

REPORT

Von IRINA SCHRECKER und SABETH STICKFORTH (Fotos)

Tatort-Kommissar Mario Kopper hat seine Verkleidung abgelegt, sich in Andreas Hoppe verwandelt. Andi sieht aus wie ein Rocker: zwei silberne Ringe im rechten Ohr, zwei Armbänder, ein riesiger Silberring am Finger, den ein Freund um einen schwarzen Stein – gefunden an der Küste Spaniens – herumkreiert hat. Nee, der 1,93-Meter-Hühne, der kaum Platz im Sessel findet, sieht nicht aus wie ein Ökofreak. Doch der Schauspieler hat's getan, war ein Jahr lang „Allein unter Gurken“. Und Jacky kann's bezeugen. Wäre er Sherlock Holmes, wäre sie sein getreuer Dr. Watson, dem die Rolle des Chronisten zufällt.

Bunte Karteikarten weisen ihm den Weg

Wir sitzen bei Jacky im 3. Stock eines Altbaus in der Seelingstraße, im Herzen des Charlottenburger Kiezes. Hier nahm das Abenteuer seinen Anfang. Jacqueline Roussety, in Frankfurt geboren, in England aufgewachsen, auf Theaterbühnen zu Hause, landete vor sieben Jahren im Kiez. Die Schauspielerin und Regisseurin breitete vor Andi bunte Karteikarten aus: grüne, gelbe, rote. Sie sollten seinen Wegpflastern, wenn sich die Stadtpflanze ins Landleben stürzt, sich mit regionalen Produkten über Wasser halten will.

Grün steht für die Früchte aus dem eigenen Garten, gelb für Produkte aus Bioläden. Rot ist

Das „Fleckchen“ misst 7000 Quadratmeter, hat ein Häuschen. Alte Obstbäume säumen das Rechteck. Hoppe ist angekommen, erster Wessi in einer gewachsenen Dorfgemeinschaft von Osis. Hier wird er aus Feldsteinen eine 1,50-Meter-Kräuterschnecke anlegen, sich ein rückenfreundliches 1,20 Meter langes Hochbeet mit Mäuseschutz bauen, einen Komposthaufen schichten. Und zuschauen müssen, wie Regen und Sturm die Kräuter zerrupfen und sein Tomatenhäuschen wegfliet. Das Gefühl? „Ganz schrecklich. Im Ernstfall haste denn eben nüscht auf dem Tisch.“

Doch dann sieht er, wie auf dem Hochbeet die Radieschen sprießen – zwei Wochen von der Aussaat bis in den Salat. „Da kam sogar der Nachbar und staunte.“ Drei Zucchini-Pflanzen übernahmen die Kontrolle. „Ein Zucchini-Massaker“, beschreibt er die Brocken, die es auf einen halben Meter brachten. Seine Lieblingstomate wuchs eher klein, das „Harzfeuer“, eine der bekanntesten ostdeutschen Sor-

Ein reger Tauschhandel mit den Dorfbewohnern

ten. Mit den Leuten im Dorf entwickelte sich ein reger Tauschhandel. Für seine rotbäckigen Äpfel bekam er Kartoffeln.

Schließlich die Gurken: 30, 40 Stück! Tatort Gemüsebeet – der abenteuerliche Versuch schien geglückt. Doch war der Herr Kommissar wirklich so allein

Keller lagern Möhren unter trockener Erde. In der Tiefkühltruhe warten Maiskolben. In Fässern gärt Sauerkraut.

Auf dem Land hat der TV-Star Ruhe gefunden. „Wenn Ruhe Klarheit im Kopf meint.“ Ruft der Job, verlässt er seine erdige Insel, pendelt zwischen Berlin und Baden-Baden. Mitten in der

Hühnchen mit Kartoffeln, Äpfeln und Zwiebeln...

Hauptstadt fand der gebürtige Berliner seine andere Dorfgemeinschaft: den Kiez. Vor einem Jahr schlug er in Charlottenburg auf. Jacky öffnete ihm Auge und Tor für die Biowelt.

Ich darf mit auf Einkaufstour fürs Abendbrot. Andi macht Hühnchen mit Kartoffeln, Äpfeln und Zwiebeln im Steintopf. Rosmarin aus Andis Garten findet sich in Jackys Küche. Einen Korb Äpfel hat er im Auto. Auch Zwiebeln, Kartoffeln kommen vom Lande. Da kann man sich die vier Hähnchenschlegel vom Neuland-Fleischer Frank Bauermeister leisten: 16,82 Euro für 1305 Gramm. Ein Sauerteigbrot bekommen wir für 3,20 Euro das Kilo im „Brotgarten“. In Berlins ältester Biobackstube wird in zwei riesigen Steinmühlen das Korn gemahlen. Aus dem Eiscafé „Fedora“ holen wir die Krönung des Mahls: Pfirsicheis mit persischer Bergminze (1,20 Euro/Kugel). Die Kräuter darin stammen von Berlins Kräuterpapst Dr. Moshiri und machen das Naschen gleich gesünder.

Schauspielstar Andreas Hoppe



Die rotbäckigen Äpfel stammen aus Hoppes Garten; er holte sie mit dem Apfelpflücker seines Großvaters vom Baum.

Genüsslich schnuppert Andi am Rosmarin aus dem Kräuterbeet.

Allein unter

Tatort Gemüsebeet: Kommissar Mario Kopper wollte sich mal nur von einheimischen Produkten ernähren

schlecht – die Giftliste. Da steht Kaffee drauf. Auf den kann Andi nicht verzichten, was ihm die zierliche Jacky mit nachsichtigem Lächeln verzeiht. Flugs reicht sie uns eine große Tasse dampfenden Kaffees (nicht regional) mit viel Milch (regional, aus dem Brandenburgischen), dazu Schokostückchen aus dem „Lylla-Biomarkt“ um die Ecke. Kichernd erzählen sie von Andis Verwandlung in den Biobauern Hoppe, der in moosgrüner Cordhose, rot-blau kariertem Hemd und Gummistiefeln über sein Fleckchen Erde im Mecklenburgischen stapft.

unter Gurken? Andi grient Jacky an, die grient zurück. Irgendwie ist der lustige Gurkensatz zu einem Codewort geworden. Wie Verschwörer sehen die aus.

Allein war er nicht. Er traf die „Landfrauen“, die ihm zwei Rezepte unter den Tür durchsteck-

Rezepte von Landfrauen, Milch von Kuh Johanna

ten. Nun konnte er seine geliebten Gewürzgurken ohne Zusatzstoffe und schlechtem Gewissen vertilgen. Am Ende ließ ihn sogar Johanna ran, die Milchkuh von seinem Freund Günther. Im

Hoppe hat fünf Kilo verloren und rührt keinen Hamburger mehr an. Das Überraschendste am Experiment? „Es war einfacher als gedacht – wenn der Blickerstmal geschärft ist.“

Am Eingang zum Hoppe-Land steht ein kleiner Baum mit unscheinbaren Früchten. Irgendwann nahm er Notiz von ihm, biss in den schrumpeligen, gelben Apfel. Er schmeckte honigsüß.

► Andi und Jacky lesen am 5. November ab 20 Uhr in der „Backfabrik“, Saarbrücker Str. 36a, aus „Allein unter Gurken“ (Pendo Verlag; 16,95 Euro). Eintritt: 8 Euro



Die Schauspieler Andreas Hoppe und Jacqueline Roussety beim Einkaufen fürs Abendmahl.

Info

Wo Andi und Jacky öko-fündig wurden

- ▶ Brotgarten
Seelingstr. 30, 14059 Berlin
Tel. 030/322 88 80,
www.brotgarten.de
- ▶ Lylla-Biomarkt
Neufertstr. 13, 14059 Berlin
Tel. 030/321 63 99,
www.lylla-biomarkt.de
- ▶ Fleischerei Frank
Bauermeister
Dankelmannstr. 11,
14059 Berlin
Tel. 030/321 67 42,
Frank.bauermeister@
neuland-bauermeister.de
- ▶ Rango Bu
Das Haus der Erlesenen
Persischen Kunst
Kräuter Kunst Kultur
Dr. Ali Moshiri
Christstr. 29 A, 14059 Berlin
Tel. 030/322 66 36
- ▶ Eiscafé Fedora
Recep Agtas
Nehringstr. 23, 14059 Berlin

Gurken



Das duftende Sauerteigbrot kaufen Andreas und Jacqueline im „Brotgarten“, Berlins ältestem Biobäcker. Schon 1892 gab es im Gebäude eine Backstube.



Sabine Lipkes-Schulz vom Fleischer Bauermeister wiegt die Hühnerschenkel.

Das Eis vom Café „Fedora“ enthält köstliche Kräuter von Dr. Moshiri.

