

Pesto à la Jahnsfelde

Ehemalige Berliner stellen im Dorf an der B1 im Einklang mit der Natur vegetarische Feinkost her

Von MARCO MARSCHALL

Jahnsfelde (MOZ) Um handgemachtes Pesto unter die Nudeln zu mischen, muss niemand nach Italien fahren. Demächst reicht ein Abstecher nach Jahnsfelde. Dort bauen zwei Feinschmecker gerade einen Gutshof zur Manufaktur mit hauseigenen Kräutergarten um.

Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Olivenöl und Parmesan – das sind die Grundzutaten für ein traditionelles italienisches Pesto. Die Variationen im Kühlschrank von Sven Zyschka und Cord Gonsiorek klingen da schon etwas ausgefallener: Karotte und Ingwer, Salbei und Macadamia oder Zitronenmelissen-Pesto – die Palette ist breit und variiert nach Jahreszeiten. „Im Winter zum Beispiel arbeiten wir viel mit Walnüssen und getrockneten Tomaten“, erzählt Sven Zyschka. Der 36-jährige gelernte Küchenmeister hat 2008 in Berlin auf dem Wochenmarkt am Boxhagener Platz mit dem Verkauf von selbstgemachtem Pesto angefangen. Der 35-jährige Cord Gonsiorek war damals noch unregelmäßig dabei und ist heute Zyschkas Geschäftspartner. Auf dem Markt in Berlin verkaufen die beiden noch immer und beliefern auch einen Laden mit Biostro in Friedrichshain. Die Kräuter hatte Sven Zyschka anfangs in einem Garten bei Bernau angebaut. Zubereitet wurde alles in einer angemieteten Küche in der Hauptstadt.

Nun kommen die kleinen Gläser mit Pesto, Chutney oder Sirup aus Jahnsfelde. Dort haben sich die beiden Ex-Berliner in der Straße Am Gutshof eingekauft, wo vorher der Pferdehof und eine Gaststätte betrieben



Ab ins Beet: Cord Gonsiorek (l.) und Sven Zyschka hocken zwischen Thymian und Salbei im hauseigenen Kräutergarten. Dort wachsen unter anderem die Zutaten für ihre Pesto-Kreationen. Was sie nicht selbst anbauen, z.B. Nüsse und Tomaten, kaufen sie beim ausgewählten Fachhändler. Fotos (2): MOZ/Marco Marschall

würden. Noch stecken sie in den Umbauarbeiten. Den Gastraum wollen sie in seinem Urzustand wiederherstellen. Den ehemaligen Stall haben sie schon renoviert. Dort befindet sich künftig der Hofladen. Fünf Gästezimmer sollen Übernachtungsmöglichkeiten bieten. Eine Küche haben die Jung-Unternehmer und im Kräutergarten wachsen Thymian, Salbei, Schokoladenminze, Rosmarin und mehr.

Im Herbst 2013 haben sie sich das Grundstück im Dorf an der B1 angesehen, im Januar vor einem Jahr zugeschlagen. Das sei

immer schon die Idee gewesen: auf einem Hof in der Natur zu leben, an den dann auch die Produktion ihrer Waren angeschlossen ist. Alles im „Einklang“ – so auch der Name der Marke, die mittlerweile gut laufe. Großteil davon hat das Pesto. „Wir wollen nichts forcieren. Das ganze soll organisch wachsen“, sagt Sven Zyschka. „Der Manufakturcharakter soll beibehalten und weiterhin alles von Hand abgefüllt werden“, beschreibt Cord Gonsiorek. Das sei es schließlich, was ihre Kunden daran schätzen.

Im Verborgenen wollen die beiden deshalb nicht bleiben. In Verbindung mit dem Dorffest, wo sie mit einem Stand vertreten sein werden, laden sie am 5. Juli zum Sommerfest mit Live-Musik und Unterhaltung für Kinder auf ihren Hof ein. „Wer möchte, kann an einer Führung durch den Garten teilnehmen.“ Ab dem Juli soll es die Einklang-Produkte dann auch offiziell im Hofladen zu kaufen geben. Im Hofladen des Nachbarortes Trebnitz und im Kunstspeicher Friedersdorf werden Kunden schon jetzt fündig.



Von Kürbiskern-Pesto bis Tannenspitzen-Sirup: Mehr zu den Produkten im Regal des künftigen Hofladens in Jahnsfelde können Besucher des Sommerfestes am 5. Juli erfahren.