

# Delikatessen

## AUS DEM GRÄFLICHEN FORST

Seit Fried von Bernstorff die Bewirtschaftung der Ländereien von seinem Vater übernommen hat, entwickelt sich Schloss Gartow zu einem Mekka für Gourmets. Der junge Graf stellte auf Bio-Landwirtschaft um, züchtet alte Obst- und Gemüsesorten und hat vor allem den Wald neu entdeckt – als Schatzkammer für die Aroma-Küche der Spitzengastronomie

VON IRMGARD HOCHREITHER UND GULLIVER THEIS (FOTOS)

Kennerblick: Fried von Bernstorff und Försterin Wiebke Krenzel auf einem Inspektionsgang durch den Forst. Der Wald ist immer auch Inspiration für die Schatzsuche nach neuen kulinarischen Genüssen

**I**M BIERGARTEN WERDEN KAFFEE und frisch gebackener Pflaumenkuchen aufgetragen. Durch die Zweige der Baumriesen blüht das Rosa der Barockfassade von Schloss Gartow. Vögel zwitschern, ein Labrador trottelt gemächlich an den historischen Stallungen entlang, Kinder fahren in einem Bollerwagen über den Hof. Ein sommerliches Bilderbuchidyll, das die Erinnerung an gute alte Zeiten wachhält. Traumhaft schön. Wenn es nach dem Schlossherrn geht, soll das auch genau so bleiben. Trotzdem muss gleichzeitig alles anders werden. Die Herausforderung: Das Alte bewahren und Neues auf die Beine stellen. Nachhaltigkeit heißt das Schlagwort. Aber irgendwie neu interpretiert. Genüsslich schiebt sich Fried Graf von Bernstorff ein Stück Kuchen in den Mund, sagt dann, „vor 300 Jahren kamen meine Vorfahren hierher und wir profitieren von dem, was sie damals aufgebaut haben. Aber nun müssen wir mit neuem Elan und neuen Ideen durchstarten. Die romantischen Bilder von Feld, Wald und Wiesen sind das eine. Wir nehmen diese Sehnsüchte auch ernst, andererseits müssen wir schauen, dass der Betrieb genug erwirtschaftet, um das alles hier zu unterhalten. Um erfolgreich zu sein, muss man heute den Zeitgeist erwischen.“

**» Vor 300 Jahren kamen meine Vorfahren hierher und wir profitieren von dem, was sie damals aufgebaut haben. Aber nun müssen wir mit neuem Elan und neuen Ideen durchstarten**

Dazu gehört für ihn vor allem eine nachhaltige Land- und Forstwirtschaft. Nachdem er 2012 von seinem Vater Andreas die Leitung der Gräflich Bernstorffschen Betriebe übernommen hatte, entschied er deshalb, auf Bio-Landwirtschaft umzustellen. „Bodenqualität“, sagt der Graf, „ist ein großes Thema. Die gängige Praxis hier heißt totspritzen, umpflügen, einsäen. Wir brauchen ein Umdenken, die Einsicht, dass es sinnvoll ist, langfristig in den Boden zu investieren, statt ihn



Im alten Kirchgarten vor der Gartower Schlosskirche werden alte Obst- und Gemüsesorten kultiviert

immer weiter auszubeuten. Wir müssen die Mikroorganismen am Leben erhalten. Wenn der Boden mehr Nährstoffe und Wasser halten kann, steigt auch das Pflanzenwachstum.“

Die Bewirtschaftung von 6000 Hektar Wald, 450 Hektar Acker und 350 Hektar Grünland ist eine Herausforderung für den jungen Firmen-Chef. Unterstützt wird er dabei von 30 festangestellten Mitarbeitern, 50 Teilzeitkräften und vor allem von seiner Frau Catharena, einer Umweltwissenschaftlerin. Die in Südafrika geborene Powerfrau ist ein Glücksfall für den Wendländer. Denn die Expertin für Umweltfragen ist nicht nur Motor, sondern auch mal Bremse, wenn der Gatte zu schnell, zu viel Gas gibt. Jedenfalls bildet das Paar eine sich gegenseitig inspirierende, streitbare Gemeinschaft und wirkt dabei wie eine Ideenfabrik, die am laufenden Band neue Konzepte ausspuckt. Vor allem, wenn es um die phantasievolle Vermarktung der Produkte aus Feld, Wald und Garten geht.

Sie sind dabei, den Betrieb zu einer Art kulinarischem Gemischtwarenladen für höchste Ansprüche auszubauen. Dafür werden im barocken Küchengarten alte Obst- und Gemüsesorten kultiviert. Die Ernte wird zu Marmeladen, Ketchup, Grillsaucen und Chutneys verarbeitet und unter dem Label „Bernstorff“ vertrieben. Über den Hofladen vor Ort, den Online-Shop oder über ausgewählte Feinkost- und Bioläden. „Mehr Direktvermarktung“, sagt Bernstorff, „das ist



Auf seinen Feldern lässt Bernstorff Möhren für einen regionalen Biosaft-Hersteller anbauen



Auch der Blumenschmuck für festliche Abendessen wächst in bunter Pracht im Kirchgarten



Beim Aufbau seines Gourmet-Imperiums wacht Fried von Bernstorff persönlich über Qualität und Geschmack der Naturprodukte



Ernte auf der Streuobstwiese: Die alten Obstsorten werden zu Marmelade und Chutheys verarbeitet und im Hofladen verkauft

die Richtung, in die wir wollen.“ Mit besonderen Produkten, die ein Alleinstellungsmerkmal haben. Denn auch in der Nische, davon ist er überzeugt, „kann man erfolgreich sein.“ Ein regionaler Bio-Safthersteller bezieht bereits Möhren von den gräflichen Feldern. „Kurze Wege, geringere Transportkosten, superfrische Ware. Das Geschäft“, sagt Bernstorff zufrieden, „ist ausbaufähig.“

**DAS WILD** aus den umliegenden Wäldern geht an einen Gourmet-Großhändler, der die Feinkostszene in ganz Deutschland beliefert. Und im Sommer werden die Köstlichkeiten der Saison jeden Freitag zu einem üppigen Buffet komponiert,

an dem sich im gräflichen Biergarten bis zu 100 Gästen laben dürfen. Immer noch ein Geheimtipp. Aber ohne Reservierung besteht kaum eine Chance auf einen Sitzplatz unter den uralten Baumriesen. Im Aufbau ist auch ein Catering-Service, der private und geschäftliche Events mit Delikatessen aus der Schlossküche bestückt. Mit überbordender Experimentierfreude baut das junge Team an der kulinarischen Zukunft des Unternehmens. „Die Kulinarik“, sagt Fried von Bernstorff, „ist der rote Faden, der alle Unternehmensbereiche zusammenführt.“

Das ist ein Thema, das Cara und mir unglaublich viel Spaß macht.“ Seine Frau korrigiert ihn mit einem klei-

nen verschwörerischen Grinsen, „die Kulinarik ist deine Passion.“ Pause. Und dann: „Mein Mann ist bei uns der Koch. Er kann das wirklich hervorragend. Ich genieße und mache hinterher nur die Küche sauber.“ Dem Geschäft jedenfalls bekommt die Genussfreude der Familie hervorragend. Dabei rückt der Wald, das wirtschaftliche Herz des Betriebs, immer mehr in den Mittelpunkt des ständig wachsenden Genießer-Imperiums. Zur Holz-Ausbeute kommen plötzlich ganz neue Nutzungsmöglichkeiten hinzu. Neben dem Eingang zur Schlossküche steht ein Jutesack voller Kiefernnadeln. „Daraus“, sagt Bernstorff, „machen wir Sirup.“ Aromaküche aus dem Wald heißt die Zau-



Blumenkinder im Glück: Mathilde und Luise, die beiden Bernstorff-Töchter, dürfen Natur hautnah erleben. Sie gehen in den von ihrer Mutter Catharena gegründeten Waldkindergarten und haben als Spielplatz die weitläufige Parkanlage rund ums elterliche Barockschloss

berformel. Das Projekt steckt noch in der Entwicklungsphase, aber schon werden fleißig Frühjahrstrieb von Lärche und Tuja gesammelt. Getrocknet und zu Pulver vermahlen könnten sie später einem Aperitif oder einem Dessert die gewünschte Wald-Würze verleihen. Klingt vielversprechend und verführerisch. Bernstorff: „Es ist gerade super spannend. Wir sorgen für die Grundstoffe und dann kreiert ein Koch die Rezepte dazu.“ Die Hamburger können sich bereits mit solch außergewöhnlichen Köstlichkeiten verwöhnen lassen. Das mit zwei Michelin-Sternen dekorierte Restaurant „Haerlin“ im Hotel Vier Jahreszeiten an der Binnenalster bietet seinen Gästen bereits ein Waldaromen-Menü. „Wir streben schon die Spitzengastronomie an“, kommentiert Bernstorff die Kooperation, „aber wenn das funktioniert, erobern die Schätze des Waldes sicher auch irgendwann den Massenmarkt.“

» Die Frühjahrstrieb von Lärche und Tuja werden zu Pulver vermahlen

**EIN WEITERER MOSAIKSTEIN** im neu konfigurierten Betriebssystem: Der Waldgarten. Die Idee dazu kam dem frisch verliebten Paar auf einer Urlaubsreise nach Sri Lanka. Der Nationalvogel des Landes ist das Waldhuhn. „Als wir durch den Regenwald gelaufen sind, haben wir auch eins gesehen“, erzählt der Graf, „da dachten wir, das isst: Waldgarten – das wäre der perfekte Marken-Name für ein neues Label, unter dem wir unsere Produkte vertreiben können.“ Basis für das innovative Geschäftsfeld sollte zunächst die Eierproduktion sein. Bernstorff: „Normalerweise sieht man auf Eierpackungen immer nur eine Wiese. Dabei leben Hühner viel lieber unter Bäumen, wo sie Schatten und Schutz vor Raubvögeln finden.“ Eigentlich hätten sie die Hühner einfach in den Wald bringen wollen, erzählt Ehefrau Cara, aber das sei, wie so Vieles in Deutschland, nicht erlaubt. „Also haben wir für jedes Huhn einen Baum gepflanzt.“ 6000 insgesamt. Eine

Art Plantage für's Federvieh. Damit lasse sich dann das Verbot umgehen. Alles läuft hier streng nach Demeter-Richtlinien. Gesundes Nahrungsangebot, viel Auslauf und bewegliche Ställe machen den Waldgarten zum wahren Hühnerparadies. Und zum wirtschaftlichen Erfolgsmodell. Die rund 5300 Eier pro Tag finden reißenden Absatz. Im Gartower Hofladen, aber vor allem bei Bio-Konsumenten in Hamburg und Berlin. Auch für den Waldgarten gibt es weitere Pläne.

Ein paar Dexter-Rinder grasen bereits zwischen den Eierproduzentinnen. „Es sollen mehr werden“, sagt Bernstorff, „und auch Schweine lassen sich gut unter Bäumen halten.“ Am liebsten hätte er dänische „Glöckchenschweine“, die ihren hübschen Namen herunterhängenden Hautlappen verdanken. „In Dänemark gibt es noch 150 Sauen dieser alten Rasse“, weiß der studierte Betriebswirt, „sie werden im Wald gehalten und haben eine herausragende Fleischqualität.“ Wenn es darum geht, Pläne zu schmieden, neue Geschäftsfelder auszuloten, ist

der Erbe von Schloss Gartow in seinem Element. Das Leben ist eine Baustelle – für ihn scheint es nichts Schöneres zu geben.

Beim Gang durch den alten Kirchgarten fängt er an zu schwärmen. Von der Möglichkeit, Balsamessig aus alten Obstsorten herzustellen. Aber vor allem davon, Multiplikatoren aus dem Feinkostbusiness in seinen Schlossgarten einzuladen, um ihnen persönlich vor Ort, wie in einem Showroom der Natur, all seine Schätze zu präsentieren. „Und wenn dann einer sagt, das ist aber eine tolle alte Möhre, davon hätte ich gern ein paar Tonnen, besprechen wir mit unserem Verwalter, wie wir es hinkriegen, eine solche Nachfrage zu befriedigen. Wenn diese Auslese dazu führt, die Biodiversität zu erhalten und gleichzeitig eine Wirtschaftlichkeit zu erreichen, haben wir ein wichtiges Ziel erreicht. Spannend wird es auf jeden Fall.“

Auch wenn es scheint, als hätten der neue Schlossherr und seine Gemahlin den Kopf in den Wolken, stehen beide dennoch mit beiden Beinen auf dem Boden der Realität. Fried von Bernstorff hat Betriebswirtschaft in Berlin, Rom



Bunte Formenvielfalt: Biogemüse, sonnenreif geerntet, für ein intensives Geschmackserlebnis

und Madrid studiert, seine Frau Catharina beriet den Global Player Philips zu Fragen von Umwelttechnik und Recycling. Sie kennen die Erfordernisse vom Big Business. Aber genau dieses Wissen ermöglicht es ihnen auch, über den Tellerrand zu schauen. Es gibt weder Denk-

verbote noch verkrustete Strukturen wie in manchen Großunternehmen. Nur Lust auf und an Innovation. Neue Wege gehen, um das alles hier für die Zukunft der nachfolgenden Generationen zu erhalten. Das Paar hat zwei kleine Töchter, die in den Waldkindergarten gehen. Ge-



Dinner in der Schlossküche: Für das exklusive Vergnügen ist Reservieren Pflicht

gründet hat ihn, na klar, Mama Catharina. Mathilde und Luise sind den ganzen Tag draußen und wachsen unter Bäumen heran. Nach dem Motto: Früh übt sich, was mal ein verantwortungsvoller Waldbesitzer werden will. Gemeinsam hat das Paar auch den Verein „Wende-

punkt Zukunft“ gegründet. Der Arbeitskreis macht sich Gedanken, wie es gelingen kann, junge kreative Menschen für ein Leben im Wendland zu begeistern. Man will Anreize schaffen, um das Ausbluten der von Landflucht und Überalterung geplagten Region aufzuhalten.

In Gartow sei die Infrastruktur gar nicht schlecht, sagen sie. Kindergarten, Ärzte, Schule, Einkaufsmöglichkeiten, „wir haben sogar Nagelstudios“, witzelt von Bernstorff. Doch bei der Verkehrsanbindung, bei Handy-Empfang und schnellem Internet ist noch Luft nach oben. Positiv dagegen: Die hohe Lebensqualität auf dem Land, günstiger Wohnraum, umgeben von der Schönheit der Natur. Für einen ersten Eindruck könnte man sich in eine der fünf geräumigen Ferienwohnungen einmieten, die das Paar im Westflügel des Schlosses eingerichtet hat. Und man könnte Freunde und Familie zusammentrommeln und sich bei einem „Secret Dinner“ im Delfter Kachelzimmer des Schlosses von Köchin Christina verwöhnen lassen. Es könnte der Anfang einer wunderbaren Liebe fürs Leben sein. Und die, wir wissen es, geht auch durch den Magen.

**IRMGARD HOCHREITHER** BEKAM AUF SCHLOSS GARTOW EINEN FRISCHGEBACKENEN PFLAUMENKUCHEN SERVIERT – MIT FRÜCHTEN AUS DEM KIRCHGARTEN.  
**GULLIVER THEIS** (FOTOS) WENN ER NICHT GERADE FÜR VOGUE ODER NATIONAL GEOGRAPHIC UM DEN GLOBUS REIST, SETZT ER SCHLOSS GARTOW PERFEKT INS BILD



Besuchen Sie die attraktive  
**Bade- & Saunalandschaft**

in der

**Wendland**  
Therme Gartow

wendlandtherme.de

Wendland-Therme Gartow | Am Helk 1 | Tel. 05846 444

SCHENKEN  
SIE SICH  
GESUNDHEIT.

**Fitness**  
AN DER THERME

www.fitness-gartow.de