

## Wissenswertes aus Lehde in Kürze

Förderverein / 15. Lehde-Fest / Schönheit und Wohlbefinden / Museen

### Lehde im Internet

Sie wollen mehr über Lehde wissen? Sie wollen erfahren, was im Dorf los ist? Kein Problem – unter [www.spreewald-lehde.de](http://www.spreewald-lehde.de) gibt's aktuelle Informationen und Bilder satt. Auch Vermieter, Pensionen und Hotels präsentieren sich - ideal für die Planung Ihres nächsten Lehde-Urlaubs! Urteil eines Besuchers im elektronischen Gästebuch: „Ich habe selten eine so gute und umfangreiche Home-Page gesehen. Einfach toll!!!“

### Im September 15. Lehde-Fest

Höhepunkt des Jahres im Lagunendorf ist das Lehde-Fest des Fördervereins am 23./24. September, wenn sich das dörfliche Leben in all seinen Facetten präsentiert. Fürs leibliche Wohl ist bestens gesorgt. Am Samstagabend kann man vom Kahn aus die „Nacht der Spreewaldgeister“ miterleben, und am Sonntag bildet der große Kahnkorso mit rund 40 geschmückten Kähnen den krönenden Abschluss.

### Der Förderverein Lehde e.V.

Die Erhaltung und Förderung des Spreewalldorfes Lehde hat sich der 1992 gegründete Förderverein Lehde in seine Satzung geschrieben. Diese Ziele verfolgen die mittlerweile 88 Mitglieder mit großem Einsatz. Dabei zählen die Unterstützung der spreewaldtypischen Landwirtschaft, der Erhalt der Bausubstanz und die Traditionspflege zu den Schwerpunkten.

### Museen in Lehde

Lehde ist klein, aber es ist auf nicht weniger als drei Museen stolz. Neben der Quappenschänke befinden sich das „Lehder Bauernhausmuseum“ und das einzige „Gurkenmuseum“ Deutschlands. Beide Sammlungen hat der Hotelier und Gastwirt Karl-Heinz Starick eingerichtet. Der Landkreis Oberspreewald-Lausitz ist Träger des Freilandmuseums Lehde: Gegenüber dem Fröhlichen Hecht sind mehrere Ensembles alter Spreewald-Höfe wieder aufgebaut worden. Sehenswerte Sonderschauen bieten vertiefende Einblicke in das frühere Leben der Region.

### Eine Oase der Entspannung

Wer die im Spreewald ohnehin garantierte Erholung noch vertiefen will, ist in der Entspannungsoase „In Balance“ richtig. Im Erdgeschoss des Hauses „An der Dolzke“ erwarten Ayurveda, Bäder und Massagen den gestressten Gast. Gleich nebenan wird das Angebot mit Kosmetik, Maniküre und Pediküre komplettiert. Telefon: (03542) 87 90 72 (In Balance) – 87 90 71 (Kosmetik).

**Herausgeber:** Förderverein Lehde – Verein zur Erhaltung und Förderung des Spreewalldorfes Lehde e.V., c.o. Manuela Filko, An der Quodda 2, 03222 Lübbenau.

**Redaktion:** Herbert Obermayer, Lausener Bogen 4, 04207 Leipzig.

**Technische Realisation:** kopyright, Karl-Marx-Straße 12, 03222 Lübbenau.

## **Der Lehdsche Fährmann** **Sonderausgabe zur Saison 2006**

### Herzlich willkommen im Lagunendorf Lehde!

Informationen für unsere Gäste / Essen und Trinken / Was gibt es wo?

Lehde ist einmalig. Das Leben an und mit dem Wasser hat das knapp 140 Einwohner zählende Dorf geprägt und bestimmt den Alltag noch heute.

Lehde ist einzigartig. Oder kennen Sie ein Dorf, in dem es mehr Wasserwege als Straßen gibt? In dem Post und Müllabfuhr mit dem Kahn kommen? Wo die Feuerwehr mit dem Kahn ausrückt? Wo viele Anwesen keinen Straßenanschluss haben?

Daher ist auch Urlaub in Lehde etwas ganz besonderes. Dorf und Natur gehen ohne Grenze ineinander über. Hier, im Her-

zen des Spreewalds, sind Ruhe und Entspannung zuhause. Tauchen Sie ein in das Leben des Dorfes, in das Miteinander von Mensch und Natur.

Damit Ihr Aufenthalt hier von der ersten Minute an Urlaub vom Alltag ist, haben wir in dieser Broschüre eine Reihe von Tipps zusammengestellt, die Ihnen in Lehde die Orientierung erleichtern sollen.

Der Förderverein Lehde und der „Lehdsche Fährmann“ begrüßen Sie, liebe Gäste, im Herzen des Spreewalds und wünschen Ihnen einen erholsamen Aufenthalt.



## Essen & Trinken in Lehde

Die Küche des Spreewalds war eine Küche einfacher, oft auch armer Leute. Fleisch blieb Sonn- und Festtagen vorbehalten, Kartoffeln (meist mit Leinöl und Quark) und Gemüse in unterschiedlichsten Zubereitungsarten prägten den Speisenzettel. Viele der sehr schlichten Rezepturen sind – nicht ganz zu Unrecht - verloren gegangen. Was jedoch noch erhalten ist, gilt dem Kenner als Delikatesse. In den Gasthäusern von Lehde werden diese Spezialitäten noch heute aufgetischt. Der „Fährmann“ schaut für seine Gäste in die Kochtöpfe der Lehdschen Restaurants.

### „Hirschwinkel“

Gemütliche Innenräume und ein idyllischer Gastgarten prägen das am Rande der Dolzke-Insel gelegene Haus. Die Küche des von Jeannette Starick geführten Lokals setzt auf Regionales mit internationalem Akzent. Einen besonderen Schwerpunkt auf der Speisekarte bilden, dem Namen des Restaurants angemessen, Wildgerichte. Der Hirschwinkel empfiehlt sich besonders für Familienfeiern.

### „Spreewaldhof“

„Klein und gemütlich“ lautet das Motto dieser Gaststätte, die Gisela Opitz freundlich und umsichtig leitet. Für die Saison 2006 hat sich die Wirtin etwas Besonderes einfallen lassen: Wein fließt künftig in drei Sorten direkt vom Fass – der Gast wählt und kann selbst zapfen.

Die 2005 eingeführte „Happy Hour“ kam so gut an, dass ab sofort „Happy Hours“ gelten: von 17 bis 20 Uhr kosten alle Gerichte nur die Hälfte! Neu ist in diesem Jahr auch ein kleiner Hofladen, der einheimische Produkte und ausgewählte Erinnerungstücke an einen Aufenthalt im Spreewald bietet

bereithält. Sportfreunde brauchen während der Fußball-WM nicht Verzicht zu üben. Auf der Terrasse können sie die Spiele von Ballack & Co im TV verfolgen.

### „Oppott“

In einem ehemaligen Bauerhof befindet sich das Gasthaus Oppott. Die Speisekarte hier lädt zu einem kulinarischen Streifzug durch den Spreewald ein. Fischgerichte, Wild, „Große Grieben“ und die frische Plinse werden immer wieder gerne gewählt.

Dass es im Oppott so mundet, hat seinen guten Grund: Pächter Karl-Heinz Starick bezieht die Grundstoffe für die Küche, so weit möglich, aus dem bäuerlichen Angebot des Dorfes Lehde. Vom Gasthaus aus ist übrigens während der Saison ein direkter Zugang zum Freilandmuseum möglich.

### Grillrestaurant „An der Dolzke“

Dieses Lokal in der ehemaligen Gurken-einlegerei eröffnete im vergangenen Jahr. Die Küche bietet Typisches aus dem Spreewald und deutsche Hausmannskost. Stolz ist die Wirtsfamilie Lehmann auf ihre Kaffeespezialitäten und das original italienische Eis, das am besten auf der großen

sche Eis, das am besten auf der Terrasse direkt am Fließ mundet.

Von Mai bis zum Saisonende bietet man im Restaurant zweimal täglich Buffet an. Beim reichhaltigen Frühstücksangebot und auch beim kalt/warmen Abendbuffet sind Gäste herzlich willkommen

### „Quappenschänke“

Deutliche regionale Schwerpunkte setzt auch die Quappenschänke. „Mehr als die Hälfte unserer Gerichte werden aus Grundstoffen der Region zubereitet“, betont Besitzer Karl-Heinz Starick. Dass Spezialitäten rund um die Gurke hier zu Hause sind, ist angesichts des zum Komplex gehörenden Gurkenmuseums selbstverständlich, aber auch der Wild-Liebhaber kommt in der Quappenschänke voll auf seine Kosten.

Das Fischangebot wird deutlich erweitert, es sind also nicht nur die Hechtklösschen in Spreewaldsauce zu empfehlen. Dabei wird letztere im üppigen Original und einer leichteren Variante angeboten.

### „Fröhlicher Hecht“

Unbestritten zählt der „Fröhliche Hecht“ zu den Traditionsgaststätten des Spreewalds. Das älteste Gasthaus Lehdes hat sich der traditionellen Spreewaldküche verschrieben, zu der das kupferfarbene Babben-Bier aus Lübbenau besonders mundet. Während der Saison wird am Hecht jeden Abend gegrillt.

Eine besondere Attraktion ist das Spreewaldaquarium, in dem die Besucher die Unterwasserwelt des Spreewalds bewundern

können. Ein Service für Sportfreunde: Während der Fußball-WM werden die Spiele im Saal auf einer Großbildleinwand übertragen.

### „Kaupen 6“

In die Vergangenheit zurückversetzt fühlt sich der Gast in „Kaupen 6“. Das gemütliche Spreewald-Blockhaus gefällt durch seine geschmackvolle Einrichtung mit historischen Bezügen. Auf Vorbestellung wird auch die altertümliche Kochmaschine in Betrieb genommen.

Die Küche bei Sabine und Horst Koal ist im besten Sinne gutbürgerlich und bietet natürlich auch die Klassiker der Spreewaldregion: Fisch und Grützwurst, Rindfleisch und Quark. Ein beliebtes Mitbringsel sind die hausgemachten Senfspezialitäten in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen.

### „Fischkasten“

Ein Geheimtipp für Weinkenner ist der zwischen „Hirschwinkel“ und „Quappenschänke“ gelegene „Weinkeller Fischkasten“. Hier hält Karl-Heinz Starick edle Tropfen, auch aus den Anbaugebieten an Saale, Unstrut und Elbe bereit, die am prasselnden Kaminfeuer besonders munden.

Dazu passt das „Spreewaldbuffet Fischkasten“ mit Braten, Wildbret, frisch geräucherter Fisch und weiteren Regionalspezialitäten.

**Anmerkung der Redaktion:** Der Besitzer des „CAFÉ VENEDIG“ hat das Angebot, sein Haus im „Fährmann“ vorzustellen, nicht wahrgenommen.