HERBST 2014 | 7 EURO

STERN KLASSE

Erfolg mit Ente
KARL NÜSER

Abtauchen im
SCHNÄPEL-LAND

Zukunft der
MANIEREN

Soll ich nett sein oder
EHRLICH?

RESTAURANTKRITIK

Nöthel's | Düsseldorf

Elements | Dresden

Der Bonner Hof | Essen

Les Deux | München

Wein | Kultur | Bar | Dresden

Dicker *als Blut*

Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz

Magisch anziehend für Superreiche auf der ganzen Welt

Raus aus dem Alltag, tief durchatmen – Gedanken sortieren und Mist aussortieren. Das braucht der Kopf. Richtig gut klappt das in freier Natur. So wie hier an der Peene.

Abtauchen im Schnäpel-Land

Von UTA BÜHLER

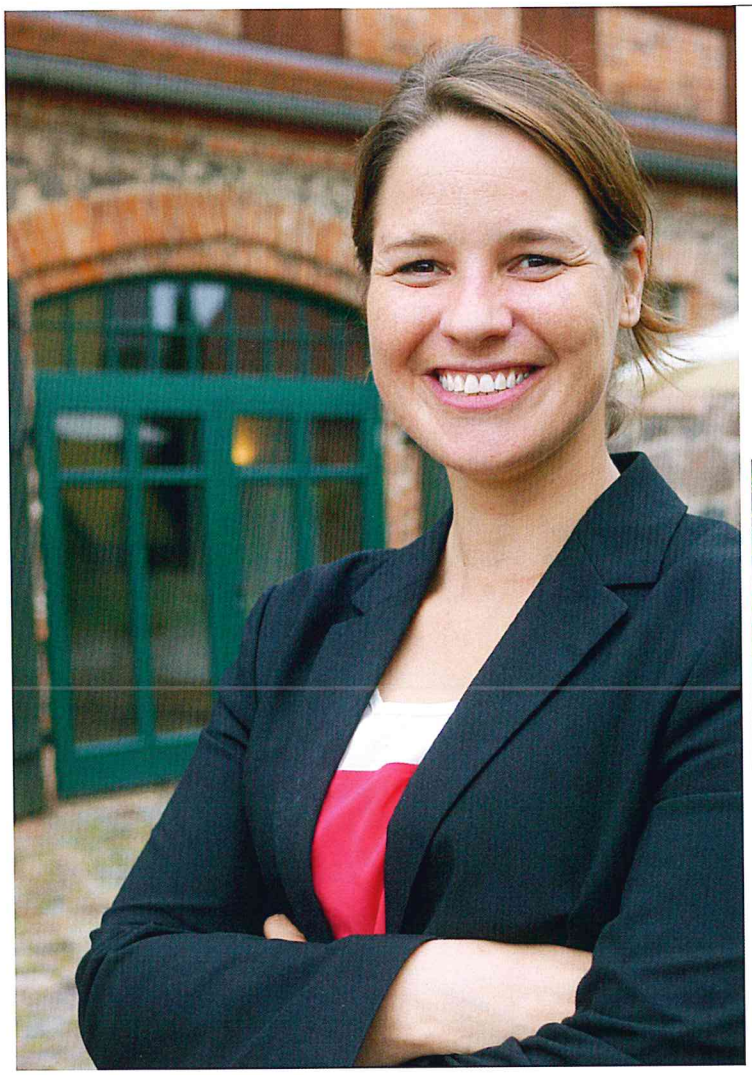
Wenn der Hausherr am frühen Morgen über die Wiesen vom Gutshaus Stolpe hinunter zum Bootssteg marschiert und dann kopfüber in seinen Jungbrunnen springt, ziehen andere weit über ihm auch ihre Runden. Seelenverwandte: Seeadler, die nach kraftvollen Flügelschlägen über der Peene schweben.

Kurt Stürken geht auf die 80 zu. Man glaubt es nicht. Besonders nicht im Oktober, wenn er vorweg reitet an der Spitze der großen Jagdgesellschaft, die hier jährlich zusammenkommt. Stürken ist in Stolpe geboren, hat in diesem Fluss mit seinen fünf Geschwistern das Schwimmen gelernt.

Die Anfahrt zum Gutshaus entschleunigt. Wohltuend streckt sich sattes Grün vor einem unendlichen Horizont; die flache Landschaft weckt Lust auf ausgedehnte Wander- und Fahrradtouren. Für beides ist das Streckennetz der Bilderbuchidylle bestens ausgebaut. Pudelwohl fühlen sich über 150 Brutvogelarten in dem unter Naturschutz stehenden Areal rund um die Peene. Silberreiher, Kormorane, Schreiadler und andere Vögel, die dem Stadtmenschen oft nicht einmal vom Namen geläufig sind. Schippert oder rudert man in der Abendsonne den Fluss hinauf, der von 1720 bis 1807 Grenze zwischen Schweden und Preußen war, erinnert die unberührte Landschaft an Südafrika.

Wie Streuobst verteilen sich Holzliegestühle paarweise über die weite Wiese des Gutshofs. Dazwischen wäre jeweils Platz für vier Schrebergärten. Auf der Terrasse im Fährkrug schwatzen Grüppchen bei Kaffee und Kuchen an Tischen mit rot-weiß karierten Tischdecken unter dem weißen Segeltuch der Sonnenschirme. Gleich wird das Feuer im Grill entfacht werden. Die ersten Gäste ziehen sich auf ihre Hotelzimmer zurück, um sich auf den Abend vorzubereiten.

Für Kurt Stürken ist sein Gutshaus mehr als ein Hotel: Es ist Zuhause, Wohlfühloase. Sein Entschleunigungspunkt. Als der Zweite Weltkrieg ausbricht, ist Stürken gerade mal vier Jahre alt, und zehn, als die Familie wenige Wochen vor Kriegsende die Heimat verliert. Bis zuletzt hat die Mutter jeden

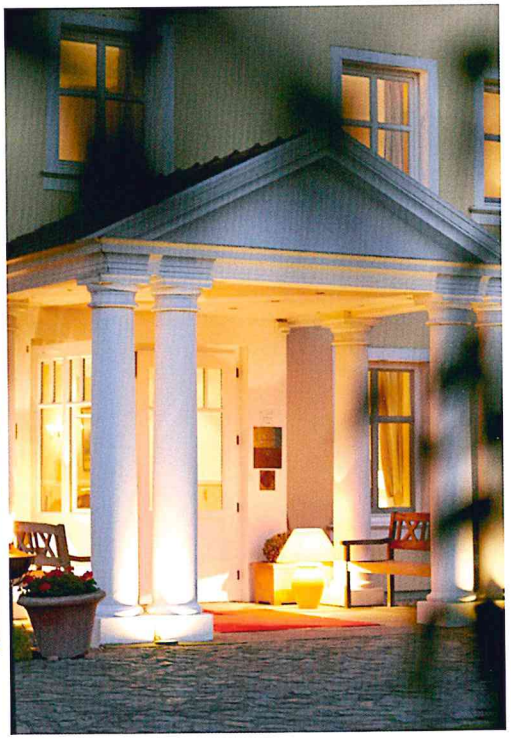


DIESES 5-STERNE-LÄCHELN

und die Herzlichkeit sind uns schon vor Jahren aufgefallen. Damals in der Villa Rothschild, kurz nach ihrer Ausbildung. Heute begrüßt Annamarie Eckert den Gast als Hoteldirektorin, sagt über sich selbst „Ich bin angekommen", eilt ins Freie bei jeder Anreise – und gibt dieses warme Gefühl weiter.

PLÄTZE FÜR SCHÖNE MOMENTE

gibt es zuhauf in diesem Relais et Chateaux Hotel. Jedes der 36 Zimmer im Gutshaus Stolpe ist eine Einzahlung mit glänzender Rendite aufs Sparbuch der Erinnerungen.



Handverlesen stilvoll ist die Einrichtung. Hier ein Blick ins Gourmetrestaurant. Die Hand mit dem schönen Schriftzug stammt von Hausherrin Jutta Stürken (Porträt s.o.) und dem jüngsten der vier Söhne, Moritz Stürken.

LUST AUF NEUES

Nach den Kieffer-Brüdern in Heinz Winklers Residenz in Aschau sind die Buder-Brüder auf dem Weg, ein neues Service-Dreamteam der deutschen Gastronomie zu werden. Ihr Service ist klar auf den Gast ausgerichtet.
„Gin Tonic mit Gurke und Pfeffer" stellt Sommelier Michel Buder Sternekoch Stefan Frank gerade seine „Wein"-Empfehlung zum Zander vor.
Am Abend verraten die Gläser auf den Tischen, wie gut diese Empfehlung bei den Gästen ankommt.

DER OSTSEE-SCHNÄPEL

laicht im Oktober im Achterwasser der Ostsee. Nur hier! 30 bis 50 Tonnen gehen dann nach Schweden. Die Deutschen leisten sich 5 Tonnen. Delikatesse: sein Kaviar.

80 Fischer-Familien werfen für Kruse und Brinkmann ihre Netze aus. Küchenchef Stefan Frank und Markus O. Graf begutachten den morgendlichen Fang mit Geschäftsführer Fred Kruse. Am Mittag schon steht der Schnäpel gebraten auf dem Tisch.

Marius Buzas, der Benjamin im Service, kommt aus Littauen. Noch ist er Praktikant; bald Auszubildender. Ein 100-Prozent-Kollege – und Liebling der Gäste.

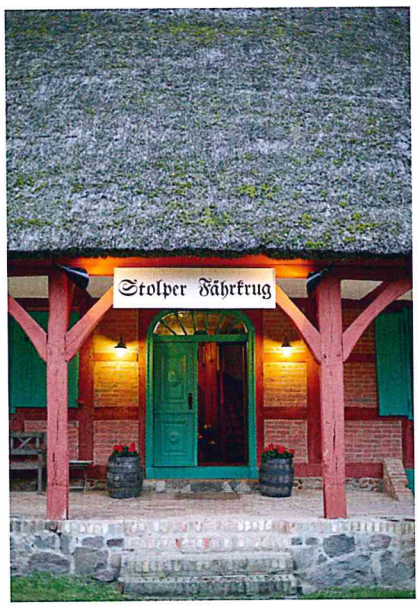
KEINE VERREGNETEN TAGE

Natürlich regnet es auch in Stolpe. Endlich Zeit zum Lesen, denkt der Optimist. Doch wer sich in den immer-sonnigen Kokon zurückzieht, kommt so schnell gar nicht dazu. Zu faszinierend ist das Regenschauspiel, das die Natur dem Logen-Zuschauer in dem rund-herum verglasten Ruheraum bietet. Und bevor man das Buch aufgeschlagen hat, haben sich die eigenen Gedanken längst gemütlich auf Wolke sieben eingekuschelt.

KATZENSPRUNG ZUM STRAND

Zwischen der Naturidylle und dem Strandleben in Heringsdorf liegt nur ein knappes Stündchen Fahrt.

Gedanken an eine Flucht verdrängt, so wie es damals viele tun. Doch dann kriecht der Atem der herannahenden Roten Armee durch die Ritzen ins Gutshaus – es ist höchste Eisenbahn zu verschwinden. Bis auf das Wenige, das jeder tragen kann, muss aller Besitz zurückbleiben. Kurt steckt – was für eine Symbolkraft – drei Märklin-Lokomotiven in die Tasche und erreicht Hamburg mit nichts, und doch mit viel mehr, als er damals ahnt. Die Erinnerungen an seine glücklichen Kindheitstage begleiten ihn sein ganzes Leben.
Erwachsen geworden, gründet er einen Verlag für Kalender – und wird Weltmarktführer für Münz- und Briefmarken-Sammelalben. Kurz nach der Wende kauft Kurt Stürken das elterliche Gut Stolpe von der Treuhand zurück. Statt gemeinsam mit seiner Frau Jutta den Müßiggang im wohlverdienten Ruhestand zu pflegen, legt er noch einmal richtig los, investiert in das über die Jahrzehnte verwahrloste Gut, baut das denkmalgeschützte Anwesen liebevoll und mit großem Sachverstand Stein für Stein wieder auf – auch die Landwirtschaft.
Zaunfreie Felder, so weit das Auge reicht. Kornkammer und Kartoffelfeld: Mecklenburg-Vorpommern ist kerngegesunde Landwirtschaft.Die Höfe sind riesig. Sie müssen diese Größe haben, um betriebswirtschaftlich erfolgreich mit entsprechenden Großmaschinen ökonomisch arbeiten zu können. Der für 2015 von der Bundesregierung für Deutschland eingeführte flächendeckende Mindestlohn – ohne Alternativkonzept für die Landwirtschaft – wird den Obst- und Gemüseanbau vielerorts unwirtschaftlich machen. Die Auswirkungen werden sich erst in der Zukunft zeigen, sind aber durchaus heute schon vorstellbar. Positiv sind sie nicht. Mit Kurt Stürken wurden auch andere in dieser Gegend Verwurzelte zu investierenden Großgrundbesitzern, die vorausschauend für die nächsten Generationen handeln, so wie es vorangegangene Generationen taten.
In der Küche von Stürkens Gutshaus wirkt Stefan Frank. Er ist für die gesamte Küche verantwortlich; für das besternte Gourmetrestaurant, für das Wirtshaus Fährkrug, das Gutsherren-Frühstück (mit unvergessenem Pfeffer-Hering) sowie alle kleinen und großen Veranstaltungen. Jährlicher Höhepunkt sind dabei im Rahmen der Festspiele Mecklenburg-Vorpommern die Konzerte vor 900 Gästen in der hauseigenen – eigens dafür wieder hergerichteten – Haferscheune. Gradlinig ist der Frank-Stil und passt so großartig zum Haus wie die schnurgerade dort hinführende, mächtige Lindenallee. Schnörkellos bringen seine Gerichte den satten Genuss erstklassiger Produkte auf den Punkt. Im Wirtshaus richtet er den Ostsee-Schnäpel auf einer Abwandlung von Himmel und Erde an, mit Birnen anstelle von Äpfeln und mit kleinen geräucherten Aalstückchen – davon möchte man einfach nur: immer weiteressen. Geprägt ist Stefan Frank von seinen Lehrmeistern, darunter Harald Wohlfahrt und Georg Blanc – inspiriert von den Fischfängen aus der Ostsee und den Früchten der Region. Den Service leiten die Buder-Brüder gemeinsam, seit der jüngere im Mai dazukam. Michel hatte kurz gezögert, soweit ins Ländliche zog es ihn nach zwei 2-Sterne-Stationen in den Großstädten Hamburg und Essen eigentlich nicht. Bereut hat er den Wechsel aber noch keine Sekunde. Das Arbeiten mit dem Bruder und dem Küchenchef funktioniert reibungslos auf Augenhöhe. Verantwortlich für den Weinkeller zu sein und Gäste gut zu unterhalten, das liegt ihm.
Ein weiteres Ergebnis, das Kurt Stürken mit dem Aufbau des Gutshauses erreicht hätte, so erklärt Hoteldirektorin Annamarie Eckert stolz, sei auch, dass Stolpe vom Entlein zum Schwan wurde. Zu einem hübscheren Ort mit bunten Häusern. Das Gutshaus habe den Bewohnern Selbstbewusstsein und den Mut zu Eigenengagement und einem neuen Farbanstrich gegeben, lacht sie. 200 Seelen, darunter fünf Kinder, wohnen in Stolpe. Die Vision, das Gutshaus mehr und mehr mit der Gemeinde, seiner Geschichte und den Traditionen der Region zu verbinden, brachte Kulturmensch Markus Graf als Berater ins Spiel. Das war Ende 2013, als der Brandenburger Hof in Berlin den Besitzer wechselte. Dort war Graf über 20 Jahre Hoteldirektor, hat das Leuchtturm-Hotel mitgestaltet und seine Seele geformt. Das Ziel für Stolpe: die Belegung zu steigern und einen durchgängig lebendigen Ort kultivierten Lebens zu schaffen. Ein Luxushotel, ohne vordergründigen Luxus, aber mit Tiefgang – ein Haus, in dem Menschen vom Schlag wie Kurt und Jutta Stürken sich gut aufgehoben fühlen.



Gutshaus Stolpe
Relais & Châteaux Hotel
17391 Stolpe bei Anklam
Mecklenburg-Vorpommern

36 Zimmer, davon 4 Suiten
EZ ab 118 €, DZ ab 135 €
Kochkurse, Bootsverleih, Kanu, Flussfahrten, Fahrrad, Wandern, Reiten, Angeln

11 Hektar großer Park, kostenloser Stellplatz im schönsten „Parkhaus" Deutschlands

Das Gourmetrestaurant ruht Montag (und Sonntag im Winter)

www.gutshaus-stolpe.de
Telefon 0 39 721 - 55 00