



## Neue Chefs im Gutshaus Stolpe auf Sterne jagd

Von Mareike Klinkenberg

Christian Somann ist der neue Chef in der Gutsherrenküche in Stolpe und will sich mit seiner Mischung aus Gourmetküche und regionalen Komponenten seinen ersten Stern erkochen.

**STOLPE.** Er ist kein Unbekannter in Stolpe. Vor rund 10 Jahren hat Christian Somann bereits gemeinsam mit Küchenchef André Münch hier gekocht. Nun ist er zurück und selbst der Chef hinter dem Herd. Es war, als hätte eine „alte Liebe“ ihn gerufen, erzählt Somann. Nachdem sein Vorgänger das Gutshaus relativ kurzfristig verlassen hat, war es für ihn eine Herzensangelegenheit, hierher zurückzukehren. „Ich bin dem Haus und der Besitzerfamilie Stürken über all die Jahre eng verbunden gewesen. Es war einfach an der Zeit, nach Stolpe zurückzukehren“, beschreibt der 38-Jährige seine Beweggründe. Auch sein früherer Küchenchef André Münch bekräftigte ihn und gratulierte zu seiner Entscheidung.

### Traum eines jeden Kochs

Dass dieser Jobwechsel aber viel mehr als eine Gefühlsache ist, sondern eine riesige Herausforderung, dessen ist sich der Koch durchaus bewusst. Schließlich tritt er an, um in der ersten Kochriege den Michelin-Stern für das Haus zu verteidigen und für seine eigene Vita die erste Auszeichnung dieser Art zu erkochen. Das sei natürlich der Traum eines jeden Kochs, auch wenn man das versucht auszublenden, erklärt er. In erster Linie sieht er sich dabei als Dienstleister und Handwerker: „Ich will die Gäste glücklich machen.“ Und das hat Somann schon in einigen Häusern getan. Nach seiner Ausbildung in Halle



Gemeinsam wollen sich Joanne Lemke als kommissarische Leiterin des Hotels Gutshaus Stolpe und Küchenchef Christian Somann fortan darum kümmern, dass das Traditionshaus an der Peene sich weiterentwickelt. FOTO: MAREIKE KLINGENBERG

hat er sich auch in Paris und Monaco mit den Feinheiten der klassisch französischen Küche auseinandergesetzt. Zuletzt arbeitete er auf der Insel Usedom in Häusern der Seetel-Gruppe und im Restaurant des Travel Charme-Hotels in Heringsdorf.

Die Art wie Christian Somann kocht, soll wiederum auch neue Akzente in Stolpe setzen. Er will die Gourmetküche mit ihren französischen Schwerpunkten gerne durch regionale Elemente ergänzen. „Mein Motto begleitet mich schon seit langer Zeit: Denke global, kaufe regional. Das bedeutet, die Gaben zu nutzen, die eine

Region bereithält und sie mit ausgewählten Produkten aus anderen Regionen und sogar Erdteilen zu ergänzen. Ich finde, die Küche im Gutshaus Stolpe ist das Spiegelbild der Landwirtschaft in unserem wunderbaren Mecklenburg-Vorpommern, ergänzt und gewürzt mit einem Quäntchen Weltoffenheit“, erklärt der Küchenchef den Weg, den er mit der gesamten Küchencrew nun einschlagen will.

### Wechsel in Hotelleitung

Rückendeckung bekommt er dabei auch von Joanne Lemke, die im Moment die kommissarische Leitung des Hotels innehat, denn auch in

der Hotelleitung hat es personelle Veränderungen gegeben, nachdem die ehemalige Direktorin kurzfristig gekündigt hat.

Gemeinsam wollen die beiden das familiengeführte Hotel im Sinne ihrer Besitzer weiterentwickeln und gegebenenfalls ein paar kleine Stellschrauben neu ausrichten. Dabei bewegen auch sie die Zukunftsthemen wie Nachhaltigkeit, Preisentwicklung und wie in so vielen Betrieben in der Branche spielt auch die Personalsuche eine wichtige Rolle.

**Kontakt zum Autor**  
M.Klinkenberg@nordkurier.de

## Tipps zu Lebensmitteln und Energie

Von Mareike Klinkenberg

Die Verbraucherzentrale MV tourt durch das Land. Am kommenden Mittwoch macht sie auch in Anklam Station.

Anklam. Bei ihrer diesjährigen Sommertour kommt die Verbraucherzentrale am Mittwoch, 3. August, in der Zeit von 9 bis 15 Uhr auch auf den Anklamer Marktplatz. Dabei nehmen die Verbraucherschützer das Thema Regionalität von Lebensmitteln unter die Lupe.

Woran kann ich mich beim Lebensmitteleinkauf orientieren? Gibt vielleicht schon der Produktname einen Hin-



Auf einer Infotour durch das Land informiert die Verbraucherzentrale vor allem über regionale Lebensmittel und die momentan so viel diskutierten Energiethemen. FOTO: VERBRAUCHERZENTRALE

weis auf die Herkunft? Oder helfen die Begriffe „regional“, „aus der Region“ oder „aus der Heimat“ bei der Auswahl von regionalen Lebensmitteln? „Wir klären auf, welche Angaben bei der

Auswahl regionaler Lebensmittel hilfreich sind. Außerdem werden am Infostand Fragen rund um das Thema Lebensmittelkennzeichnung beantwortet“, lädt das Team der Verbraucherzentrale die

Anklamer ein. Auch in diesem Jahr wird ein weiterer Schwerpunkt der Infotour die Energieberatung sein. „Die Standbesucher erhalten wertvolle Tipps, wie man Energiekosten senken und den eigenen Co2-Fußabdruck reduzieren kann“, heißt es in der Terminankündigung.

Außerdem wird auch ein Energieberater vor Ort sein und über die Nutzung erneuerbarer Energien, über Wärmedämmung, Schimmelbildung, gängige Heizungsanlagen sowie die Umrüstung der Heizanlage aufklären.

**Kontakt zur Autorin**  
m.klinkenberg@nordkurier.de

### Nachrichten

## Polizei schnappt Schrottdiebe

**ANKLAM.** Nachbarn haben die Polizei in Anklam am Mittwochabend auf ein Diebestrio am Wertstoffhof aufmerksam gemacht. Dort luden drei Personen gegen 20.33 Uhr Elektroschrott aus einem Container in ihren VW. Wenig später konnten die eingesetzten Beamten das Fahrzeug anhand des bekannten Kennzeichens im nahen Georg-Simon-Ohm-Weg in Anklam ausfindig machen. Die Tatverdächtigen seien ein 28 Jahre alter

Mann und ein 31-jähriger aus Anklam sowie eine 27-jährige Anklamerin. Bei der Durchsuchung des Fahrzeuges fanden sich mehrere Elektrogeräte an – vom Fernseher bis zur Spielekonsole und einem Ventilator. Die drei Tatverdächtigen müssen nun mit einer Anzeige wegen Hausfriedensbruchs und Diebstahls rechnen. Der Schaden wird laut Polizei zunächst auf 100 bis 200 Euro geschätzt. amm

## Tangonacht in Lissan fällt aus

**LASSAN.** Das Konzert mit dem Ensemble „Milonga Sentimental“ in der Lassaner St. Johannis-Kirche am Freitagabend ist von Veranstalterseite kurzfristig abgesagt worden. Einen

Ersatztermin wird es nicht geben, informiert Kantorin Renate Parakenings. Bereits gekaufte Karten könnten dort zurückgegeben werden, wo sie gekauft wurden, ergänzt sie. mk

## Anklamer Filmemacher feiern Premiere für „Sommer 94“

**ANKLAM.** Beim neuesten Streifen der Anklamer Filmemacher rund um Kinoboss Matthias Karstädt geht es um drei Jungs, die in den Ferien im Wald einfach nur ein Baumhaus bauen wollen. Dann entdecken sie aber ein geheimnisvolles Gebäude, und der harmlose Spaß nimmt eine dramatische Wendung.

Der Film „Sommer 94“ ist im letzten Sommer in der Region entstanden. Gedreht wurde in Altwigshagen, Ducherow, Görke, Neetzow, Bugewitz sowie in Stolpe an der Peene. Am nächsten Freitag, den 5. August, soll die große Premiere im Anklamer

Kino gefeiert und der Film erstmals in voller Länge gezeigt werden.

Zu sehen sein wird auch ein „Making-of“, in dem die drei Hauptdarsteller Leopold Sewerin, Jasper Jeske und Jonas Quanter kleine Interviews geben und über die Dreharbeiten und ihre Erfahrungen als Schauspieler berichten, natürlich wollen die drei auch bei der Premiere mitfeiern. Das gesamte Filmteam wird ebenfalls an diesem besonderen Abend dabei sein, kündigt Matthias Karstädt an.

Tickets gibt es im Kino-Center Anklam. Um 18 Uhr soll es losgehen. mk

Anzeige

## Diese Woche im Jackpot

**LOTTO 6 aus 49** 15 Mio. € Chance: 1:140 Mio.

**EURO JACKPOT** 17 Mio. € Chance: 1:140 Mio.

**BINGO!** 210.000 € Chance: 1:1,3 Mio.

**5 EURO GUTSCHEIN\*** \*Jetzt für alle Neukunden nur auf [www.lottomv.de](http://www.lottomv.de)

Spielteilnahme unter 18 Jahren ist gesetzlich verboten! Glücksspiel kann süchtig machen. Infos unter [www.check-dein-spiel.de](http://www.check-dein-spiel.de), BzGA-Hotline: 0800 137 27 00

Mecklenburg-Vorpommern

Fragen zum Abo? ☎ 0800 4575 000

Nordkurier, Redaktion, Steinstraße 20, 17389 Anklam

### Kontakt zur Redaktion

Anne-Marie Maaß (amm) - Chefredakteurin  
03971 2067-24  
Matthias Diekhoff (md) 03971 2067-19  
Dennis Bacher (dba) 03971 2067-26  
Mareike Klinkenberg (mk) 03971 26389-37

### Newsdesk

Silke Tews (sit) 03971 2067-13  
Daniel Focke (df) 03971 2067-12  
Caroline Wendorff (cw) 0395 4575-283  
Jörg Franze (frz) - Leitung 0395 4575-207

### Büro Jarmen:

Stefan Hoefft (sth) 039997 8898-17  
Ulrike Rosenstädt (ur) 0151 16731357

### Fax:

03971 2067-28  
**Mail:** red-anklam@nordkurier.de

### Kontakt zum Anzeigenverkauf

Gewerbliches Verkaufsteam

0395 4575-222

Redaktion 0800 4575 044  
Ticketsservice 0800 4575 033

Leserservice 0800 4575 000  
Fax 0800 4575 011

Anzeigen 0800 4575 022  
(Kostenfrei aus dem deutschen Festnetz und deutschen Mobilfunknetz)