

Neuer Chefkoch auf Sternekurs im Gutshaus Stolpe

Von Mareike Klinkenberg

Mit Kai Weigand ist jetzt ein neuer Küchenchef angetreten, um französische Gourmet-Genüsse, Köche-Ehre und den obligatorischen Michelin-Stern für das Gutshaus Stolpe zu verteidigen.

STOLPE AN DER PEENE. Das Gutshaus hat seit Anfang des Monats einen anderen Küchenchef. Nachdem Stephan Krogmann Stolpe im letzten Jahr den Rücken gekehrt hat, will sich nun Kai Weigand für das renommierte Gourmetrestaurant auf die Sterne jagd begeben. Er stammt ursprünglich aus dem bayerischen Traunstein, unweit des Chiemsees, und stand in den letzten Jahren unter anderem für Küchenstar Tim Raue in verschiedenen Restaurants in der Küche. Zuletzt war Kai Weigand im noblen Hotel Adlon Kempinski in Berlin der Küchenchef des panasiatischen Restaurants „Sra Bua“.

Die asiatischen Rezepte bleiben durchaus eine spannende Inspirationsquelle für den Koch, dennoch will Weigand hier in Vorpommern zur, für das Gutshaus typischen, französischen Gourmetküche zurückkehren. Der 27-Jährige sieht seinen Wechsel nach Stolpe durchaus als tollen Karrieresprung an, schließlich sei das Haus für seine ausgezeichnete Küche bekannt und damit in Köchekreisen im wahrsten Sinne des Wortes „in aller Munde“. Im Rahmen seiner Ausbildung ist Weigand direkt schon auf gehobeneren



Noch sind Hotel und Gastronomie im Gutshaus Stolpe wegen der aktuellen Pandemiebestimmungen geschlossen.

FOTOS: MAREIKE KLINKENBERG

Niveau in den Kochberuf eingestiegen. Für ihn hatte die Sternegastronomie schon immer einen ungebrochenen Reiz und deshalb ist genau diese Auszeichnung auch sein nächstes großes Ziel. Stolpe ist dafür genau der richtige Ort und das hiesige Küchenteam stärkt dem jungen Koch dabei mit seiner Erfahrung den Rücken. Als Küchenchef will er aber durchaus eigene Akzente setzen. Er will sich weiter-

entwickeln, trotzdem auch dem treu bleiben, was in Stolpe beliebt und bewährt ist. „Regionale Produkte sind in der Gourmetküche ja manchmal schwierig unterzubringen, denn es gibt nunmal keine pommerschen Trüffel oder Krustentiere. Das wichtigste ist immer die Qualität der Produkte“, erklärt Kai Weigand.

Zu den heimischen Konstanten auf der Zutatenliste der Gutshausküche zählt



Seit Anfang Februar hat Kai Weigand die kulinarische Leitung der Gutshausküche, zuletzt verantwortete er als Küchenchef das Restaurant „Sra Bua“ im Berlin Hotel Adlon Kempinski.

Geschäftsführerin Franziska Grimm wiederum den hauseigenen Honig von den Bienen im Gutsark, die Säfte der Lohnmösterei Konrad und das Wild aus der Region. Bei der Einstellung des neuen Küchenchefs ging es ihr natürlich um einen um die fachliche Qualifikation desjenigen, aber ihr waren auch soziale Aspekte wichtig. So wollte sie in jedem Fall jemanden finden, der dem Gutshaus zumindest für die

nächsten drei oder vier Jahre erhalten bleibt und längerfristig plant. In diesem Fall sprach für Kai Weigand, dass demnächst auch seine Frau und das gemeinsame Kind mit in den Nordosten ziehen wollen. Gerade im Hinblick auf den Nachwuchs wollten die beiden die Großstadt gerne hinter sich lassen und künftig lieber in einem kleineren Ort leben.

Aufgrund des momentanen Lockdowns bleibt die

Küche in Stolpe jedoch, bis zu den nächsten Lockerungen in der Gastronomiebranche, noch kalt. Ein ungewöhnlicher Start für den Küchenprofi. Jedoch bleibt ihm jetzt ausreichend Zeit für die Büroarbeit und um die hiesigen Lieferanten sowie seine neue Mannschaft kennenzulernen.

Kontakt zur Autorin
m.klinkenberg@nordkurier.de

Schmelzwasser sorgt für Überschwemmung

Von Mareike Klinkenberg

Die riskante Mischung aus Schneeschmelze, gefrorenen Böden und andauerndem Niederschlag sorgte am Donnerstag vielerorts für Überschwemmungen. In Neu Kosenow erschweren zudem die Bauwerke eines Bibers das Abfließen des Wassers.



Für diese Überschwemmung in Neu Kosenow sorgte neben Schnee und Niederschlag auch ein aktiver Biber.

FOTO: ZVG/UHTHOFF

SPANTEKOW/NEU KOSENOW. Bereits am Donnerstag waren die Kameraden der Spantekower Feuerwehr ganztägig damit beschäftigt, angestautes Schmelzwasser in der Nähe von Wohnhäusern abzupumpen. In der Burgstraße drohte das Wasser am Vormittag eine tiefer gelegene Garage zu überschwemmen. Wehrführer André Dietmann erklärte dazu, dass auch mehrere Heck- und Tauchpumpen der Spantekower Einsatzkräfte zunächst nicht ausreichten, um das Wasserproblem zu lösen: „Da sich unsere Löschgruppen Japenzin und Rebelow bereits an anderen Einsatzstellen befanden, um ebenfalls Schmelzwasser abzupumpen, entschieden wir uns die Feuerwehren Iven und Neuenkirchen nachzualarmieren. Mit den zusätzlich eingesetzten Tragkraftspritzen der Nachbarwehren



In Spantekow musste an mehreren Orten Schmelzwasser, das nicht abfließen konnte, von der Feuerwehr abgepumpt werden.

FOTO: ZVG/FEUERWEHR SPANTEKOW

gelang es dann endlich, die Wassermassen einzudämmen. Gegen 18 Uhr entspannte sich die Situation an der Einsatzstelle und die ersten Feuerwehren konnten wieder abrücken“, so Dietmann.

Nach weiteren drei Stunden Einsatz konnten auch die letzten Fahrzeuge abgezogen werden, eine Nachtwache mit

fünf Kameraden blieb jedoch vor Ort und pumpte auch in den Nachtstunden weiteres Schmelzwasser ab. Am gestrigen Freitag hatte sich die Lage dann so weit entspannt, dass die Feuerwehrlaute ihre Gerätschaften an der Einsatzstelle wieder beräumen konnten. Ein großes Dankeschön will André Dietmann an die-

ser Stelle allen Einsatzkräften und auch den Anwohnern für die gute Verpflegung vor Ort ausrichten.

Jens Uthhoff, Geschäftsführer vom Wasser- und Bodenverband „Untere Peene“ bestätigt eine kritische Situation an mehreren Orten in der Region, so wurden dem Verband beispielsweise auch aus Salchow und aus Neu Kosenow Überschwemmungen gemeldet. In den letzten Tagen hatten die schmelzende Schneedecke, der gefrorene Boden und der einsetzende Niederschlag dafür gesorgt, dass sich mancherorts größere Wassermengen ansammelten. In Neu Kosenow verhinderte zudem ein aktiver Biber das Abfließen des Schmelzwassers.

Uthhoff rechnet jedoch damit, dass sich die Situation in den nächsten Tagen fast überall entspannen wird. Die Mitarbeiter des Bodenverbandes seien am Freitag seit 6 Uhr morgens im Einsatz gewesen, um an kritischen Punkten Abhilfe zu schaffen, außerdem seien für die nächsten Tage keine größeren Niederschläge angekündigt worden.

Kontakt zur Autorin
m.klinkenberg@nordkurier.de

Wort zum Sonntag

Liebe Leserinnen und Leser, die Passionszeit hat begonnen. Es ist stiller geworden als ohnehin schon durch die Pandemie. Im Fernsehen schunkelt niemand mehr im Takt des Karnevals. Ab jetzt gedenkt die Christenheit des Leidensweges Jesu. Die Menschen, die Jesus einst begleitet hatten, konnten das bittere Ende am Kreuz nicht fassen. Sie fielen in tiefe Trauer. Erst später, zu Ostern, ging ihnen zaghaft, dann immer deutlicher ein Licht auf: Dieser Tod sollte nicht umsonst gewesen sein; Er sollte ihr Leben verändern.

Am Mittwoch hatte uns das Erste Deutsche Fernsehen einen bewegenden Film beschert, „Meeresleuchten“: Ein Flugzeug ist abgestürzt, verzweifelte Menschen treffen am Ostseestrand ein; ihre Blicke tasten das Meer ab, in welchem ihre Lieben verloren gegangen sind. Nichts ist mehr, wie es war. Ein Vater bleibt kurz entschlossen am Ort, lässt sich im Fischerdorf nieder. Sein abgeschottetes Leben, Firma und Karriere lässt er hinter sich, sucht die Nähe zu den Menschen, fährt wieder und wieder aufs Meer, lauscht und begegnet schließlich dem Traumbild seiner verlorenen Tochter:

„Der Tod ist nichts, richtig leben ist alles. Habe keine Angst!“ Mit diesen Worten im Herzen kehrt er zurück an Land. Es ist die Geschichte einer Umkehr.

Was ist wirklich wichtig im Leben, wichtig für mich und meine Lieben? Die stille Passionszeit kann uns helfen, das herauszufinden. „Es sind die Lebenden, die den Toten die Augen schließen. Es sind die Toten, die den Lebenden die Augen öffnen.“

Ich wünsche Ihnen einen gesegneten Sonntag!

Propst Andreas Haerter



Propst Andreas Haerter

FOTO/ARCHIV: S. KÜHL/ZVG