

Das Nachrichtenportal für Brandenburg

**MOZ.de**

**Dorfleben**

# Naschen erlaubt: Neues Café in Kremmen



1/2



Noch

15

kostenlose  
Ansichten

Kennen sich seit drei Jahren: Katrin Sprenger und Jan Kühling gehen seit zwei Jahren mit der Idee eines Cafés schwanger. Vor wenigen Wochen haben sie "Kunst & Beeren" eröffnet. Besucher sind immer freitags bis sonntags von 12 bis 20 Uhr willkommen.

© Foto: Marco Winkler

Marco Winkler / / 30.07.2019, 12:01 Uhr

Kremmen (MOZ) **"Kunst und Beeren", so heißt das neue Wiesencafé mit Kunstladen und Beerengarten in Kremmen. Zu bieten haben Katrin Sprenger und Jan Kühling Am Kanal 16 zudem einen ausschweifenden Blick ins Luch.**

Er kommt aus Norddeutschland, sie ist in Berlin-Pankow verwurzelt. Bereiste er als Ingenieur für die Entwicklungshilfe mehr als 50 Länder, arbeitet sie als freie Grafikerin. In ihrem kleinen Kunsthandwerksladen verkauft sie neben ihren Schöpfungen zudem selbst gemachte Chutneys und Fruchtschnäpse.

Einstiges Brachland

Vor elf Jahren hat Jan Kühling das Grundstück am Ruppiner Kanal gekauft. "Ich komme vom Bauernhof, das steckt in meinen Genen", sagt er über das Fleckchen Erde im Luch, das ihn von Anfang an faszinierte. Er brauchte seine Ruhe, restaurierte das Haus, fing mit dem Anbau von Beeren an. "Freunde meinten dann zu mir, du musst hier unbedingt Leute reinlassen und dein Glück teilen."

Katrin Sprenger sah das Potenzial in Kremmen sofort. Seit drei Jahren ist das Ost-West-Paar zusammen. "Das war alles Brachland", sagt sie über die ehemalige Gärtnerei. Sie zeigt auf das kleine Outdoor-Café am Kanal. Seit wenigen Wochen hat es geöffnet. Das Feedback sei motivierend, sagt die 50-Jährige. "Wir wollen mehr und mehr unseren Schwerpunkt nach Kremmen verlagern." Ihr Haus in Pankow will sie behalten. Ganz aufs Land zu ziehen, könne sie sich als Stadtpflanze noch nicht vorstellen. Das Café-Projekt soll ein Jahr anlaufen. "Unsere Lernphase", sagt Jan Kühling (48). Bis die Toiletten 2020 fertig sind, läuft das Projekt als "Straßenausschank".

Wichtig ist dem Paar: Es werden für die Kuchen und Quiche sowie für die selbst gemachten Fruchtweine und Fruchtmarmeladen nur Bio-Produkte verwendet.

ökologischen Prinzipien geführten Garten. Wenn Besucher noch 15 kostenlose Ansichten zusammengewürfelten Stühlen sitzen und Kaffee trinken, bleiben sie am besten stehen. 27 verschiedene Sorten wachsen dort: klassische wie Heidel- und Himbeeren, hinzu kommen

Aronia-, Logan- und Maibeeren. Letztere, auch Honigbeeren genannt, werden als erste reife Strauchbeeren schon im Juni geerntet.

### Schwieriges Beerenjahr

Einfach sei die Beerenernte in diesem Jahr nicht. Die Johannisbeeren haben die Stare verputzt, die Heidelbeeren sind vertrocknet. Der Frost am 3. Mai tat sein übriges. So tragen auch die Apfelbäume kaum Früchte. Das sei eben die Natur. "Wir sind auch kein Selbstpflücker-Betrieb", sagt Jan Kühling. "Naschen ist aber immer erlaubt." Auf dem Areal gibt es Kirschen, Mangold, Blumenkohl, Kohlrabi und weiteres Gemüse.

Perspektivisch sollen ein Kinderbeet und ein Barfußpfad entstehen, Enten und Kaninchen das Areal bevölkern. "Wir wollen so attraktiv werden, dass es ein Ausflugsziel wird", sagt Jan Kühling. Besonders für Familien. "Unsere Erfahrung ist: Wenn Kinder selbst etwas ernten, wie Tomaten oder Gurken, essen sie das Gemüse, das sie zu Hause, zum Leid ihrer Eltern, verschmähen."

## Schlagwörter

**Wiesencafé**

**Jan Kühling**

**Beerengarten**

**Katrin Sprenger**

**Kunstladen**

