



Der Eingang zum Café vom Innenhof



Am Haynröderbach mit Blick zur Burg



Das ruhige Lesecafé in Grün



Gerlinde Gräfin von Westphalen



Kleiner Hinweis an der Hausecke



Behagliche Atmosphäre in Rot



Einladung zur Kaffeetafel



Burg mit Wartturm im Ortskern



Stilleben mit altem Familienzinn



Für Landlust bereitet Gräfin von Westphalen die Westphälische Kartoffelsuppe nach altem Familienrezept. Zum Verfeinern verwendet sie etwas Trüffelöl.

Land & Lecker

In alten Mauern

Zu Gast im historischen „Café in der Kemenate“ in Großbodungen (Thüringen)

Im thüringischen Eichsfeld, dem südlichen Harzvorland zwischen Göttingen, Duderstadt und Nordhausen liegt der Marktflecken Großbodungen. Umgeben von Mischwäldern in sattem Grün und im Tal der Bode, ganz in der Nähe des Kyffhäusergebirges, findet man den kleinen Ort mit denkmalgeschützten Gebäuden. Eines davon ist die Burg mitten im Ortskern; eine ehemalige Wasserburg aus dem 13. Jahrhundert, deren Gräben jedoch um 1320 zugeschüttet wurden. Der 27 Meter hohe Wartturm ist gleichwohl Wahrzeichen des Fleckens. Bereits im 9. Jahrhundert wurde Großbodungen als germanische Siedlung erwähnt. Früher führte nördlich eine wichtige, Ost und West verbindende Handelsstraße entlang. Mit der Burg als Festung kontrollierten die Erbauer, die Adeligen von Bodungen, die Straße und nutzten sie als Wehr- und Fluchtburg. „Wenn Gefahr im Verzug war, ging man in die Burg“, erklärt Gräfin von Westphalen, „ansonsten wohnte man aus Komfortgründen in der Kemenate, die zur Burg gehört, aber als separates Gebäude im Ort steht.“ Bis heute ist das Gemäuer der Burg in architektonischer Form aus dem 16. Jahrhundert erhalten. Die jetzigen Besitzer, Prof. Dr. Raban und Dr. Gerlinde Graf und Gräfin von Westphalen, haben das Baudenkmal 1994 gekauft, renoviert und bewohnen es heute.

Nur durch Zufall wurden der gebürtige Ostwestfale und die Rheinländerin seinerzeit auf die Burg aufmerksam. Ursprünglich wollten sie zurück nach Ostwestfalen. Heute fühlen sie sich in der grünen Thüringer Landschaft sehr wohl und feiern im Sommer das 550-jährige Bestehen der Burg mit einem Fest. Nur 200 Meter von der Burg entfernt findet man die historische Kemenate, einen Fachwerkbau aus dem 17. Jahrhundert. Seinerzeit als Wirtschaftsverwaltung der Burg von den Fürsten Schwarzburg-Sondershausen gebaut, diente sie vornehmlich als Wohnhaus. Sie wurde immer beheizt und war mit einer großen sogenannten schwarzen Küche ausgestattet. Auch Reisende konnten dort rasten, sich aufwärmen, übernachten und ihre Pferde stärken. Kemenate bezeichnet einerseits ein Haus mit Kamin oder auch ein Frauengemach, ist aber auch als Zufluchtsort gemeint. In Zeiten der Not wurden dort Lebensmittel und Futter für das Vieh aufbewahrt. Gerlinde und Raban von Westphalen kauften die Kemenate 2005 dazu, weil die privaten Ausstellungsräume, die das Paar bis dahin in der Burg betrieben hatte, zu klein geworden waren. Die regelmäßigen Kunstausstellungen und Gesprächsabende zu Themen aus Kultur, Politik und Gesellschaft finden heute in den Räumen

Das Café in der Kemenate lädt zum Verweilen ein. Gern bewirbt Gerlinde Gräfin von Westphalen ihre Gäste in der historischen Umgebung.

im Obergeschoss der Kemenate statt. Im Erdgeschoss befindet sich – in frischem Grün gestrichen – das Lesecafé. Im Sommer ranken Kletterrosen um das große Fenster mit Blick in den Garten. „Das Grüne aus dem Garten setzt sich im Innenraum an den Wänden fort. Hier kann man sich zurückziehen und in Ruhe ein Buch oder die aktuelle Tageszeitung lesen“, so Gräfin von Westphalen. Neben dem Lesecafé liegt das in warmen rotbraunen Farbtönen gehaltene bewirtete Café. Um Ausstellungsbesucher verköstigen zu können, entstand die Idee dazu. Neben typischen Eichsfelder Spezialitäten wie nassen Blechkuchen bietet Gerlinde von Westphalen von ihr hausgemachte deftige Gerichte an. Mit Herzblut steht sie in der Küche und kocht nach alten Familienrezepten. Für Landlust bereitet sie die Westphälische Kartoffelsuppe, ein ostwestfälisches Rezept der Familie ihres Mannes. „Früher gab es in Ostwestfalen viele Trüffel, sodass Kartoffelsuppe oft mit gehobelten Trüffeln aromatisiert wurde. Man kann aber auch ein paar Tropfen Trüffelöl dafür verwenden“, ergänzt sie und serviert ihren Gästen die Suppe. ■

Text: Uta Böning, Fotos: Heinz Duttmann

Café in der Kemenate, Fleckenstraße 41, 37345 Großbodungen (Eichsfeld), Tel.: 0360 77/189 34, kontakt@galerie-in-der-burg.de, www.galerie-in-der-burg.de. Öffnungszeiten: Mi–So und Feiertage 14–18 Uhr, Gruppen nach Absprache.

WESTPHÄLISCHE KARTOFFELSUPPE

Für 4 Personen:
750 g Kartoffeln (z. B. festkochende rotschalige Sorten),
3 Stangen Staudensellerie, 2 große Möhren,
1 Stange Lauch, ca. 1 l Hühnerbrühe, Salz, Pfeffer,
etwas gemahlener Rosenpaprika, Ingwer, Curry, frisch
geriebene Muskatnuss, ca. 100 ml Sahne, eventuell
etwas Trüffelöl
AUSSERDEM: 1 EL Butter zum Andünsten, gehackte
Petersilie, rote Pfefferbeeren

Die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Staudensellerie, Möhren und Lauch putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Das Gemüse in etwas Butter vorsichtig andünsten. Die Hühnerbrühe angießen. Die Kartoffeln dazugeben und mit dem Gemüse bissfest garen. Anschließend grob pürieren. Mit Salz, Pfeffer und den gemahlene Gewürzen wie Rosenpaprika, Ingwer, Curry und Muskatnuss abschmecken. Durchziehen lassen, am besten über Nacht.

Zum Servieren die Suppe erwärmen und bei Bedarf noch etwas Hühnerbrühe angießen. Mit Sahne und eventuell etwas Trüffelöl verfeinern. Mit gehackter Petersilie und grob zerriebenen roten Pfefferbeeren garnieren und sofort servieren.

Tipp: Dazu schmecken Roggenmischbrot oder noch ofenwarmes Vollkornbaguette und ein Glas Schwarzbier.