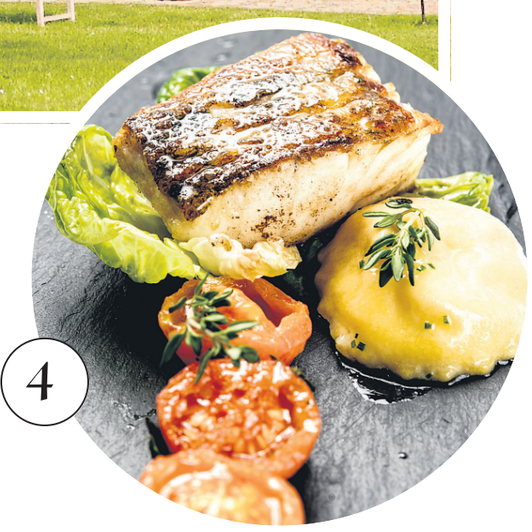
Fotos: DOMUSimages/ Alexander Rudolph, Mandy Knuth, promo (3)



Meck-Pomm für Genießer

Lust auf einen Herbsttrip jenseits von Berlin und Brandenburg? An der **KÜSTE** und in der **MÜRITZ-REGION** hat sich kulinarisch einiges verbessert. Hier sind unsere wärmsten Empfehlungen

Von Bernd Matthies

Der Herbst ist die Zeit der Gastronomie in den Urlaubsregionen. Denn wenn im Sommer Trubel und Strandfeeling überwiegen, gehen anspruchsvolle Köche am liebsten selbst in Urlaub, um die Zeit bis zur Rückkehr der Genießer zu überbrücken. 2021 war das ein wenig anders, weil zum einen der Sommer in Deutschland nicht viel taugte und zum anderen Corona den Normalbetrieb blockierte. Umso mehr freuen sich die Köche auf einen schönen Herbst und die Gäste darauf, wieder mit nur geringen Einschränkungen essen und trinken zu dürfen. Mecklenburg-Vorpommern ist für Berliner die erste Adresse, denn an der Küste und in der Müritz-Region, den traditionellen Touristenzielen, hat sich einiges getan.

1 RESTAURANT KULMECK. Kurze Corona-Zwischenbilanz: Die etablierten Restaurants mit den Sternen und Mützen scheinen noch da zu sein. Wir lassen sie aus und schauen, wo sich etwas bewegt. Das ist sogar auf Usedom passiert, wo sich der im Moment vermutlich sicher interessanteste Küchenchef des Landes, Tom Wickboldt, neu etabliert hat, und das nur ein paar Schritte von seiner früheren Heringsdorfer Wirkungsstätte, dem „O'Room" entfernt – im „Kulmeck". Den Michelin-Stern hat er gleich mitnehmen dürfen, es ist nach wie vor der einzige auf der Insel, da bliebe noch Luft nach oben. Für Wickboldts Küche gilt das nicht, er steigt gleich ganz oben ein mit einem obligatorischen Sieben-Gang-Menü für 150 Euro, das um zwei Gänge auf 115 gekürzt werden darf. Das geht auch kulinarisch in die Vollen mit US-Beef, Challans-Entenbrust und anderen luxuriösen Zutaten, und der dänische Kaisergranat kommt in gleich zwei Varianten, einmal als Tatar mit Kalamansi, Chili, Koriander und Crostini sowie als Caesar's Salat mit Tomaten-Gel, Parmesan und Salzzitrone. Der ganz große Faltenwurf, das Regionale allerdings findet nur im Amuse gueule statt.

— Kulmeck by Tom Wickboldt, 17424 Heringsdorf, Kulmstraße 17, kulmeck.de

2 BURG SCHLITZ. Es ist das alte Dilemma, wo findet man in Mecklenburg-Vorpommern noch Produkte, die eine Top-Küche tragen könnten? Mit der Fischerei ist an Ostsee und Müritz kaum noch Staat zu machen, die Landwirtschaft bietet auch nur Massenware, und so kommen dann eben alle paar Tage die Lieferdienste mit ihrem globalen Angebot, das langsam vom Zeitgeist verlassen wird. Das muss den Gast nicht interessieren, der „nur" herausragend essen will. Auf Burg Schlitz kommt er sicher auf seine Kosten. Das hochnoble, abgeschiedene Landhotel hatte sich in den letzten Jahren auf begüterte Jagdteilnehmer spezialisiert und war öffentlich kaum noch wahrzunehmen. Das scheint sich mit der Verpflichtung von Maik Albrecht zu ändern, der in der „Traube Tonbach" gearbeitet hat und zuletzt auf Luxus-Kreuzfahrten unterwegs war. Auch hier werden keine regionalen Gefangenen gemacht: „Stör und sein eigener Caviar, Foie Gras, Sesam, Zwiebel" heißt ein aktueller Gang, ein anderer „Carabinero, Bisque, Ti-Malice-Chili, Spinat" – verpackt in Menüs für 105 bis 125 Euro für vier bis sechs Gänge.

— Hotel Burg Schlitz, Gourmetrestaurant Wappen-Saal, 17166 Hohen Demzin, burg-schlitz.de

3 HOTEL AM FLEESENSEE. In Malchow, nur ein paar Kilometer entfernt, ist der Rahmen bescheidener, und auch die Rechnung bleibt weit unterhalb des Herzschlag-Niveaus. Peter Hillmann, Patron im schlichten, kleinen Hotel Fleesensee direkt an der Uferstraße, firmiert mit Stolz als Küchenmeister, ein Titel, der hier für jene Küche steht, die im Nordosten Deutschlands noch rarer ist als zugespitzte Gourmet-Artistik. Müritz-Hechtfilet in Misomarinade mit Radieschen-Pickles, Salat von grünen Bohnen mit gebratener Hähnchenbrust, Puy-Linsen mit gekochtem Ei oder Rindersteak mit drei verschiedenen Soßen, gebratenem Mais, Tomatenkompott und geräuchertem Kartoffelstampf, frisch ohne Tricks zubereitet, das ist alles, und das ist eine ganze Menge.

— Hotel am Fleesensee, Restaurant Provis, 17213 Malchow, Strandstraße 4a, hotel-am-fleesensee.de

4 NATÜRLICH BÜTTNERS. Bodenständig kochen auch Antje und Ines Büttner. Die beiden sind in Greifswald lange eine feste Größe, haben vieles ausprobiert und sich damit auch überregional bekannt gemacht. Seit 2021 reanimieren sie das Restaurant im Pommerschen Nationalmuseum. „Natürlich Büttners" heißt die Mischung aus Bistro und Feinkostgeschäft, in dem vor allem die Produkte aus der eigenen Manufaktur angeboten werden. Aus der Küche (Abendessen vorerst nur Fr/Sa auf Bestellung) kommen puristische Gerichte wie Kabeljau mit Pilzrisotto, Lachs aus dem Smoker mit Schmorgurken oder Blaubeersuppe mit Grießklößchen – alles sehr sympathisch.

— Natürlich Büttners, 17489 Greifswald, Rakower Str. 9, natuerlich-buettners.de

5 CHARLOTTENHOF AHRENSHOOP. Das beliebte Seebad Ahrenshoop ist in Sachen Kunst bestens aufgestellt, tut sich aber kulinarisch schwer zwischen Altbackenem und verkrampfter Moderne. Eine Alternative könnte das kleine Hotel Charlottenhof sein, das mit klaren Linien sowohl in der Gestaltung der Räume als auch in der Küche erfreut. Nichts Aufgesetztes, keine Schnörkel: Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat, Dorsch mit Wirsing, Maishähnchen mit Balsamico-Pilzen und Polenta, geht doch. Wegen Personalmangels im Moment nur bis 18 Uhr, aber das wird sich sicher noch entwickeln.

— Charlottenhof Ahrenshoop, 18347 Ahrenshoop, Grenzweg 3, charlottenhof-ahrenshoop.de

6 GUTSHAUS STOLPE. Eine Säule der Hotelkultur in Vorpommern ist das Gutshaus Stolpe, herrlich abgelegen zwischen Feldern an der Peene. Allerdings sorgte der stete Wechsel von Hoteldirektoren und Küchenchefs immer für eine gewisse Unruhe, auch wenn der Michelin-Stern seit 1998 nie gefallen ist. Aktuell am Werk ist ein sehr interessanter Küchenchef, der auch in Berlin nicht unbekannt sein dürfte: Kai Weigand war bei Tim Raue auf verschiedenen Positionen tätig. Er legt los wie beim Meister, der sich auch nicht mit regionalen Pflichtübungen quält: Hamachi mit Apfel, Staudensellerie und Estragon, bretonischer Steinbutt, Lammbauch vom Gutshof Polting mit Dim Sum, Tomate und Petersilie… Fünf Gänge 125, sechs 140 Euro, das zeigt den ganz hohen Anspruch. Wer niedriger einsteigen will, findet im lauschigen „Fährkrug" am Fluss Flammkuchen und Currywurst, aber – auch mittags – Semi-Ambitioniertes aus Weigands Küche. Das Haus hat endlich auch eine adäquate Spa-Anlage mit einem der wenigen beheizten Außenpools im Land, Dinge, die einen Besuch außerhalb der Sommersaison deutlich attraktiver machen. Die Mitgliedschaft bei Relais & Chateaux belegt das gehobene Niveau.

— Gutshaus Stolpe und Fährkrug, 17391 Stolpe, Peenstr. 33, gutshaus-stolpe.de

7 HOTEL BORNMÜHLE. Torsten Räth ist einer der wenigen Mecklenburger Küchenpioniere, seit 1992 aktiv und das am selben Ort, dem Hotel Bornmühle südlich von Neubrandenburg. Das Hotel allerdings hat sich komplett verändert durch einen spektakulären Anbau, der tolle Blicke auf den Tollensesee weiter unten im Tal erlaubt. Das hat auch dem Küchenkonzept einen ordentlichen Schubs gegeben, Räth will es wissen: Im Gourmet-Restaurant „Räthro" steht nur ein Zehn-Gang-Menü auf der Karte, das dem Fassungs - und dem Nettovermögen des Gastes entsprechend zugeschnitten werden kann, vier Gänge kosten 69, volle zehn 119 Euro. Kaisergranat mit regionalem Wok und Koriander, Beelitzer Kaninchen mit Poweraden und Fregola Sarda, „Bester Hecht" mit Zucchiniblüte, Beurre blanc, Estragon und Hechtkaviar oder Short Rib und Filet von der Mecklenburger Färse mit Pastinaken und Trüffeln. Regionale Produkte spielen hier eine größere Rolle als bei den Kollegen, die Küchenstilistik vermeidet aber das Brutal-Regionale. Modern international geht es im Hotel-Restaurant „The View"" zu, und auch ein Chef's Table für kleinere Gruppen ist im Angebot. Zurück nach Berlin sind es nur anderthalb Stunden, aber das sollte dem nächsten Tag vorbehalten bleiben. Es wäre ein Fehler, das Hotel nicht zu genießen, das zu den schönsten der Region gehört.

— Hotel Bornmühle, „Räthro" und „The View", 17094 Groß Nemerow, Bornmühle 35, bornmuehle.de

Mehr beste Adressen

8 DER BUTT
André Münch hat einiges hinter sich, scheint nun aber in Warnemünde angekommen zu sein, wurde „Aufsteiger des Jahres" im Gusto-Guide: „So klar, teils sogar puristisch, und so ausdrucksstark wie hier wirkten seine Kreationen noch nie." Die Region ist allerdings sternenfern bei Gerichten wie „Foie Gras, Kaisergranat, Zitrone, Umeboshi".
Rostock-Warnemünde, Am Yachthafen 1, hohe-duene.de

9 FRIEDRICH FRANZ
Das feudale Top-Restaurant in Heiligendamm trägt den Michelin-Stern seit 2005, erkocht damals wie heute von Ronny Siewert, der souverän den gemäßigt modernen französischen Stil mit ein paar globalen Seitensprüngen pflegt: Gebratene Gänseleber mit Walnusscrunch und Ananas in Teriyaki, Kaisergranat mit Kaiserschoten, Krustentier-Velouté und Korianderöl.
Heiligendamm-Bad Doberan, im Grand Hotel, Prof.-Dr.-Vogel-Str. 16, grandhotel-heiligendamm.de

10 ALTE SCHULE
Wie man aus einem extremen Mangel an Grundprodukten eine höchst ausgefeilte, moderne Regionalküche erschafft, weiß niemand besser als Daniel Schmidthaler, der sich die Hälfte seines Menüs selbst im Wald sammelt: Saibling mit fermentierter Pilzcreme, Pfifferlingen und jungen Fichtenzapfen. Nicole Schmidthaler dirigiert persönlich und hat gute, genau abgestimmte Weinempfehlungen. Keine Speisekarte, nur Menü.
Feldberger Seenlandschaft, Zur alten Schule 3-5, restaurant-alte-schule.com

Foto: Alte Schule Fürstenhagen

Radikal lokal. *Daniel Schmidthaler von der Alten Schule Fürstenhagen.*

11 ICH WEISS EIN HAUS AM SEE
25 Jahre Michelin-Stern, der älteste in Ostdeutschland — ein Phänomen, wie es wohl nur ein kleiner Familienbetrieb schafft. Auch Küchenchef Raik Zeigner ist schon seit dem Jahr 2005 dabei und liefert gelassene moderne Küche ohne Schnörkel in einem täglich wechselnden Menü: gegrillte Gambas und Jakobsmuschel, Avocadocrème, Mango und Paprikaschaum, Kalbsfilet und Tafelspitz mit Pfifferlingen, Sauce Marchand de Vin. Petra und Adi König sind souveräne Gastgeber, die noch immer die betont persönliche Atmosphäre prägen.
Krakow am See, Paradiesweg 3, hausamsee.de

12 FREUSTIL
Ralf Haug, einer der Meck-Pomm-Küchenpioniere der Neunziger, war der erste, der an der Ostsee die neue skandinavische Küche für die Region adaptierte. Er verdichtet sie zu Gerichten wie Spitzkohl mit Schafskäse aus Vietschow und salzigem Ahornsirup oder Saibling mit brauner Butter und Sellerie, aromendicht und puristisch. Das legere Restaurant im Hotel in der zweiten Reihe weckt keinerlei Schwellenängste und bietet sogar Lunch – auf dieser kulinarischen Ebene im Land eine Rarität, und das bei relativ freundlichen Preisen.
Binz/Rügen, Im Hotel Vier Jahreszeiten, Zeppelinstr. 8, freustil.de

13 FORSTHAUS STRELITZ
Mit seinem radikalen Küchenansatz hat es Wenzel Pankratz schon in zahlreiche auch internationale Publikationen gebracht: Er kocht ausschließlich auf Holzfeuer, und das so regionbezogen, dass „streng" ein zu mildes Wort wäre – er ist nahe am Selbstversorgerstatus. „Das Abendessen kostet 79 Euro" heißt es lakonisch, und dann kommen Kohlrabi mit Rapsessig, Ei mit Weißkohl und wilder Zwetschge oder Rindfleisch mit Porree, minimalistische Kompositionen im Dienste des Produkts. Stilgerecht: überwiegend „Natur"-Weine.
Neustrelitz, Berliner Chaussee 1, forsthaus-strelitz.de

Foto: Anna Rose

Radikal regional. *Wentzel Pankratz, Chef im Forsthaus Strelitz.*