

Erntezeit auf Hof Sickenberg

Welch außergewöhnliche Vielfalt ein Garten an Obst und Gemüse auch noch um diese Jahreszeit bieten kann, erlebt man eindrucksvoll auf dem mehr als 200 Jahre alten und mit viel Liebe restaurierten Hof Sickenberg im thüringischen Eichsfeld



Mitten auf der Wiese steht der 80 Jahre alte Walnusbaum, der jedes Jahr treu viele Nüsse liefert

TIPP



WALNUSSTAG IN SICKENBERG

Immer im Herbst findet auf dem Hof Sickenberg ein Markt rund um die königliche Nuss statt. Auf dem gepflasterten Innenhof sind allerlei Stände aufgebaut und man kann zuschauen, wie mit den grünen, fleischigen Außenschalen oder mit den Blättern Wolle in allen Brauntönen gefärbt wird. Auch in die Heilwirkung der Walnuss bekommt man einen Einblick. Als Tee verbessern die Blätter die Verdauung und lindern Hautprobleme. Produkte wie Walnussöl, -butter und -gebäck werden angeboten. Der Markt findet am 27. September ab 11 Uhr statt.



Die Farben des Herbstes: Im Blumenbeet leuchten Dahlien, Herbstastern und Rudbeckien



An einem idyllischen Platz hinter dem Haus, zwischen üppigen Gemüse- und Blumenbeeten, freuen sich Kristina Bauer und ihre Schwester Susanne Mohn über die Ernte ihres Walnusbaums. Vor der Lagerung werden die gehaltvollen Nüsse auf der Terrasse am Haus von herbstlichen Sonnenstrahlen getrocknet. Der daraus hergestellte Walnusskuchen ist eine Spezialität des Hofcafés

Umgeben von Laubwäldern, Streuobstwiesen und Getreidefeldern, oberhalb des Werratal im thüringischen Eichsfeld, liegt der kleine Ort Sickenberg. Sieben Gehöfte mit insgesamt 13 Einwohnern zählt der Weiler. Kristina Bauer hat hier das gefunden, wonach sie lange suchte. Vor zehn Jahren kaufte sie den Hof Sickenberg, einen 200 Jahre alten, denkmalgeschützten Vierseithof, der mit Wohnhaus, Scheune, Torhaus und Stall eine geschlossene Einheit bildet und über die Jahre kaum verändert wurde. Selbst das traditionelle Backhaus mit Lehmofen sowie die alte Streuobstwiese und der Gemüsegarten sind noch erhalten.

Ein Ort im Eichsfelder Sperrgebiet

„Hier in Sickenberg ist die Zeit stehen geblieben“, sagt Kristina Bauer. Nicht ohne Grund, denn vor der Wende lag der kleine Ort im 500 Meter breiten Grenzstreifen, unmittelbar an der ehemaligen innerdeutschen Grenze. Viele Einwohner sind damals aus dem abgelegenen Ort im DDR-Sperrgebiet abgewandert, einige Häuser

wurden abgerissen, und in die wenigen noch bewohnten wurde kaum investiert. „Mir war sofort klar, dass sich in Sickenberg mein Traum, Landwirtschaft und Tourismus miteinander zu verknüpfen, umsetzen lässt“, erzählt die studierte Agrarwissenschaftlerin. Nicht nur das außergewöhnliche Hofensemble, auch die einzigartige Lage am Grünen Band in einer abwechslungsreichen Landschaft sprachen für ihr Vorhaben. Zudem ist Sickenberg heute längst nicht mehr so abgelegen wie damals – ins hessische Bad Sooden-Allendorf sind es nur drei Kilometer.

Mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail restaurierte Kristina Bauer über mehrere Jahre hinweg den verfallenen Hof. Ihr Ziel war es dabei immer, das Kulturgut aus früherer Zeit zu erhalten. Dazu zählt sie nicht nur die historischen Gebäude, sondern auch die kleinräumige Landschaft rund um den Hof samt Garten, umliegenden Obstwiesen und Feldern. „Die Gäste können hier eine Atmosphäre genießen, die man so nur noch selten findet“, erklärt die Landwirtin.

Sickenberger Walnusskuchen

ZUTATEN FÜR 12 PERSONEN

FÜR DEN MÜRBETEIG

250 g Butter
150 g Zucker
2 Eier
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
500 g Weizenmehl Type 550

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g Zucker
2 EL Honig
300 g Walnüsse
1 Becher Sahne

ZUBEREITUNG

- Aus den Teigzutaten einen klassischen Mürbeteig zubereiten. Etwa die Hälfte des Teiges als Boden und Rand in eine Springform (28 cm ø) legen, aus dem Rest den Deckel vorbereiten.
- Für die Füllung Zucker und Honig karamellisieren, zerkleinerte Walnüsse mit anrösten, mit etwas Sahne ablöschen und die Masse auf den Mürbeteig gießen.
- Deckel auflegen und mit Sahne einstreichen. Bei 160 °C (Umluft) 30–35 Min. backen.



Es ist Apfel- und Walnusserntezeit im idyllischen Sickenberg. Das kleine Dorf, in dem viele alte Häuser noch erhalten sind, ist von Streuobstwiesen und Laubwäldern umgeben. Mit viel Fachwissen und Leidenschaft pflegt Kristina Bauer die Obstwiesen. Sie schneidet die Bäume, wenn es notwendig ist, und pflanzt auch junge Exemplare nach

Sitzt man heute auf der Terrasse ihres Hofcafés, ist die Atmosphäre ein Traum: Der Blick schweift über den großen, üppigen Bauerngarten bis zur dahinterliegenden Obstwiese, auf der zwischen Apfel-, Kirsch- und Zwetschgenbäumen fünf Schafe grasen. Sehr ähnlich hat es wohl auch schon vor vielen Jahren dort ausgesehen. Kristina Bauer hat den Gemüsegarten zwar vergrößert, befestigte Wege und einen Laubengang mit Rosen und Wein angelegt, aber ansonsten alles mit Bedacht genauso übernommen, wie sie es vorgefunden hat.

Fast vergessenes Obst und Gemüse

Was in den Beeten an Gemüse wächst, gibt allerdings manch einem Besucher Rätsel auf: Dicke Bohnen oder Pastinaken gehören dabei noch zu den Gemüsearten, die der ein oder andere ohne Probleme zuordnen kann. Aber wer kennt schon Haferwurzeln oder Kasserler Strünkchen? Letzteres ist eine alte nordhessische Spezialität, die auch unter dem Namen Schlupperkohl bekannt ist. Hier kommen die Strünke und Blätter von geschossenen Römersalatpflanzen gekocht und als Gemüse auf den Tisch. Die Haferwurzel ist eine mit der

heimischen Wiesenpflanze Bocksbart eng verwandte Pflanze, deren nahrhafte, milchhaltige Wurzel früher als Gemüse gekocht wurde. In England wird das Wurzelgemüse heute noch wegen seines leicht an Austern erinnernden Geschmacks sehr geschätzt.

Nicht nur in Sachen Gemüse hat der Hof Sickenberg Interessantes zu bieten, auch bei den Beerensträuchern gibt es viel zu entdecken: Die Saison beginnt schon früh mit den heidelbeerähnlichen Maibeeren, es folgen gelbe und rote Sommerhimbeeren, dann Taybeeren, eine wohlschmeckende Kreuzung aus Brom- und Himbeeren, sowie Stachel- und Johannisbeeren. Sogar bis zum ersten Frost können noch die gelben und roten Herbsthimbeeren gepflückt werden. „Die Vielfalt möchte ich meinen Gästen nahebringen und dadurch auch ungewöhnliche, fast vergessene Sorten wieder salonfähig machen“, sagt Kristina Bauer. Für sie ist es selbstverständlich, dass Kuchen und Torten mit den Früchten gebacken werden, die gerade im Garten reif sind. Jetzt im Herbst ist nicht nur Apfel-, sondern auch Walnusszeit. Im Bauerngarten gleich hinter dem kleinen Gartenhäuschen steht majestätisch



Eine schönere Unterkunft für Spaten, Hacke und Schubkarre gibt es kaum: Für das Gartenhäuschen direkt bei den Beeten hat Kristina Bauer alte Türen, Fenster und Dachziegel zusammengesucht. Das hübsche Bauwerk ist, genau wie das Haupthaus, im typischen Fachwerkstil errichtet. Dass dafür nur natürliche Baustoffe wie Lehm oder Holz verwendet wurden, versteht sich von selbst

der etwa 80 Jahre alte Walnussbaum. Er ist einer von insgesamt fünf, die auf Kristina Bauers Wiesen gedeihen. Eine Holzbank, auf der sich die leidenschaftliche Gärtnerin gerne ausruht, umrundet den alten, silbrig-knorrigen Stamm. „Die Walnüsse lege ich jedes Jahr auf der Terrasse auf Tüchern zum Trocknen aus“, erzählt sie. Obwohl das Trocknen mit der Fußbodenheizung auch klappen würde, ist die Sonne doch die schönste und natürlichste Art, findet Kristina Bauer. An Ideen, was man aus der gehaltvollen und gesunden Frucht alles machen kann, mangelt es ihr nicht: Da ist natürlich der Sickenberger Walnusskuchen oder Kleingebäck in allen Variationen. Aber auch Walnusseis und herzhafte Sachen wie Walnussbutter oder Quiche bieten sich an und werden von den Gästen im Hofcafé sehr gerne probiert.

Backen nach historischem Vorbild

Neben den Obstwiesen gehören auch einige Äcker zum Hof Sickenberg. Sie sind ein weiteres Standbein des Hofes. Kristina Bauer baut dort nach biologischen Richtlinien Dinkel und andere Getreidesorten an.

Ein besonderer Höhepunkt auf dem Hof ist das erhaltene Backhaus mit historischem Lehmofen. Hier wird das Feuer noch wie früher mit getrockneten Buchenreisern entfacht. Bis zu drei Stunden braucht der Ofen, um eine Temperatur von 300 Grad Celsius zu erreichen. Das Beste daran: Von April bis Oktober kann man einmal im Monat selbst dabei sein und Sauerteigbrote, frisches Walnussbrot oder Hefe-Schmandkuchen mit den Früchten der Saison zubereiten und anschließend probieren.

Altes Kulturgut weiterleben

Kristina Bauer ist es gelungen, dem Hof Sickenberg neues Leben einzuhauchen. Sie hat erhalten, was vielerorts schon lange verloren gegangen ist, und einen Ort geschaffen, den man gerne besucht, um den Alltag hinter sich zu lassen. Ihr Konzept scheint aufzugehen: Das Interesse an dem am Wochenende und an Feiertagen geöffneten Hofcafé, an den vier Gästezimmern, an den Kochkursen und den vielen anderen Veranstaltungen ist groß.

Dr. Stephanie Bissels

Fotos: Copyright Ursel Borstell



Unter dem Pfirsichbaum ist der perfekte Platz, um den Walnusskuchen und die Sonne zu genießen