

DER **ZIEGELHOF**

AM KIRCHPLATZ

IN ZEHDENICK

ist...





VINOTHEK & KRÄUTEREI
ZIEGELHOF  mehr
als ein Aufenthalt

DAS ROMANTISCHE CAFE • DIE GEMÜTLICHE WEINSTUBE
NOSTALGISCHES, KUNST UND KREMPEL • WEINHANDEL
EXKLUSIVE TERRAKOTTA
SELTENE KRÄUTER UND HEILPFLANZEN

EDITION ZWIEFACH

ZIEGELHOF-MENÜ

»Glücklich bin ich, wenn ich die schönen Augenblicke erkenne,
solange ich noch drin steck, wenn ich nicht auf Vergleiche oder
Erinnerungen angewiesen bin.«

Erwin Strittmatter

Ein Kiebitzbuch.
Idee, Konzept und Gestaltung: Heinz Hellmis

1	MIT WEM SIE ES ZU TUN BEKOMMEN	7
	Wollen wir weiter über den schönen Schnee sprechen	7
	Pirouetten des Hüllen-Ich	11
2	ETWAS HISTORIE, ODER: WIE ALLES ANFING	17
	Wir können hier unserer Kreativität freien Lauf lassen	17
	Mit Reis? - Wieso soll das nicht gehen?	27
	...als auch Ihrer Fräulein Tochter	33
	Ein paar Zeilen zur Geschichte des Hauses	34
3	GEDANKEN ZWISCHENDURCH	36
	Grüne Stühle leimen	36
4	DIE PFLANZEN UND DIE TIERE	42
	Mehr als ein Salatblatt	44
	Kindersegen im Rampenlicht	47
	Unsere Dohle Charly	50
5	KRÄUTERSEMINARE FÜR AZUBIS	61
6	GESCHICHTEN AUCH VOM WEIN	62
	Weinseele und Traubengeist	66
	Der Schmetterling, ein Märchen	68
	Von der Rübe zur Rebe, ein anderes Märchen	71
	Nachhilfe in Sachen Tröpfchenkunde	72
7	KUNSTAUSSTELLUNGEN, KUNST & KREMPEL	77
	Laudatio auf Elfi Klepsch	78
	Spannung	83
	Ein Lyrikabend im ZIEGELHOF	84

8 ZIEGELHOF-KALEIDOSKOP91

Nützliche Tipps für den Umgang mit Terrakotta
und deren Pflege 91

Walnüsse an die Macht... 96

Und alle haben eine Seele? 98

Weinsegen 104

Keine Angst vor Wein! 106

Der Wein und der Teufel, mexikanisches Märchen 110

Alle bisherigen Ausstellungen im ZIEGELHOF 111

Schneenotstand 114

9 ZIEGELHOF-GEZWITSCHER115

Über die Autoren 119

ZIEGELHOF-REZEPTE

Linsensalat mit Kürbiskernpesto 15

Salzburger Specklinsen 15

Rote Bete-Rotkohl-Süppchen 16

Rotkohl-Walnuss-Suppe 16

Basilikum-Gelee als süßer Fruchtaufstrich 56

Cedrina – die Zahl 40 für italienische Schönheit 64

Feines Kürbissüppchen mit Ingwer 76

Apfel-Walnuss-Torte 99

Grapefruitsalat mit Avocado und Walnüssen 100

Safranreis mit Walnüssen, grünem Gemüse und Aprikosen 100

Gänsebrust mit Bohnen-Walnuss-Püree 101

Frischkäse-Pastete mit Lachs und Walnüssen 102

Walnuss-Backpflaumen-Marmelade 103

MICHAEL MÜLLER-SCHEFFLER **Wollen wir weiter über den schönen Schnee sprechen** Mit Tief »Daisy«, klar, einem Tief, hatte es angefangen. Inzwischen habe ich Übung im Schneeschieben. Furchtbar! Überhaupt, Schneefall im Januar – mit allem hätte man rechnen können, nur wohl nicht damit. Das Amt für Katastrophenschutz hatte ja sogleich gewarnt: Decken Sie sich mit Konserven ein! Wahrscheinlich haben sich die alpenländischen Österreicher, Schweizer und Südbayern flockig gelacht über uns Flachnasen. Wieder 15 cm Neuschnee über Nacht (!) Nun ja, das hatte sich angedeutet. Gestern noch minus 14 Grad Celsius, nachts wurde es wärmer, eigentlich weiß man das doch inzwischen ... Heute Vormittag macht mir das Schneeschieben richtig Spaß, weil die Sonne scheint, es nicht mehr so kalt ist. Jetzt will er uns doch nicht etwa eine Geschichte vom Wetter erzählen, macht er doch sonst nicht. Nein. Vielleicht ist es etwas banal, wenn ich »Über das Wetter-Reden« schlichtweg ablehne. Tue ich jetzt etwas gegen das Image, oder bewegt es mich wirklich?



Es bewegt mich tatsächlich, denn es bedeutet eine Stunde Sport für mich heute Morgen. So lange brauche ich, um den ganzen Hof vom Schnee zu befreien – gelogen, lediglich eine Gasse in die riesigen Massen zu treiben und den Platz für das Auto wieder frei zu schieben. Und dann den Gehsteig. Dabei nervt mich jeder, der mich bei meiner sportiven Tätigkeit stört. Vorbeigehenden kann ich ja höflich den Weg freimachen, aber diejenigen, die dann mit solchen Bemerkungen daherkommen, wie »Nun könnte es aber wirklich Frühling werden ...«, die ertrage ich nur unter Aufbringung letzter Kraftreserven. Am 27. Januar einem Schnee schiebenden Mann mit Frühlingphantasien zu kommen, das ist unerträglich! Bei allem Klimawandel und den sich daraus ergebenden möglicherweise auch angenehmen Seiten. Aber das muss es nun wirklich nicht sein, am 27. Januar muss es nicht



Frühling werden! Die Entrüstung ebbt langsam ab und wird von meiner Erinnerung an den 26. Februar 2000 abgelöst. Wir hatten 16 Grad Celsius in der Sonne – wunderbar war das! Während wir den 100. Geburtstag eines Ehepaars ausrichteten, den 51. von ihm und ihren 49., genossen wir die frühe warme Frühlingssonne. Warum ich mich ausgerechnet daran erinnere, liegt nicht nur an den damals außergewöhnlich angenehmen Temperaturen, sondern an meiner fälschlichen Annahme, dass diese Feier am 29. Februar 2000 stattfand, ein Tag, den es gar nicht hätte geben dürfen. Haben wir nicht gelernt, dass ein Schaltjahr alle vier Jahre stattfindet, weil die Jahreszahl durch vier teilbar ist, in jedem hundertsten aber ausfällt? In den Jahren 1700, 1800 und 1900 gab es keinen 29. Februar. Dass wir nun diesen Tag im Kalender hatten, verdanken wir Papst Gregor XIII. Bemerkenswert bleibt die Zuversicht des Heiligen Vaters, dass dieser Tag überhaupt stattfinden würde, da man doch an das nahe Weltende glaubte und es in protestantischen Kreisen wieder einmal für 1566 erwartet hatte. Aber das ist lange her und Weltuntergänge sind ein anderes Thema. Wir feierten jedenfalls am 26., einem Samstag, diesen 100. Geburtstag mit Sekt von Schloss Saarstein im sonnendurchfluteten Garten, in dem die ersten Schneeglöckchen aus der Erde hervorlugten.





Vierzehn Tage später. Immer noch habe ich täglich viele Gedanken beim Schnee schieben, von denen manche besser nicht aufgeschrieben werden sollten, andere ähneln denen von oben. Ich fange langsam an, auf dem Hof neue Wege zu schaufeln, zu den Gewächshäusern, zu den frei stehenden Terrakotta-Regalen, auf denen ja auch nur zu ahnen ist, was sich dort vor dem vielen Schneefall präsentierte. Eine Schneise bis zum Unterstand schaufele ich auch, damit Gäste besser an die Ware gelangen können. Erster Erfolg: Gestern kaufte jemand ein Terrakotta-Windlicht aus dem Schnee ... was für ein schönes Bild. Die Dohlen an der Kirche klingen, nein, schnarren auch schon so aufgeregt, als wäre morgen Frühlingsanfang. Nun: Ganz so schnell geht es sicher nicht. Aber es ist so hell ist in diesem Winter ...

(2010)



ANDREAS RÖHL **Pirouetten des Hüllen-Ich.** Die Tür zur Küche schwingt auf, ein erster köstlicher Duft strömt in den Gasträum. Ihm folgt eine Hand voll Teller, dann eine zweite und schließlich gleitet Michael Müller-Scheffler am Tresen vorbei. Der Gastwirt und Weinfan bedient im ZIEGELHOF am Zehdenicker Kirchplatz. Ihm steht das Privileg zu, sich als erster das Ah und Oh an den Tischen abzuholen, wenn die Gäste mit den geordneten Gerichten zufrieden sind, in neunundneunzig Prozent aller Fälle ist das so, sonst hielten kaum so viele Stammkunden der Vinothek die Treue. Von den Lobpreisungen, nachdem die Teller vor dem Gast stehen, hört der Chefkoch zunächst nichts.



Es sei denn, Hans-Joachim Scheffler hält sein Ohr ganz dicht an den Schlitz in der weißen, ornamentverglasten Schwenktür zur kleinen Küche und lauscht gespannt, lauscht auf die Komplimente die da eventuell schon beim ersten Anblick des Essens über die Lippen der Gäste kommen und die ihm immer aufs Neue eine Genugtuung sind. Bei jedem Kunden ist er aufgeregt. Er will immer sofort wissen, wie seine Kochkunst ankommt. Ohne diese Bestätigung, wäre die Küchenarbeit für den Zweiundsechzigjährigen wohl nichts wert. Viel wichtiger als der spontane Ausruf ist ihm allerdings die fundierte Einschätzung nach den ersten Bissen. Wie ein Kind ist er deshalb auf die Reaktion seiner Gäste gespannt. Wenn Achim Scheffler die Chance dazu hat, beobachtet er jene Kunden, die er nicht kennt, schon beim Bestellen. Das funktioniert wunderbar, weil er sich einfach in eine Ecke zurückzieht und zusieht, wie Michael Müller-Scheffler das Gewünschte gedanklich registriert. Der Chefkoch will in solchen Momenten erfahren, wie die neuen Kunden einzuschätzen sind, was sie am liebsten wollen und wie er das Essen zubereiten muss, um den Geschmack zu treffen. Eine ungeheure Menschenkenntnis hilft ihm bei der ersten Einschätzung. Wenn er danach immer noch etwas unsicher ist, wagt er auch schon mal einen kleinen Ausflug zum Tisch der Gäste und beginnt ein kleines Gespräch. Die ersten Sätze sagen ihm bereits einiges, und er kann im Anschluss wieder etwas entspannter in der Küche verschwinden und sich auf seine Arbeit konzentrieren. Richtig aufregend wird es für Joachim Scheffler, wenn die gefüllten Teller von seinem Partner aus der Küche getragen werden. Am liebsten würde er in diesen Momenten des Servierens als unsichtbarer Geist jeden Gang von Michael Müller-Scheffler begleiten. Seine menschliche Hülle ließe er dann in der Küche zurück, nachdem er sie mit dem abrufbaren Wissen für den nächsten Arbeitsgang ausgerüstet hat. Sein Hüllen-Ich würde eine gewisse Zeit allein in der Küche zurückbleiben



und erst wieder Hilfe benötigen, wenn beim Kochen die individuelle Note gefragt ist. Hans-Joachim Scheffler wäre in diesen Momenten auf Abwegen, unsichtbar könnte er den Tellern folgen, einen letzten Blick auf das Arrangement werfen, heimlich das ein oder andere richten und dann gespannt abwarten. Was für ein Bild wäre es, den sich unbeobachtet währenden Chefkoch bei seinen letzten hastigen Handreichungen zu verfolgen, zu sehen wie er das Gesicht eines jeden einzelnen Gastes fixiert und die Reaktionen zu entschlüsseln sucht, bevor überhaupt ein Wort geäußert wurde. Ist Michael dann mit den ersten flüchtigen Komplimenten wieder verschwunden, könnte Hans-Joachim um jeden Tisch herumschleichen, auf dem soeben das Essen aufgetragen wurde. Er würde jedes Wort aufsaugen und so aus erster Hand erfahren, wie seine Gäste, die nicht selten auch



seine Fans sind, die jüngste Küchenleistung bewerten. Bei einem Kompliment ist es leicht vorstellbar, dass er als Geist eine Pirouette über dem Tisch dreht, verbunden mit einem leisen Aufschrei der Befriedigung. Ein skeptisches Urteil würde ihn allerdings sofort erstarren lassen. Die Augen geweitet, fixierte er dann sein Gegenüber streng und aus seinem Mund entschlüpfte ein: »Na, sag mal!« Wieder in der Küche zöge er sich wieder in seine irdische Hülle zurück und grämte sich ob des einen Mankels. Nur ein Gedanke wäre ihm in diesem Moment nah: »Na warte, mein



Lieber! Mit dem Dessert werde ich es dir aber zeigen.« Diese Leidenschaft und diesen Hang zur Perfektion hat Hans-Joachim Scheffler in all den Jahren nicht verloren. Jede Bestellung ist eine neue Herausforderung. Jedes mal will er es sich und seinem Gast aufs Neue beweisen. Alles, was er beginnt, ist mit Enthusiasmus verbunden. Ob in der Küche oder im Kräutergarten, er macht nichts mit halbem Eifer. Sicher, mal hat er mehr Lust, mal weniger. Doch mit seiner Professionalität gleicht er schlechte Tage aus und überrascht sich zuweilen selbst: »Na, wie hab ich das wieder hingekriegt?«, platzt es dann schon mal zufrieden aus ihm heraus. Für seine Gäste ist er deshalb unverzichtbar. Haben sie den Wunsch, sich kulinarisch verwöhnen zu lassen, begeben sie sich auf den Weg zum Kirchplatz in die gemütliche Vinothek. Sie wissen, da ist jemand, der sich nicht damit zufrieden gibt, lediglich Essen auf den Tisch zu stellen. Dort steht vielmehr jemand am Gasherd, der ein Gericht am liebsten herbeizaubern möchte und dazu auch auf die verführerischen Aromen aus seinem Garten vertraut. Sie wissen, dort werden sie für ihre kulinarische Erwartung noch mit ehrlicher Könnerschaft belohnt. Und sie kommen wieder, auch deshalb, um wieder die Pirouette zu sehen, zu der Achim Scheffler auch so zuweilen abhebt, wenn ihn die Komplimente über sein jüngstes Küchenkunststück verzücken.

Linsensalat mit Kürbiskernpesto

500 g Linsen nach Packungsanleitung kochen, gut eignen sich Paradina-Linsen, es gehen aber auch andere.

Inzwischen eine Marinade bereiten aus etwa 50 g Kürbiskernpesto, etwas Speiseöl, etwas Wasser oder Gemüsebrühe, fein gehackten und – je nach Geschmack – angedünsteten Zwiebeln oder Schalotten, zusätzlich zwei bis drei gut zerkleinerten Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Die gar gekochten Linsen durch einen Durchschlag oder ein großes Sieb abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Die Linsen gut abtropfen lassen und noch heiß in die Marinade geben. Alles gut verrühren und nochmals abschmecken. Später nach Bedarf noch etwas Kochwasser begeben. Ein kräftiger Salat, der sich auch mit fest kochenden, ganz kleinen Kartoffeln, die man gar nicht schälen muss, oder mit Nudeln bereiten lässt. Er passt als Solist zu einer Weinprobe oder zu Käsehäppchen.

Salzburger Specklinsen

500 g Linsen – bevorzugt Paradina-Linsen – nach Packungsanleitung kochen. Inzwischen eine Marinade aus etwa 150 g fein gefülfeltem und gebratenem durchwachsenem Speck, zwei bis drei Zwiebeln, ebenso fein gehackt und glasig gebraten, etwas zerdrücktem Knoblauch, Pfeffer aus der Mühle, Salz und etwas Kräuterpesto, etwas Wasser, Essig und Öl bereiten und die noch heißen, abgegossenen Linsen hineingeben.

Die Linsen nach dem Abgießen nicht spülen! Alles gut verrühren und noch warm servieren. Hierzu passt sehr gut gebratener Fisch mit einer Meerrettich-Crème oder etwas frischer Grüner Salat.



Have a nice meal !

Bon appétit !

Buen provecho !

Smakelijk eten !

Jó étvágyat !

Dobrou chu !

Smaczneho !

Afiyet olsun !

Buon appetito !

Lad det smage !

Smaklig måltid !

Vel bekomme !



KARSTEN LEWERENZ »Wir können hier unserer Kreativität freien Lauf lassen«. Hans-Joachim Scheffler und Michael Müller bringen den Zehdenicker ZIEGELHOF am Kirchplatz auf Vordermann.

Zehdenick (MAZ): Vermeintliche Investoren haben zumindest, wenn sie aus dem Osten Deutschlands kommen, nicht unbedingt einen leichten Einstieg auf dem Weg in einen Neubeginn. Steine säumen ihren Weg, zumal wenn es sich um die Beschaffung der notwendigen Kleingelder dreht. Diese Schwierigkeit vor Augen, wagten zwei junge Berliner dennoch einen neuen Start: Hans-Joachim Scheffler und Michael Müller. Schon in längst vergangenen DDR-Tagen galt Hans-Joachim, kurz Achim genannt, als Enfant terrible in der Wirtshausszene. »Meine ganze Kraft steckte ich schon früher in etwas ausgefallene Projekte, weil mir einfach der Umgang mit den netten Leuten Riesenspaß machte«, sagte er im Gespräch mit der MAZ. Und auch nach der Wende wollte er dem Milieu treu bleiben. Eine kleine Erbschaft ermöglichte den Neubeginn. Aber keineswegs packte Achim die Chance schnell am Kragen. Gut durchdacht und in vielen Gesprächen mit Freunden diskutiert, keimte schließlich die Idee, die nun täglich von den Zehdenickern im Wachsen beobachtet werden kann. Fast anderthalb Jahre durchstöberte Scheffler mit seinem Freund und Geschäftspartner Michael Müller die Gazetten. Man suchte im Berliner Umland ein ansprechendes Grundstück, auf dem sich die gewagte Idee verwirklichen lassen könnte. Vor zwei Jahren wurden die beiden fündig: Über ein Inserat erwarben sie ein fast schon verfallenes, aber dennoch attraktives altherwürdiges Gebäude am Kirchplatz. »Da Zehdenick für uns schon lange kein unbekannter Ort mehr war, entschlossen wir uns kurzfristig zu einer Besichtigung«, meinte Müller. Vom ersten Augenblick an hatten sie das marode Haus in ihr Herz geschlossen. »Wir



1993

Rote Bete-Rotkohl-Süppchen

700 g Rotkohl	Salz, Pfeffer
300 g Rote Bete	1 Prise Zucker
1 Zwiebel	Zitronensaft
Frischer Ingwer	50 g Walnüsse
165 ml Kokosnussmilch	30 g getrocknete Cranberries
100 ml Küchensahne	Koriander

Rotkohl in Stücke schneiden und entsaften (ergibt ca. 500 ml). Rote Bete und Zwiebel schälen und grob würfeln. Ein walnussgroßes Stück Ingwer schälen und fein hacken. Rotkohlsaft, Rote Bete, Zwiebel und Ingwer in einen Topf geben und zugedeckt 30 Minuten kochen. Anschließend in einen Mixer geben, pürieren und zurück in den Topf gießen. Kokosnussmilch und Kochsahne zugeben und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Walnüsse hacken und kurz rösten. Mit den Cranberries mischen. Die Suppe mit der Walnuss-Cranberry-Mischung und nach Belieben mit Koriander garniert servieren.

Tipp: Wer keinen Entsafter hat, ersetzt den Rotkohlsaft durch Rote Bete-Saft und verfeinert die Suppe mit etwa 100 g Rotkohl aus dem Glas.

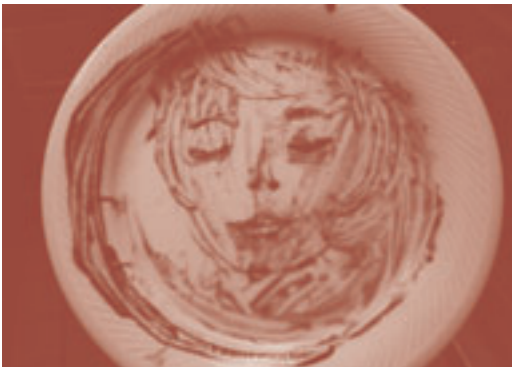
Rotkohl-Walnuss-Suppe

Zutaten für 6 Personen:

400 g Rotkohl (küchenfertig geputzt und gewaschen)
60 g Walnüsse
30 g Butter
2 TL brauner Rohrzucker
2 EL Balsamico-Essig
1 säuerlicher Apfel, geschält und gewürfelt
500 ml Gemüsebrühe
200 ml saure Sahne
1 Messerspitze Zimt
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Walnüsse hacken und ein paar als Dekoration zur Seite legen. Butter in einem Topf erhitzen, darin den Zucker karamellisieren lassen, mit dem Essig ablöschen, Walnüsse und Äpfel hinzugeben. Unter Rühren ein bis zwei Minuten braten lassen. Rotkohl und Brühe hinzugeben, 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit einem Stabmixer fein pürieren, die Sahne dazugießen und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit den Gewürzen und ggf. noch etwas Essig abschmecken und vor dem Servieren mit den restlichen Walnüssen garnieren.

Guten Appetit !



wussten sofort, dass wir hier unserer Kreativität relativ freien Lauf lassen konnten«, schwärmt Achim Scheffler. Es vereinten sich architektonische Merkmale aus den Gründerzeiten mit historischen Details des Klassizismus. Schnell waren sich beide einig: Hier soll ein modernes Wohn- und Geschäftshaus entstehen, dass nicht nur für Gäste, sondern auch für die Einheimischen ein Hort der Erholung und Entspannung werden könnte. Es folgten Monate angestrenzter Recherchen. »Wenn wir schon so ein Projekt in Angriff nehmen, sollte es auch Hand und Fuß haben«, erinnert sich Michael Müller. Eifrig wurden Bücher gewälzt, Informationsmaterial gesichtet. »Alles was wir über Cafés oder gemütliche Wirtshäuser in Erfahrung brachten, sammelten wir, um uns später ein eigenes Konzept erarbeiten zu können.« Wenn Achim Scheffler dies betont, so keineswegs, weil er auf diesem Gebiet ein heuriger Hase ist. Im Gegenteil: Zwanzig Jahre Erfahrung als Küchenchef und Oberkellner liegen bereits hinter ihm. Mit Volldampf arbeiteten die beiden jetzt an der Umsetzung ihrer Idee. Natürlich nicht allein. »Das ist auch für die Bauleute kein leichtes Unterfangen. Schließlich haben wir so manchen Extrawunsch, der den Baufachleuten Einfühlungsvermögen und Fingerspitzengefühl abverlangt«, meint Scheffler mit einem Augenzwinkern. Immerhin sind auch einige Auflagen des Denkmalschutzes zu beachten ...



Auf dem Hof Anfang 1994, links unten das Toilettenhäuschen der Mieterin, Betty Dahlke. Die Biberschwänze auf dem Stallgebäude waren 90 Jahre alt und leider nicht mehr zu verwenden.





Alle Abrissarbeiten und der Innenausbau
erfolgten in Eigenleistung.





»Jetzt erhält der ZIEGELHOF wieder eine ansprechende Fassade. Das von uns entworfene Fensterraster entspricht fast dem Original.« Etwas Stolz schwingt schon mit, wenn Achim Scheffler ins Schwärmen kommt. Ein Großteil des Projektes entstand ohne die Mitarbeit eines Architekten, so auch der Laubengang auf der Rückseite und der Rundgang zwischen Café und Trödeladen. »Aber die Idee ist nicht von uns, ein befreundeter Architekt regte sie an«, gibt Scheffler lächelnd zu. ... Wann allerdings die Maurerkellen endgültig aus der Hand gelegt werden, können die beiden noch nicht mit Gewissheit sagen. Leider ließen uns die Banken ganz schön hängen. Eigentlich wollten wir schon diesen Sommer die Pforten öffnen«, sagte Michael Müller im Gespräch mit der MAZ, »aber die notwendigen Kredite kamen erst Ende vorigen Jahres.« Wie dem auch sei. Stolz sind die Bauherren darauf, dass in wenigen Wochen die alteingesessene Mieterin, Betti Dahlke, wieder einziehen wird, und zwar erstmals in ihrem langen Leben in eine Vollkomfortwohnung. Über vierzig Jahre wohnte sie hier. Als der Besitzerwechsel ins Haus stand, befürchtete sie, dass man sie vor die Tür setzen könnte. »Machen Sie sich keine Sorgen. Sie bleiben in jedem Fall«, beruhigte Scheffler die Achtzigjährige, die jeden Tag vorbei kommt, um sich vom Fortschritt der Bauarbeiten zu überzeugen. (1994)



Wir regen die Hände
und gründen die Wände,
wir kamen vom Fach
bis unter das Dach.
Gott wollt es beschützen
vor Donner und Blitzen,
vor Regen und Sturm
und Mäusen und Wurm !
Vor Schwamm, dem versteckten,
vor vielen Kollekten,
vor Schulden im Buch
und schlechtem Besuch !

(Karl Immermann)





Alte historische Türen haben es den neuen Eigentümern angetan. Komplett wieder aufgearbeitet wurden die Haustür, die Hoftür (vielleicht die einzige wirkliche Antiquität im Haus, Foto S. 66) und einige weitere, die zuvor unter anderem als Kohlenverschlag dienten.



Stolz.
Nur wenige Tage
nach der Eröffnung
am 15. Juni 1995.

Jetzt bestellen:

www.ZIEGELHOFonline.de/Buch