftmals altes Baumaterial hat sie mit Familie und Freunden eingebracht. Heute steht sie mit Hingabe in der Küche, um das frisch gerentete Obst und Gemüse zu verarbeiten.

Bei schönem Wetter finden ihre Gäste Platz in der Sonne, auf der Terrasse direkt am Haus, oder im Schatten eines riesigen Walnussbaumes. Dabei schweift der Blick über den Bauerngarten mit reicher Kultur an alten Obst- und Gemüsesorten hinüber zur Streuobstwiese und weiter in die hügelige Landschaft über dem Werratal. „Ich kenne sonst kein Café, in dem man im Gemüsegarten sitzt und Kaffee und Kuchen genießen kann“, sagt Kristina Bauer schmunzelnd. Zum kulinarischen Standard des Hofcafés gehören der Walnusskuchen und eine Obsttarte, die saisonal mit Pflaumen, Renekloden



Für Landlust backt Kristina Bauer ihre Pflaumentarte.

Auf dem denkmalgeschützten Vierseithof kocht und backt Kristina Bauer für ihr Hofcafé. Obst und Gemüse stammen aus dem eigenen Garten.

oder Äpfeln schmeckt, sowie verschiedene Torten. Aber auch Deftiges ist auf der Speisekarte zu finden. Von selbst gekochter Suppe mit Zutaten aus dem Garten bis zur Eichsfelder Stracke und Schlachteplatte mit hausgebackenem Brot reicht die Auswahl. „Je nach Jahreszeit verarbeite ich das, was grad reif ist“, ergänzt sie. Wer mag, kann sich auch ein kleines Picknick zusammenstellen lassen und auf den Wiesen rings ums Haus ein Plätzchen zum Verspeisen suchen. Bei schlechtem Wetter werden Kaffee, Kuchen und Deftiges in der guten Stube serviert. Der alte Kachelofen spendet dazu wohlige Wärme.

Neben ihrem Hofcafé betreibt Kristina Bauer eine kleine Pension mit vier Zimmern und bietet verschiedene Veranstaltungen wie „Backen im historischen Lehmbackofen“ oder „Kochkurse in der Bauernhofküche“ an. Auch der „Walnutstag“ Ende September ist ein beliebtes Ausflugsziel. Seminare rund um Garten und Landwirtschaft runden das Angebot der engagierten Agraringenieurin ab. ■ Text: Uta Böning, Fotos: Dominik Wolf

Hofcafé und Pension Sickenberg, Sickenberg 9, 37318 Asbach-Sickenberg, Tel.: 036087/97696, Fax: 036087/97736, www.hof-sickenberg.de, Öffnungszeiten Hofcafé: Sa + So und an Feiertagen 14–18 Uhr (April bis Dezember), größere Gruppen nach Vereinbarung.

PFLAUMENTARTE

Zutaten

MÜRBETEIG: 250 g Mehl, ½ TL Backpulver, 125 g kalte Butterwürfel, 75 g Zucker, ½ TL Vanillezucker, 1 Ei, 1 Prise Salz

BELAG: 400 g entsteinte Pflaumen, 50 g Amarettini-Kekse

GUSS: 200 g Sahne, 2 Eier, 100 g Zucker, 1 Vanillezucker

AUSSERDEM: Fett für die Form, Mehl zum Ausrollen, Mandeln nach Belieben zum Drüberstreuen

Zubereitung

Für den Mürbeteig Mehl, Backpulver, Butterwürfel, Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz verkneten. Abgedeckt etwa 1 Stunde kalt stellen. Eine Tarte- oder Springform einfetten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig auf etwas Mehl dünn ausrollen. Die Form damit auslegen und den Rand etwa 2 cm hochziehen.

Für den Belag die gewaschenen und entsteineten Pflaumen halbieren. Die Amarettini-Kekse fein zerkrümeln und auf den Boden streuen. Dann die Pflaumen mit der Schnittfläche nach unten darauflegen.

Für den Guss die Sahne mit Eiern, Zucker und Vanillezucker verrühren. Über die Pflaumen in die Form gießen. Nach Belieben gehobelte Mandeln darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen.