BY MARTIN MICHELS
NR. 4 / 2014
SFR. 12.– / € 10.–

La Tavola

AMBIENTE REISEN GASTLICHKEIT WEIN

La Tavola

GÄSTE & FESTE
MAROKKANISCHE VERFÜHRUNG

SWEETIES
KIRSCHEN – DIE PRALINE LUST

REISEN
DELHI – ... SCHMELZTIEGEL DER KULTUREN

GEWINNEN SIE
LOVE FOREVER ... IN DER FISCHERZUNFT, SCHAFFHAUSEN

04
9 771660 989004

Zu Gast bei FREUNDEN

Streicheleinheiten für die Seele … Tag für Tag … 24 Stunden lang!
Relais & Châteaux Hotel Gutshaus Stolpe

TEXT: MARION MICHELS, FOTOS: MORITZ HOFFMANN

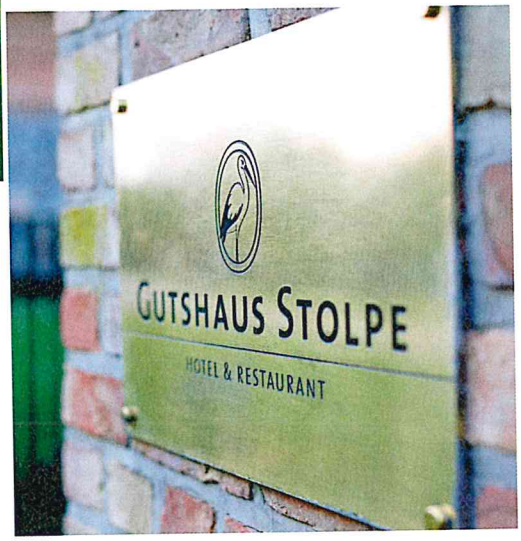
Wiedersehensfreude am Airport Berlin Tegel und zwei unterhaltsame Stunden mit Markus auf dem Weg gen Norden Richtung Ostseeküste …

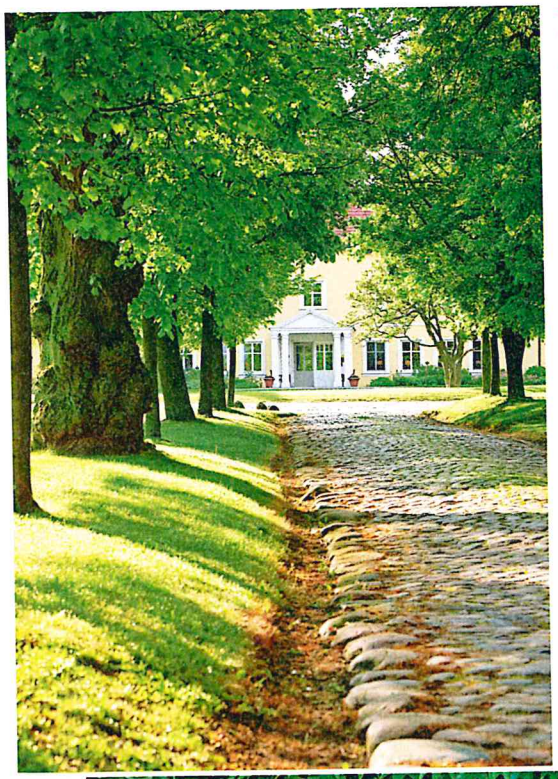
Die Gegend platt wie eine Flunder, geprägt durch endlose Weite. Rechts und links der Strasse endlos erscheinende Kornfelder mit rotem Mohn und tiefblauen Kornblumen. Endlos scheinende Baumalleen von Linden, Akazien und Ahorn eskortieren die Landstrassen. Ab und zu schaut uns verwundert ein Storch hinterher oder eine Rehmutter flüchtet mit ihren Kitzen ins Kornfeld. Wir entschwinden aus der Hektik einer Grossstadt in eine Welt, in der die Natur den Atem anhält, um der Poesie und Romantik Platz zu machen. Staunend stehe ich vor einem Haus, das in mir die Gefühle an meine Kindheit weckt und für einen Augenblick scheint es mir gar nicht so unmöglich, dass mich meine Grossmutter mit Apfelkuchen empfängt. Markus hat vorgesorgt – keinen Apfelkuchen, sondern eine köstliche Erdbeertorte mit ganz viel Schlagsahne, bei deren Genuss sich in mir ein warmes Gefühl von Heimat breitmachte.

Das Gutshaus Stolpe hat eine grosse Geschichte, die im 11. Jahrhundert mit der Gründung eines Benediktinerklosters begann. Von hier aus wurde nordische Geschichte geschrieben. Die Peene, der breite Fluss am Ende des Parks, bildete einhundert Jahre lang die Grenze zwischen Schweden-Pommern und Preussisch-Brandenburg. Der preussische König Friedrich Wilhelm der Erste ernannte das Gutshaus Stolpe zu seinem Krongut. Forthin war das Anwesen dem preussischen Königshaus unterstellt. Sein Enkel verkaufte es an die Familie von Bülow, die das wunderschöne Anwesen mit den riesigen Ländereien über Jahrzehnte führte. Die letzte Nachfahrin heiratete den Hamburger Kaufmann Kurt Stürken. Wie für viele Familien dieser Gegend bedeutete der Krieg Abschied von ihrer Heimat. Erst 1994 konnte der zweitjüngste Sohn der letzten Besitzer das Anwesen zurückkaufen und mit 17 Zimmern als Hotel wieder eröffnen.

Auf Stolpe wird die Tradition hochgehalten, Gastfreundschaft gelebt und norddeutsche Kultur zelebriert.

Der Tisch im Park unter der Riesenkastanie, die ein Schattendach über uns ausbreitete, ist gedeckt. Schöner kann nach Hause kommen nicht sein. Für die Menschen, die auf Stolpe arbeiten, ist kein Aufwand zu gross und Markus' Devise: «Nur eine Vision führt zu einem Ergebnis» … ist in diesem Haus das Credo. Ein Stück Preussen mit alter Geschichte, gelebtem Brauchtum und Stolz erfüllt die Räume. In der weitläufigen Parklandschaft erzählen die Hauptprotagonisten, eine prächtige Rotbuche, eine gigantische Kastanie und eine in voller Blüte stehende Akazie, die bewegte Geschichte dieses Ortes. Meine Entdeckungstour beginnt in der Remise – dem einstigen Schweinestall, der heute mit zwölf Gastzimmern zu entspannter Nachtruhe einlädt. Gleich nebenan steht der alte Rinderstall, in dem sich der Bentley neben einem alten Golf sichtlich wohlfühlt. Mein Weg führt mich durch die Eichenallee zur Wasserzisterne und den Ruinen der alten Klosterkirche. Aus dem einstigen Pferdestall ist heute ein Festsaal mit Traumkulisse für Familienfeiern entstanden. Glücklich müde über meine neue Entdeckung falle ich in kuschelweiche Kissen und träume in den nächsten Tag.





Das Restaurant des Relais & Châteaux Hotels Gutshaus Stolpe schmückt ein wohlverdienter Michelin-Stern.

V.o.l.n.u.r.: Der Eingang des Gutshauses in der Abenddämmerung, durch eine Allee von alten Eichen führt ein Weg aus Pflastersteinen zum Hotel, ein Blick vom Park in eines der Gartenzimmer der Remise, ein festlich gedeckter Mittagstisch wartet auf Gäste …

Warme Rottöne und Familienporträts, die die Geschichte des Hauses erzählen, prägen das Ambiente des Eingangsbereiches.

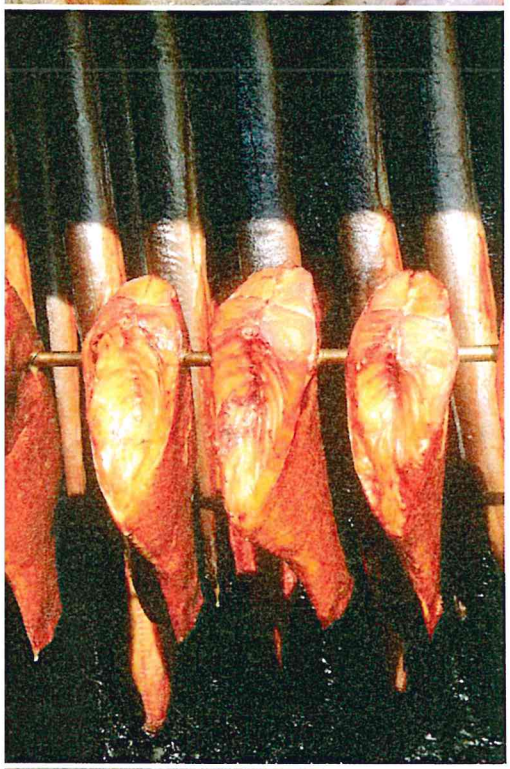
V.o.l.n.u.r.: Willkommensgruss im Zimmer, ein Blick in das Kaminzimmer, in dem sich die Gäste an kühlen Abenden zu Hause fühlen, Tea-Time am Nachmittag, ein Blick in das Hotelrestaurant, Frühstücks-Impressionen auf der Terrasse.

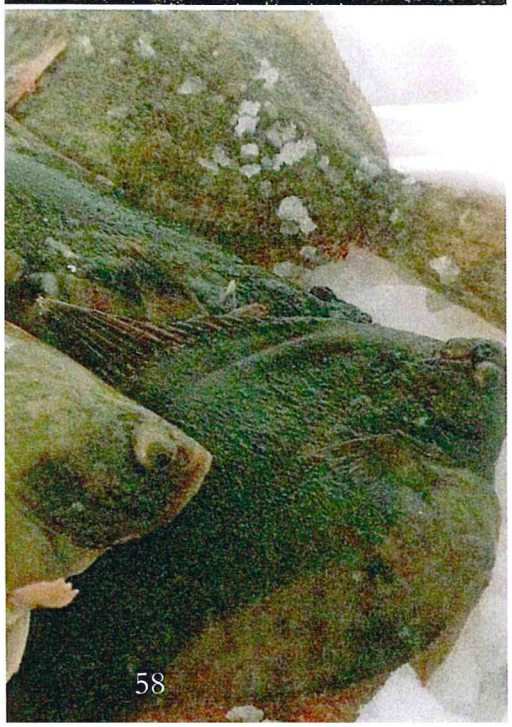
Ein Tag des Glücklichseins beginnt an den sanften Ufern der Peene, begleitet von Wasserbildern und den leisen Stimmen der Natur.

Das strahlend blaue Pfingstwochenende verführt uns auf viele Arten, die Gegend zu erkunden! Am Morgen paddeln die Kinder mit dem Kanadier einige Kilometer die fast strömungsfreie Peene hinauf. Gegen Mittag erkunden wir mit den Fahrrädern und einem Riesen-Picknickkorb die geschützten Moorlandschaften gleich vor der Haustür.

Unser Ausflug wird begleitet vom heiseren Gesang der Teichrohrsänger, den deutlichen Intervalllauten übermütiger Kuckuckskinder und dem Gesang des Schwirl, der dem Zirpen einer Grille gleicht. Die 156 Brutvogelarten bilden eine stabile Population entlang den Ufern der Peene. Über 800 Pflanzenarten finden Platz nebeneinander und formieren sich zu bizarren Naturbildern. Gegen Abend holt uns Frank Götz der Ranger des Naturparks – mit seinem Solarboot ab. Ich begebe mich ohne es zu wissen in eine Welt der Entschleunigung. Das Boot gleitet in der Abendsonne dem Flusslauf entlang. Ein Szenario der Ruhe und des Friedens in dem Generationen von Birken, nordischen Eschen und unglaubliche Schilfhaine Akzente setzen. Knallgelbe Teichrosen tanzen in der Abendsonne und eine Ringelnatter schlängelt sich elegant durch ihr Tellerblattwerk. Uns beobachten Kormorane und Silberreiher vom sicheren Schilf aus und über uns kreisen Schreiadler und ein Seeadler begleitet für einige Minuten unser Boot. Ein beeindruckender König der Lüfte, der stolz seinen weissen Kopf und den mächtigen gelben Schnabel präsentiert. An den Ufern zählt die Population von bis zu 1000 Bibern zu den Ureinwohnern des Peenetals. Die faulsten Biber Europas wohnen hier an der Peene, lacht der Ranger – auf jeden Fall wohnen sie in einem Schlaraffenland, in dem die Menschen ihr Hoheitsgebiet anerkennen.

Der nächste Tag steht im Fokus der Ostsee. Eine kleine Autostunde und wir sind auf der Insel Usedom und erkunden die Kaiserbäder Ahlbeck, Heringsdorf und Bansin. Weisse Sandstrände mit blau-weissen Strandkörben, im Hintergrund die zauberhafte Zuckerbäcker-Architektur mit ihrer berühmten Holzschneidekunst, in den klassischen Farben des alten Preussens: sanftes Pastellgelb, Taubenblau, Lindengrün und Ocker. Fein der Matjes und dann noch ein Bismarckhering eingeklemmt in einer Schrippe von einer der unzähligen Imbissbuden entlang der Uferpromenade.





Oben: Sommelier Michael Buder mit Küchenchef Stephan Frank. V.o.n.u.: Fangfrische Egli, Rauchaal und Streml-Lachs aus dem Rauchofen und seltener Ostseesteinbutt.

Die Küche im Gutshaus Stolpe ist mit einem Michelin-Stern dotiert. Zurecht, denn Chef Stefan Frank kennt sein Handwerk. Lehr- und Wanderjahre bei Harald Wohlfahrt, Georg Blanc und Rolf Schmidt haben ihn geprägt. In Vorpommern hat er nicht nur die grosse Liebe seines Lebens, sondern auch den überzeugenden Stil seiner Kochkunst gefunden. Auf der Sommerterrasse des Gutshaus Stolpe erwartet den Gast eine herrliche Frühstückskarte mit meinem Topfavoriten, dem Pfefferhering auf Eiersalat und Pumpernickel, ein Schälchen mit Krabben, eine kleine Wurstplatte mit hausgemachter Leber- und Blutwurst oder eine Auswahl feiner französischer Käse. Am Mittag haben Sie die Wahl zwischen einer kleinen Bistrokarte oder den persönlichen Tagesempfehlungen des Küchenchefs. Einen schönen Sommerabend sollten Sie unbedingt auf der Terrasse des Gutshauses in dem zauberhaften Ambiente des riesigen Parks geniessen. Das Abendmenü trägt die Handschrift des Küchenmeisters und lässt sicher auch Ihre persönlichen Wünsche zu …

Ein besonderes Erlebnis für mich war der frühmorgendliche Besuch mit Stefan und Markus bei dem Fischhändler Fred Kruse. Fische der Region sind dank seiner freundschaftlichen Kontakte zu den Fischern vor Ort von allererster Qualität. Ich habe gelernt, dass Schweizer Egli aus dem hohen Norden kommen können, dass Aale nicht unbedingt fett sein müssen, dass Ostseeflundern es durchaus mit Steinbutt aufnehmen können und die Schollen nicht nur mit roten Punkten punkten. Ja und im Oktober muss ich unbedingt wiederkommen. Da gibt es den Ostsee-Schnäpel … die Delikatesse schlechthin, wie mir die Herren anvertrauen.

Fred Kruse ist gelernter Fischer und führt heute mit seinem Partner eine der grössten und innovativsten Fischhandlungen an der Ostsee und beliefert Spitzenköche bis in den Süddeutschen Raum. Selten bin ich herzlicher und köstlicher empfangen worden. Schon im Hof durften wir einen frisch geräucherten Streml-Lachs direkt aus dem Ofen kosten, später den sensationellen Pfefferhering. Bei dem Anblick des Nachtfanges schwappte mein Herz über und Stefan und Markus brachen unter der Last der Fische, die ich unbedingt alle mitnehmen wollte, fast zusammen. An diesem Mittag gab es Baby-Steinbutt, serviert am Ufer der Peene, abends auf der Terrasse einen gigantisch guten Zander in der Salzkruste, am nächsten Mittag unter der grossen Kastanie im Park Hechtklösschen und abends im Stolper Fährkrug die ultimative Rauchfischplatte mit Bratkartoffeln. Ich hätte kulinarisch gesehen locker noch eine Woche in der Küchenkunst von Stefan Frank und seiner Brigade schwelgen können, ganz abgesehen von der wundervollen Gastfreundschaft im Gutshaus.

Gemütlichkeit und die Kunst der Einfachheit. Der Stolper Fährkrug am Ufer der Peene.

Der Küchenchef des Gutshauses Stefan Frank zeichnet ebenfalls für die Küche des nahen Fährkrugs verantwortlich. Nur zehn Fussminuten durch den Park und wir stehen vor dem ältesten Gasthaus Vorpommerns. Hier begegnen wir der Grösse in der Einfachheit. Der Fährkrug ist das einzige Wirtshaus direkt an dem Uferlauf der Peene. Im gesamten Naturpark gibt es an diesem Ort die einzige Fährverbindung über den Fluss … eine liebenswerte Kuriosität, denn den Fährmeister müssen Sie notfalls mit einem Gongschlag aus der Küche seiner Frau locken. Auch der Fährkrug wurde von der Familie Stürken vor dem Verfall gerettet. Das reetgedeckte Haus ist liebevoll renoviert und beschirmt den gemütlichsten Ort weit und breit. Hier geniessen Sie einen Brathering, eine Eisbeinsülze oder einen kaltgeräucherten Lachs, Feines vom Grill, ab und zu ein Spanferkel oder frisch gefangenen Zander aus der Peene. Der Nachmittag mit Kaffee und Kuchen ist nicht nur eine deutsch-deutsche Angelegenheit, sondern hat hier durchaus Multikulti-Potenzial. Im Herbst erwartet Sie hier die beste Wildküche der Region. Ein guter Grund zurückzukehren.

Impressionen des Stolper Fährkruges:
der Grill für den Abend ist angefeuert, die Aussicht über die Terrasse auf das Ufer der Peene, frisch geräucherte Heringe und eine Blick in die gemütliche Gaststube.