

Vorbemerkung zum Aufruf

Das Themenjahr Kulturland Brandenburg 2022 „Lebenskunst“ (AT) führt den konzeptionellen Ansatz der vorangegangenen Themenjahre fort, jährlich unter einem anderen Schwerpunkt zu Entdeckungen in das Land Brandenburg einzuladen. Gemeinsam mit zahlreichen Partner:innen aus dem Land Brandenburg sollen Projekte entwickelt werden, die das kulturelle Erbe und die kulturelle Vielfalt, aber auch die Zäsuren und Brüche in der brandenburgischen Geschichte sichtbar werden lassen.

So geht es einerseits um eine klare Akzentuierung thematischer und regionaler Schwerpunktsetzungen, aber andererseits auch darum, ein dezentrales Konzept zu verfolgen, das es ebenso kleineren Initiativen und Einrichtungen ermöglicht, als Baustein einer Dachmarke qualifiziert, kommuniziert und vermarktet zu werden.

Kulturland Brandenburg widmet sich im Themenjahr 2022 unter dem vorläufigen Titel „Lebenskunst“ dem Leben und vor allem der Tafelkultur in Brandenburg.

„Lebensart“, ist das die Art und Weise oder vielleicht doch die Kunst zu leben? Was ist das für ein Land und welche Voraussetzungen bringt es mit, damit einem die Kunst gelingt, hier gut oder sinnvoll zu leben? Lohnt ein Blick in die Geschichte, um diese Fragen zu klären? Was bietet die Natur dem Menschen, um hier glücklich zu leben?

Im Themenjahr Kulturland Brandenburg 2022 geht es um Essen und Trinken, Tafelfreuden, Ernährung und Landwirtschaft, regionale Produkte, Versorgung der Bevölkerung ...

Der Anlass, dieses Thema 2022 aufzurufen, und Kooperationspartner für Kulturland Brandenburg: die Landesgartenschau in Beelitz.

Das Thema soll auch aus der Perspektive aktueller gesellschaftlicher Entwicklungen und Herausforderungen betrachtet werden. Stichworte sind u.a. Klimawandel, Nachhaltigkeit, Perspektiven ökologischer Landwirtschaft, gesunde Ernährung, Sicherung der Versorgung, Lieferketten.

Auch die einschlägigen wissenschaftlichen Institute im Land Brandenburg, die sich mit diesen Themenfeldern auseinandersetzen, sollen in das Themenjahr eingebunden werden.

Einreichung Ihrer Projektidee

Im Sinne einer zeitnahen Projektplanung bitten wir Sie, Projektideen bis spätestens zum 30. Juni 2020 per Mail an klb2022@gesellschaft-kultur-geschichte.de oder an die folgende Adresse einzureichen:

Brandenburgische Gesellschaft für Kultur und Geschichte gGmbH
Kulturland Brandenburg
Brigitte Faber-Schmidt
Schloßstr. 12
14467 Potsdam

Noch einige praktische Hinweise

- Bitte reichen Sie eine ca. zweiseitige Skizze Ihres Projektes sowie erste Eckdaten Ihres Kosten- und Finanzierungsplans (bestehend aus den Gesamtkosten, der gewünschten Höhe der Fördersumme, evtl. Eigenanteilen und/ oder angestrebten bzw. beantragten Kofinanzierungen) ein.
- Über Kulturland Brandenburg können bis zu 50 % der zuwendungsfähigen Gesamtkosten gefördert werden

Bei Fragen zum Bewerbungsverfahren oder zur inhaltlichen Ausrichtung können Sie sich jederzeit auch telefonisch unter 0163 550 14 02 an Brigitte Faber-Schmidt wenden.

Anlass und Zielsetzung

Kulturland Brandenburg widmet sich, auch anlässlich der Landesgartenschau in Beelitz, im Themenjahr 2022 unter dem vorläufigen Titel „Lebenskunst“ dem kulinarischen Dasein in Brandenburg. Es wird der lebenswichtigen Frage nachspüren, wie sich die Menschen in diesem Land im Laufe der Jahrhunderte mit Nahrung versorgen konnten, was ihnen die natürlichen Ressourcen des Landes bieten konnten und was trotz vieler historischer Umbrüche menschlicher Fleiß, Wissen und kluge Innovationen hier bis heute erreicht haben.

Den ersten Siedlern hat die Natur in Brandenburg den Tisch reich gedeckt mit Fischen aus den Flüssen und den vielen Seen, mit Wild aus den Wäldern, einem großen Angebot an Wildvögeln, mit Pilzen, Beeren und Kräutern. Vieles von diesen Angeboten der Natur ist noch heute verfügbar. Belege für frühe Sammelwirtschaft, für den beginnenden Ackerbau und für die sich daraus entwickelnde Ernährungsweise in Brandenburg um das Jahr 1000 liefern archäologische Funde.

Um die Jahre 1100 begann mit der erfolgreichen Wirtschaftstätigkeit der Zisterzienser-Mönche in ihren Klöstern ein neuer Abschnitt der Landesgeschichte. Sie nutzten die landschaftlichen Charakteristika Brandenburgs, aber die Basis ihres wirtschaftlichen Erfolgs war ihr Wissen um die neuesten Techniken im Ackerbau. Sie wussten Mühlen zu bauen, Bier zu brauen und Wein zu kultivieren, als Imker Wachs und Honig zu gewinnen. Sie wussten, Obstbäume zu veredeln sowie Gemüse und Salate als wichtige Nahrung nicht nur für Fastentage zu kultivieren. Sie wussten zu heilen, zu lesen und zu schreiben, und sie verstanden die hohe Kunst der Gastfreundschaft.

Kluge Herrscher bemühten sich in den folgenden Jahrhunderten um eine weitere Entwicklung der Landwirtschaft, indem sie immer wieder Einwanderer mit neuen Ideen und Kenntnissen ins Land holten. Die nächste größere Gruppe von Einwanderern waren im 12. Jahrhundert die Flamen, die der Region Fläming ihren Namen gaben. Ab Mitte des 17. Jahrhunderts kamen Siedler aus Holland, die das Know how mitbrachten, um Sümpfe trocken zu legen, Kanäle zu bauen und die Böden zu verbessern. Ab 1685 folgten ihnen aus der Schweiz herbei gerufene Siedler, die etwas von der Milchwirtschaft verstanden.

Gleichzeitig kamen große Gruppen von Hugenotten aus Frankreich, die das Gesamtniveau der Landwirtschaft in Brandenburg stark beförderten und vor allem Gemüse, Obst, Blumen, Kräuter und Tabak sowie Maulbeerbäume für die Seidenraupenzucht anbauten. Sie alle waren ein Segen für Brandenburg, brachten Innovationen und machten das Leben hier schöner, leichter und vielfältiger. Viele ihrer Spuren kann man heute noch entdecken. Auch ihre kulinarischen Ideen und Vorstellungen haben sich in literarischen Dokumenten und in manchem Brauchtum bei besonderen Festen erhalten.

Landwirtschaft und Ernährung durch wissenschaftliche Erkenntnisse zu verbessern, ist daher in Brandenburg kein neues Phänomen. Unterstützt durch fortschrittlich denkende Landesherren wie Friedrich II. erdachten bereits im 18. und 19. Jahrhundert Pfarrer oder gebildete Landwirte und schließlich auch Wissenschaftler wie der berühmte Albrecht Thaer neue landwirtschaftliche Methoden, die die Jahrhunderte alte traditionelle Landwirtschaft umwälzen sollten. Dieser landwirtschaftliche Umbruch führte zu einer immer wieder modernisierten und intensivierten Nahrungsmittelproduktion, mit der Hungersnöte vermieden und viel mehr Menschen ernährt werden konnten, was durch die zunehmende Industrialisierung und den damit verbundenen Bevölkerungszuwachs im 19. Jahrhundert auch dringend nötig war. Das 19. Jahrhundert war auch eine Zeit, in der europaweit die Kochkunst eine zunehmende gesellschaftliche Bedeutung erhielt und die auch in Brandenburg in einigen Gesellschaftskreisen wie eine Wissenschaft betrieben wurde. Die Tafelkultur wurde zu einem gelobten Merkmal des guten Geschmacks. Damit stiegen die Ansprüche nicht nur an die Zubereitung von Essen, sondern auch an die Qualität der Produkte aus der Landwirtschaft.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts gab es an verschiedenen Orten in Brandenburg beachtenswerte Versuche, neue Arten von Landwirtschaft zu erproben. Einige von ihnen haben nicht nur die Kriegszeiten, sondern auch die folgenden großen sozialen Umbrüche überlebt. Schon vor dem Zweiten Weltkrieg veränderten sich die landwirtschaftlichen Strukturen in Brandenburg stark. Nach dem Krieg wurden mit der Bodenreform und der Gründung von Produktionsgenossenschaften ganz neue Schwerpunkte gesetzt.

Seit 1990 bemüht sich in Brandenburg ein Netzwerk von Landwirten und Gärtnern, das Land wenigstens in Teilen mit ökologischer Landwirtschaft zu bestellen. Verstärkt widmet man sich nun auch dem Erhalt alter Kulturpflanzen. Für die Agrargeschichte von Brandenburg könnte ein Blick auf die Berliner „Grüne Woche“ interessant sein, die 1928 erstmals stattfand. Nach dem Zweiten Weltkrieg fand sie 1950 in Berlin und Potsdam statt und 1961, nach dem Bau der Berliner Mauer, nur noch in West-Berlin. 1991 wurde dann die erste gemeinsame Grüne Woche nach der Wiedervereinigung durchgeführt.

Die Landwirtschaft steht heute angesichts vielfältiger globaler Probleme wie Klimawandel, Ressourcenverknappung, Bodendegradation, Umweltverschmutzung und Rückgang von Artenvielfalt vor gewaltigen Herausforderungen. An den Universitäten und Hochschulen des Landes Brandenburg und den dort angegliederten Forschungseinrichtungen, wie etwa den Leibniz-Instituten oder dem Deutschen Institut für Ernährungsforschung, beschäftigen sich heute zahlreiche Forschungsprojekte mit Themen innovativer Landwirtschaft und Fragen gesunder und nachhaltiger Ernährung. Die Wissenschaftler arbeiten daran, diese Bereiche zukunftsfähig zu machen und die notwendigen Transformationen wissenschaftlich zu begleiten. Im Mittelpunkt stehen dabei oft Fragen nach einer nachhaltigeren und vielfältigeren landwirtschaftlichen Produktion. Wie können Landwirte mit weniger Dünger und um-

weltschädlichen Pflanzenschutzmitteln ressourcenschonend und weniger klimaschädlich produzieren, wie können sie zu mehr Biodiversität und Artenschutz beitragen? Zugleich geht es aber auch darum zu sichern, wie in Zukunft eine ausreichende und gesunde Ernährung erreicht werden kann. Dazu entwickeln Forschungsinstitutionen neue Ideen und Ansätze für eine dezentrale und individuelle Produktion von Nahrungsmitteln, so etwa die Möglichkeiten der Lebensmittelerzeugung auf Hausdächern in den Städten, auf urbanen Freiflächen oder in urbanen Waldgärten. Geforscht wird zudem nach alternativen Nahrungsquellen und gesundheitsfördernden Lebensmitteln.

In Brandenburg war und ist die Landwirtschaft immer ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor gewesen. Heute ist Brandenburg eines der führenden Bundesländer beim ökologischen Anbau. Biodiversität? - In Brandenburg kann man sie erleben. Alte Gemüse- und Obstsorten werden, meist in arbeitsintensiver biologischer Landarbeit, wieder angebaut. Diese Mühen werden oft übersehen, wenn von den „Freuden des Landlebens“ berichtet wird.

Sie sorgen zwischen Nationalisierung und Globalisierung der Märkte für ein entsprechendes Wiedererstehen regionaler Identität. Erwerben kann man diese Produkte des Landes auf den Wochenmärkten und in spezialisierten Läden in den Städten Brandenburgs und in Berlin, einem traditionell wichtigen Absatzmarkt für brandenburgische Produkte. Der Austausch zwischen der urbanen Bevölkerung und den ländlichen Regionen funktioniert durch das zunehmende Interesse an authentischen und frischen Produkten ganz ausgezeichnet. Die Lebenskunst oder Lebensart hat hier viele Möglichkeiten, sich zu verwirklichen. Heute widmen sich beispielweise mehr als 800 Betriebe im Land Brandenburg dem ökologischen Anbau und der artgerechten Aufzucht der Tiere. Und im Obstbau beispielsweise wird an das Wissen und das Engagement des 18. und 19. Jahrhunderts in Brandenburg angeknüpft.

„Lebenskunst“ in Brandenburg

Das Konzept zum Themenjahr 2022 „Lebenskunst“ (AT) orientiert sich methodisch und organisatorisch an den vorangegangenen Themenjahren. Wie in den letzten Jahren auch wird ein thematischer Schwerpunkt vorgeschlagen, um das gesamte Land und seine regionale Vielfalt zu entdecken und noch besser zu verstehen. Auch 2022 geht es also darum, thematische und regionale Schwerpunkte zu bilden sowie gleichzeitig mit regionalen Querverweisen eine dezentrale Ausrichtung sicherzustellen.

Kulturland Brandenburg sucht hierzu ausgewählte Projektpartner:innen. Mit ihnen werden schrittweise gemeinsame Projekte entwickelt, die sich auf folgende Schwerpunktthemen des Kulturlandjahres 2022 „Lebenskunst“ (AT) beziehen. Dieser Themenkatalog erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern soll vielmehr erste Anregungen für das Andocken von Projektideen bieten.

1. Wald und Wasser

Da das Land Brandenburg zu 40 % von Wald bedeckt ist, haben Wild, Beeren und Pilze für die Ernährung der hier lebenden Menschen immer eine bedeutende Rolle gespielt. Das

Sammeln von Beeren und Pilzen war meist uneingeschränkt möglich. Nur das Sammeln von Spezialitäten wie Morcheln oder Kiebitzeiern wurde immer wieder reglementiert.

Der Zugriff auf das im Wald lebende Wild war, je nach Herrschaftsformen und Jagdrechten, für die Bewohner des Landes unterschiedlich verfügbar. Die Jagd auf Wildvögel war bis ins 20. Jahrhundert jedoch weiten Bevölkerungskreisen zugänglich. Neben dem Wild nimmt der Fischfang aus Elbe und Oder und aus den vielen Flüssen und Seen eine bedeutende Rolle bei der Ernährung und bei der Kulinarik in Brandenburg ein. Fische wie Hechte, Karpfen, Aale, Maränen und Quappen dürfen fast ganzjährig gefischt werden. Die Leber der Quappen galt im 19. Jahrhundert als besondere Delikatesse, ebenso wie die aus der Mode gekommene Verwendung der „Milch“ des männlichen Karpfens oder Karpfenmilchners. Wieder belebt wurde die schon im 17. Jahrhundert übliche Kultivierung des Stör, um Kaviar zu gewinnen, und auch Krebse sind in die Brandenburger Gewässer zurückgekehrt.

2. Die Schönheit der Früchte

Brandenburg ist, auch ohne Fontane, ein Birnenland. Die wunderbaren alten Wildbirnenbäume locken mit ihren weißen Blüten im Frühjahr und dem leuchtenden Laub im Herbst zum Waldspaziergang. Obstbäume sind in Brandenburg im Laufe der Jahrhunderte zu einem wichtigen Element der Kulturlandschaft geworden. Die „Blühende Landschaften“ sind hier wirklich zu erleben, wenn im Frühjahr die Blüte der vielen Obstbäume beginnt. Die Schönheit der Streuobstwiesen und der alten Obstbaumalleen hat einstweilen auch im Tourismus einen nicht zu unterschätzenden Stellenwert eingenommen.

Das wichtigste Obst aber, das seit gut 800 Jahren in Brandenburg kultiviert wird, ist der Apfel. Während im Großhandel zurzeit meist nur acht verschiedene Apfelsorten angeboten werden, kann man im märkischen Müncheberg die faszinierende Vielfalt historischer Apfelsorten erleben. Von der Obstbauversuchsstation werden hier in einem umfangreichen Landessortengarten seit langem bewahrt und geschützt. Diese Obstbauversuchsstation, die heute an die renommierte Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau und Arboristik e.V.; mit Hauptsitz in Großbeeren, angegliedert ist, wurde schon um 1910 gegründet. Bekannte Apfelsorten wie Alkmene, Carola oder Auralia wurden und werden hier gezüchtet. Heute verfügt das Institut nicht nur über eine faszinierende Genbank mit zahlreichen alten Apfelsorten, Birnen-, Kirsch- und Aprikosensorten, sondern auch über den Garten, in dem man zur Erntezeit viele dieser Früchte pflücken und probieren darf. Die Vielfalt des Geschmacks, die diese alten Obstsorten bieten, wird zunehmend für die Produktion von besonders geschmacksintensiven Säften, von Apfelwein und Cidre genutzt, gibt aber auch kostbaren Obstbränden ein besonderes Flair.

In Müncheberg wird auch zum Anbau von Erdbeeren geforscht, deren Züchtung heute meist den Forderungen der Vermarktung folgt und sich fast ausschließlich auf Transport- und Lagerfähigkeit beschränken. Das bedeutet Verzicht auf die Vielfalt von Aromen und Düften, wie man sie bei alten Sorten noch genießen kann. Fast vergessen ist das Aroma der Walderdbeeren, die man, wie Italien zeigt, auch wieder züchten und vermarkten könnte.

Seit dem 19. Jahrhundert ist das Gebiet um Werder ein wichtiges Zentrum des Obstanbaus in Brandenburg. Hier wurde der sogenannte „Etagenobstanbau“ erfunden, bei dem unter den Obstbäumen noch Beerensträucher angepflanzt werden und unter diesen Sträuchern

noch Erdbeeren und Heidelbeeren Platz finden, die erfindungsreich für vielerlei Produkte genutzt werden. Eine Spezialität sind hier sicherlich die weltweit bekannten Obstweine. In dieser klimatisch bevorzugten Region von Brandenburg reifen in guten Sommern auch die Feigen.

Ein Gewinner des Klimawandels wie der gewaltigen Umstrukturierung der Landschaft im Lausitzer Seenland ist der Weinanbau. Auch er kann auf einer alten Tradition aufbauen, die ins 13. Jahrhundert zurückreicht und an vielen Orten in Brandenburg üblich war.

Natürlich hat der Obstanbau in den königlichen Gärten in und um Potsdam eine wichtige, wenn nicht sogar entscheidende Rolle in der Entwicklung der Obstkultur in Brandenburg gespielt. Die Versuche, Obst auch außerhalb saisonaler Einschränkung oder aus anderen Klimazonen zur Verfügung zu haben, führte unter anderem zum Bau von kunstvollen Glashäusern, den Orangerien, in denen neben Zitronen und Orangen dann auch Ananas reifen konnten. Darauf ist man im Zuge des weltweiten Handels nicht mehr angewiesen. Der Anbau von Obst unter Glasdächern hat heute eher das Ziel, das Ernten von Wetter und Saison unabhängiger zu machen.

3. Grünes Wissen

Die Anfänge des Gartenbaus mit Gemüse, Salat und Kräutern sind in Brandenburg bereits in slawischen und sorbischen Siedlungen wie z.B. in Lenzen/ Elbe oder Diepensee/ Dahme-Spreewald zu entdecken, wie archäologische Funde belegen.

Der Anbau von Gurken und Meerrettich wurde im Laufe der Jahrhunderte zu einer Brandenburger Erfolgsgeschichte ebenso wie das Teltower Rübchen, das im 18. und 19. Jahrhundert als Delikatesse gehandelt wurde. Seit langem ist bekannt, dass der Spargel, der in Brandenburg auch wild, zart und grün zu entdecken ist, als Kulturform im hiesigen Sand besonders gut gedeiht. Seine wirtschaftliche Bedeutung ist seit den 1990er Jahren stetig gewachsen. Seit einiger Zeit wird allerdings der ausufernde Anbau des Spargels in seinen ökonomischen und ökologischen Dimensionen wissenschaftlich kritisch beobachtet. Wie bei den Erdbeeren wird einerseits davon geschwärmt und damit geworben, dass der Genuss von Spargel an eine kurze Saison gebunden ist, um andererseits diese Saison mit allen Mitteln zu verlängern.

Das auf den Märkten und in den Läden in Brandenburg angebotene Gemüse stammt zu etwa 40 % von einheimischen Produzenten und der Anteil an biologisch und ökologisch angebauten Pflanzen aus der Region wächst kontinuierlich und profitiert von einem wachsenden Absatz vor allem in den größeren Städten des Landes und in Berlin. Feinschmecker und kreative Köche waren und sind stets auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen und vergessenen Genüssen. Hier lohnt ein Studium der alten regionalen Koch- und Gartenbücher aus Brandenburg. Aber auch in alten Aufzeichnungen, wie den Tafelbüchern des Fürsten Pückler, werden Gemüse- und Salatsorten beschrieben, die in früheren Jahrhunderten in Brandenburg angebaut und angeboten wurden und zu denen zum Teil heute wieder geforscht wird.

So bauten die Hofgärtner in Potsdam im 19. Jahrhundert Meerkohl (*Crambe maritima*) wegen seines feinen Geschmacks an. Heute wird er als Nahrung der Zukunft im Potsdamer Leibniz Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) von der Abteilung Food4Future

wissenschaftlich erforscht. Feinschmecker mussten im 19. Jahrhundert weite Reisen machen, um neue Samen für neue Spezialitäten zu erhalten. Dagegen steht heute in Greifenberg in der Uckermark mit VERN e.V. bei der Suche nach historischen Nutzpflanzen der ideale Partner zur Verfügung. Da die Klimaprognose gerade für den Gemüsebau im „Steppenland“ Brandenburg eine ungünstige Zukunft voraussagt, wird im Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) in Großbeeren verstärkt an widerstandsfähigen Kulturpflanzen geforscht, zu denen vielleicht die Artischocke zählt. Sie symbolisierte im 19. Jahrhundert die stete kulinarische Sehnsucht nach dem Süden, die in den königlichen Gärten in Potsdam vorherrschte.

Einer weiteren Pflanze soll hier noch gedacht werden, der Wegwarte, lateinisch *Cichorium intybus* oder auch Zichorie genannt. Sie wächst unscheinbar an Wegrändern. Ihre Wurzeln waren einst heiß begehrt in Brandenburg, da man sie mahlen und als Kaffeeersatz verwenden konnte. Zichorienmühlen produzierten den sogenannten Mocca-Faux, landläufig als Muckefuck bekannt. In Potsdam kann eine der letzten erhalten gebliebenen Mühlen in der Schiffbauergasse bewundert werden. Heute lässt man ihre Wurzeln im Dunklen treiben, um zarten Chicoree zu erhalten.

4. Tierhaltung

Der Grundstein für die heutige Massentierhaltung wurde bereits im 18. Jahrhundert gelegt, als landwirtschaftliche Reformer auf die Idee kamen, Tiere in Ställen zu halten. Vorher trieben die Bauern ihre wenigen Nutztiere zur Fütterung in den Wald und auf die Brachen. Nun baute man Futterpflanzen wie die Kartoffel an und konnte so den Tierbestand deutlich erhöhen. Schweine im Stall ließen sich viel besser mästen, und Stallkühe, denen man die Kälber wegnehmen konnte, gaben sehr viel mehr Milch. Auf diese Weise konnten Fleisch und Milch für immer mehr Konsumenten preisgünstig produziert werden.

Die Massentierhaltung, wie wir sie heute kennen, war damals noch in weiter Ferne und wurde erst im Laufe des 20. Jahrhunderts in den landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften (LPG) der DDR Wirklichkeit. Bis heute unterstützt die Agrarpolitik der EU diese Form der Tierhaltung auch in Brandenburg. Aber mittlerweile ist hier viel Veränderung zu beobachten: Artgerechte Tierhaltung haben sich auch Brandenburgs Bio-Bauern auf die Fahnen geschrieben. Sie halten nur noch so viele Tiere, wie sie auf den eigenen Flächen ernähren können. Betriebe wie zum Beispiel der Potsdamer Sauenhain oder das Gut Kerkow produzieren nach ökologischen Richtlinien hochwertige Produkte, die sie konsequent regional ab Hof vermarkten.

Die vom Brandenburger Landwirtschaftsreformer Albert Thaer um 1800 empfohlene Haltung von Merinoschafen wurde wieder aufgenommen, weil diese Tiere ebenso wie Ziegen ihre Milch für köstlichen Käse liefern, aber auch, weil sie die idealen Partner bei der Pflege der Landschaft sind. Schöne Hühner und Enten, Fasane, Rebhühner und Wachteln im Hühnerhof zu halten, war einst ein fürstliches Vergnügen in Brandenburg. Zur Geflügelhaltung gehörten aber auch die Tauben, die in schönen, zum Teil noch erhalten gebliebenen Taubentürmen gehalten wurden.

5. Landwirtschaft im Wandel

Nahrungsmittel und Ernährungsweise sind eng mit der Agrargeschichte Brandenburgs verbunden. Sie ist von den massiven agrarwirtschaftlichen Umbrüchen geprägt, die in den letzten 250 Jahren in Deutschland wie in Europa stattgefunden haben – mit einigen regionalen Besonderheiten.

Ein erster Modernisierungsschub begann in der Landwirtschaft bereits Ende des 18. Jahrhunderts, als sich neue Methoden des Feldbaus allmählich durchzusetzen begannen. Gefördert und wesentlich initiiert von der „Märkisch Ökonomischen Gesellschaft“ wurde die traditionelle Dreifelderwirtschaft, die vor allem aus dem Anbau von Getreide im Wechsel mit der Brache bestand, von der Fruchtfolgewirtschaft abgelöst, bei der verschiedene neue Feldfrüchte wie Kartoffeln, Rüben oder Klee und das althergebrachte Getreide so geschickt nach einander angebaut wurden, dass die Felder auch ohne Brache fruchtbar blieben. In dieser Zeit begann man auch vermehrt Stalltiere zu halten, deren Dung nun den Feldern zugeführt wurde. Dieses neue landwirtschaftliche System, das zu einer enormen Steigerung der Produktion führte, verdankt Brandenburg vor allem auch dem Theoretiker Albrecht Thaer. Er gilt als Begründer der Agrarwissenschaft, betrieb im Oderbruch das Versuchsgut Möglin und wurde schließlich als Professor an die Berliner Universität berufen.

Ein interessanter Versuchsort, wo mit neuen landwirtschaftlichen Methoden und Theorien gearbeitet wird, ist der Hof Marienhöhe bei Bad Saarow. Seit 1928 wird hier das Zusammenspiel von Mensch, Tier, Pflanze und Boden praktiziert. Nach dem Zweiten Weltkrieg führte die sozialistische Landwirtschaft, die ab 1945 auch in Brandenburg in mehreren Schritten eingeführt wurde, zu einem weiteren grundlegenden Umbruch. Die Bodenreform beseitigte zunächst die für Brandenburg typischen großen Gutswirtschaften, indem die Besitzer enteignet wurden. Kleinbauern und Umsiedler erhielten nun das Land, verloren es aber schon wenige Jahre später wieder, als sie mit der Kollektivierung den neu gegründeten landwirtschaftlichen Genossenschaften beitreten mussten. Mit ihren immer größer werdenden Feldern und ihrer Trennung von Feld- und Tierwirtschaft, ihren modernen Großmaschinen und chemischen Hilfsmitteln produzierten diese Kollektive in der DDR ähnlich wie Industriebetriebe in großem Maßstab und mit Methoden, die heute in Frage gestellt werden.

Diese landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften wurden zwar nach 1990 aufgelöst, aber die nachfolgenden Betriebe betreiben teilweise noch heute Landbau und Tierhaltung nach ähnlichen Methoden. Doch einzelne Betriebe wie im Brandenburgischen Brodowin, die sich schon vor 1990 mit neuen Lebensformen und Anbaumethoden beschäftigt haben, bemühen sich um eine naturnahe Form der landwirtschaftlichen Produktion mit mehr Nachhaltigkeit, Biodiversität und Umweltschutz. Heute kann Brandenburg als Vorreiter in der Ökolandwirtschaft bezeichnet werden. So hat allen Turbulenzen in der Entwicklung der Agrarwirtschaft zum Trotz in Brandenburg zum Beispiel der Anbau des Lein immer eine wichtige Rolle gespielt und auch seltene alte Getreidesorten haben überlebt und beglücken heute die Hersteller von Whisky im Fläming.

6. Tafelfreuden und Lebenskunst

Die Voraussetzungen sind günstig aus all den hier in Brandenburg erarbeiteten oder gefundenen Schätzen ein Feuerwerk an Tafelfreuden zu veranstalten!

Dabei muss erwähnt werden, dass der theoretische Unterbau an philosophischen Gedanken, an praktischen Anweisungen und an brauchbaren Theorien über Lebenskunst, Geschmack und Tafelfreuden, die über die Jahrhunderte in Büchern, Dokumenten oder Briefen festgehalten wurden, in Brandenburg sehr viel umfangreicher und interessanter ist als gemeinhin angenommen.

Daher lohnt ein Blick in die verloren geglaubten Quellen:

- in die Kochbücher von 1590 bis heute,
- in die Briefe von Bettina von Brentano, Achim von Arnim oder Theodor Fontane,
- in die Tafelbücher des Fürsten Pückler,
- in die Bücher über Geschmack und Gastrosophie von Vaerst, Rumohr oder Hesekei,
- oder in alte Menükarten

Auch die Tafelfreuden begleitendes Kunsthandwerk wie Porzellan, Keramik, Glas, Textilien, aber auch Tisch- und Blumenschmuck hat Tradition, wird neu entdeckt und kann in diesem Zusammenhang eine Rolle spielen.