

# Das „Alte Brauhaus“ in Bad Berka: Klein-Venedig lockt mit einer schmackhaften Landmahlzeit

Das „Alte Brauhaus“ in Bad Berka ist eine der elf Stationen, die jetzt mit einem für die Region typischen Gericht aufwarten.

*14. Juli 2018 / 03:05 Uhr*



Klein-Venedig in Bad Berka: Im Alten Brauhaus wird Fleisch vom heimischen Rind, Gemüse, Meerrettich-Klöße als „Weimarer Landmahlzeit“ angeboten. Einheimischen wie Touristen schmeckt's. Foto: Gerlinde Sommer

Bad Berka. Es ist gerade erst 18 Uhr und doch sind fast alle Tische im Freien bereits besetzt. Abendessenszeit. Gut, dass wir reserviert haben im „Alten Brauhaus“ in Bad Berka. Es liegt dort, wo die kleine Stadt am lieblichsten ist: Klein-Venedig nennen die Einheimischen diesen Winkel am Rande der Innenstadt. Parkplätze gibt es in der Nähe mehr als genug. Selbst Standplätze für Wohnmobile sind da. Doch wer würde als Tourist in der engen Kombüse stehen, wenn es doch zu einem annehmbaren Preis verlässlich regional-saisonale Küche ganz in der Nähe gibt?

Gekocht wurde im „Brauhaus“ schon immer gut. Aber jetzt gibt es hier – wie an zehn weiteren gastlichen Orten im Weimarer Land – ein besonderes Angebot: die Weimarer Landmahlzeit; serviert auf Tellern aus



Weimar-Porzellan, versehen in einem frischen Grünton für die Aktion Weimarer Landmahlzeit, die gerade erst gestartet worden ist – auf den Weg gebracht vom Verein Weimarer Land Tourismus.

Petra Hermann, Foodbloggerin aus Weimar und Initiatorin des von der TLZ präsentierten Cooking-Pokals, mischt auch hier mit – als Projektkoordinatorin: Erst war nur an eine Handvoll Beteiligte im Kreisgebiet um Weimar gedacht. Doch dann sprach sich das Vorhaben unter engagierten Wirtsleuten schnell herum, und so kam auch Brauhaus-Inhaber Torsten Montag dazu. Er, der zudem von der Weimarhalle aus seinen renommierten Cateringservice betreibt, ist einer der elf Gastronomen aus dem Weimarer Land, die überlegt haben, was an Regionaltypischem besonders gut auf ihre Speisekarte passt. Bei Montag ist es Rindfleisch mit Heichelheimer Meerrettichklößen, dazu Gemüse in heller Soße, ein wenig Meerrettich darüber gerieben. Dazu wird ein heimisches Bier serviert, das aus einer Kleinstbrauerei wenige Dörfer weiter kommt. „Das gibt es nur bei uns und noch an zwei oder drei anderen Orten direkt an der Ilm“, sagt Montag. Der Quereinsteiger, der nach der Wende die Gastronomie für sich neu entdeckte, sieht in der Landmahlzeit eine weitere Chance, Gäste auf die heimische Küche einzustimmen – und zudem mehr Produkte aus der Region für die Küche zu bekommen. Neben dem Brauhaus ist in Bad Berka auch das Gasthaus Nagel mit dabei. Zudem machen bei der Landmahlzeit mit: das Hotel am Schloss in Apolda, die Schlossgastronomie Auerstedt, das Gasthaus „Zum Guldernen Zopf“ in Blankenhain, „Die Mühle“ auf der Erlebnisinsel in Eberstedt, das Restaurant „Venerius“ in Eckolstädt, das Restaurant Schloss Ettersburg, die Kochschule Holzdorf, das Kräuterhotel „Zur Klostergrötte“ in Nohra sowie Rosines Backwerkstatt in Weimar.

Petra Hermann hat bereits neue Ideen, wie frischer Fisch, Fleisch aus eigener Schlachtung, Gemüse aus eigenem Anbau und Selbstgebrautes aus der Heimat noch besseren Absatz finden kann. Die Beteiligten sind auf einer Internetseite virtuell verbunden – und es werden wohl noch mehr werden, weil das Konzept vom ersten Tag an als Erfolg gelten darf. Im Netz finden sich Infos zu den gastlichen Häusern; und eine Karte erleichtert die Anreise. Wer will, kann sich zudem die Rezepte anschauen und die Gerichte gerne nachkochen.

Wer die elf gastlichen Stätten selbst testen will, findet Details unter [www.weimarer-land-tourismus.de/de/handgemachtes/weimarer-land-mahlzeit](http://www.weimarer-land-tourismus.de/de/handgemachtes/weimarer-land-mahlzeit)

Gerlinde Sommer / 14.07.18, **Foto: Gerlinde Sommer**