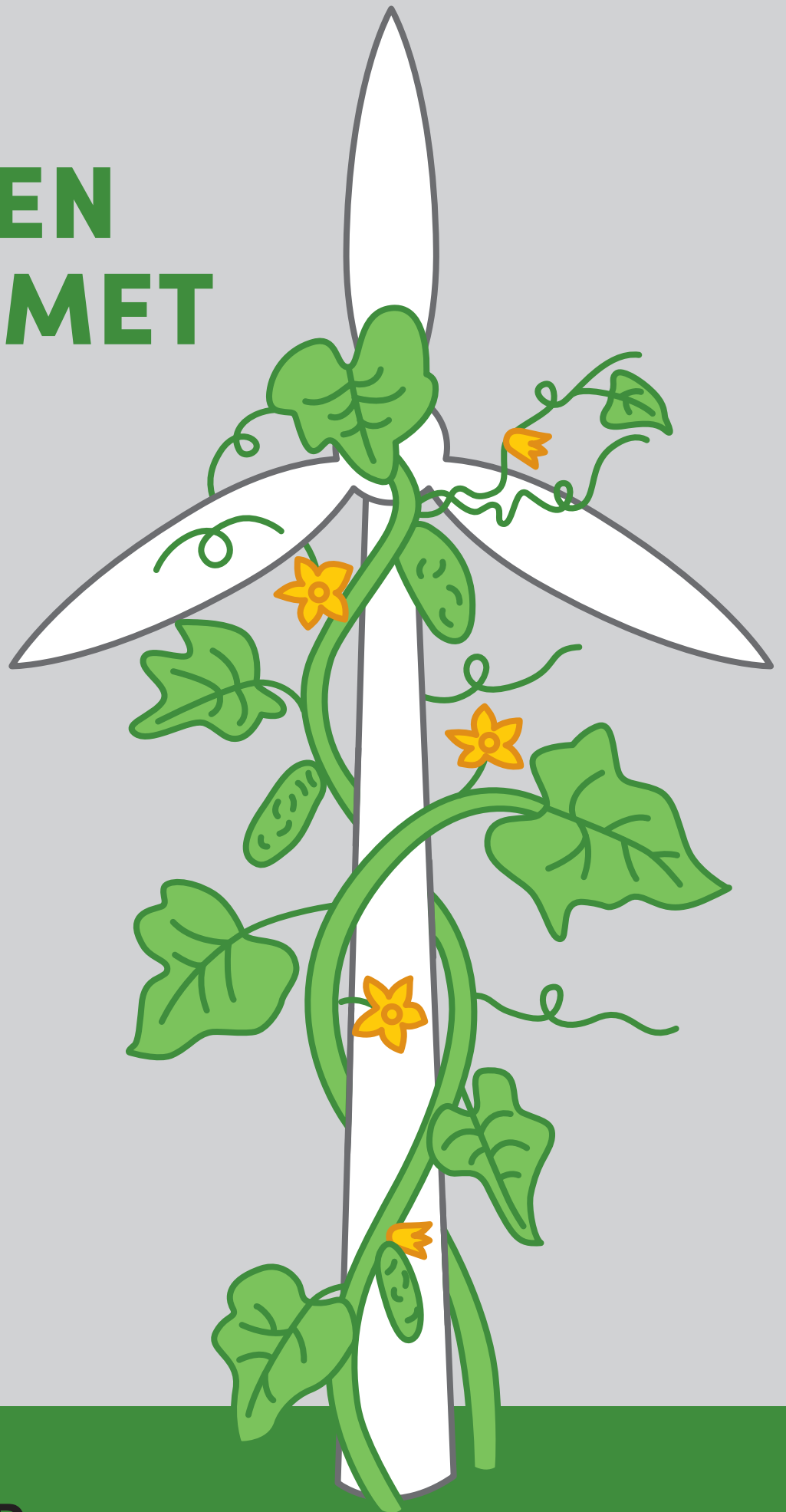


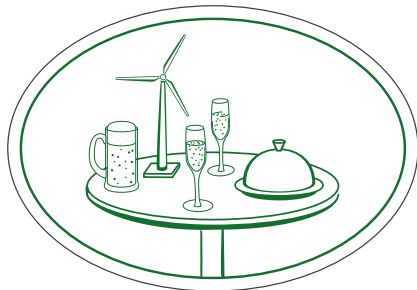
DER GURKEN GOURMET





GO WEST FRANKREICH

14. Mai 2024 in Hannover



SPREEWINDRUNDE

14. Mai 2024 in Hannover



SPREEWIND GOLF CUP

14. Mai 2024 in Hannover



WINDRECHT UPDATE

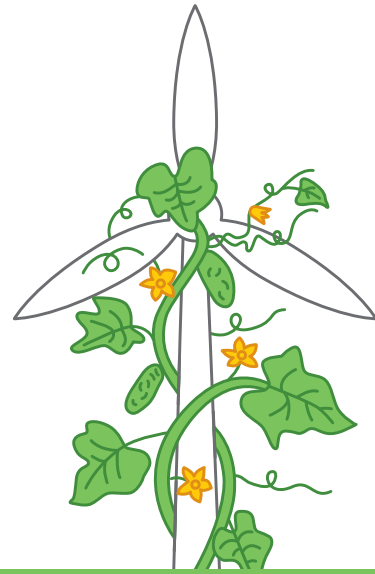
15. und 16. Mai 2024 in Hannover



32. WINDENERGIETAGE

5.–7. November 2024 in Linstow

DER GURKEN GOURMET



REZEPTE

4 GURKEN SUSHI

5 GURKEN-RACLETTE

6 SCHWEIZER WURSTSALAT

8 GURKINGER UND CUCUBERRY

10 KARTOFFELSALAT

12 EMPANADAS – SPANIEN MEETS SPREEWALD

14 SPREE-NUDELSALAT

16 SCHMORGURKE

17 KOTZGURKEN

18 FJORDFORELLE

19 GURKEN-COMTÉ-TAPENADE

20 HAMBURGER

21 PIZZA MIT SPREEWINDGURKEN

22 LABSKAUS

23 AUF WACHOLDER GERÄUCHERTE BETE

24 BOSTON-GURKA

25 GIN TONIC

26 ECHTER FALSCHER HASE

Kennen Sie ein schönes Rezept mit unserer Spreewindgurke? Und möchten eine Anzeige schalten?

Melden Sie sich bei Veronique Seitz, sie weiß mehr:

Mobil: +49 1525 / 398 65 94 • **E-Mail:** veronique.seitz@spreewind.de




GURKEN SUSHI

SPREEWALDGURKE AUF JAPANISCH

Rezept von Véronique Seitz und Markus Friederichs

ZUTATEN

für 4 Personen

- 400 g Sushireis
- 2 x Spreewaldgurke 
- 1 x Paprika
- 1 x Avocado
- 100 g Lachs
- 2 EL Sesam (schwarz/weiß)
- 2 EL Wasabipaste
- 6 Stk. Noriblätter
- 1 TL Zucker
- 4 EL Reissessig
- 1 TL Salz
- 500 ml Wasser für dem Topf

MATERIAL

- 1 x Sushimatte (Bambusmatte zum Einrollen)
- Frischhaltefolie

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: mittel

1. Das A und O bei Sushi ist der Reis. Damit dieser gut gelingt, den Reis vor dem Kochen 3–4 x gründlich in einem Sieb waschen, bis das Wasser klar ist.
2. Anschließend den Reis für etwa 20–30 Minuten in 500 ml Wasser ziehen lassen. Das Verhältnis zwischen Reis und Wasser beträgt etwa 1:1,2. Danach den Reis mit geschlossenem Deckel aufkochen und für 18 Minuten auf kleinster Stufe köcheln lassen. Den Kochtopf vom Herd nehmen und für weitere 8 Minuten mit geschlossenem Deckel ruhen lassen.
3. Nun den Reissessig, Zucker und Salz dem Reis untermengen. Dafür den Reis mit einer Gabel etwas auflockern. Den noch heißen Reis mit einem Küchentuch abdecken und auskühlen lassen.
4. Während der Reis abkühlt, die Gurke, Paprika, Avocado und den Lachs waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden.
5. Jetzt die Noriblätter zurechtschneiden und die Bambusmatte mit Frischhaltefolie einwickeln.
6. Für Hosomaki das Noriblatt auf die Bambusmatte legen, den Reis mit den Fingern auf das Noriblatt geben, nach Belieben ein wenig Wasabi auf den Reis streichen, die Gurkenstreifen auflegen und danach mit Hilfe der Bambusmatte einrollen. Die Hosomaki-Rolle mit einem scharfen Messer in ca. 2–3 cm lange Rollen schneiden.
7. Für ein Uramaki (= umgekehrte Hosomaki) das Noriblatt auf die Bambusmatte legen, den Reis auftragen und reichlich Sesam auftragen, das Noriblatt umdrehen, mit Wasabi bestreichen, mit den Zutaten nach Belieben belegen und eingerollt in 2–3 cm große Stücke schneiden.

WIE BIN ICH ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?

Veronique Seitz:

In 2016 begegnete ich auf der WindEnergy in Hamburg einem großen Stelzenläufer mit seiner reizenden, weiblichen Begleitung, die sich mir in den Weg stellten und sagten: diese Gurke ist deine Eintrittskarte zu den Windenergietagen in Potsdam.

Markus Friederichs:

2007 durfte ich das erste Mal bei den Windenergietagen dabei sein, damals passenderweise als verrückter Koch. Die legendäre Gurke hat sich dann irgendwann dazu gesellt und ist über die Jahre irgendwie zum Kult geworden.




GURKEN- RACLETTE

SPREEWALDGURKE MIT DEM CHARME DER SCHWEIZER BERGE

Rezept von Peter Schwer

ZUTATEN

Für 4 Personen

- Gute Laune und Zeit
- 1 kg Pellkartoffeln
- 800g Raclettekäse (gibt es mittlerweile in versch. Variationen: mild, rezent, mit Pfeffer, Trüffeln etc.)
- Silberzwiebeln
- Essigurken (Spreewaldgurken) 
- Gewürze (Paprika, Pfeffer, Curry)

MATERIAL

- Racletteofen
Was, wenn kein Gerät zur Hand ist? Eventuell beim Nachbarn fragen.

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: einfach

1. Zuerst setzt man die Pellkartoffeln auf das Feuer.
2. Der Raclettekäse wird in Scheiben geschnitten, die gerade so in die kleinen Pfännchen vom Racletteofen passen.
3. Der Racletteofen wird auf dem Tisch platziert und angeschmissen.
4. Bis die Pellkartoffeln bereit sind und der Ofen heiß, bleibt Zeit, um weitere leckere Zutaten auf dem Tisch zu platzieren. Gewürze und Essigfrüchte.
5. Nun geht es los: Käse – und wer mag weitere Ingredienzen „on top“ – in die Pfännchen und ab in den Racletteofen. So bald der Käse schön weich ist, wird er in den Teller neben oder über die (kleingeschnittenen) Kartoffeln geleert. Nach Belieben würzen und schon ist der Gaumenschmaus bereit. Schon vorbei? Nein, ab zur nächsten Runde!
6. Der Experimentierfreudigkeit sind keine Grenzen gesetzt, warum nicht einmal versuchen mit: weiteren Gewürzen, Kräuterquark für die Kartoffeln, geschnittenen Zwiebeln, Bananenscheiben, Ananasstückchen, Speckwürfeln, Gemüsebeilage, Jalapeños. Früher ein Frevel, heute werden auch andere Käsesorten ausprobiert: Bergkäse, Gouda, Cheddar, Tilsiter etc.
7. Als Getränk dazu passt Weißwein und auch Wasser oder Tee. Stark gekühlte Getränke eher nicht.

WIE BIN ICH ZUR SPREEWIND- GURKE GEKOMMEN?

Nun ja, wie kommt man als Schweizer zur Spreewaldgurke? Es war wohl 2003 oder 2004, als ich für ein Windprojektierer in Berlin arbeitete und von meinen Bürokollegen mitgenommen wurde zu den Spreewindtagen. Damals als „Außerbrandenburger“ noch der Exot mit originellem Deutschakzent, wurde ich rasch bekannt mit Harald, seinem Team und der Superveranstaltung.




SCHWEIZER WURSTSALAT

MIT SPREEWALD-GURKE

Rezept von Martina Neff und Uli Möller

ZUTATEN

für 2 Personen

- 200 g Lyoner oder Schinkenwurst
- 150 g Emmentaler
- 1 rote Zwiebel oder 2 Schalotten
- 1 Spreewald-Gurken mit Sud 
- kompletter Gurkensud aus der Spreewald-Dose (ohne Senfkörner etc.)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL/EL Senf
- 3 EL Öl
- Petersilie und/oder Schnittlauch
- evtl. Radieschen, rote
- Paprika oder Chilischote!

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: einfach

1. Wurstscheiben halbieren und in feine Streifen schneiden. Käse ebenfalls in Streifen schneiden.
2. Rote Zwiebel in hauchdünne Ringe, Gurke in Streifen schneiden oder würfeln.
3. Den Gurkensud aus der Spreewald-Dose, Salz, Pfeffer, Öl und Senf in einer Schüssel gut verrühren. Die Zwiebelringe ins Dressing geben und vorab etwas ziehen lassen. Petersilie waschen und hacken. Schnittlauch in Ringe schneiden.
4. Die Zwiebel „Musik“ danach mit Wurst, Käse, Gurken und Petersilie gründlich vermischen. Wichtig ist, dass die Käsescheiben nicht zusammenkleben, sondern sich einzeln mit dem Dressing verbinden.
5. Etwas ziehen lassen. Mit Schnittlauch bestreuen und mit Bauernbrot oder Brezeln servieren. Guten Appetit!

Varianten:

Wer mag, kann noch klein geschnittene Radieschen oder in Streifen geschnittene rote Paprika dazugeben. Wer es scharf mag, fügt einige dünn geschnittene Streifen einer Chilischote hinzu.

Spreewind-Gurke auf Reisen!

Das Rezept kann in „abgespeckter“ Form auch mit wenigen Zutaten zubereitet werden. Als der Beginn unseres Urlaubs auf La Palma im Ferienhaus auf einen Feiertag fiel, wussten wir nicht, ob dort die Geschäfte bei Ankunft noch offen hatten. Im Koffer hatten wir die Spreewind-Gurke, Wurst, Käse, eine Zwiebel und etwas Brot. Und schon hatten wir ein perfektes erstes Abendessen!

WIE SIND WIR ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?

Martina Neff: „Meine erste Teilnahme am Windenergietag war bereits im Jahr 2000 in Brand mit anschließender Besichtigung des Zeppelins (heute Tropical Island). Dank Harald Düring durfte ich als Gast dabei sein. Es war damals schon ein toller Tag mit interessanten Leuten und beeindruckender Besichtigung. Obwohl der Spreewald ganz in der Nähe war, kam die Spreewald-Gurke erst später dazu – sie schmeckt seitdem aber auch immer wieder gut!“

Uli: „Genauso, wie die Spreewald-Gurke, bin auch ich erst später aus der Stadt- und Regionalplanung zur Windenergie gekommen. Durch die Windenergietage konnte ich viele neue Kontakte knüpfen und habe auch viele Freunde hinzugewonnen! Meine erste Spreewald-Gurke hat mir dann Harald Düring persönlich überreicht. Schon das Öffnen der Dose war ein Erlebnis!“



**5%
Rabatt***
Code: LIN-5
nur online buchbar



VAN DER VALK
HOTELS & RESTAURANTS

Urlaub in Mecklenburg-Vorpommern

Van der Valk Resort Linstow

Großzügige Ferienhäuser (40-120 m²) für 2 bis 8 Personen
tropisches Erlebnisbad · Spa-Bereich mit Saunagarten
Restaurants · Bowlingcenter · Minigolf · Spielplatz
Reitanlage · Angelanlage · Fußballfeld · Badesee (1 km)

Van der Valk Naturresort Drewitz

Ferienhäuser direkt am See mit Kamin (45-95 m²) für
2 bis 6 Personen · Restaurant THE VIEW mit Seeterrasse
Schwimmbad · SPA-Bereich mit Sauna · Fassauna ·
Boots- und Fahrradverleih · Angeln auf dem See · Tennis-
platz · Trimm-Dich-Pfad

Van der Valk Golfhotel Serrahn

Hotel direkt am Golfplatz und See
27 moderne Zimmer und großzügige Suiten
Restaurant MARTINUS mit gehobener Küche · Wintergarten
große Sonnenterrasse · 18-Loch-Golfplatz · Fahrradverleih
Badestrand (500 m)

www.vandervalk.de/aktionen

* gilt nicht für die Spreewindtage

☎ 038457 70 Van der Valk Resort Linstow GmbH · Krakower Chaussee 1 · 18292 Linstow






GURKINGER UND CUCUBERRY

Rezepte von
Marlene Kabus & Sandra Hacker

ZUTATEN

- 1 Spreewaldgurke 
- Rohrzucker
- Crushed Ice
- Gin
- Ginger Ale

ZUBEREITUNG COCKTAIL GURKINGER

1. Spreewaldgurke halbieren, eine Hälfte in kleine Würfel schneiden und in das Glas geben
2. einen Esslöffel Rohrzucker hinzugeben
3. Gurkenwürfel und Rohrzucker leicht mit einem Mörser stampfen
4. das Glas zur Hälfte mit Crushed Ice füllen
5. 6 cl Gin hinzufügen
6. 4 cl Ginger Ale hinzufügen
7. alles gut mit einem Löffel umrühren
8. das Glas mit Crushed Ice auffüllen


ZUBEREITUNG DEKORATION

9. von der anderen halbierten Gurke 3 dünne Scheiben abschreiben und zur Dekoration auf das Glas legen

ZUBEREITUNG SNACK

10. die restliche Gurke in mundgroße Würfel schneiden, in ein Dessertglas füllen und ein Spritzer Gurkenwasser dazugeben

ZUTATEN

- 1 Spreewaldgurke 
- Rohrzucker
- Crushed Ice
- Vodka
- Cranberrysaft
- Limonensirup

ZUBEREITUNG COCKTAIL CUCBERRY

1. Spreewaldgurke halbieren, eine Hälfte in kleine Würfel schneiden und in das Glas geben
2. einen Esslöffel Rohrzucker hinzugeben
3. Gurkenwürfel und Rohrzucker leicht mit einem Mörser stampfen
4. das Glas zur Hälfte mit Crushed Ice füllen
5. 6 cl Vodka hinzufügen
6. 4 cl Cranberrysaft hinzufügen
7. 1 Spritzer Limonensirup
8. alles gut mit einem Löffel umrühren
9. das Glas mit Crushed Ice auffüllen

ZUBEREITUNG DEKORATION

10. von der anderen halbierten Gurke 2 dünne Scheiben abschreiben und zur Dekoration auf das Glas legen und eine dicker Scheibe abschneiden um diese auf dem Glasrand zu drapieren

ZUBEREITUNG SNACK

11. die restliche Gurke in mundgroße Würfel schneiden, in ein Dessertglas füllen und ein Spritzer Gurkenwasser dazugeben

WIE SIND WIR ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?

Marlene Kabus

2018 auf den Windenergietagen in Linstow – die Gurken haben sich in mein Lächeln verliebt und ich mich in sie.

Sandra Hacker

2015 und 2018 auf den Windenergietagen in Linstow – die Gurken waren einfach überall und ich konnte nicht mehr ohne sie.






KARTOFFEL- SALAT

SPREEWALDGURKE NACH BAYRISCHER ART

Rezept von Nadine Scherer

ZUTATEN

für 4–5 Personen

- 1 kg Kartoffeln
- 1–2 Spreewaldgurken 
- 2 Zwiebeln
- 60 ml Olivenöl
- 30 ml Weißweinessig mild
- 400 ml Gemüsebrühe
- 2 EL grober Senf mittelscharf
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Kümmel
- Salz nach Bedarf
- Pfeffer nach Bedarf
- Wildkräutergewürz nach Bedarf
- 150 g Schinkenwürfel
- 1 Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: einfach

1. Ungeschälte Kartoffeln mit Kümmel und 2 Prisen Salz in einem Topf mit Wasser 25–30 Minuten garen.
2. Inzwischen die Zwiebeln klein schneiden, in Olivenöl anbraten und dann mit Essig, restlichem Olivenöl und Gemüsebrühe ablöschen. Senf, Lorbeerblätter und etwas Salz, Pfeffer sowie Wildkräutergewürz zugeben und auf kleiner Stufe köcheln lassen.
3. Kartoffeln nach dem Garen abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Die noch warmen Kartoffelscheiben mit der Brühemischung übergießen und vorsichtig vermengen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
4. Die Spreewaldgurke/n in kleine Würfel schneiden und ebenfalls untermischen. Je nach Geschmack auch etwas von der Flüssigkeit der Spreewaldgurke hinzugeben.
5. Schinkenwürfel in einer Pfanne braten bis sie schön knusprig sind.
6. Schinkenwürfel mit dem Kartoffelsalat vermengen, Lorbeerblätter entfernen, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den Kartoffelsalat damit garnieren. Der Kartoffelsalat schmeckt warm und kalt.

WIE BIN ICH ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?



Zur Spreewaldgurke bin ich ganz klassisch während meines ersten Besuchs der Windenergietage 2016 in Potsdam gekommen. Seitdem hat sie für mich ein Alleinstellungsmerkmal - genauso wie die Windenergietage! Die Spreewaldgurke regt zur Kreativität an und es macht Freude sich beim gemeinsamen Verspeisen auszutauschen. Damit passt sie hervorragend zu den „Spreewindtagen“ und dem einzigartigen Veranstaltungs-Team!



Berechnung der Wirtschaftlichkeit von Windenergieanlagen

Übersichtlich. Anwenderfreundlich. Flexibel. Schnell.

www.nawiprognose.de

Planst Du aktuell ein Projekt und wünschst Dir Unterstützung bei Design und Programmierung?

Wir gestalten und programmieren:

- individuelle WordPress-Webseiten
- Firmen-Erscheinungsbilder (Corporate Design)
- Printprodukte wie Flyer, Broschüren, Infomaterialien, Schulungsunterlagen, ...

Beispiele findest Du auf unserer Webseite www.goyippi.net

Melde Dich gern bei uns für ein unverbindliches Kennenlerngespräch.

Kati Meden & Christian Roth

info@goyippi.net • Telefon: 030 / 40 04 51 05



goyippi design

VOLL VERGURKTE INDIVIDUELLE VEGETARISCHE/VEGANE

EMPANADAS – SPANIEN MEETS SPREEWALD

Rezept von Christoph Heilmann

MATERIAL

- Messbecher, Teigschüssel mit Abdeckung, diverse Töpfe + Pfannen, 2 Ofenbleche
- 2–3 große Holzbretter, Messer
- Lauter Schälchen und Gabeln und Löffel

ZUTATEN

FÜR 5–7 KLEINE UND GROSSE PERSONEN = HELFER

Für den Teig (Schmeckt auch als Brötchen):

- 1 Hefewürfel
- 320 ml Milch (oder Hafermilch?)
- 1 EL Zucker
- 700–900g Vollkornmehl Type 550 oder frisch gemahlen (auch fürs Teigausrollen)
- 150g weiche Butter oder Olivenöl
- 1 Ei (vegan: weglassen)
- 1–2 Prisen Salz nach Geschmack
- 1–2 Eiweiß (veganer Ersatz unklar)
- 1–2 Eigelb (veganer Ersatz unklar) vermischt mit 2–3 EL Wasser
- Olivenöl für die Bleche

ZUBEREITUNG

1. Hefe-Vorteig:

Hefe + Zucker in zimmerwarmer Milch auflösen, 1 Tasse Mehl dazu, mit Gabel durchquirlen, warm stellen. Ca 15–20 min bis Hefe gut arbeitet.

2. Gemüse kochen falls gewünscht

Zu kochendes Gemüse putzen, in kleine Stücke schneiden und gemäß der Vorlieben/ Abneigungen der (kleinen) Esser separat in diversen Töpfen kochen, dass jeder sich später seinen Mix zusammen stellen kann.

3. Teig weiter verarbeiten

Vorteig in Teigschüssel geben, Butter/Öl, mehr Mehl und Salz unterarbeiten, mit der Hand durchkneten, so viel Mehl schrittweise dazu geben bis der Teig nicht mehr klebt, sich von Schüssel + Hand selbst löst und 1 Kugel ist. Teig zum Ruhen abdecken (sicher >45 min)

4. Spreewaldgurke, diverses Gemüse + Tofu vorbereiten

Spreewaldgurken, Zwiebel, Paprika&Jalapenos und Tofu, sowie ggf. anderes Pfannengemüse klein in Würfel oder Stückchen schneiden und in separate Schüsseln tun.

Aufpassen, dass die Spreewaldgurken nicht auf einmal schon jetzt alle sind!

5. Saucen-Pfanne machen

Olivenöl erhitzen, Zwiebel anbraten, dann Paprika+Jalapenos dazu, weiter etwas anbraten, dann mit Deckel fertig dünsten lassen ein paar Minuten

6. Währenddessen Gemüse-Pfanne machen

Falls Pfannengemüse gewünscht ist, das anbraten + mit Deckel fertig dünsten lassen, ggf. Kräuter dazu

7. Währenddessen Tofu braten

Saucen-Pfannen-Inhalt in eine Schüssel umfüllen, Olivenöl in Pfanne geben, erhitzen, Tofu nach Geschmack anbraten/dünsten usw. nach Wunsch mit Sojasauce ablöschen und weiter fertig braten

8. Sauce machen

Saucen-Pfannen-Inhalt mit Crème Fraiche, Tomatenmark mischen, nach Geschmack auch Petersilie, andere Gewürze&Kräuter. Falls sehr flüssig, Paniermehl untermischen

Für die voll vergurkte individuelle Füllung:

- Mindestens 2 x 100g Haralds Spreewaldgurke
- Ca. 500–1000g gekochtes oder in der Pfanne gebratenes Gemüse nach Geschmack der Esser; z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Rote Beete Gemüse, Zucchini, Aubergine
- Olivenöl
- 2 Zwiebeln, optional Knoblauch
- 2 Paprika
- 1,5 Jalapeno (falls gewünscht)
- 400g Tofu, Sojasauce falls gewünscht
- 1 Tasse Tomatenmark
- 200g Crème Fraiche oder vegan
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Erbsen (+ Möhren)
- Kräuter, 2 EL Petersilie, oder entsteinte Oliven nach Wahl
- Pfeffer+Salz, Leinöl, Merrettich, Wasabi, Ingwer
- Ggf. Paniermehl
- Individuelle Kennzeichen, ggf. Lebensmittelfarbe

9. Weitere Zutaten in separate Schalen füllen

Spreewaldgurkenstücke (falls noch existent), Dosengemüse, Oliven, usw. in separate Schalen geben, jeweils Auftu-Löffel/-gabeln rein. Eiweiß in 1 Schale, Eigelb&Wasser in 1 separaten Schale mit Gabel gut verrühren

10. Ofen + Bleche + Arbeitsfläche vorbereiten

Ofen auf Umluft 175°C anschalten, vorheizen. Backbleche einölen
Alle Schüsseln auf den Tisch stellen, 2 große Holzbretter (oder den Rest vom Tisch) einmehlen, so dass mehrere Individuen zeitgleich an ihren Empanadas rum-gurken können.

11. Voll Vergurkte Empanadas individuell gestalten

Teig mit bemehlten Händen nochmal durchkneten. Jeweils ca. Ei-große Kugeln vom Teig abmachen, platt drücken, bemehlen, mit Teigrolle ca. 3 mm flach rollen, dabei mehrfach wenden (Durchmesser ca. 10 cm oder unter-tassen-groß).

Teigscheiben-Kante mit Eiweiß bestreichen. Die Mitte mit ca. 1–1,5 EL Zutaten voll vergurkt individuell belegen. Zu einem Halbmond zusammen klappen. Rand mit Gabel zusammen drücken. Mit Eigelb-Wasser bestreichen. Voll individuell kennzeichnen, damit jeder seins wiederfindet (Olive, Maiskorn, Lebensmittelfarben-Klecks, oder was auch immer)
Ca. 10 Stück passen auf 1 Blech

12. Backen

Sobald 1 Blech voll ist, das 2. Schiene von unten in den Ofen schieben, ca. 15–25 min backen bis sie schön goldbraun sind, ebenso 2., ggf. 3. Blech

13. Aufräumen, Tisch decken und genießen

Schüsseln mit den Resten (Manno, Spreewaldgurken-Stückchen sind spätestens schon jetzt alle weg gesnackt...) auf den Esstisch stellen, ggf. noch Salatblätter dazu oder andere Saucen, Spreewald-Meerrettich, Spreewald-Leinöl, etc. was den individuellen Genuss noch vergurkt-glücklicher macht.

Getränke nach Wahl, z.B. Gurkenwasser, Maiswasser, Spreewasser, Havelwasser, ...

Empanadas schmecken auch später kalt oder wieder im Ofen (oder von der Sonne) aufgewärmt.



WIE BIN ICH ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?

Icke und Harald sind Ur-Berliner und kennen uns seit der Kindheit in Berlin-Frohnau, abseits der Großstadt: 3 Seiten Mauer und 1 Seite Wald. Wo wir unseren Spaß mit Rodeln, Fußball & mehr in der Pilz-Grünanlage hatten – und uns trotzdem aus den Augen verloren. Icke bin ja auch erst in den Wedding und 1990 gleich nach Noch-Ost-Berlin rüber. Trotz Berliner Windenergie-Leidenschaft seit 2000, bin ich erst wieder bei den Windenergietagen 2013 in Rheinsberg auf Harald und die mit vollen Händen verteilten Spreewaldgurken gestoßen. Und fiebere seitdem jedes Jahr darauf hin, ein Forum auf den Windenergietagen zu leiten, als meinen Beitrag zur dort gelebten Menschlichkeit der Windenergie-Familie. Die so was Großes leistet für die lebens-werte Zukunft meiner Kinder und der späteren Generationen. Danke Harald!

Christoph Heilmann, Green Wind Engineering GmbH, Berlin




ENERCITY ERNEUERBARE SPREE- NUDEL- SALAT

(VEGAN)

Rezept von Laura Pape

ZUTATEN

für ca. 3 Personen

- 300g Spiralnudeln
- 200g Dose Erbsen (extra fein)
- 370 ml Glas Spreewald Gurken 
- 1 vegane „Fleisch“-Wurst (180 g, z.B. von Green Legend)
- 250 ml vegane Salatmayonnaise (z.B. von Edeka Bio)
- Gewürze: Paprika edelsüß, bunter Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: einfach

1. Nudeln kochen.
2. Erbsen abgießen und in eine große Schüssel füllen.
3. Gurken und „Fleisch“-Wurst in Würfel schneiden und dazu geben.
4. Nudeln nur leicht abgießen und ebenfalls in die Schüssel geben.
5. Salatmayonnaise unterrühren.
6. Großzügig mit Paprikapulver würzen und mit Pfeffer abschmecken.

Optional: Wer es etwas schärfer mag, gibt noch Cayenne Pfeffer dazu.

Guten Appetit!

WIE BIN ICH ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?



An einem schönen Sommerabend in Hannover durfte ich Harald Düring und Markus Friederichs im Rahmen der Windrunde endlich persönlich kennenlernen und habe zum Empfang – wie könnte es auch anders sein? – natürlich eine Spreewindgurke überreicht bekommen. Neugierig habe ich die Dosenöffnung nicht lange auf sich warten lassen und probiert... Mhmm, die perfekte Gurke für einen veganen Nudelsalat!

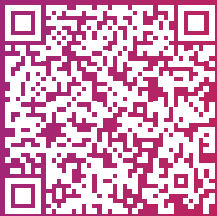
Ich hoffe, unser energicity Erneuerbare-Rezept inspiriert viele Personen, die pflanzliche Küche einmal für sich auszuprobieren und, wann immer es gelingt, nachhaltige Entscheidungen im Alltag zu treffen. Lassen Sie es sich schmecken!

Teampayer (m/w/d) für die Energiewende gesucht!

Gemeinsam gestalten wir
die Energiewelt von morgen!

Jobs in Leer,
Hannover und Berlin

**Jetzt
bewerben!**



enercity-erneuerbare.de

enercity
erneuerbare



Mutuus

www.mutuus.de

Anette Horvath

Seeburger Chaussee 2

Haus 4

14476 Potsdam

✉ a.horvath@mutuus.de

☎ 03 32 01 / 457 50

📞 0177 856 76 26

Tagungs- und Eventvermittlung

Sparen Sie sich aufwendige Recherchen im Internet und widmen Sie sich den wichtigen Dingen in Ihrem Job!

Sie sagen uns, was für Ihre Veranstaltung wichtig ist. Wir finden einen Veranstaltungsort der allen Anforderungen gerecht wird.

- Das richtige Ambiente
- Freie Kapazitäten zum richtigen Zeitpunkt
- Die günstigste Lage
- Die beste Verkehrsanbindung
- Die Tagungsräume mit der benötigten Technik
- Zum passenden Budget

Und das ganze ohne Kosten für Ihr Unternehmen!

Mutuus ist langjähriger Partner der Spreewind GmbH und unterstützt seit Jahren bei der Organisation der Windenergietage!


SCHMOR- GURKE

Rezept von Kathleen Zander



ZUTATEN

für 4 Personen

- 500 g Hackfleisch gemischt
- 2 grüne Gurken
- 200 g Tomaten oder 1 Tomatendose, stückig
- 1 Zwiebel
- Kümmel, Salz, Pfeffer
- 3 Spreewaldgurken 

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: einfach

Das Rezept habe ich von meiner verstorbenen Großmutter noch letztes Jahr erhalten. Sie hat dies immer für uns gekocht, wenn die Gurken- und Tomatenzeit in ihrem Garten dem Verzehr derer überhand genommen hat.

Es lässt sich gut vorbereiten, einfrieren und schmeckt nach dem Auftauen noch genauso gut.

1. Zuerst muss man das Hackfleisch in einem Topf anbraten und die Zwiebel dazugeben.
2. Dann den Rest hinzufügen. Solange schmoren, bis die Konsistenz wie gewünscht ist. Am wichtigsten für den Geschmack ist der Kümmel. Salz und Pfeffer nicht vergessen.
3. Dazu werden Kartoffeln serviert.
4. Und ganz wichtig: Ganz oben muss die Spreewaldgurke dekorativ und schön drapiert werden. Sie sorgt für den ultimativen Geschmack.

WIE BIN ICH ZUR SPREEWIND- GURKE GEKOMMEN?

Harald hat mir in meinem vergangenen Berufsleben oft und viel beigegeben und vieles Unmögliche möglich gemacht. Nun organisieren Martina und ich für ihn in diesem Jahr das allererste Mal das Wasserstoffforum.

Es ist uns eine Ehre, dabei zu sein, und wir freuen uns über den gemeinsamen Austausch. Es bleibt spannend für die Gurke – auch in Zukunft!

AL-PROS

KOTZGURKEN


FÜR EINEN TAG NACH EINER FEIER

Rezept von Tina Kemmerich



ZUTATEN

für 4 Personen

- 8 Spreewindgurken 
- 100 g Thunfisch in Öl
- 1 Tomate gepellt, entsaftet und gewürfelt
- 3 Cornichons fein gewürfelt
- 1 Klecks Mayo
- Salz, Pfeffer

Zur Deko:

- Mayo und Nachobrösel

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: einfach

1. Gurkenspitzen abschneiden, Gurken aushöhlen, Gurken gestreift schälen
2. Nachos zerbröseln
3. Füllung vermengen: Thunfisch, Tomate, Cornichons, Mayo, Pfeffer und Salz vermengen
4. Gurken befüllen und einmal in Bröseln wälzen, Nacho als Verzierung anbringen

Obacht: Der Gurkensaft gekühlt eignet sich wunderbar als Getränk zu den Kotzgurken.

MATERIAL

- 1 Gemüseschäler
- 1 Apfelausstecher

WIE BIN ICH ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?



AL-PRO ist seit 2014 bei den Spreewindtagen vertreten. Wir freuen uns schon immer auf die Spreewindgurken als festen Bestandteil der Tagung, die immer etwas Besonderes sind. Die Kotzgurken eignen sich, wenn eifrig vom Themengetränk an den Nachbarständen probiert wurde 😊!

FJORDFORELLE

SOJA-MARINIERT & GEFLÄMMT GURKENGRÜTZE / KNUSPRIGES URGETREIDE

Rezept von Pierre Nippkow

ZUTATEN

für 2 Personen

- 1 Stk. Fjordforelle


Marinade:

- 200 ml Mirin
- 200 ml Sojasauce
- 4 EL Sushiessig

Gurkensud:

- 250 ml Gurkensaft (von Schale und Kerngehäuse)
- 100 ml Apfelsaft
- 50 ml Gurkensaft von der Spreewaldgurke
- 50 ml Basilikumöl
- geriebener Ingwer
- 1 EL Zucker, ½ EL Salz, Limonenöl, Xanthan

Einlage:

- Feine Gurkenwürfel von der  Spreewald- und Gartengurke
- in Apfelsaft gekochte Senfsaat
- Sagoperlen (7 Minuten in Salzwasser gekocht)
- Dill, Forellenkaviar

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

- Fjordforelle filetieren, portionieren und in der Marinade einlegen und ca. 10–15 min. ziehen lassen,
- danach rausnehmen, abtropfen und mit dem Bunsenbrenner abflammen,
- darauf achten, dass der Kern der Fjordforelle noch leicht roh ist.

Gurkengrütze:

- für den Basilikumsud, alle Zutaten miteinander mixen, leicht mit Xanthan (Kaltbinder) binden, abschmecken und durch ein sehr feines Sieb passieren
- Sud mit der Einlage vermischen und nachschmecken

Urgetreide:

- Quinoa-Mischung in reichlich gesalzenem Wasser bissfest kochen (ca. 7–10 Minuten),
- durch ein Sieb aufgießen und auf einem Blech leicht trocknen lassen.
- Rapsöl auf 170 Grad erhitzen und den angetrockneten Quinoa goldbraun frittieren.
- Abtropfen auf einem Zewa-Tuch und leicht ansalzen
- Rapsöl auf 180 Grad erhitzen und den ungekochten Wildreis goldbraun frittieren.
- Abtropfen auf einem Zewa-Tuch und leicht ansalzen.

ANRICHTEN

- Gurkengrütze in einem tiefen Teller geben,
- die geblähte Fjordforelle mittig platzieren.
- Das gebackene Urgetreide oben auf und guten Appetit!


GURKEN-COMTÉ-TAPENADE

SPREEWALDGURKE À LA FRANÇAISE

Rezept von Lisa Katharina Kopp

ZUTATEN

für 4 Personen

- 100 g Spreewaldgurken 
- 2 EL Olivenöl
- 25 g Mandeln (15 g gehackt + 10 g gemahlen)
- ½ Scheibe altbackenes Brot, zerkrümelt
- 150 g Comté-Käse
- Fleur du Sel
- Pfeffer

MATERIAL

- Mixer oder Küchenmaschine
- Schüssel
- Marmeladenglas oder Dip-Schale zum Anrichten

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: einfach

- Schneide die Spreewaldgurken in Scheiben und behalte einige für die Garnitur zur Seite. Mische sie dann zusammen mit dem köstlichen Comté-Käse und dem Olivenöl im Mixer zu einer harmonischen Masse. Füge anschließend die knackigen Mandeln und die knusprigen Brotkrumen hinzu und mixe alles erneut, bis eine unwiderstehliche Konsistenz entsteht.
- Vermische die Zutaten gründlich und würze sie mit einer Prise Salz und Pfeffer, um den Geschmack zu intensivieren. Kühl die Tapenade im Kühlschrank, bis sie serviert wird. Verleihe dem Gericht den letzten eleganten Schliff, indem du es mit den übrig gebliebenen Gurkenscheiben garnierst.



Bon appétit !

WIE BIN ICH ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?



Wir von ORCHIS sind seit einer gefühlten Ewigkeit ein fester Bestandteil dieses epischen Branchenevents. Kein Wunder also, dass wir im Laufe der Zeit dem süchtig machenden Geschmack der Spreewaldgurken verfallen sind und im Office stets ein geheimes Gurkenlager bereithalten. Vor gut einem Jahr wagten wir den Schritt und eröffneten unseren Standort in Paris. Wir freuen uns deshalb, nun ein wenig französische Kulinarik in die Welt der Gurken-Gourmets zu bringen. Denn wer sagt, dass Spreewaldgurken nicht auch einen Hauch von französischer Raffinesse vertragen können?

Ooh là là, Paris und Gurken - eine Kombination, die uns das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt.



SCHNELLER VEGANER ODER VEGETARISCHER

HAMBURGER

MIT ORDENTLICH SPREEWALD-GURKE

Rezept von Kati Meden und Christian Roth

ZUTATEN

für 2 Personen

- 2 Burgerbrötchen
- 2 Burger-Patties
- 1 Scheibe Käse
- ½ Spreewald-Gurke 
- Salatblätter
- 2 kleine Tomaten
- 1 TL Senf
- 1 EL Ketchup
- 1 TL/EL Majo
- Fett für die Pfanne



ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: simpel bis selbsterklärend

1. Wasche das Gemüse und schneide **die Spreewaldgurke der Länge nach in Streifen** und die Tomate in Scheiben.
2. Brate den Burger-Patty an und heize den Ofen auf 150 Grad vor.
Die veganen oder vegetarischen Patties findest Du im Supermarkt-Tiefkühlfach oder zum selbst Anmischen im Bioladen/Reformhaus.
3. Schneide die Brötchen auf und belege die Unterseite mit Käse(-Alternative)
4. Sobald die Patties annähernd durchgebraten sind, schiebe die Brötchenhälften für 2–3 Minuten in den Ofen, bis der Käse anfängt zu schmelzen.
5. Belege den Burger je nach Geschmack. Zum Beispiel:
Lege den Pattie auf den Käse, bestreiche ihn mit Ketchup, lege Tomaten, Salatblätter und die Gurkenstreifen darauf.
Bestreiche die andere Brötchenhälfte mit Senf und Majo.
6. Klappe den Burger nun zusammen und lass ihn Dir gut schmecken.

Fisch-Variante

- Statt Ketchup, Tomaten und Senf zu verwenden, rühre Dir eine Remoulade aus Majo, **gewürfelter Spreewaldgurke** und Dill an.
- Statt des Burger-Patties, nimm 2–3 vegane oder vegetarische Fischstäbchen pro Burger.

Viel Spaß und guten Appetit!

WIE SIND WIR ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?

Katja Weißbach hatte uns 2017 damit beauftragt, die Webseite und das Programmheft für die Offshoretage zu gestalten. Kurze Zeit später haben wir Harald kennengelernt, der uns je eine Spreewaldgurkendose in die Hand gedrückt hat (mit goldenem Windenergietage-Aufkleber). 2017 haben wir zum ersten mal die Windenergietage besucht, ab 2018 dann mitgeholfen. Ein großer Spaß!



PIZZA MIT SPREEWINDGURKEN

Rezept von Anette Horvath

ZUTATEN


Teig für ein Blech

- 450 g Mehl
- ½ Würfel Hefe, ca. 20 g
- 1 Prise Salz
- 12 ml Olivenöl
- 250 ml warmes Wasser

Zutaten für die Sauce

- 400 g passierte Tomaten
- 10 Blätter Basilikum gehackt
- 1 TL getrockneter Oregano
- 2 EL Olivenöl
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- Salz/ Pfeffer

Zutaten für den Belag

- Jagdwurst in Scheiben
- Spreewindgurken in Würfeln 
- kleine Tomaten halbiert
- geriebener Käse

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: einfach

1. Die Hefe, das Salz, das Olivenöl und das Wasser gut miteinander verrühren, zum Mehl geben und daraus einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in 4 Portionen teilen, diese zu Bällchen formen und am besten 2–3 Stunden zugedeckt und leicht eingeölt gehen lassen.
2. Um die Tomatensauce zuzubereiten, werden die passierten Tomaten mit den übrigen Zutaten verrührt, und schon ist die Sauce fertig.
3. Sobald die Tomatensauce fertig ist, kann der Teig dünn ausgerollt und auf ein gefettetes Backblech gegeben werden. Zunächst die Sauce darauf verteilt, dann die übrigen Zutaten und mit dem Käse abschließen.
4. Nach 7–10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ist die Pizza fertig. Die Backzeit kann je nach Ofen etwas variieren.

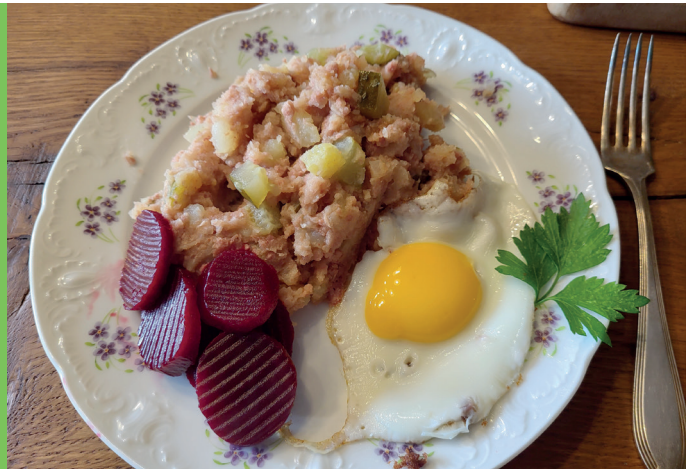


WIE BIN ICH ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?

Seit vielen Jahren arbeite ich mit Herrn Düring zusammen und buche für ihn das Veranstaltungshotel für die Windenergietage und die vielen Hotels, in denen die Teilnehmer untergebracht sind. Beim Packen der Abschiedsbeutel stand vor vielen Jahren eine Palette mit Spreewindgurken bereit, um diese als Abschiedsgeschenk zu verteilen. Die Reaktionen der Teilnehmer waren sooo schön!!! Die Gurke ist seit dieser Zeit bei den Windenergietagen nicht mehr wegzudenken. Ich musste immer eine Dose für meine Tochter mitbringen. Im letzten Jahr war sie nun das erste Mal im Spreewindteam und hat die Gurken selbst verteilt 😊!


LABSKAUS

Rezept von Katrin Röhrs



ZUTATEN

für 4 Personen

- 750 gr. Kartoffeln
- 1 Dose Corned Beef
- 4–5 Spreewindgurken 
- 1 Zwiebel
- Tabasco
- Sojasoße und Zucker
- Als Beilage: Rote Bete und Spiegelei.

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: einfach

1. Kartoffeln schälen, kleinschneiden und ohne Salz kochen.
2. Zwiebel sehr klein schneiden und mit etwas Fett in einer Pfanne anbraten, mit Sojasoße ablöschen, Corned Beef hinzufügen und einige Minuten schmoren lassen und umrühren. Mit 1–2 Spritzern Tabasco würzen.
3. Kartoffeln nicht ganz abgießen, eventuell Kochwasser auffangen. Kartoffeln stampfen und bis zur gewünschten Konsistenz Kochwasser hinzufügen.
4. Spreewindgurken würfeln.
5. Zum Schluss die Stampfkartoffeln, das Corned Beef und die Spreewindgurken vermengen, mit etwas Zucker und Gurkenwasser abschmecken.
6. Mit Beilagen servieren.



WIE BIN ICH ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?

Die Spreewindgurke in ihrer ausgefallenen Single-Gurken-Dose begegnete mir zuerst auf meinem Besuch der Spreewindtage 2018 in Linstow. So einfallsreich und kreativ, wie auch das Veranstaltungsteam um Harald Düring.

Foto: WEMAG/Stephan Rudolph-Kramer

AUF WACHOLDER GERÄUCHERTE BETE

GEWÜRZGURKENSCHAUM/GETROCKNETE GEWÜRZGURKE

Rezept von Daniel Schmidaler

ZUTATEN


für 2–3 Personen

Für die geräucherte Bete

- 400 g rote Bete
- 500 g rote Bete Saft
- 2 Pimentkörner, 2 Wacholderbeeren, Salz
- Wacholderzweig

Für den Gewürzgurkenschäum:

- 32 g Schalotten
- 125 g Gemüsebrühe
- 1 weichgekochtes Ei
- 20 g Spreewaldgurke
- 30 g Gurkenfond
- 12 g Senf
- 15 g Crème fraîche
- 90 g Rapsöl
- 1 g Xanthan
- Salz, Pfeffer

Für die getrockneten  Gewürzgurken:

- 60g Gewürzgurken

Sonstiges:

- 20 g Sonnenblumenkerne, 10 g Zucker, frische Kräuter

Geräte:

- Dörrautomat, Isi Sahneflasche, Mixer, Sieb, Kochtopf, Backofen, Backblech

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für die Bete:

1. Die Rote Bete schälen und sechsteln, die Rote Bete in dem Rote Bete Saft mit den Gewürzen weich kochen, den übrigen Sud durch ein Sieb gießen und auffangen.
2. Die gekochte Rote Bete auf Backbleche verteilen und bei 160°C ca. 30 min. backen, bis sie leicht gedörrt sind.
3. Den Ofen ausschalten und den Wacholderzweig mit hinein geben und anzünden. Den Ofen wieder schließen und für 5 min. geschlossen lassen damit das Raucharoma durchziehen kann.
4. Danach die Rote Bete wieder in den Sud geben und warm halten.

Für den Gewürzgurkenschäum:

1. Die Schalotten schälen und klein schneiden, mit der Gemüsebrühe einmal aufkochen. Zusammen mit den Gewürzgurken, Gewürzgurkensaft, gekochtem Ei, Senf, Creme Fraiche, Xanthan in den Mixer geben und fein mixen.
2. Beim mixen das Öl langsam einlaufen lassen bis eine Art Mayonnaise entsteht, durch ein sieb drücken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Isi Flasche füllen und kalt stellen.
3. Die getrockneten Gurken zu Pulver malen und sie später über das Gericht streuen.
4. Die Sonnenblumenkerne rösten und mit dem Zucker karamellisieren und leicht salzen. Die frischen Kräuter zupfen und später über dem Gericht verteilen.

WIE BIN ICH ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?

Herr Düring hat uns in der Alten Schule besucht und uns von den Wind-energie tagen erzählt und wir waren sofort begeistert und freuen uns bei der Veranstaltung mit dabei zu sein.

BOSTON-GURKA

(SCHWEDISCH)

Rezept von Patrick Krumbach

ZUTATEN

- 500 Gramm frische kleine Gurken
- 1 gelbe Zwiebel
- 1 rote Paprika
(und alternativ 2 rote Chilis
und 5 Knoblauchzehen)

Essigsud:

- 100 ml Kristallzucker
- 110 ml Essig (12%)
- 1 TL Salz
- 50 ml Wasser
- 1 EL gelbe Senfkörner

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: einfach

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken oder in einer Küchenmaschine pürieren.
2. Die Paprika waschen und fein hacken oder in einer Küchenmaschine pürieren.
3. Die Gurken abspülen, putzen und fein hacken oder in einer Küchenmaschine zu einer groben Masse verarbeiten und pürieren.
4. Mischen Sie die Zutaten für den Essigsud – Zucker, Essig, Wasser, Salz und Senfkörner – in einem großen Topf. Kochen.
5. Zwiebel, Paprika und Gurke zugeben. Falls gewünscht, weitere Gewürze hinzufügen: z.B. 2 rote Chilis und 5 Knoblauchzehen hacken.
6. Lassen Sie die Boston-Gurka 20 Minuten lang bei schwacher Hitze garen. Eventuell etwas weiterkochen, bis die gewünschte Dicke erreicht und die Flüssigkeit verkocht ist.
7. Gelegentlich umrühren.

WIE BIN ICH ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?

Schon vor vielen Jahren durch Harald, der seine Gurke vor allem in Husum und auf anderen Events verteilt hat. Die Gurke ist ein echter Knüller, genauso wie die Windenergietage mit Top-Organisation durch das tolle Team!

ERNEUERBARE ENERGIEN ist von Beginn an und immer wieder sehr gerne, Medienpartner und Unterstützer dieses einzigartigen Events der Windbranche.

DEIN

GIN TONIC


ZUR NEUERFINDUNG
DES WINDRADS

Rezept von Barbara Mai



ZUTATEN

für eine fröhliche Runde, um das
Windrad neu zu erfinden

- Rosmarin
- Spreewaldgurke 
- Eis-Bälle oder Eis-Würfel – viel Eis ist wichtig!
- Chilli
- Gin
- etwas Soda oder Tonic (Dry)
- Roses Lime Juice

MATERIAL

- Material
- 1 x Messer
- Brettchen
- Ey-Patches

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: äußerst hoch

1. Das A und O bei Gin Tonic ist natürlich diese einzigartige Gurke! Damit dieser GT gut gelingt, muss die Gurke mit Liebe geschnitten und in das Glas gelegt werden. Ich bevorzuge die klassischen Scheibchen, aber man kann seiner Kreativität im Schnittmuster freien Lauf lassen. Beispiel: Spirale, Quadrate, Herzform, etc.
2. Anschließend die Eiskugel oder die Würfel in das entsprechende Glas füllen. Auch mit Liebe!
3. Nun den Rosmarin-Ast, oder einen Teil davon, je nach Belieben, in dem Glas positionieren, um dann Minimum 4 cl Gin aufzugießen.
4. Danach gebe ich den Roses Lime Juice hinzu – ein kleiner Tropfen genügt, aber bis zu 1 cl ist es äußerst köstlich.
5. Zuletzt gieße ich Soda, klassisches Sprudelwasser auf. Du kannst aber auch mit Tonic spielen (Dry wäre sinnvoll, sonst ist es zu kompliziert für deine Geschmacksnerven).
6. Jetzt darfst du ein Mini-Stück Chili unterrühren, und lasse alles ein wenig einwirken, aber nicht länger als 2 Minuten, denn das hält ja keiner aus. Zum Wohl!

TIPP: Die Eye-Patches sind am nächsten Morgen erfrischend und wohltuend und gemeinsam mit einer frischen Spreewaldgurke für alle Beteiligten und deinen Magen ein Segen!

WIE BIN ICH ZUR SPREEWINDGURKE GEKOMMEN?

Vor noch nicht ganz 10 Jahren schon wurde ich am 2. Tag der Windenergietage mit den aufmunternden Worten von Harald D. beim Frühstück begrüßt: „Versuch’s mit der Gurke! Die wird dich retten!“ Das tat sie!




HASEWIND'S ECHTER FALSCHER HASE

MIT SPREEWINDWÄLDER-
GURKENSAUCE

Rezept von Gerhard Hinnah

ZUTATEN

für einen Hasen

- 75 g Speck, fetter
- 400 g Hackfleisch, gemischt
- 1 mittleres-großes Ei(er)
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- 2 EL Senf, scharf
- 200 g Spreewind-Gewürzgurke (2 Dosen, besser 3) 
- 2 kleine Zwiebel(n)
- 20 g Butter
- 100 ml Fleischbrühe
- 200 g Schmand
- Zucker
- 1 Flasche Glandorfer Mühlenwind 30% vol

ZUBEREITUNG

Schwierigkeitsgrad: 2 von 4 Hasenpfoten

1. Speck in 12 Stifte schneiden, in Frischhaltefolie wickeln und mit dem Mühlenwind in das Eisfach legen.
2. Hack in einer Schüssel mit dem Ei, 1 EL Semmelbrösel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu einem Laib formen.
3. 12 Löcher in das Hackfleisch bohren (z.B. mit einem Stäbchen), Speck hineinstecken.
4. Braten mit Senf bestreichen und mit 2 EL Semmelbrösel bestreuen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Umluft 180°C) auf der 2. Schiene von unten ca. 25 Min. braten.
6. 5 Min. vor Ende der Garzeit die Spreewind-Gurken würfeln. Zwiebeln in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Butter andünsten. Gurken, Brühe und Schmand dazugeben und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.
7. Den Braten mit der Gurkensauce servieren.

Als Aperitif und Digestif empfehlen wir unlimitiert Glandorfer Mühlenwind aus dem Eisfach.

Viel Spaß und Geselligkeit!!

WIE BIN ICH ZUR SPREEWIND- GURKE GEKOMMEN?

Der Wind wurde mir sprichwörtlich in die Wiege gelegt und so war es nur eine Frage der statistischen Wahrscheinlichkeit! 2005 traf ich erstmals auf Harald und die Spreewind-Gurke. Es war ein windiger Tag und rund um die Hannover-Messe fahren alle Windkraftanlagen Volllast. Volllast ist auch das Wort mit dem sich unsere Beziehung seitdem am besten beschreiben lässt. Leerlaufzeiten gibt es selten und die Blindleistung nur im Glas. Ich bin wie immer froh heute hier zu sein und freue mich auf viele weitere Spreewindtage und den Weiterbetrieb unserer Freundschaft!

12. Stammtisch:
09. Oktober 2023

HASEWIND

Wir bringen Menschen mit Energie zusammen!



Freuen Sie sich auf einen Netzwerk-Abend an dem der Mensch im Mittelpunkt steht – ganz nach unserem Motto: „**Eine gute Verbindung misst man nicht in Kilobyte!**“

Unser **(soziales) Netzwerk** für Fach- und Führungskräfte soll verbinden, Stärken bündeln und Kooperationen fördern.

Bei den bisherigen **Stammtischen** konnten wir bereits **1.500 Menschen** in der **Hausbrauerei Rampendahl** begrüßen und vernetzen.

Für Ihr Wohlergehen ist ausreichend gesorgt!

Nie mehr was verpassen! Newsletter und alle Infos:
www.hasewind.de



31. WINDENERGIETAGE

8. BIS 10. NOVEMBER 2023 IN POTSDAM

Stand 24

Unser Angebot am 8. November im Forum 5:

17:00 bis 19:00 Uhr

Hasewind-Marketing-Experience

der Treffpunkt für alle Menschen aus dem Bereich **Marketing und Event**

19:00 bis 22:30 Uhr

Komm in Kontakt - Der Netzwerkabend

in Kooperation mit **Barbara Mai** von **Mainretreat**



Beratung rund um die Vernetzung in der Windenergie-Branche: 0175-9803784 - info@hasewind.de



32. WINDENERGIETAGE 5. BIS 7. NOVEMBER 2024 IN LINSTOW

IRGENDEINER WARTET IMMER

