

SPREEWALD IM WINTER 2018/19
10. JAHRGANG - NR. 4 / 2018

kahnpost

BLEICHE RESORT & SPA



Die Kunst,
das Futur zu sein

25 JÄHRIGES JUBILÄUM
1993-2018



EDITORIAL

Die Zukunft ist keine Zeitform, sondern ein Geisteszustand. Mit dieser Erkenntnis beschließt Nadja Klinger unser Jubiläumsjahr hier in der Bleiche. Sie zeigt uns pünktlich zum Jahresende eine Möglichkeit, wie wir unsere guten Vorsätze für das Neue Jahr fassen können, eine Art und Weise, die mehr einer inneren Haltung entspricht, Ideen nicht ausschließt und der Intuition Raum gibt.

Die Kunst, das Futur zu sein bedeutet, zu spüren, was alles möglich ist und in sich die Kraft zu finden, nach dem zu suchen, was sein kann. Auch nach 25 Jahren werden wir uns hier im Spreewald weiter dieser Suche widmen und würden uns sehr darüber freuen, wenn sie uns dabei begleiten.

Uwe Beilke Reij

Ihre Christine und Heinrich Michael Clausing
Burg im Spreewald im Winter 2018 / 2019





*Jede theoretische Erklärung ist eine
Reduzierung der Intuition.*

(Peter Høeg, Fräulein Smillas Gespür für Schnee)

Still!

Ich lausche dem Frost. Ich höre, wie er ungelenk aus der finsternen Flur steigt. Wie er sich auf steifen Beinen dem schlafenden Haus nähert, über vereiste Pfuhe hinweg, durch erstarrtes Gras, näher und näherkommt, bis sein Atem messerscharf auf Glas trifft. Ich höre, wie sein Blick tastet. Dass er die Stelle findet, wo der Fensterflügel nur angelehnt ist. Jetzt! Reckt sich der Frost. Sein dürrer Arm langt ins Innere. Er sucht. Und findet. Taube Finger gleiten über meine Gestalt.

Die Kunst, das Futur zu sein

VON NADJA KLINGER (TEXT)
UND NIKOLAJ GEORGIEW (FOTOS)

Nein, still!

Ich weiß schon, was Sie sagen wollen: Geräusche sind nur dort, wo Bewegung ist; etwas schwingt, der Schall entsteht und dann gibt es da unsere Fähigkeit zu hören. Sie wollen mir sagen, dass ich nicht aus allem, was mich umgibt, eine Geschichte machen kann. Dass manches einfach so ist, wie es ist. Und der Frost, das möchten Sie an dieser Stelle betonen, ist nun mal: das Erstarren.

Und wie kommt es dann, dass ich ihn in den Augenblicken, in denen Sie gerade mal nicht so laut mit Ihrer Meinung klappern, hören kann?





*Wie konnte er jetzt etwas anders
denken als vorhin, und nachher wieder
etwas anderes als jetzt?*

Was war unterdessen passiert?

(Harry Mulisch, Die Entdeckung des Himmels)

Das Zimmer, in dem ich wohne, ist das beste im ganzen Haus. Ich bin hier allein und doch mittendrin. Ja, Sie kenne ich auch. Sie lesen viel, wissen viel, haben einen festen Tritt, halten sich an Ihre starke Meinung. An jenem Morgen, als ich Ihnen zum ersten Mal begegnet bin, kam ich nicht zufällig über den Flur. Ich dachte, Sie könnten mich bemerken.



Wissen Sie, ich bin froh, nicht sterblich zu sein.

Sterbliche hadern mit der Zeit, weil sie ihnen nur begrenzt zur Verfügung steht.

Sie »vermissen« sie. Wollen die Zeit »haben« und »schinden«, wollen immerzu »ankommen« und »bleiben«. Stunden, Tage, Jahre sind für sie das, was vergeht. Wie bedauerlich! Aber eines lässt mich für die Menschen hoffen: ihre Schwäche für das Wünschen. Sich in Zustände begeben zu können, in denen sie von der Welt und sich selbst eine unwirkliche, doch sichtbare Vorstellung haben, in denen nichts ist, wie sie es sich ausmalen, und wiederum wahr, weil erdacht.

Ich habe Ihnen auf dem Flur in die Augen geschaut. Aber ich bin gescheitert. Mich hat dieser Blick getroffen, mit dem der Mensch durch mich hindurchsieht.

Nun bleibe ich auf Distanz. Beobachte Sie. Jeden Morgen um die gleiche Zeit treten Sie aus ihrem Zimmer. Sie nehmen immer dieselbe Treppe, stets mehrere Stufen auf einmal, erscheinen schwungvoll im Parterre, fluten in den Wandelgang, kurven makellos um Mobiliar und biegen flugs um eine Ecke. Sie haben Richtung und Geschwindigkeit. Jeder ihrer Schritte kennt sich aus, sie haben den Überblick. Zum Essen begehren Sie stets denselben Tisch.





Einmal haben Sie sich aufgemacht, spazieren zu gehen.

Sie kamen im langen Mantel durchs Foyer, trugen Stiefel, Fellmütze, Handschuhe. Natürlich wissen Sie auch über den Winter Bescheid. Sie schlugen Ihr übliches Tempo an. So schnell ich konnte, bin ich Ihnen gefolgt.

Aber dann, Sie waren kaum vor der Tür, haben Sie plötzlich abgebremst. Fast wäre ich auf Sie geprallt. Die Kälte schnitt in Ihr Gesicht, Windböen waren wie Peitschenhiebe, Schneeflocken wurden Wassertropfen, um hinterm aufgestellten Kragen an Ihrem Hals herabzurinnen. Für einen Moment ist Ihr Blick umhergeirrt. Sie waren in der richtigen Montur in die falschen Gegebenheiten geraten. Sie haben die Schultern hochgezogen, sich vorgebeugt und schwerfällig vorangeschoben wie ein Panzer. Wenn sie Atem ausstießen, klang das wie ein Schuss.

Der Winter in Mitteleuropa ist die Jahreszeit, mit der man sich am wenigsten auskennen kann. Er kennt sich ja selbst nicht. Denn er wird aus den Hoch- und Tiefdruckgebieten sowie den Wetterlagen des gesamten Kontinents gemacht. Seine Zutaten kommen aus allen Himmelsrichtungen, und je nachdem, wie der Wind steht, vermengen sie sich hier. Unser Winter, das würde ich Ihnen gern sagen, ist nicht, was er ist, sondern das, was er sein könnte:

eine vage Möglichkeit, eine Ahnung, eine Idee –
nicht das sichere Präsens, sondern das kühne Futur.

Also nichts für Sie.

Nein, bitte, suchen Sie mich nicht! Glauben Sie nicht, mit mir reden zu können! Kein Mensch kann das. Und wir beide würden uns wohl kaum verstehen. Sie würden feststellen: Mir fehlt die Geduld mit dem Jetzt. Einer wie Sie hält mich alsbald für eine schlechte Partie.





Es gab etwas, das sie wollte, immer knapp außerhalb ihrer Reichweite, doch nie wusste sie ganz genau, was es sein könnte. Sie sehnte sich nach mehr, nach dem Umblättern einer Seite, dem Ende einer Zeile, der Kraft eines Wortes, dem Bruch in der Struktur ihrer Gewohnheiten.

(Colum McCann, Transatlantik)

Ich bin schon lange hier, in diesem Teil des Spreewaldes. Ich habe Zeiten überdauert, die Sterbliche »unsere Zeit« nannten; mich gab es schon im Gestern und mich gibt es auch noch im Morgen. Ich habe erlebt, wie sich Normen, Chancen, Angewohnheiten änderten, und gehört, dass die Menschen das für »den Gang der Dinge« hielten. Es war mir gegeben,

die verborgenen Grenzen zu sehen,

die sich zwischen ihrem Alltag und dem, was sonst noch möglich war, auftaten. Ich sah sie verzagt innehalten. Und ich wusste, wie wagemutig sie in ihren Träumen waren, von denen sie sich jedoch nicht dazu anstacheln ließen, Grenzen zu überschreiten.

Vor über 150 Jahren wohnte ich unweit von hier mit Menschen in einem kleinen Haus. Es war aus Bohlenwänden gemacht, die mit Lehm verschmiert, mit Kalk abgeputzt und weiß gestrichen worden waren. Es gab nur eine Stube, hier hielten wir uns alle auf. Wir hatten Hocker und einen Tisch. In der bemalten Truhe unterm Fenster lagen Kleider, der Rest der Wäsche passte in den einzigen Schrank. Am Holzhaken an der Wand hing das Geschirr, das aus Beulen, Rissen und anderen Ereignissen, die lange zurücklagen, bestand, weil es schon die Vorfahren benutzt hatten.





Im Kessel, der im großen Ofen eingemauert war, hielt man das Wasser warm. Auf dem Kamin, der zugleich als Lichtquelle diente, wurde gekocht. Jemand holte das Brot aus dem Backhaus im Garten. Man besaß Vieh, aß Fleisch, Wurst, Speck, Griebenschmalz und Schinken, fing Fische, stellte Butter und Quark her, verarbeitete Kartoffeln, Gemüse, Kohl und Kräuter. Die Wiesen ringsum waren verlässlich, das Heu diente als Handelsware. Die Körner des Flachses wurden zur Mühle gebracht, um Leinöl zu bekommen.

Die Stube war zugleich Küche, war das ganze Dasein.

Hier reparierte man den Hausrat, es wurden Kleider genäht, geflickt, gewaschen und überm Ofen getrocknet. Hier hat man sich ernährt: vom Essen, vom Zusammensein, von Gesprächen. Wer erzählte, verwandelte Erlebtes und Gehörtes, indem er Eigenes beimgte. Von denen, die zuhörten, hörte jeder etwas anderes. Die prallsten Geschichten kamen von den Alten. Nach deren Tod saßen sie als Schattenrisse weiter mit auf der Ofenbank.

Irgendjemand malte immer etwas auf. Jedes Bild wurde an der Wand befestigt – Einbildungen und Sehnsüchte auf dünnem Papier, das der Wasserdampf auflöste. Wie jeder im Spreewald sagten auch wir: »Essen und Trinken ist das halbe Leben, hinter dem Ofen sitzen das ganze.« Derweil wurde der Raum um den Ofen herum größer: Die Tür öffnete sich mehr als eigentlich möglich – und vor uns lag die Weite.



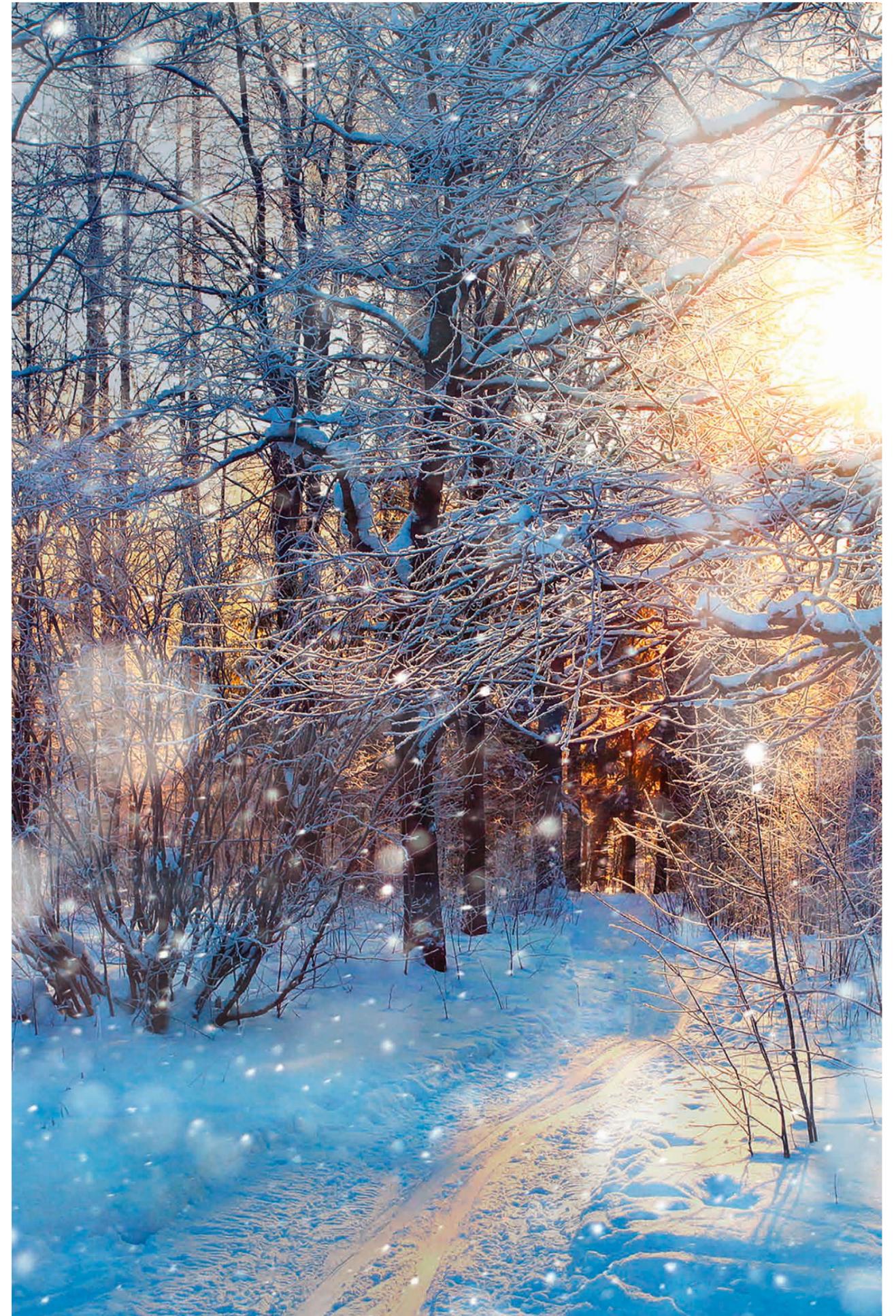
Fensterflügel schlugen auf, gaben den Blick auf Gelegenheiten frei. Ohne es zu wissen, hat jeder, der in der Stube anwesend war, die Gegenwart – im wahrsten Sinne des Wortes – überlebt.

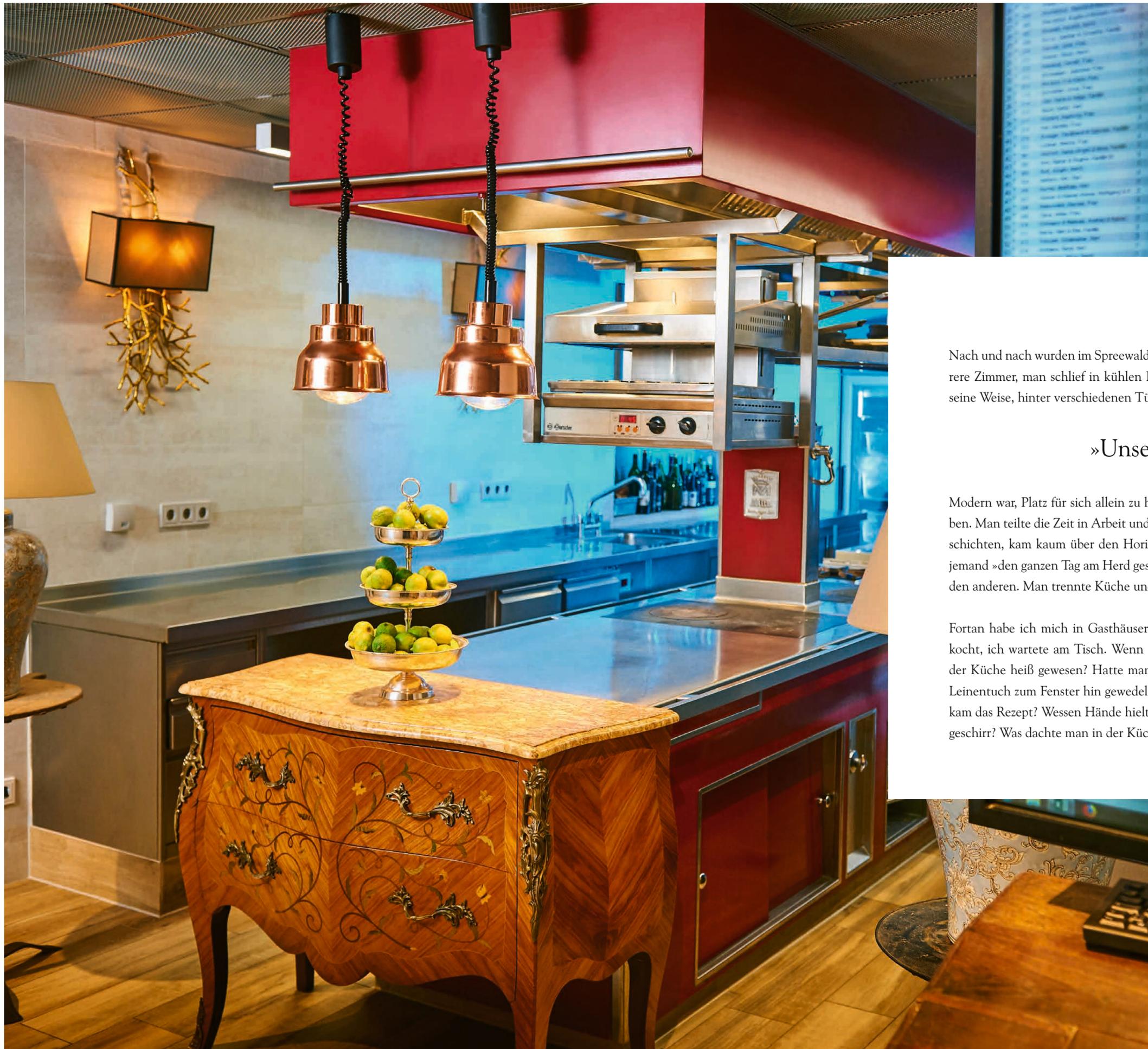
Warum ich Ihnen das erzähle?

Weil die Zukunft keine Zeitform ist,
sondern ein Geisteszustand.

Weil mir viel am Unwahrscheinlichen, nichts an den Gegebenheiten liegt. Weil nicht einmal der Winter so ist, wie er zu sein scheint. Weil ich ihn hören kann.

Ich höre das Schweigen der Luft, wenn es schneit. Ich höre, dass die Flocken im Fallen aneinandergeraten und die Pflanzen, auf denen sie zu liegen kommen, ihre Haltung aufgeben. Ich höre, wie gefrorene Wiesen das Sonnenlicht inhalieren und die Spree mit aller Kraft den Willen des Eises bricht. Die Äste eines wimmernden Baumes spannen ihre Muskeln an. Gerade in diesem Augenblick zurt ein jammernder Wind an der Schneedecke. Ich warte darauf, dass der Sturm folgt und dem Wald unter Gebrüll den Wintermantel entreißt.





Nach und nach wurden im Spreewald größere Häuser gebaut. Sie hatten mehrere Zimmer, man schlief in kühlen Kammern, Jung und Alt lebte, jeder auf seine Weise, hinter verschiedenen Türen.

»Unsere Zeit« war fortan: »modern«.

Modern war, Platz für sich allein zu haben. Das Gemeinsame wurde aufgegeben. Man teilte die Zeit in Arbeit und Freizeit, setzte auf Routine statt auf Geschichten, kam kaum über den Horizont eigener Erfahrungen hinaus. Hatte jemand »den ganzen Tag am Herd gestanden«, bedeutete das: Er war nicht bei den anderen. Man trennte Küche und Stube.

Fortan habe ich mich in Gasthäusern aufgehalten. Hinter Türen wurde gekocht, ich wartete am Tisch. Wenn das Essen da war, schwieg es. War es in der Küche heiß gewesen? Hatte man den Dampf über dem Herd mit einem Leinentuch zum Fenster hin gewedelt? Wer hatte den Topf gefüllt und woher kam das Rezept? Wessen Hände hielten meinen Teller? Wer wusch das Kochgeschirr? Was dachte man in der Küche? Worüber wurde geredet?

Eines Tages um die Jahrhundertwende habe ich hier auf den Wiesen, im schattigen Garten an der Brücke überm Fließ den Gasthof »Zur Bleiche« entdeckt. 1910 war das Haus mit den Fremdenzimmern die älteste und meistbesuchte Stätte des Spreewaldes. Erschöpft und müde wie ich war, bin ich geblieben.

Eigentlich hatten wir hier dann viele gute Jahrzehnte. Anders als einst in dem kleinen Haus, gab es Bauwerkzeuge, Material, Möglichkeiten. Der Ort veränderte sich wieder und wieder. Er wurde schön, zweckdienlich, modern. Ich, der Geist, der über die Gegenwart hinaus in die Zukunft drängt, war immer nur in der Nähe. Man wusste von meiner Existenz, war mir nicht abgeneigt, aber auch nicht gewogen. Ausgerechnet in den finsternen Jahren des Zweiten Weltkrieges, als wir eine Zeit lang keine Herberge, sondern ein Militärlazarett waren, habe ich mich entschlossen, dennoch zu bleiben. Damals habe ich jede Nacht die verwundeten, französischen Gefangenen belauscht. Es war kaum zu glauben, was ich hörte:

Immer noch konnten Menschen gewaltig sehnsüchtig sein.





*Es waren nicht so sehr die Erinnerungen,
die mich an diesen Ort banden,
als vielmehr der Gedanke, wie er vielleicht
in einigen Jahren aussehen würde.*

(Colum McCann, Transatlantik)

Wenn Sie sich bewegen, gehen Sie in den Tag, etwas erledigen, mal raus. Sie gehen voran oder hinterher, jedenfalls immer mit der Zeit. Mit dem Sehnen kämen Sie weiter.

Sehnen ist innere Bewegung,
gedankliches Loslösen von dem,
was ist.

Dabei entsteht Sehnsucht, die Kraft, die man braucht, um nach dem zu suchen, was sein kann – mit der Sie weiter kommen, als Sie glauben. Mit der Sie das eigene Vorstellungsvermögen überwinden. An der Uhr drehen.

Als sich das 20. Jahrhundert dem Ende näherte, war es soweit. Ich hielt mich immer noch auf den Bleichewiesen auf, aber nun hatte ich wieder ein Heim. Denn hier, in diesem Haus, gab man mir das beste Zimmer. Ich darf mich entfalten. Dieses Haus ist beharrlich unterwegs.

Es beherbergt Gäste und Baustellen. Wenn der Mensch baut, ist er Zukünftigem auf der Spur. Und so besteht man hier auf Wohlbehagen, obgleich immer irgendwo Wände fallen. Neue Räume entstehen, die prompt anmuten, als wären sie schon lange dagewesen. Stoisch werden offene Feuerstellen gehütet, während man, wo immer möglich, das Tageslicht reinholt. Teppichboden verändert sich, Flure nehmen andere Verläufe, das Mobiliar scheint sich von allein zu verrücken, die Gepflogenheiten in den Restaurants lassen sich immer wieder auf neue Spielarten des Zusammenseins ein. Und doch wird, wer abreist, wenn er zurückkehrt, wieder das Gleiche vorfinden: den Wunsch, die Idee und das Vermögen, beides umzusetzen; den Geist einer Heimat, die – wie die Zeit, wie der Erdball – nicht stillsteht.

Wie ich gejubelt habe, als man mir, das ist noch nicht so lange her, auch noch die neue Küche schenkte! Ich bin dort jeden Tag. Man kann einfach hineingehen. Es ist viel heller als einst in unserem kleinen Spreewaldhaus. Es gibt erfreuliche Farben, Böden und Oberflächen, die man gern berührt. Da sind etliche Räume. Geräte der digitalen Datenbank vernetzen die Bestellungen aus dem ganzen Haus. Wer in der Spülküche einformige Arbeit erledigt, bedient sich am Monitor in der Mediathek. Inmitten rastloser Technik, die sich ums Kochen, Energiesparen und gesunde Raumentlüftung kümmert, ruht altes, hölzernes Mobiliar. Gemälde an den Wänden erzählen Geschichten. Es gibt Sessel, da sitze ich. Höre den Küchenhilfen, Kellnern und Köchen zu. Sehe nicht aus dem Fenster. Bin mittendrin in der Weite.

Meine neue Küche nennt sich »Hotelküche 2030«.

Mir wird schwindelig bei dem Gedanken daran, wie groß der Schritt nach vorne war. Abends kommen Sie. Am offenen Tresen tun die Köche Ihnen das Essen auf. Sie wollen zum Tisch. Zögern. Bleiben mit dem Teller in der Hand stehen, um mit dem Küchenpersonal zu plaudern. Ich glaube, ich war ungerrecht. Sie kennen die Sehnsucht. Sie kommen immer wieder an den Ort, wo sich etwas bewegt. Sie haben mich ja doch bemerkt!





Fotos: Nadja Klinger

die Autorin

Nadja Klinger

geboren 1965 in Berlin, Studium der Journalistik in Leipzig, lebt in Berlin und New York; veröffentlichte mehrere Bücher, schrieb u. a. Porträts und Reportagen für „GEO“, „Der Tagesspiegel“, „taz“ und „Das Magazin“, beendete 2011 die journalistische Arbeit, um sich der Literatur zu widmen.

- „Ich ziehe einen Kreis. Geschichten“, Alexander Fest Verlag, Berlin 1997
- „Adeles Geschichte/Storia di Adele“ in „Tanti Saluti. Acht Geschichten zwischen Italien und Deutschland“, Die Deutsche Bibliothek, 1998
- „Dieses Jahr in Jerusalem“ in „Mein Israel. 22 erbetene Interventionen“, Fischer Taschenbuch Verlag 1998
- „Volleyball“ in „Poetik der Grenze. Über die Grenzen sprechen – Literarische Brücken für Europa“, Steirische Verlagsgesellschaft 2003
- „Türmann“ in „Signale aus der Bleecker Street 2. Neue Texte aus New York“, Wallstein Verlag 2003
- „Der Osten in mir“ in „Das ganze Deutschland. Reportagen zur Einheit“, Aufbau Taschenbuch Verlag 2005
- Nadja Klinger / Jens König: „Einfach abgehängt. Ein wahrer Bericht über die neue Armut in Deutschland“, Rowohlt Berlin 2006
- „Wir könnten Millionen sein“ in „Und jetzt? Politik, Protest und Propaganda“, Suhrkamp Verlag 2007
- „Über die Alpen. Eine Reise“, Rowohlt Berlin 2010
- „Gefährliche Seilschaften“ in „Einmal im Leben“, Merian 2012
- „High Fossility. Der Sound des Lebens“ Rowohlt Berlin 2014
- Journalistenpreis der IG Medien 1996 für „Backbuch, Kochbuch und die Linde“, erschienen in taz, Dezember 1995
- New York Stipendium beim Kranichsteiner Literaturpreis, Deutsches Haus in New York September bis November 1999
- Stipendium im Rahmen der „Poetik der Grenze“, ein Projekt der Kulturhauptstadt Graz 2003, Gast des IHAG Graz Mai bis Juni 2002
- Deutscher Sozialpreis 2006 für „Rennen auf der Stelle“, erschienen im Tagesspiegel, Dezember 2005
- „Das politische Buch des Jahres 2007“, Preis der Friedrich-Ebert-Stiftung für „Einfach abgehängt. Ein wahrer Bericht über die neue Armut in Deutschland“
- 1. Preis bei „Der lange Atem 2011“, Preis des Journalistenverbandes Berlin-Brandenburg für Journalistinnen und Journalisten, die sich mit Mut, Sorgfalt und Beharrlichkeit über lange Zeit einem gesellschaftlichem Thema widmen und es engagiert in die Öffentlichkeit tragen
- Spreewald Literatur Stipendium, September 2014

Porträts, Reportagen, Essays, Geschichten, Auszüge aus Büchern, Fotografien: www.nadjaklinger.de



Fotos: Tino Schulz



Alexander Müller, 33, vom **17fuffzig** in der Bleiche, der „im Spreewald französisch - mediterrane Aromenwelten mit regionalen Viktualien kombiniert“, lobt die internationale Gourmet-Bibel **Gault&Millau** in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2019 ausdrücklich als „Junges Talent“.

Als solches charakterisiert der Guide, der sich von jeher als Talentscout profiliert, junge Köche, die in dieser Testsaason erstmals Küchenchef wurden und aufgrund ihres Talents und Engagements das kulinarische Deutschland bereichern können. Den Testern gefallen bei Müller Gerichte wie der „Hummer als perfekt gegartes Medaillon und als gebackenes Croustillant in feinsäuerlicher Tomatensauce, die in einem präzise geformten Ring aus Hummertatar wie ein kleiner roter See aussieht. Das Ganze ist kunstvoll garniert mit Tomaten, Erbsen, Blüten und allerlei kleinen Inseln aus Cremes“. Für solche Feinessen bekommt der gebürtige Brandenburger, der bei berühmten Köchen wie Joël Robuchon und Paul Bocuse arbeitete, vom Gault&Millau, aus dem Stand 16 von 20 möglichen Punkten. Damit gehört unser Restaurant 17fuffzig mit 2019 erneut zu den besten Restaurants im Land Brandenburg.

IMPRESSUM

Herausgeber und Redaktion: Christine und Heinrich Michael Clausing · Bleiche Resort & Spa, Bleichestraße 16 · 03096 Burg / Spreewald, Telefon +49(0)35603-620 · Fax +49(0)35603-60292 · reservierung@bleiche.de · Hotel „Zur Bleiche“ Heinrich Michael Clausing e.K. · Text: Nadja Klinger · Fotos: Nikolaj Georgiew, www.georgiew.de, Augusta Leigh, Shutterstock/Kichigin, Kert · Konzept & Gestaltung: Ronald Reinsberg, www.reinsberg.de · Druck: Druckteam, Berlin



BLEICHE
SPREEWALD

BLEICHE RESORT & SPA · BLEICHESTRASSE 16 · D-03096 BURG / SPREEWALD · TELEFON +49(0)35603-620
WWW.BLEICHE.DE · RESERVIERUNG@BLEICHE.DE