

SPREEWALD IM HERBST 2019  
11. JAHRGANG - NR. 3 / 2019

# kahnpost

BLEICHE RESORT & SPA

## SPEISEN BEI FONTANE

ANGERICHTET VON  
MONIKA RINCK





#### EDITORIAL

Nachdem sich die Frühlingsausgabe der Kahnpost Fontanes Farbpalette gewidmet hatte und wir in den Sommermonaten mit Fontanes Gedichten sonnige und regnerische Wetterlagen beleuchteten, setzen wir uns nun zu Tisch. In diesem Herbst steht die Kahnpost ganz im Zeichen der Gaumenfreuden, der guten Tropfen, sauren Gurken, Speisefolgen und anderen Ritualen.

Guten Appetit! möchte man da wünschen und gemeinsam mit Ihnen und Monika Rinck auf unseren großen Dichter anstoßen.

*Ute Beate Reij*

Ihre Christine und Heinrich Michael Clausing  
Burg im Spreewald im Herbst 2019



DER HERBST IST DA, DAS JAHR WIRD SPÄT.



# SPEISEN BEI FONTANE

ANGERICHTET VON  
MONIKA RINCK

FOTOS: NIKOLAJ GEORGIEW

Es ist Herbst,  
der Tisch ist gedeckt.

Theodor Fontane, so berichten seine Biografen, aß gerne und üppig. Wollte man sich ein Jahr lang nur von solchen Speisen ernähren, die in Fontanes Werk eine Rolle spielen, müsste man keinen Mangel leiden. Hier als Vorgeschmack eine kleine Auswahl daraus: Austern und Chablis, Hammelrücken, Speckschnitte und geröstetes Weißbrot, Brühsuppe, Weinsuppe, ein halbes Rebhuhn, hinterher eine Mehlspeise und ein Glas Pilsener, Schnittbohnen und Hering, Zwiebelbeefsteak, bayrische Würste, gepfeffert, gesalzen von wegen der Dürste, Blumenkohl und Kalbskotelett, Champagner, Punsch und Bowle, Schweinebraten mit neuen Kartoffeln und Preiselbeeren, Sardines à l'huile, Gänseleberpastete, Knackmandeln und Rochefort-Käse, Rehrücken, Krammetsvögel, Leipziger Lerchen, Spargel, geröstete Blutwurststücke, die etwa aussahen wie rote Rüben, Artischocken und Krebse, Hecht, Schlei mit Dill, Schmerlen, Forellen, Eierkuchen, Kalbsmilch, Kapaun und Salat, Quarkkuchen, sehr guter Rheinwein und Ungar, Früchte zum Dessert, darunter die schönsten Weintrauben, Butter und Käse, Biscuits, Cognac-Kaffee.

## Das erste und das zweite Frühstück

Beginnen wir, wie wir gerne auch den Tag beginnen: mit einem guten Frühstück. »Mit der ganzen Begehrlichkeit eines ungefrühstückten Menschen« – so formuliert es Fontane – treten wir also in das Esszimmer und schauen uns aufmerksam um. Doch zu Fontanes Zeiten spielte das erste Frühstück eigentlich keine besondere Rolle. »Im bürgerlichen und großbürgerlichen Haushalt wurde ein zweites Frühstück mit mehr Behagen genossen«, schreibt Sybil Gräfin Schönfeldt in ihrem schönen und instruktiven Buch »Bei Fontane zu Tisch«. Das folgende Frühstücksmenü à la Suisse galt bereits als außerordentlich großzügig: »Frühstück auf Schweizer Art mit zwei Eiern, Mokka und Wabenhonig.« Zuweilen wurden gegen zehn Uhr eine heiße Chokolade und einige Biscuits gereicht, oder wenn es deftiger sein sollte, ein gebackener Schinken, wie im »Stechlin«. Manches zweite Frühstück konnte sich bis in die frühen Abendstunden ausdehnen.

Doch sowohl für das erste wie für das zweite Frühstück gilt, dass es sich nicht nur aus handfesten Zutaten zusammensetzt.

»Denn ein echtes Frühstück, man man täusche sich darüber nicht, ist rar wie alles Schöne und Große. Es muß im Vordergrund Stimmung und im Hintergrund Erinnerungen haben«,

so Fontane im Jahr 1871.







## Kaffee oder Tee?

Fontane war ein strenger Kritiker von Heißgetränken. »Lurke« nannte er das Getränk, das man ihm in London als Kaffee verkaufen wollte. 1852 schreibt er aus England an seine Mutter: »Man kriegt eine Blechkanne mit trüber, mäßig-starker Lurke gefüllt, – fabelhaftes Zeug das den Namen ›Milch‹ usurpiert, Zucker und Weißbrot, und würde den ganzen Kram mit einem halben Shilling (5 Sgr) über den Kopf bezahlen.«

Doch auch in Berlin war man vor solchen Überraschungen keineswegs gefeit. »Am dritten Januar früh saßen wir denn auch behaglich beim Frühstück und delectierten uns eben an jenem eigentümlichen Berliner Gebräu, dessen erste Bekanntschaft einem Fremden, seiner Wirtin gegenüber, die Bemerkung aufgedrängt haben soll:

›Ja, liebe Frau, wenn das Kaffee war,  
so bitte ich morgen um Tee,  
wenn es aber Tee war, so bitte ich  
morgen um Kaffee‹.«

Bekanntermaßen macht die Dosis das Gift. Das weiß selbst der etwas schläfrige Leopold, Jenny Treibels jüngerer Sohn, in dem Roman »Frau Jenny Treibel«. »Ich habe mal von einem gehört, der bei Josty, weil er so gewettet hatte, zwölf Tassen Kaffee hintereinander trank und dann tot umfiel. Aber was beweist das? Wenn ich zwölf Käsestullen esse, fall ich auch tot um; alles Verzweifelte tötet einen Menschen. Aber welcher vernünftige Mensch verzweifelt auch sein Speis und Trank. Von jedem vernünftigen Menschen muß man annehmen, daß er Unsinnigkeiten unterlassen und seine Gesundheit befragen und seinen Körper nicht zerstören wird.«

A close-up photograph of two apples hanging from a branch. The apple on the left is larger and has a yellowish-red skin with some red streaks. The apple on the right is smaller and is mostly green with some yellow. Both apples are surrounded by vibrant green leaves. The background is a soft-focus green, suggesting a garden or orchard setting.

## Tropenfrüchte aus dem Treibhaus

Freilich entsprach die großbürgerliche Kochkunst zu Fontanes Zeiten mehr oder weniger gezwungenermaßen den Werten, die heute bei vielen Köchen hoch im Kurs stehen:

### Regionalität und Saisonalität.

Doch neben den eingelagerten Äpfeln, die am Ende eines Soupés oder an Feiertagen mit Nüssen, Gebäck, Käse und Marzipan auf einem Teller serviert und angeboten wurden, standen bei manch einem reichen Genießer auch tropische Früchte auf der Speisekarte, denn in Berlin waren gerade Treibhäuser in Mode gekommen. Darin gedeihete sogar die Ananas, Feigen und Weintrauben genauso. »Selbst in bürgerlichen Kochbüchern der damaligen Zeit finden sich so exotische Rezepte wie Gelee von Ananas, Pfirsichen und Aprikosen, Apfelsinen, Zitronen und Pomeranzen«, schreibt Sybil Gräfin Schönfeldt. Das heimische Obst, Äpfel, Birnen und Kirschen, bezog man aus Werder.



## Hechtessen im Spreewald

In der Sommerfrische speist Fontane mit großem Vergnügen unter freiem Himmel. »Inzwischen ist die Tafel gedeckt worden, und unser Spreewaldsmahl beginnt.

Kann man reizender dinieren!  
Der Tisch mit dem weißen Linnen  
steht unter einer mächtigen Linde,

vor uns haben wir das Haus, hinter uns die Spree und den Wald. Neben uns zwischen dem Haus und den Stallgebäuden wölbt sich eine hohe Laube von Pfeifenkraut, und in dem Eingang zur Laube, wie Puck auf einem Pilz, sitzt Frau Schenkers jüngste Enkelin auf einem Erlenstumpf und sieht, das lachende Gesicht unter dem roten Kopftuch halb verborgen, neugierig-verschämt zu uns herüber. Und nun das Mahl selber! Das wäre kein Spreewaldsmahl, wenn kein Hecht auf dem Tische stände, und das wäre kein Hecht, wenn ihn nicht die berühmte Spreewaldssauce begleitete, die mir wichtig genug erscheint, um hier das Rezept in seinen äußersten Umrissen folgen zu lassen. Das Geheimnis dieser Sauce (die im übrigen dem landesüblichen Kochbuch folgt) ruht in der kurzen Formel: wenig Butter, aber viel Sahne. Probatum est.«

# Die Gurke – Obst oder Gemüse?

Bleiben wir noch ein kleines Weilchen im Spreewald, wo sich Fontane einst so begeistert dem Hecht zugewandt hat, und kommen wir zu dem berühmtesten Gemüse dieses Landstrichs, den Gurken, die dort allerdings zunächst gar nicht heimisch und auch kein Gemüse waren. »Im 16. Jahrhundert war ein Baron Schulenburg, damals Standesherr in Lübbenau, durch die Niederlande gereist, hatte sich an den dortigen Gurken delectiert und die Tuchmacher, die er 1555 von dort mitgebracht hatte, zum Anbau dieses köstlichen Sommergemüses ermuntert.

Die Gurken wurden anfangs wie Obst, zur Erfrischung, oder als Gemüse gegessen.

Erst als der preußische König Friedrich II. das Salzmonopol für sich in Anspruch nahm, und jeder Bürger eine Mindestmenge abnehmen musste, wurde Gemüse vornehmlich durch Salz konserviert.« Daher tragen die Sommermonate, in denen die Gurken geerntet wurden, den Namen »Saure-Gurken-Zeit«, so Sybil Gräfin Schönfeld.

Fontane ist, als er Lübbenau einen Besuch abstattet, vor allem vom der schiereren Menge der geernteten Gurken beeindruckt. »Es ist Sonntag, und die Stille, die wir vorfinden, verrät nichts von dem sonst hier herrschenden lebhaften Verkehr. Die Spreewaldprodukte haben nämlich in Lübbenau ihren vorzüglichsten Stapelplatz und gehen erst von hier aus in die Welt. Unter diesen Produkten stehen die Gurken obenan. In einem der Vorjahre wurden seitens eines einzigen Händlers 800 Schock pro Woche verkauft. (...) Im übrigen verweilt Lübbenau nicht einseitig bei dem Verkauf eines Artikels, der schließlich doch vielleicht den Spott herausfordern könnte, Kürbis und Meerrettich schließen sich ebenbürtig an und vor allem die Sellerie, hinsichtlich deren Vorzüge die Meinungen nicht leicht auseinandergehen.«





## Oderkrebse in jeder Menge

Delikate Speisen bilden den Rahmen der feierlichen Abendgesellschaft, doch manchmal treten sie mitten auf die Bühne und werden zu einem Thema, das alle Anwesenden beschäftigt. So wie die Oderbruchkrebse in Fontanes Gesellschaftsroman »Frau Jenny Treibel«. Zu seiner Zeit waren Krebse, die aus der Havel oder der Oder stammen konnten, ein Arme-Leute-Essen. Schaut man von dort aus noch etwas weiter zurück, wie Fontanes Figur Friedeberg, ein artiger Zeichenlehrer und Mitglied eines Gelehrtenkränzchens, waren Krebse gar keine Besonderheit mehr. »Damals vor hundert Jahren, oder vielleicht auch noch länger, gab es so viele Krebse, daß sie durchs ganze Bruch hin, wenn sich im Mai das Überschwemmungswasser wieder verlief, von den Bäumen geschüttelt wurden, zu vielen Hunderttausenden. (...) Die Krebse waren wie eine Plage, natürlich ganz entwertet und bei der dienenden Bevölkerung, die damit geätzt werden sollte, so verhaßt und dem Magen der Leute so widerwärtig, daß es verboten war, dem Gesinde mehr als dreimal wöchentlich Krebse vorzusetzen. Ein Schock Krebse kostete einen Pfennig.«

Das kann man sich heute kaum noch vorstellen. Auch viele Arten von Geflügel, das damals in großer Menge auf die Tische kam, sind inzwischen selten geworden oder gelten nicht mehr als Delikatesse. Sybil Gräfin Schönfeldt zitiert in ihrem Buch »Bei Fontane zu Tisch« aus dem Register des berühmten »Guide culinaire« von Alexandre Escoffier aus dem Jahr 1898. »Da liest man unter »Federwild«: Amsel, Beguinette, Birkhahn, Fasan, Feigendrossel, Feldhuhn, Fettammer, Haselhuhn, Kiebitz, Krammetsvogel, Lerche, Ortolan, Prärehuhn, Rebhuhn, Regenpfeifer, Wald- und Sumpfschnepfe, Stein- und Steppenhuhn, Wachtel- und Wachtelkönig, Waldhuhn, Wiesenschnarrer, Wildente und Zwergtrappe.«

Doch steigen wir wieder zurück ins Wasser und betrachten wir die Streitfrage, die in dem Roman »Frau Jenny Treibel« eine Festgesellschaft ausgiebig beschäftigt: Hummer oder Krebse?

# Hummer oder Krebs

»Hummer oder Krebse. Sage, Marcell, was ziehst du vor?«

Das will der Gymnasialprofessor Willibald Schmidt von seinem Neffen wissen, wohl auch um das Gespräch an der Tafel am Leben zu erhalten.

»Versteht sich, Hummer«, kommt die Antwort ohne zu zögern.

»Schnell fertig ist die Jugend mit dem Wort. (...) Natürlich, wenn solch ein Hummer aufgeschnitten vor einem liegt und der wundervolle rote Rogen, ein Bild des Segens und der Fruchtbarkeit, einem zu allem anderen auch noch die Gewißheit gibt, »es wird immer Hummer geben«, auch nach Äonen noch, gerade so wie heute ... werden Menschenkinder sich dieser Himmelsgabe freuen – ja, Freunde, wenn man sich mit diesem Gefühl des Unendlichen durchdringt, so kommt das darin liegende Humanitäre dem Hummer und unserer Stellung zu ihm unzweifelhaft zugute. Denn jede philanthropische Regung, weshalb man die Philanthropie schon aus Selbstsucht kultivieren sollte, bedeutet die Mehrung eines gesunden und zugleich verfeinerten Appetits. Alles Gute hat seinen Lohn in sich, soviel ist unbestreitbar.«

»Aber ...«

»Aber es ist trotzdem dafür gesorgt, auch hier, daß die Bäume nicht in den Himmel wachsen, und neben dem Großen hat das Kleine nicht bloß seine Berechtigung, sondern auch seine Vorzüge. Gewiss, dem Krebse fehlt dies und das, er hat sozusagen nicht das »Maß«, was, in einem Militärstaate wie Preußen, immerhin etwas bedeutet, aber dem ohnerachtet, auch er darf sagen: ich habe nicht umsonst gelebt. Und wenn er dann, er, der Krebs, in Petersilienbutter geschwenkt, im allerappetitlichsten Reize vor uns hintritt, so hat er Momente wirklicher Überlegenheit, vor allem auch darin, daß sein Bestes nicht eigentlich gegessen, sondern geschlürft, gesogen wird. Und daß gerade das, in der Welt des Genusses, seine besonderen Meriten hat, wer wollte das bestreiten?«

Ja, womöglich wird es, zumal mithilfe der modernen Hummerzucht, immer Hummer geben, wie Willibald Schmidt prophezeit, doch Flusskrebse sind in Brandenburger Gewässern seltener geworden, als es sich Fontanes Figuren während ihres einfachen und schmackhaften Gastmahls je hätten ausmalen können.





## Die hohe Poesie der Schmerle

»In diesem Augenblicke kamen die Schmerlen auf einer mit Zitronenscheiben bunt garnierten Schüssel« – und der appetitlich servierte Fisch gibt in Fontanes Roman »Cécile« den Anlass zu einer Art von biedermeierlichem Battlerap, oder anders gesagt, einem kulinarischen Dichterwettbewerb. O hohe Poesie der Schmerle, die im Übrigen ein Süßwasserfisch aus der Familie der Karpfenartigen ist. Man entschließt sich, den herrlichen Fisch reihum zu besingen, doch nicht ohne Bedingungen: »Lied oder Toast. Er mag wählen, aber Verse.« Weitere Regeln betreffen das Reimschema. Wer zu einem falschen Reim Ausflucht nimmt, oder eigens ein Wort erfindet, muss Strafe zahlen. Der Wettbewerb beginnt.

»Am Bache stehn Vergißmeinnicht, und drüben steht die Erle,  
Dazwischen blitzt, wie Silberschein, des Baches Kind, die Schmerle.«

»Was solln mir Aland, Blei und Hecht und andre große Kerle,  
Forelle, ja das ist mir recht und doppelt recht die Schmerle.«

»Der kleinste Fürst im Deutschen Reich, das war der Fürst von Werle,  
Der kleinste Fisch in Bach und Teich ist immer noch die Schmerle.«

Hier regen sich allerdings erste Zweifel, die Tatsache betreffend, ob es je einen Fürsten von Werle gegeben habe, oder ob er nicht allein des Reimes wegen zur Welt gekommen sei. Das lässt sich nicht ganz eindeutig klären. Eindeutige Gewinnerin aber wird die Malerin Rosa, die mit ihrem Zweizeiler den Wettbewerb an sein Ende bringt.

»Genug, genug der Reimerein auf Schmerlen oder Schmerle,  
Hoch, dreimal, unsre schöne Frau, der Perlen schönste Perle.«

# Alles durcheinander oder lieber alphabetisch

»Jeserich, noch eine Tasse für Herrn von Stechlin und natürlich einen Cognac oder Curaçao oder lieber die ganze »Benediktinerabtei.« Ja, es wird auch munter getrunken, im Werk Fontanes. Den Höhepunkt von Fülle und Finesse stellt aber vermutlich das Likör-ABC des Prinzen Friedrich Karl in Dreilinden dar. »Ja, der Prinz war ein Gastfreund. Ein eigen Wort, unmodisch und obsolet fast, weil auch das obsolet wurde, was diesem Worte zur Voraussetzung dient:

## Die Gastfreundschaft.«

Es gibt allerdings Ausnahmen – und eben diesen gilt Fontanes Aufmerksamkeit.

»Oben am Treppenausgang erwartete der Prinz die Geladenen, an jeden ein freundliches Wort der Begrüßung richtend. In einem Vorzimmer, wohl nach schwedischer Sitte, ward ein Imbiß, ein Vorschmack genommen, und eine mit dem Likör-ABC, also mit Allasch, Benediktiner und Chartreuse beginnende Batterie, die sich über den Rest des Alphabets hin bis zu Maraschino di Zara fortsetzte, stand zu diesem Behufe zur Wahl.« So vielfältig wie die Sätze eines Buches, das sich aus den Buchstaben des Alphabets zusammensetzt, werden auch die Mischgetränke sein, die sich mithilfe des Likör-ABCs schütteln und rühren lassen.





SUITE MIT BLICK IN DEN SONNENUNTERGANG



## Punsch – eine heiße Mischung

Es kommt der Herbst, die Tage sind noch warm, nach einer Landpartie wollen die Ausflügler eine kleine Weile noch draußen sitzen bleiben und den Sonnenuntergang genießen, doch macht sich schon ein leichtes Frösteln bemerkbar, verblaktes Rot am Himmel, es wird zunehmend kühler. Plaids und Mäntel können helfen, doch Woldemar hat schließlich die rettende Idee. Er veranlasst die Zubereitung eines Schwedischen Punschs, für den Melusine, wie Fontane sie im »Stechlin« sagen lässt »ein liking hat«. Wie für Schweden überhaupt. Doch ursprünglich stammt das heiße alkoholische Getränk nicht aus Skandinavien, sondern aus Indien. Sein Name kommt aus dem Hindi und bedeutet die Zahl fünf, da der traditionelle Punsch aus nicht mehr als fünf Zutaten bestand: Arrak, Zucker, Zitronen und Tee oder Wasser mit Gewürzen. Es gibt zahllose Variationen davon. So wie es in Fontanes Werk unzählige Genüsse, endlose Gespräche und unübersehbare fröhliche Geselligkeiten gibt.

**In diesem Sinne:  
Genießen Sie den Herbst.**



FONTANE IM SPREEWALD, EIN BILD DES KÜNSTLERS JIM AVIGNON



© Gene Glover

die Feinschmeckerin

## MONIKA RINCK

Monika Rinck lebt in Berlin. Sie studierte Religionswissenschaft, Allgemeine und Vergleichende Literaturwissenschaft und Germanistik in Bochum, Berlin und an der Yale-University New Haven. Seit 1989 diverse Veröffentlichungen in vielen Verlagen. Im Frühjahr 2012 erschien der Lyrikband *HONIGPROTOKOLLE* bei kookbooks, für den sie den Huchel-Preis erhielt. Im Frühjahr 2015 folgte: *RISIKO & IDIOTIE*, Streitschriften, 2019 der Band *ALLE TÜREN*, Gedichte, im selben Verlag, außerdem das Lesebuch *CHAMPAGNER FÜR DIE PFERDE* im S. Fischer Verlag.

Monika Rinck ist Mitglied im P.E.N.-Club, der Lyrikknappschaft Schöneberg, der Akademie der Künste Berlin und sie ist Vize-Präsidentin der Deutschen Akademie für Sprache und Dichtung.

2015 erhielt Monika Rinck den Kleist-Preis und 2017 den Ernst-Jandl-Preis. Sie übersetzt, gemeinsam mit Orsolya Kalász aus dem Ungarischen, kooperiert mit Musikern und Komponisten und lehrt von Zeit zu Zeit an der Universität für Angewandte Kunst in Wien. 2017 ist sie Stipendiatin des Spreewald Literatur-Stipendiums.

GERADE ERSCHIENEN:



MONIKA RINCK  
CHAMPAGNER FÜR  
DIE PFERDE –  
EIN LeseBUCH  
S. FISCHER VERLAG



MONIKA RINCK  
ALLE TÜREN.  
GEDICHTE.  
KOOKBOOKS 2019



MONIKA RINCK  
VERZÜCKTE DISTAN-  
ZEN – GEDICHTE  
ZU KLAMPEN  
VERLAG SPRINGE



MONIKA RINCK  
KRITIK DER  
MOTORKRAFT –  
AUTO-MOTO-FICTION  
IN 13 EPISODEN  
BRÜTERICH PRESS

### QUELLEN

Sybil Gräfin Schönfeldt: Bei Fontane zu Tisch. ebersbach und simon Verlag, Berlin 2019.  
Ich bin nicht für halbe Portionen. Essen und Trinken mit Theodor Fontane. Hrsg. von Luise Berg-Ehlers und Gotthard Erlers. Aufbau Verlag, Berlin 2018.  
Theodor Fontane: Gesammelte Werke. Romane / Erzählungen / Reiseberichte / Gedichte / Memoiren. E-Book.  
Theodor Fontane: Romane / Erzählungen / Reiseberichte / Gedichte / Memoiren. E-Book.



Im Rahmen des Fontanejahrs gab es Anfang September ein besonderes Zusammentreffen im Spreewald.

## THEODOR FONTANE auf dem Kahn mit JIM AVIGNON

Der Tourismusverein Burg und Umgebung e.V. und die Touristinformation des Amtes Burg (Spreewald) starteten zusammen eine Initiative und luden im Rahmen der »13. aquamediale« am 7.9.2019 zur Höhepunktveranstaltung »Fließendes Atelier« ein. Der international bekannte Pop-Art-Künstler Jim Avignon malte ein 14 m<sup>2</sup> großes Bild über Fontane und den Spreewald, und das letzte Bildelement dafür schuf der Künstler tatsächlich auf dem Spreewaldkahn – live mit Fahrgästen.



Ein Highlight war die Inszenierung dieses Bildes von Jim Avignon mit einer Bildergeschichte zum Hören von Uwe Leo.

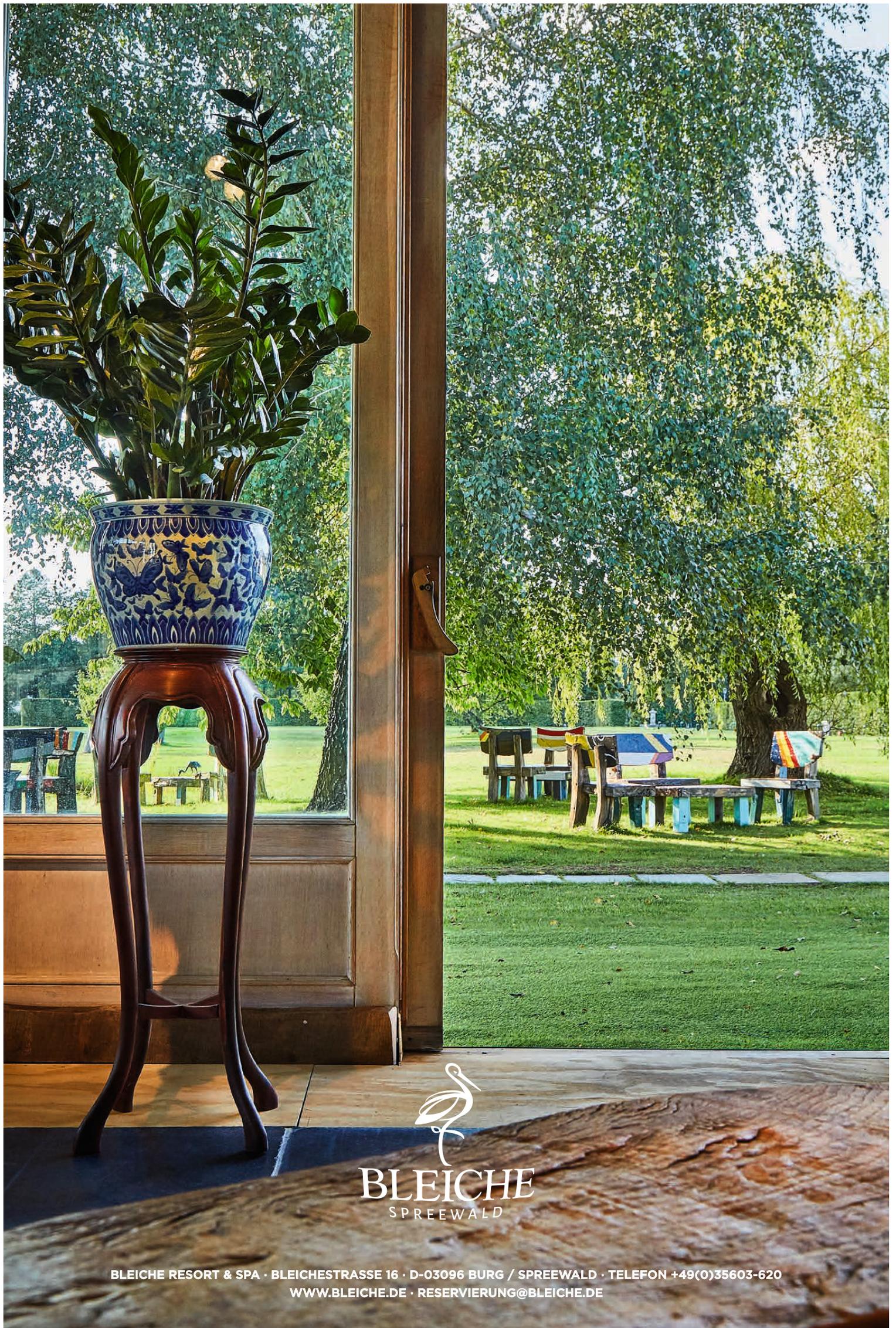
Bevor das Kunstwerk seinen finalen Standort in Burg findet, macht es Zwischenstopp in der Hotelhalle der »Bleiche«.



© Dorett Auerswald, Uwe Leo

### 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: Monika Rinck · Fotos: Nikolaj Georgiew, www.georgiew.de, Volker Linger, Niklas Reinsberg  
Konzept & Gestaltung: Ronald Reinsberg, 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