

Märkischer Markt

Ausgabe Eisenhüttenstadt

Nr. 21 ■ 26./27. Mai 2010



Liebt den Wein und ein schönes Ambiente. Der ehemalige EKO-Arbeitsdirektor Rainer Barcikowski betreibt in Neuzelle nicht nur einen kleinen Weinladen, sondern auch die Orangerie im Barockgarten in Neuzelle (im Hintergrund).

Foto: Johannes Müller

■ Neuzelle

Vom Stahl zum Wein

Pensionierter EKO-Arbeitsdirektor Rainer Barcikowski gibt sich neuen Genüssen hin

Wenn Rainer Barcikowski über Wein redet, beweist er beeindruckende Sachkenntnis. Es scheint, als sei ihm kein „Tröpfchen“, keine Anbaugedung mit ihren charakteristischen Klimaefolgen fremd oder gar unbekannt. Das erstaunt umso mehr, wenn man weiß, dass er in seinem langjährigen Berufsleben hauptsächlich in der Schwerindustrie zu tun hatte.

Bis 2008 war Barcikowski Arbeitsdirektor bei EKO Stahl – heute Arcelor Mittal – in Eisenhüttenstadt. Schon damals, so sagt der heute 65-jährige Ex-Manager, hatte er nicht nur mit Stahl, sondern auch mit gutem Wein zu tun. „Die Führungskräfte erhielten spezielle Qualifizierungen in Sachen interkultureller Kompetenz an der Frankfurter Europa-Universität Viadrina. Auch das Thema Wein gehörte dazu“, erinnert er sich. Außerdem habe er Konzernmanagern und Kunden unermüdlich die Region nahebringen wollen – beispielsweise die Zisterzienserklösteranlage in Neuzelle und die dort in jedem Jahr veranstaltete Oper Oder-Spree, dazu gutes Essen und Trinken.

„Die besten Weinkeller finden Sie bei den deutschen Stahlkonzernen – das ist gute alte Tradition“, verrät Barcikowski, dessen Liebe zu einem „guten Tropfen“ nun schon nicht mehr so verwundert. Vor zwei Jahren ging

er in den Ruhestand. Doch einfach zurücklehnen wollte sich der Pensionär nicht. „Ich mag nicht einfach nur zuschauen.“ So arbeitet der frühere Arbeitsdirektor als Vertreter der Wirtschaft im Bündnis für Toleranz und Demokratie bei der Bundesregierung. Und er machte sein Hobby zum Beruf: Seit dem vergangenen Herbst betreibt er mit dem „Barocco“ einen kleinen, aber feinen Weinladen unweit des Neuzeller Klosters. Außerdem ist er frisch gebackener Pächter der Orangerie im Klostergarten, die am 22. Mai in die neue Saison gestartet ist.

Für den gebürtigen Göttinger war schon während seiner Tätigkeit bei EKO Stahl klar, dass er der Region auch nach der Pensionierung treu bleiben würde. Dafür hat er bisher mehr als 100 000 Euro investiert und zwei Arbeitsplätze geschaffen. „Ich liebe Neuzelle und will es noch schöner machen“, gerät der Weinkenner regelrecht ins Schwärmen. Barcikowski lebt im Ortsteil Kummro, engagiert sich dort im Traditionsverein und fühlt sich zuhause. „Meine familiären Wurzeln habe ich in Polen, geboren bin ich in Niedersachsen an der ehemaligen Grenze zur DDR. Mir liegt einfach die Grenzlage“, glaubt er.

Wieder Kunst und Kultur sowie Hochzeiten in der Orangerie

Im „Barocco“ gibt es ein Weißwein – und ein Rotweinzimmer sowie eine Küche mit Deko-Utensilien, dazu jede Menge Weineliteratur und Zubehör. Die Resonanz auf das neue Angebot bisher sei sehr positiv – da jeder Wein auch im Laden gekostet werden kann, „anders als bei einer Bestellung im Internet“. Nach Überzeugung des „Barocco“-Chefs „geht“ Wein über Nase und Gaumen. Darüber hinaus gibt es im Hause jede Menge Informationen zu Herkunft und Besonderheiten der Traube sowie dem Reifeprozess in Eichenfässern. Barcikowski verkauft nicht

nur im Laden, sondern beliefert auch ausgewählte Restaurants in Ostbrandenburg. Künftig ist ein „guter Tropfen“ aus dem „Barocco“ auch in der denkmalgeschützten Orangerie des barocken Neuzeller Klostergartens zu bekommen. „Mich reizt es, Gastronomie und Wein mit Kunst und Kultur zu kombinieren“, erklärt Barcikowski seine Ambitionen.

Bei der Stiftung Stift Neuzelle muss er mit seinem Betreiber-Konzept aus Kulturcafé und Winothek genau ins Schwarze getroffen haben. „Wir hatten das Gefühl, es passt zu uns und natürlich zum Klostergarten – von der barocken Ausstattung bis hin

zum Service“, sagt Walter Ederer, Marketingdirektor der Stiftung Stift Neuzelle. Neben dem „Barocco“-Wein, kombiniert mit einer mediterranen Tapas-Küche, werden in der Orangerie ausgewählte Kaffeesorten sowie frisch gebackene Torten und Kuchen der Neuzeller Landbäckerei im Angebot sein. Kulturell wird laut Barcikowski in Abstimmung mit der Stiftung alles im Programm enthalten sein – von der Kleinkunst bis hin zu „großen Namen“. Los ging es zur Eröffnung am Pfingstwochenende mit der Salsa-Band Cache und der Blues- und Soulsängerin Angelika Weiz.

Doch nicht nur ein guter Wein bestimmt inzwischen den Alltag des ehemaligen EKO-Managers. Künftig wird er es auch mit dem Thema Hochzeiten zu tun bekommen. Denn in der Orangerie gibt es ein Trauzimmer, 40 bis 50 Hochzeiten pro Jahr sind laut Ederer inzwischen normal. „Das boomt und bedarf der richtigen Organisation, für die sich die Stiftung nicht so recht zuständig fühlte“, sagt der Kulturmanager. Jetzt, so hofft er, bekommt das Angebot mehr Stil. Denn auch hier achtet Barcikowski sehr auf das Ambiente, will weg von der wenig romantischen „Klappstuhl-Atmosphäre“. Betreut vom Hochzeitsmanager, müssten sich die Brautpaare um nichts kümmern.

JEANETTE BEDERKE