

2022

MV

kulinarisch

Insel Usedom und Umgebung

RESTAURANTS · CAFÉS · FEINKOST · HOFLÄDEN UND MEHR



Greifswalder Bodden



So finden
Sie die
Restaurants:

42

Die Zahl
im Kreis
entspricht
der Seite
in diesem
Magazin.

Ostsee



Ostseebad
Karlsenhagen
33 36

Ostseebad
Trassenheide
31 32

Mölschow
34

Ostseebad
Zinnowitz
30

Seebad
Zempin

Ostseebad
Koserow
25

Seebad
Kölpinsee
26

Pommersche
Bucht

TORPHEIDE
EICHHOLZ
Neuendorf
Hoher Ort
Netzelkow
GÖRMITZ
GNITZ
Lütow
NSG GNITZ SÜDSPIITZE
Mövenort
Hohe Schaar
Warther Haken
Trockenort
Grüssower Ort

Achterwasser

NSG
LODDINER HÖFT
Loddin
Stubbenfelde
Wussow
Hafen Stagenhof

Ostseebad
Uckeritz
24

Warthe
Reestow
LIEPER
WINKEL
Grüssow

Seebad
Bansin

Seebad
Heringsdorf
12 14 16 17 18 19

Waschow
Lassaner
Bucht
LASSAN
GROSSE
HEIDE
Buggen-
hagen
GROSSES
MOORHOLZ
Jamitzow
Lienholz
Klotzow

Rankwitz
SASSER-
BRUCH
Morgenzitz
Kriemke
Suckow

NSG
COSIM
Balm
Dewichow
Neppermin
Benz
Stoben
Reetzow
Labömitz
Katschow
Kachlin
Görke
Kutzow
Prätenow
Dargen
Bossin
Neverow
Gummlin

Seebad
Ahlbeck
9 10

ŚWINOUJŚCIE
(Swinemünde)

USEDOM

USEDOMER
STADTFORST

POLEN

Gneventhin
Zecherin
USEDOMER
WINKEL
Wilhelms-
felde
Wilhelms-
hof
Karnin
Mänchow
OSTKLÜNE
Borkenhaken

MELLENTHINER
HEIDE
22

Flughafen
Heringsdorf

NSG GÖLM
Garz
Kamminke
SWIDNY-
LAS
FORST
SWINEMÜNDE

Stettiner Haff

Background

Liebe Leserinnen und Leser,

nach einem Jahr coronabedingter Zwangspause halten Sie nun die vierte Ausgabe von MV kulinarisch in der Hand, in der wir Ihnen wieder eine bunte Vielfalt gastronomischer Anbieter der Insel Usedom und dem vorpommerschen Festland präsentieren können. Sie kommen nicht nur aus der sprichwörtlichen „ersten Reihe“ in den Seebädern, sondern auch aus Orten abseits der Küste. Außer Restaurants der gehobenen Gastronomie sind auch dieses Mal wieder kleine Cafés, Bistros, Hofläden und Anbieter von Bio-Produkten vertreten.

Für diese Ausgabe konnten wiederum einige neue gastronomische Anbieter gewonnen werden, die sich zu den etablierten Teilnehmern gesellt haben.

MV kulinarisch hat sich mittlerweile fest in der Region etabliert, sogar Leser aus dem gesamten Bundesgebiet fragen regelmäßig nach der neuen Ausgabe.

Zur erfolgreichen Fortsetzung dieses Projektes hoffen wir weiterhin auf Ihr positives und konstruktives Echo.

Ihr Team von MV kulinarisch

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

nordlicht verlag, Dr. Rainer Höll
Dünenstraße 14, 17449 Karlshagen
Telefon (038371) 55443
info@nordlichtverlag.de
www.nordlichtverlag.de

HERSTELLUNG

Ostsee-Druck Rostock GmbH
www.odr-rostock.de

Titelfoto: pixabay.com/RitaE/CC0

VERTEILUNG/AUSLAGE

MV kulinarisch erscheint: einmal jährlich zu Beginn der Saison und ist bei den teilnehmenden Restaurants und Läden, in Touristinformationen und weiteren öffentlichen Auslagestellen kostenfrei erhältlich. Gern senden wir es Ihnen direkt per Post zu (Einzelexemplar € 3,- inkl. USt. und Versand, Kontakt siehe oben).

Der Verlag haftet nicht für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos. Alle Beiträge, Abbildungen und Anzeigengestaltungen sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck oder anderweitige Verwendung erfordern die Zustimmung des Verlages. Der Verlag weist ausdrücklich darauf hin, dass im Magazin enthaltene externe Links von Seiten des Verlages nur bis zum Zeitpunkt der Veröffentlichung eingesehen werden konnten. Auf spätere Veränderungen hat der Verlag keinerlei Einfluss. Das betrifft sowohl die im Magazin genannten Webseiten wie auch auf denen befindliche Verlinkungen. Eine Haftung des Verlages ist daher ausgeschlossen.



Inhalt

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 6 | Pommersche Küche | 32 | Restaurant Domizil am Meer |
| 8 | Kulinarische Höhepunkte 2022/23 | 33 | Restaurant „Max“ im Usedom Bike-Hotel&Suites in Karlshagen |
| 9 | Das Ahlbeck Hotel & SPA | 34 | Usedom Destillerie und Cafelerie in Mölschow |
| 10 | Sarah`s Mediterranean Secret in Ahlbeck | 36 | Restaurant Düne 74 |
| 12 | Steigenberger Grandhotel & Spa | 38 | Eistee, Apfeltorte |
| 14 | Travel Charme Strandidyll Heringsdorf | 39 | Schiffs-Imbiss MS „Kragenhai“ in Peenemünde |
| 16 | Hotel & Restaurant Weißes Schloß Heringsdorf | 40 | „Weiße Düne“ – Genuss unter Segeln |
| 17 | Hotel und Restaurant Residenz Heringsdorf | 41 | BoddenLandEis in Kemnitz |
| 18 | Geschmacksache by silke in Heringsdorf | 42 | Restaurant „Steghouse“ im Baltic Sea Resort® Kröslin |
| 19 | Strandvillen Heringsdorf | 44 | Hotel und Restaurant „Seebrücke“ Lubmin |
| 20 | Ein Schlückchen am Abend | 46 | Kräutergarten Pommerland – Tee mit Mehrwert |
| 21 | Restaurant Remise in Stolpe | 48 | Hotel & Restaurant „Am Peenetal“ in Liepen |
| 22 | Landmarkt in Mellenthin | 50 | Lohnmøsterei Konrad Hofladen & Sommercafe |
| 24 | Walldaden & Wildbistro auf dem Forsthof | 51 | Pommersche Bäckerei |
| 25 | Hotel & Restaurant Forsthaus Damerow | | |
| 26 | Strandhotel Seerose | | |
| 28 | Fischsuppe und Zanderfilet | | |
| 29 | Kartoffelsuppe, Rehrücken | | |
| 30 | Nordische Lebensart in Zinnowitz | | |
| 31 | Scheunenbäcker Usedom in Trassenheide | | |



Die Frage mag auf den ersten Blick erstaunen, der zweite Blick öffnet die Perspektive jedoch auf die Einflüsse von Jahrhunderten gerade auf diese Region „am Meer“ (po morze als slawische Quelle der Bezeichnung).

Am Anfang standen natürlich die Früchte des Waldes, des Wassers und der Erde, also Wild, Fische und Feldfrüchte. Während Wild und Fische bis heute wichtige Teile der regionalen Küche sind, hat sich die Art der Feldfrüchte gewandelt.

Getreidesorten wie Roggen, Gerste, Hirse und Weizen wurden zu Brot oder Grütze verarbeitet. Linsen, Bohnen und andere Gemüse ergänzten den Speiseplan. Schweinefleisch war die Nahrung der einfachen Leute, die Jagd dagegen das Privileg der Obrigkeit. Fische wurden gebraten, geräuchert oder getrocknet und waren weit verbreitetes Nahrungsmittel, auch an den Binnengewässern. Erst seit dem 18. Jahrhundert, in großem Ausmaß noch hundert Jahre später, fand auch die Kartoffel nach Pommern und entwickelte sich bald zu einem Hauptanbauprodukt.

Ob gekocht, als Pellkartoffel oder in Form von Kartoffelkuchen und Stampfkartoffeln hielt die „Tüfte“ Einzug in die Küchen. Dazu kam wegen des hohen Stärkegehalts auch der aus Kartoffeln gebrannte Schnaps. Unter den Getränken stand wie im gesamten Norddeutschland das Bier an erster Stelle – nicht wegen des Alkohols, sondern aufgrund der gegenüber dem Brunnenwasser besseren Verträglichkeit. Die daraus entstandene Biersuppe hat dann aber wohl andere Beweggründe...

POMMERSCHE SPEZIALITÄTEN

Bis heute werden besonders der berühmte pommersche Gänsebraten, Lungwurst, Kliebensuppe und nicht zuletzt der Bismarckhering dazu gezählt. Die Kombination von Birnen, Bohnen und Speck steht für die im allgemeinen sehr

*Gibt es die
pommersche
Küche?*



deftige Küche. Ein anderes Beispiel dafür ist die Rügenwalder Teewurst, die ihren Ursprung an der Ostseeküste hat. Ebenfalls original pommersche Herkunft können das Gänse-Schwarzsauer und der Tollatsch, eine Art Blutkuchen, aufweisen.

Bei den süßen Backwaren seien vor allem die Pfeffernüsse, der Napfkuchen und der Platenkauen (Streuselkuchen) erwähnt. Zum Nachttisch gab es an besonderen Tagen Rote Grütze, Götterspeise oder später einen Schwedeneisbecher (mit Vanilleeis und Apfelmus), ein Tribut an die Schwedenzeit, obwohl vermutlich kein Schwede diese Rezeptur kennt.

GASTRONOMIE IM HEUTIGEN POMMERN

Nach dem zaghaften Beginn des Fremdenverkehrs als eigenständiger Wirtschaftszweig im ersten Viertel des 19. Jahrhunderts war die pommersche

Küche in der Folgezeit gravierenden Veränderungen unterworfen, die sich in ihrer ganzen Tragweite erst seit dem letzten Viertel des 20. Jahrhunderts bemerkbar macht. Nun waren es die Gäste, die zunehmend das Profil und die Ansprüche an das Nahrungsangebot bestimmten. Zunächst begann der Wandel mit einer immer stärkeren Veredlung heimischer Produkte, zusammen mit dem Einzug von Speisen aus den Herkunftsregionen der Touristen. Dieser Prozess verlief natürlich parallel mit einer allgemeinen Veränderung der Nahrungsgewohnheiten.

Unterscheidet sich denn nun das gastronomische Angebot der nordostdeutschen Küstenregion von dem anderer Regionen?

Ja – und nein. Das Anspruchsniveau ist gleich. Wer aber an die pommersche Ostseeküste reist, erwartet statt Flammkühle eben geräucherten Aal oder Heringshäckerle und statt Weißwurst mit Brezn ein frisch zubereitetes Fischbrötchen.

Auf den kommenden Seiten präsentieren wir Ihnen einen Querschnitt durch das vielseitige gastronomische Angebot der Region zwischen traditionell und „global“.

RAINER HÖLL



Kulinarische Höhepunkte auf Usedom

2022/23

Die Usedomer Fischerwochen bilden im Frühjahr den Auftakt zu verschiedenen kulinarischen Events. Bis vor drei Jahren hießen sie noch Heringswochen. Im Laufe der letzten Jahre ist leider der Fang von Heringen in der westlichen Ostsee, der vor knapp 200 Jahren seinen Höhepunkt erreichte und lange Zeit zahlreiche Fischer ernährte, fast auf Null gesunken. „Schuld“ daran sind die Fangquoten der EU, die sich allerdings an den nachgewiesenen Fischbeständen orientieren und den Hering schützen sollen. Der Streit darüber zwischen Fischern und der Politik geht weiter...

Nichtsdestotrotz dient der Hering, wo auch immer er gefangen wird, nach wie vor als weit verbreiteter Belag auf den legendären Fischbrötchen.

Wer es etwas vornehmer möchte, ist zum Auftakt der **Fischerwochen** Anfang März 2023 zur Heringsgala im Strandhotel Seerose eingeladen.



© pixabay.com Abdullah_Shakoor CCO

„Wild“ geht es dann im Herbst auf der gesamten Insel zu.

Die **18. Usedomer Wildwochen** beginnen am 15. Oktober 2022 um 18 Uhr mit dem Wild(en) Fashion-Dinner im Hotel Forsthaus Damerow und finden mit der Wildgala am 5. November im Strandhotel Seerose ihren festlichen Abschluss. Inselweit beteiligen sich traditionell zahlreiche Restaurants mit besonders vielen Wildgerichten.



© wikimedia.de Bernstei CC BY 3.0

Standort des **Kartoffelfestes** ist das Ostseebad Ückeritz. Passend zum Beginn der Kartoffelernte präsentieren die Ückeritzer am 10. September 2022 Veranstaltungen rund um der Deutschen beliebteste Knolle.

Eine heitere Moderation zur Kartoffel, zu Gerichten mit der Kartoffel und mehr, Gesprächsrunden mit Landwirten und Kartoffel schälen um die Wette werden von einem vielfältigen Kulturprogramm am Nachmittag abgelöst.



© pixabay.com moersethy CCO

Der Namenstag des Heiligen Martin ist heutzutage vorrangig bekannt als Anlass, einen Gänsebraten zu genießen, die Martinsgans.

Mindestens zwei Restaurants geben ihren Gästen dazu Gelegenheit: am 11. November 2022 das Restaurant STEGHOUSE im Baltic Sea-Resort Kröslin und einen Tag später das Restaurant „Alexander“ im Strandhotel Seerose in Kölpinsee.

Liebe geht durch den Magen



Entdecken Sie im Hotelrestaurant DÜNE 48 die frischen und kreativen Ideen des Teams um Küchenchef Daniel Schnitzer. In der gläsernen Showküche werden die regionalen und saisonalen Produkte direkt vor Ihren Augen zubereitet. Für den Geschmack verzichten wir auf Convenience-Produkte und den Einsatz von Geschmacksverstärkern und künstlichen Farbstoffen.

Die Café-Bar Günter's bietet im modernen Industrial-Ambiente tagsüber kleine Speisen und die hausgebackenen Kuchen und Torten des hotel-eigenen AHLBÄCKERS, abends eine vielfältige Getränkekarte.

In den großen Strandkörben der Hotelterrasse beobachten Sie vom Ostseewind geschützt das Treiben auf der Promenade. Lassen Sie es sich gutgehen!



DAS AHLBECK
 — ★ ★ ★ ★ ★ —
 HOTEL & SPA

Online-Tischreservierung:
www.DAS-AHLBECK.de
 DAS AHLBECK HOTEL & SPA ****s
 Buss & Bohlen OHG
 Dünenstraße 48
 17419 Seebad Ahlbeck
 FON (038378) 4994921



Sarah's Mediterranean Secret in Ahlbeck



Direkt an der Ahlbecker Promenade ist die mediterrane Küche mit ihren „Geheimnissen“ angesiedelt und begeistert mit traditionellen und außergewöhnlichen Speisen.

Das Team hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Besonderheiten der mediterranen Küche in einer für Sie zauberhaften Speisekarte zu vereinen.

Es finden sich die Highlights aus verschiedenen Kulturen, abgerundet wird das Ganze mit Feinheiten der deutschen Küche.

GAUMENSCHMAUS IN BESTER LAGE

Nicht nur an warmen Sommertagen bieten wir einen Spitzenplatz in unserem Außenbereich, welcher natürlich sonnen- und windgeschützt und bei

Bedarf beheizt ist. Die klimatisierten Räumlichkeiten wiederum bieten auch Abkühlung und eine tolle Atmosphäre.

VEGAN, VEGETARISCH, GLUTENFREI UND LAKTOSEFREI

Für uns kein Problem! Wir stellen uns auf alle Bedürfnisse ein. Wer Einschränkungen bei der Ernährung in Kauf nehmen muss oder aus Überzeugung auf dieses oder jenes verzichtet, braucht bei unseren veganen, vegetarischen, glutenfreien oder laktosefreien Speisen auf keinen Genuss verzichten. Lassen Sie sich von uns zeigen, wie einfach eine gesunde Ernährung sein kann und wie köstlich die Auswahl dabei für Sie bleibt.



Für uns ist es oberste Priorität, all unsere Gäste zufrieden zu stellen, wir achten dabei auf jedermanns Bedürfnisse und Wünsche. Unsere Gerichte sind auch zum Mitnehmen geeignet. Gern stellen wir unsere Räumlichkeiten für private Feiern zur Verfügung.

Bei uns ist ein barrierefreier Zugang garantiert, und Haustiere sind auch herzlich willkommen. Auf Hunde wartet an der Hundebär ein frischer Schluck Wasser. Wir freuen uns auf Sie!



SCHON ZUM FRÜHSTÜCK FÜR SIE DA

Sowohl für die frühen hungrigen Vögel als auch für die Langschläfer servieren wir ein reichhaltiges Frühstück. Ob süß oder herzhaft, Kaffee oder frische Säfte – bei uns starten Sie gestärkt und entspannt in den Tag.



BURGERLIEBE

Besonders zu empfehlen sind unsere zahlreichen leckeren Burger. Man zählt sie nicht umsonst zu den besten der Insel. Unsere Burgerpalette reicht von einfachen Variationen wie Hamburger und Cheeseburger bis zu ausgefallenen Burgern mit Apfel-Topping, feurigen Peperonis oder Mango-Sauce. Als Beilage begeistern unsere knackigen Pommes oder Süßkartoffelpommes.



Sarah's
Mediterranean Secret

Sarah's Mediterranean Secret

El Basta & Co GmbH

Seestraße 14

17419 Seebad Ahlbeck

Telefon (038378) 48 34 86

sarahs-mediterranean-secrets.metro.bar

elbasta@sarahsrestaurant.de

Kulinarische Vielfalt im Steigenberger Grandhotel & Spa



Das Luxus-SPA-Resort empfängt Sie direkt an der Heringsdorfer Strandpromenade und verwöhnt Sie mit eleganten Zimmern, Suiten und Studios, einem großzügigen Wellnessbereich zum Entspannen und einem breit gefächerten Kulinarikangebot in fünf Restaurants und Bars – genießen Sie das unvergleichliche Flair im Kaiserbad Heringsdorf.

BISTRO & BAR WATERFRONT – DEM MEER SO NAH

Das Bistro **WATERFRONT** mit der großen Sommerterrasse direkt an der Strandpromenade lockt täglich ab 12.00 Uhr mit kleinen und feinen Köstlichkeiten. Nicht nur die vorbei schlendern- den Strandbesucher lassen sich von den original italienischen Eiskreationen und hausgemachten Kuchenvariationen verführen.

Neben Klassikern aus der Speisekarte wie dem beliebten WATERFRONT Burger oder dem Kalbsschnitzel verwöhnt Sie unser Team mit speziellen Tagesgerichten und Saisonangeboten wie beispielsweise Variationen von Spargel, Wild, Erd-

beeren oder Pfifferlingen. Das Bistro-Team freut sich auf Ihren Besuch.

Im Juli und August ziehen besonders verführerische Düfte über unsere Sommerterrasse – denn auf dem Grill des Bistro WATERFRONT brutzelt es. Jeden Freitag ab 18 Uhr grillen die Gastgeber abwechselnd folgende Spezialitäten: Köstliche Jumbo-Garnelen mit einem Glas Champagner oder Surf 'n' Turf, heimischer Wasserbüffel und Jumbo-Garnele, dazu Craft Beer.

Jeden Samstag ab 18 Uhr lockt unser Terrassen-Barbecue mit gegrillten Klassikern von Fleisch und Fisch sowie vegetarischen Spezialitäten.



RESTAURANT SEASIDE THAI CUISINE – UNSER KULINARISCHES HIGHLIGHT

Wir laden Sie ein auf eine kulinarische Reise nach Thailand und verwöhnen Sie im exklusiven, modernen Ambiente des bekannten Restaurants **SEASIDE** mit feinsten thailändischer Küche. Die Original-Zutaten werden von unseren Köchen mit größter Sorgfalt ausgewählt und die Rezepte der Thai-Küche mit Liebe zu den eigenen Wurzeln entwickelt und zubereitet. Lassen Sie sich verzaubern von der Vielzahl an Aromen, vegetarischen Spezialitäten sowie von edlen Fisch- und Fleischprodukten.



Darüber hinaus erleben Hotelgäste und Tagesbesucher kulinarische Genüsse im **Restaurant LILIENTHAL Usedom** – am Morgen mit dem beliebten Langschläfer-Frühstück und am Abend mit einer erlesenen Menüauswahl.

Im stilvollen **WEINSALON** genießen Sie exklusiven Service an der schönen, großen Tafel. Der Weinsalon steht Ihnen unter anderem für Feiern von bis zu zwölf Personen zur Verfügung.

Auch ein Besuch in unserer **SPA-Lounge HIUMAA** darf nicht fehlen. Zum Entspannen in Chaiselongues und Ohrensesseln reichen wir Ihnen vitalisierende Getränke und leichte Snacks mit asiatischem Touch.

In der **DELBRÜCK Bar & Lounge** begrüßen wir Sie am Nachmittag mit Kuchenspezialitäten aus unserer hauseigenen Patisserie. Nach Sonnenuntergang genießen Sie die vielfältige Auswahl an Weinen und Spirituosen mit edlen Whiskysorten, fantasievollen Cocktails und kleinen Snacks an der Bar oder ein besonderes Rauchvergnügen in der eleganten Davidoff Smokers Lounge.

Tischreservierung unter (038378) 495-0.



STEIGENBERGER
GRANDHOTEL & SPA
HERINGSDORF

Steigenberger Grandhotel & Spa

Liehrstraße 11

17424 Heringsdorf

Telefon (038378) 495-0

heringsdorf@steigenberger.de

www.heringsdorf.steigenberger.de

Ein Betrieb der Resort Hotel Kaiserbad GmbH & Co. KG.



Travel Charme Strandidyll Heringsdorf

Das 4-Sterne-Superior Hotel direkt an der Strandpromenade von Heringsdorf bietet eine Kombination aus Moderne und Gemütlichkeit, die Gäste und Ostsee-Liebhaber gleichermaßen schätzen. In der mediterran inspirierten

Parkanlage des Strandidylls findet man zu jeder Tageszeit den passenden Platz zum Zurückziehen und Verweilen und nur wenige Schritte trennen Sie vom weiten feinen Ostseestrand. Das Wohlfühlen im hochwertigen PURIA Spa mit Sole-



gradierwerk, Saunalandschaft, ganzjährig beheiztem Innen- und Außenpool und die vielfältigen Entspannungsanwendungen stehen im Stil der Bädertradition Heringsdorfs. Die anspruchsvolle Gastronomie vom Hotel-Restaurant Giardino bis zum Restaurant Belvedere ergänzt das umfassende hochwertige Bild des Hauses. Erleben Sie Genussmomente und hervorragenden Service bei garantierter Wohlfühlatmosphäre. Ob zum Frühstück, Abendessen, einer gemütlichen Kaffezeit zwischendurch oder einem leckeren Cocktail zum Tagesausklang.

RESTAURANT GIARDINO

Im Hotel-Restaurant Giardino erwarten Sie regionale und mediterrane Küche, ein Wintergarten mit herrlichem Blick in die Parklandschaft und eine gemütliche Gartenterrasse. Gezaubert werden die leckeren und schmackhaften Gerichte von unserem Küchen- und Restaurant-Team, das mit viel Freude und Tatendrang für Ihr Wohlbefinden sorgt.



RESTAURANT BELVEDERE

Haben Sie schon einmal in einem Glaskuppel-Rondell mit wunderschönem Blick auf die Ostsee zu Abend gegessen? Im Restaurant Belvedere wird dieses Erlebnis für Sie wahr. Hier erwartet Sie ausgezeichnete Küche auf gehobenem Niveau mit enger Verbindung zu den kulinarischen Schätzen der Ostsee-Region. Traditionelles Küchen-Handwerk als Grundlage und ein gewisses Augenzwinkern bei der Komposition zeichnen die Gerichte aus, die auch optisch zu überraschen wissen. Das mit 16 Punkten im Gault&Millau bewertete Restaurant Belvedere ist Mittwoch bis Samstag von 18.00 bis 22 Uhr für externe Gäste sowie Hotelgäste geöffnet, eine Tischreservierung wird erbeten.



TRAVEL CHARME

★ ★ ★ ★ S

Strandidyll

Heringsdorf / Usedom

Travel Charme Strandidyll Heringsdorf

Delbrückstraße 10

17424 Seebad Heringsdorf

Tischreservierung (038378) 476-547

Informationen & Reservierung Hotel: (038378) 33536

strandidyll-belvedere@travelcharme.com

www.travelcharme.com/hotels/strandidyll-heringsdorf

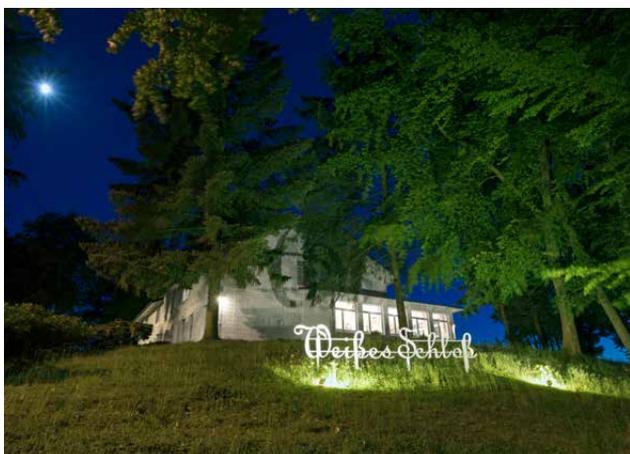
Hotel & Restaurant Weißes Schloß



In der Vergangenheit verweilten Größen wie Kronprinzessin Victoria von Preußen mit dem Kronprinzen Friedrich und der Schriftsteller Kurt Tucholsky in dem 1825 erbauten Logierhaus, einem der ersten im Seebad Heringsdorf. Nun beginnt im geschichtsträchtigen Weißen Schloß mit der Wiedereröffnung des Restaurants ein neues Kapitel. Im hoteleigenen Restaurant trifft Tradition auf Moderne. Regionale Produkte werden teils modern interpretiert, teils mit fast vergessenen und altbewährten Methoden zubereitet. Eine Kombination, die spannende Geschmacksnuancen aus aller Welt verspricht. Wer die Geschmäcker der Welt verspricht, muss sie erlebt haben – so wie Chefkoch Marius Gadow. Er bereiste und lebte bereits teilweise in Osteuropa, Neuseeland, Türkei, China, Spanien und Uganda. Nun bereitet er mit seinem Team auf dem Kulm in Heringsdorf köstliche Speisen für Sie zu und liebt dabei die Abwechslung. Entdecken Sie eine wechselnde ausgewählte Karte, die Kleinigkeiten zum Wein auf der großen Sonnenterrasse bereithält, oder zum roman-

tischen Dinner einlädt. Apropos Sonnenterrasse: Beobachten Sie das Team im Sommer live in der Outdoorküche auf der Terrasse und verkosten Sie dabei eine der über 100 Sorten Gin, die die Bar für Sie bereithält.

Öffnungszeiten:
täglich ab 14 Uhr Kaffeeklatsch
täglich ab 17 Uhr warme Küche



Weißes Schloß

Meeressterne Hotel & Restaurant Weißes Schloß
Rudolf-Breitscheid-Straße 3
17424 Heringsdorf
Tel.: 038378 31984
www.weisseschloss.de

Meeressterne
★★★★★ GmbH

Hotel und Restaurant Residenz



A bseits von Hektik und Trubel, nahe dem Gothensee, befindet sich unser Hotel Residenz mit dem Restaurant „Marron d'Or“. Der Duft von frisch gebackenen Waffeln und verschiedenen Kuchen, je nach Saison, lädt Sie zu einem gemütlichen Nachmittag und einem Kaffeeklatsch mit der besten Freundin in unser Restaurant ein. Mit viel Liebe bereiten wir saisonale Gerichte in unserer Küche für Sie zu! Dabei liegen uns besonders die Regionalität und die Frische der verwendeten Produkte am Herzen.

In den Sommermonaten lädt unsere Terrasse zum Verweilen ein. Windgeschützt können Sie den Abend bei einem Glas Rotwein ausklingen lassen. Oder vielleicht darf es auch ein Cocktail sein? Wir empfehlen den „Residenz Cocktail“, den wir unter anderem mit Wodka, weißem Rum, Kokos Sirup, Ananas- und Maracujasaft mixen.

Festlichkeiten aller Art richten wir gerne für Sie aus. Für Tagungen, Konferenzen und Veranstaltungen stehen unsere Räumlichkeiten und Technik nach Absprache zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



RESIDENZ
HOTEL

MeeresSterne
★★★★★ GmbH

Meeressterne Hotel und Restaurant Residenz

Kanalstraße 1

17424 Seebad Heringsdorf

Telefon (038378) 80820

residenz@urlaub-auf-usedom.de

www.residenz-neuhof.de

GeschmackSache by silke

IHR GESCHENKLADEN AUF USEDOM

In meinem Geschäft wird **GESCHMACK** groß geschrieben.

Hochwertige Genussmittel sind **GAUMENFREUDEN**. Aus verschiedenen Confisseries biete ich schmackhafte Pralinen, Trüffel & Gebäcke an.

Abgerundet wird mein **GENUSS**-Sortiment durch BIO-Tee, Röstkaffee, ausgewählte Spirituosen, Champagner & Accessoires.

Geschenke sollen **FREUDE** bereiten. Tischaccessoires und Porzellan runden den Anlass einer Feierlichkeit ab oder unterstreichen das **AMBIENTE**.

Geöffnet: Montag bis Freitag von 10 bis 18 Uhr



GeschmackSache by silke
 Silke Petersen
 Friedenstraße 25 · Seebad Heringsdorf
 Telefon/Whatsapp: 0172 54 68 126
 www.geschmacksache-usedom.de
 info@geschmacksache-usedom.de
 Facebook: @geschmacksachebysilke
 Instagramm: geschmacksache1969

Hotel Strandvillen Heringsdorf



Darf es ein saftiges Filetsteak vom Wasserbüffel sein, eine köstliche Pasta, ein leckeres Gericht mit frischem Fisch aus der Region oder ein verführerischer Cocktail auf unserer Sonnenterrasse?

Dann sind Sie im Hotel-Restaurant „Bethanien“ genau richtig und als Höhepunkt Ihres Besuches bei uns genießen Sie von der Terrasse die Unendlichkeit der Ostsee bis Ihr Blick hinter dem Horizont verschwindet. Wir freuen uns auf Sie!



STRANDVILLEN
HERINGSDORF

Restaurant Bethanien
täglich ab 15 Uhr geöffnet
Tischreservierung telefonisch unter (038378) 4987-605
oder info@strandvillenheringsdorf.de
STRANDVILLEN HERINGSDORF
Badstraße 11 · 17424 Seebad Heringsdorf
www.strandvillenheringsdorf.de

Und am Abend ein Schränkchen...

Eiergrog

250 ml RUM
4 EIGELB
4 EL ZUCKER
WASSER ZUM AUFFÜLLEN

Eigelb und Zucker schaumig rühren.
Den Rum erhitzen und unterrühren.
Auf vier Gläser verteilen und mit
heißem Wasser auffüllen, bis der
Eierschaum zum Rand aufsteigt.

Holundersekt

10 HOLUNDERBLÜTEN
1 kg ZUCKER
10 BLÄTTER ZITRONENMELISSE
1 UNBEHANDELTE ZITRONE
¼ l WEISSWEINESSIG
10 l WASSER

Zitrone spiralförmig abschälen, den Saft auspressen. Wasser, Zitronensaft und Zucker zum Kochen bringen und vollständig erkalten lassen. Holunderblüten säubern mit Melisse, Zitronenschale und Essig in die Zuckerlösung geben. Abgedeckt 24 Stunden ziehen lassen, gelegentlich umrühren. Flüssig durch feines Sieb oder Tuch gießen, in Flaschen füllen. Den Holundersekt zunächst eine Woche in der Küche, dann eine weitere im kalten Keller reifen lassen.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE IN DEN KOCHBÜCHERN
DES STRANDLÄUFER-VERLAGES

Restaurant Remise in Stolpe



Im unmittelbaren Umfeld des Schlosses Stolpe präsentiert sich die Remise mit exklusivem Ambiente, kreativer Küche aus der Region und eigens kreierten Hausspezialitäten wie „Pommern Tapas“ und dem am Tisch flambierten „Remise-Spieß“.



Schönes Lifestyle-Ambiente mit gemütlichem Loungebereich laden zum Speisen und Feiern ein. Für Familien- oder Firmenfeiern, Hochzeiten, Tagungen oder Events bieten sich hier ideale Räumlichkeiten für bis zu 100 Personen.

Ganzjährig kreieren Lars Lindemann und sein Team auch anspruchsvolles Catering.

Das vielfältige Veranstaltungsprogramm setzt das ganze Jahr über Akzente und macht die Remise zu einem attraktiven Anziehungspunkt.

Restaurant Remise
am Schloss Stolpe



Alte Dorfstraße 7
17406 Stolpe auf Usedom
Telefon (03 83 72) 77 80 80
info@remise-stolpe.de
www.remise-stolpe.de

Landmarkt Insel Usedom in Mellenthin



Seit 2018 gibt es in Mellenthin den LandMarkt Insel Usedom. Als ideale Einkaufsmöglichkeit bietet der LandMarkt Waren des Täglichen Bedarfs wie Brot, Käse, Wurst, Obst und Gemüse, Getränke und Hygieneartikel an.

Auf insgesamt 100 Quadratmetern Verkaufsfläche warten jedoch noch ganz andere Schätze, die es nicht im Discounter gibt.

Im Mittelpunkt steht ein wachsendes Sortiment an regionalen Produkten, Bio-Produkten und veganen Lebensmitteln.

Das reicht von frischem Obst und Gemüse aus ökologischem Landbau, über Milchprodukte,

Eier, Wein, Fruchtsäfte, Tee, Gewürze, Öle, Kaffee bis hin zu künftig eigens produziertem LaMa-Honig und Naturkosmetik.

Mit dem aktuell über 400 Produkte umfassenden Bio-Sortiment unterstützt der LandMarkt Nachhaltigkeit und Umweltschutz. Jeder, der sich bewusst ernähren möchte, wird hier fündig.

Täglich werden frisches Brot, Brötchen und hausgebackener Kuchen vom Blech im Backshop angeboten.

Neben saisonalen Spezialitäten gibt es auch leckere Käsesorten aus der Region und Antipasti.





Der Kuchen wird übrigens auf Tellern serviert, die in der benachbarten Töpferei von Susi Erler produziert werden – ein sehr gutes Beispiel von Regionalität und Kooperation.

Für eine kleine Rast können Fahrradfahrer und Tagesgäste am LandMarkt einen Kaffee to go und ein Stück Kuchen vor dem Laden genießen.

Parkplätze stehen direkt vor unserem Haus bereit und da alles barrierefrei erreichbar ist, kommen Sie mit dem Einkaufswagen direkt bis ans Auto.



Zum LaMa gehören auch Ferienwohnungen, die zum Entspannen einladen.

Bei Interesse für eine Buchung bitte auf lama-usedom.de nachschauen.



Landmarkt Usedom
Georg Zönnchen
Morgenitzer Berg 1
17429 Mellenthin
Telefon: 01517 50 62 564
bioladen-usedom.business.site

Waldladen & Wildbistro auf dem Forsthof

**NATUR * WILD * GENUSS –
BEI UNS IS(S)T ALLES WILD!**

Herzlich willkommen im Waldladen am Forsthof Neu Pudagla auf der Insel Usedom im Seebad Ückeritz.

Bei uns bekommen Sie hochwertige Wildspezialitäten und verschiedene Waldprodukte in einzigartiger Kombination und mit Zutaten in bester Qualität. Ein schneller Imbiss, ein gemütliches Mittagessen, ein guter Kaffee mit gesunden Leckereien, ein gezielter Einkauf regionaler Produkte – all dies bieten wir Ihnen in gemütlicher Atmosphäre und zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Nach dem Besuch im Gesteinsgarten, dem Waldkabinett oder dem Kletterwald können Sie bei uns einkehren. Für den großen Hunger stehen u.a. Hirschburger, Wildbratwurst oder Wildsoljanka zur Auswahl. Wer selbst Wildbret zubereiten möchte, kann sich mit verschiedensten portionierten Wildprodukten unseres Sortiments ausstatten und findet dafür auch das passende Kochbuch. „Wild vom Förster“ steht für die Wildvermarktung der Landesforst Mecklenburg-Vorpommern. Hierbei wird ausschließlich Wild aus dem Landeswald fachkundig und hygienisch verarbeitet.

Den deftigen Braten oder die schmackhaften Rouladen runden verschiedene Öle harmonisch ab, die aus ökologisch nachhaltiger Produktion stammen. Wir beraten Sie gerne. Für die zünftige Brotzeit stehen Wildsalami, Hirschpastete, Hubertussülze, Wildfleischleberwurst, Hirschschinken oder Reh-rillettes zur Auswahl.

Darüber hinaus bietet der Waldladen einige unerwartete Waldprodukte wie den hauseigenen Honig-Gin, Apfelsaft von unseren Streuobstwiesen, Waldblütenhonig, Wildgewürze, Konfitüren, Gelees, Tees, Kosmetikprodukte, waldpädagogisches Spielzeug, Kunsthandwerk aus sozialen Werkstätten sowie Geschenke von der Insel Usedom und vieles mehr.

Wer von unseren Produkten begeistert ist und diese verschenken möchte, kann sich gerne einen individuellen Präsentkorb in der passenden Holzkiste zusammenstellen lassen.

Der Waldladen ist regulär von Montag bis Samstag von 11 bis 17 Uhr geöffnet. Saisonal können die Öffnungszeiten abweichen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Waldladen
NATUR • WILD • GENUSS

Waldladen auf dem Forsthof

Forstamt Neu Pudagla

17459 Ostseebad Ückeritz

Telefon (038375) 291132

Landesforst MV - Waldservice und Energie GmbH

waldservice.energie@foa-mv.de

www.wald-mv.de

Hotel und Restaurant Forsthaus Damerow



DAS RESTAURANT

Besuchen Sie das Forsthaus Damerow und genießen Sie unsere Frischeküche mit heimischen Wild- und Fischgerichten, wechselnden À-la-carte-Angeboten und liebevoll zubereiteten Menüs in Kombination mit exzellenten Weinen.

Auf unserer Sonnenterrasse mit Blick ins Grüne servieren wir Ihnen hausgemachte Kuchenspezialitäten und frisch gebackene Waffeln im Sommer.

DIE WINTERGARTENBAR

Leckere Cocktails und weitere Drinks laden zu einem gemütlichen Abend ein. Testen Sie Ihren Geschmacks- und Geruchssinn beim Whiskytasting und lassen Sie sich von unserem Barkeeper beraten, Sie werden überrascht sein!

FESTE UND VERANSTALTUNGEN

Feiern und tagen Sie in den drei Räumlichkeiten des Forsthaus Damerow:

Das Kaminzimmer, die Grafenstube und das Försterzimmer überzeugen durch ihren eigenen Charme und bieten viel Platz für Ihre individuellen Wünsche. Wir unterstützen Sie bei der Planung und Durchführung mit unserer Erfahrung und unseren kreativen Ideen.

MEERESSTERNEVENT-HIGHLIGHTS

Besuchen Sie unsere Meeressternevents, ob Lesung, Konzert oder das Eventhighlight zum Auftakt der Wildwochen auf Usedom, das Wild Fashion Dinner im Forsthaus Damerow, Genuss steht bei uns an erster Stelle!



Meeressterne Hotel und Restaurant Forsthaus Damerow

Damerow 1

17459 Ostseebad Koserow

Telefon (038375) 560

info@urlaub-auf-usedom.de

www.forsthaus-damerow.de

MeeresSterne
★★★★★ GmbH

Kulinarik im Strandhotel Seerose



Näher am Strand geht kaum noch. Mit seiner traumhaften Lage direkt am weißen Ostseestrand, an der Nahtstelle zwischen Kliffkante und dem Kölpinsee, lädt das Strandhotel Seerose zu erholsamen und genussvollen Tagen am Meer ein. Neben der vielfältigen Gastronomie brilliert das 4-Sterne-Superior Hotel mit einem modernen Wellnessbereich und zahlreichen Veranstaltungen. Für kulinarische Genüsse sorgen Küchenchef

Claus Preuß und sein Team mit einer regionalen und internationalen Küche im exklusiven **Restaurant „Alexander“**. Wechselnde saisonale Speisekarten machen Appetit auf etwas Besonderes. Direkt am Strandzugang befindet sich das gemütliche **Strandrestaurant**. Es erwartet seine Gäste mit einer herzhaften Küche, deftigen Schnitzgerichten, kleinen Snacks und köstlichen Desserts.





In der stilvoll eingerichteten **Vinetabar** kann man die Abende mit leckeren Cocktails, Weinen und erlesenen Spirituosen in gemütlicher Atmosphäre ausklingen lassen. Ein besonderer Blickfang ist der Tresen, der jeden Abend mit einem wechselnden Farbenspiel überrascht.

VERANSTALTUNGEN 2022

VERANSTALTUNGEN DER REIHE

„KLASSIK AM MEER“

8. Juli bis 9. September

KÖLPINSEER HERBSTBALL

22. Oktober

KÖLPINSEER WILDGALA

5. November

MARTINGANS-ESSEN

12. November

MASCHINE INTIM – LIEDER FÜR GENERATIONEN

3. Dezember

50 JAHRE CITY – DIE LETZTE RUNDE

17. Dezember 2022

Weitere Veranstaltungen und Angebote finden Sie im Internet auf:
www.strandhotel-seerose.de



Strandstraße 1
17459 Kölpinsee
Telefon (038375) 54-0
info@strandhotel-seerose.de
www.strandhotel-seerose.de

Usedomer Fischsuppe

1 kg Fischkarkassen, Gräten oder Suppenfisch
½ kg küchenfertige Fischfilets (Schellfisch, Kabeljau o.ä.)
1 großes Bund Suppengrün
½ kg Kartoffeln, grob gewürfelt, blanchiert
2 Zwiebeln, gepellt, in Scheiben geschnitten
50 g Butterschmalz
½ Fenchelknolle
Je 1 kl. Bund Dill und Blatt Petersilie, mittelgrob geschnitten
1 Zitrone, gewaschen, in Scheiben geschnitten
2 Lorbeerblätter
10 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer
1 EL Zitronensaft

Fischkarkassen in grobe Stücke schneiden, in der Hälfte der Butter anschwitzen, mit 1 ½ Liter kaltem Wasser auffüllen, zum Kochen bringen. Salz, Zitronensaft, Lorbeer, Wacholder, Dill und Petersilie zugeben und ca. 15 min köcheln lassen, anschließend Fischbrühe passieren. Zwiebeln im restlichen Butterschmalz hell anschwitzen, mit Fischbrühe auffüllen, Kartoffeln und Suppengrün zugeben, würzen, 10 min kochen lassen, grob gewürfelte Fischfiletstücke in die kochende Suppe geben und etwa 10 min garziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Dill und Petersilie vollenden.

Gebratenes Zanderfilet

Zutaten für vier Personen:
4 Zanderfilets à 200 g
50 g Butterschmalz
2 große saure Äpfel
2 mittelgroße Zwiebeln
½ Bund Dill
½ Bund Petersilie
etwas Thymian
Prise Zucker, Mehl
Saft einer halben Zitrone
Salz, Pfeffer

Groß geschnittene Zwiebeln und Äpfel mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und den gehackten Kräutern mischen, abdecken und kühl stellen.

Die Zanderfilets waschen und trocken tupfen, leicht salzen, mehlieren und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Die Filets aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In das noch heiße Fett die Apfel-Zwiebel-Mischung geben und kurz schwenken, bis sie heiß ist, aber nicht braten.

Die Zanderfilets auf Tellern anrichten und mit der Apfel-Zwiebel-Mischung bedecken. Dazu passen Wurzelgemüse und Stampfkartoffeln mit brauner Butter.



Usedomer Fischsuppe



Gebratenes Zanderfilet

Pommersche Kartoffelsuppe

1 kg geschälte Kartoffeln
1,5 l Rinderbrühe (auch instant)
200 g Bauchspeckwürfel
2 mittlere Zwiebeln
4 - 8 mittlere pommersche Würstchen
Je 2 EL fein geschnittene Möhren, Sellerie-
und Porreewürfel
Salz, Pfeffer, Majoran, etwas Zucker und Muskat

Kartoffeln grob würfeln, in Salzwasser fünf Minuten kochen, abgießen, abspülen, in die Brühe geben und durchkochen lassen. Nach dem Garen zerstampfen oder pürieren. Gemüsewürfel beigegeben und mitgaren. Speckwürfel auslassen und leicht bräunen. Zwiebelwürfel mit anschwitzen und alles in den Kartoffeltopf geben. Unter ständigem Rühren aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Majoran, etwas Zucker und Muskat verfeinern. Pommersche Würstchen in der Suppe erwärmen, servieren.



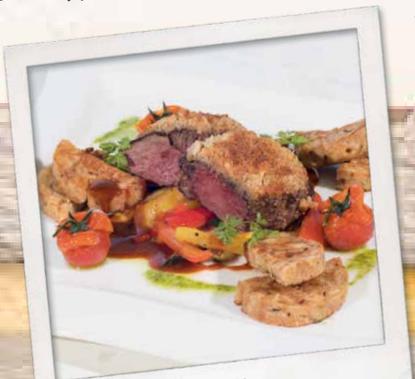
Pommersche Kartoffelsuppe

Rehrücken mit Steinpilzpurée

gefüllt mit Burgundersauce, garniertem Minigemüse und Süßkartoffelstampf
Rezept vom Hotel Forsthaus Damerow

800 g Rehrücken enthäutet und ohne Knochen
150 g Steinpilze oder Champignons
150 g Kalbsbrät
400 ml Rotwein
400 ml Wildfond
300 g Butter
500 ml Milch
1 kg Süßkartoffeln
Minigemüse der Saison
Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian,
Zucker, Muskat

Steinpilze würfeln, in Öl anschwitzen, mit Pfeffer und Salz abschmecken, nach dem Abkühlen mit dem Brät vermengen. Rehrücken halbieren, mit einem spitzen Messer ein Loch schneiden und mit Spritzbeutel die Masse einfüllen. Rotwein und Wild Fond um 2/3 einkochen und abschmecken. Süßkartoffeln mit Salz abkochen, mit Milch, Butter und Muskat zu einem Stampf verarbeiten. Gemüse bissfest dämpfen in Butter mit etwas Zucker und Muskat schwenken. Den Rehrücken in Öl anbraten und dann im Ofen bei 180°C für 15 min garen, anschließend etwas ruhen lassen. Rehrücken in Tranchen schneiden und anrichten.



Rehrücken



Nordische Lebensart in Zinnowitz



Unsere Nordische Lebensart ist ein Treffpunkt für Menschen, die den Norden lieben und ihren Einkauf als Erlebnis genießen wollen. Seit 2004 bieten wir nahe der Seebrücke in Zinnowitz eine breite Auswahl an nordischer Mode, kreativem Schmuck und traditionellem Kunsthandwerk.

Zu unserem Angebot gehören von Anfang an auch skandinavische Lebensmittel-Spezialitäten.

Auch ein vielfältiges Angebot an Spirituosen halten wir bereit. Unsere Bestseller sind verschiedene Gin-Varianten, die handcrafted in kleinen Manufakturen in Skandinavien hergestellt werden. Inspiriert von den schwedischen Sommer-nächsten ist der Pink Gin



von Stockholms Bränneri der richtige Partner für eine glückliche Gin-Tonic Beziehung. Seit Jahren ein Renner sind der schwedische Moosshot und Gustavs Blaubeerwodka der finnischen Traditionsfirma Lignell&Piispanen. Neu zu unserem Angebot gehören auch einige ausgewählte Aquavit. Besonders intensiv mit einem lang anhaltenden Abgang von Kümmel, Koriander, Angelica, Minze, Ingwerwurzel und Orangen- und Zitronenschale ist der Håvaldsen-Aquavit. Er wird in drei verschiedenen Fässern – Sherry, Madeira und feine französische Eiche – gelagert und ist damit der erste Triple-Cask-Aquavit in Norwegen und höchstwahrscheinlich auch weltweit.

Regelmäßig finden in unserem Geschäft Verkostungen skandinavischer Delikatessen statt. Wir freuen uns auf Sie! Besuchen Sie auch unseren Onlineshop unter www.nordische-lebensart.de.



Nordische Lebensart



Dr. Ursula Zynda & Heidemarie Paarmann GbR
 Neue Strandstraße 29
 17454 Ostseebad Zinnowitz
 Telefon (038377) 36520
www.nordische-lebensart.de
info@nordische-lebensart.de

Scheunenbäckerei & Café in Trassenheide

„Wir backen das“

Stolz wird im Logo das Gründungsjahr 2021 vermerkt und Inhaber Maik Albrecht ist mit dem ersten Geschäftsjahr zufrieden. Nach jahrelangem Bemühen gelang es ihm, eine alte Scheune im Zentrum des Ostseebades Trassenheide zu sanieren und für seine Kunden zu einem Erlebnis zu machen.



Hier hat er nach zahlreichen beruflichen Erfahrungen als Bäckermeister – in Dresden, auf Nordey und auf Kreuzfahrtschiffen rund um die Welt – nicht nur einen Ruhepol für sich und seine Familie, sondern auch neue Herausforderungen gefunden.

Der freundlich eingerichtete Gasträum mit kleiner Terrasse lädt zu Kaffee und Kuchen ein, und wer am Verkaufstresen steht, kann die Bäcker nur wenige Meter entfernt bei ihrer Arbeit beobachten.

Brote, Brötchen und Baguette in mehreren Varianten und Größen, Kuchen und andere Leckereien entstehen hier ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe, und alleine der Anblick des frisch Gebackenen macht Appetit.

Die Scheunenbäckerei ist täglich außer montags von 7 – 18 Uhr geöffnet (Sonntag 7 – 11 Uhr).



Scheunenbäckerei Usedom

Strandstraße 40

17449 Ostseebad Trassenheide

Telefon: (038371) 589 622

Mobil: 0162 431 44 58

info@scheunenbaeckerei-usedom.de

www.scheunenbaeckerei-usedom.de

Restaurant Domizil am Meer

Unser Restaurant macht seinem Namen alle Ehre. Es liegt wunderschön, direkt in den Dünen des Trassenheider Strands.

Auf der Terrasse mit dem einzigartigen Blick über die Ostsee können Sie die Ruhe und die Besinnlichkeit der Ostseewellen und den Duft des Meeres genießen.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Es erwarten Sie ein tolles Angebot an Fisch-, Fleisch- und saisonalen Speisen sowie besondere Sanddornspezialitäten. Dazu gehören der Sanddornglühwein nach hauseigenem Rezept, ein Stück Sanddorn-Sahne- Torte oder ein kühler Sanddornspritz.

Wenn sich der Tag dem Ende zuneigt, genießen Sie auf unserer schönen Terrasse einen guten Wein, ein kühles Bier oder einen spritzigen Cocktail.

Wofür auch immer Sie sich aus unserem reichhaltigen Angebot entscheiden, besuchen Sie diesen wunderbaren Ort und genießen Sie.

Wir haben ganzjährig geöffnet:

Ostern bis Oktober

ab 10.00 Uhr

November bis Ostern

ab 11.00 Uhr

(Donnerstag

ist Ruhetag)



RESTAURANT
Domizil Am Meer

Inh. Sylvia Schöndube
Strandstraße 22
17449 Ostseebad Trassenheide
Telefon (038371) 25753
www.domizil-am-meer.eu



Restaurant Max direkt an der Ostsee in Karlshagen



Nur ein paar Schritte von der Ostsee entfernt liegt unser familiengeführtes Usedom Bike-Hotel & Suites mit dem Restaurant Max.

Vor oder nach einem Strandspaziergang am Morgen verwöhnen wir unsere Gäste mit einem vielseitigen und immer wieder sehr hoch gelobten Frühstück.

Am Nachmittag ab 15 Uhr genießen Sie auf der Sonnenterrasse Kaffeespezialitäten und andere Köstlichkeiten.

Reservierungen gerne online oder per Telefon.

Im gemütlich eingerichteten Restaurant Max und auf der lauschigen Sonnenterrasse serviert Ihnen unser Serviceteam ab 17 Uhr leckere Fisch-, Fleisch- und vegetarische Gerichte. In der Saison bieten wir regionalen Spargel mit Schinken sowie Wildgerichte aus dem Peenemünder Forst an. Entspannen Sie bei unseren köstlichen Aperitifs, und Weinen und natürlich, wer mag, in der Erdbeersaison bei unserer hausgemachten Erdbeerbowl am Außenkamin und lassen Sie den Abend ausklingen!




USEDOM - Bike & Suites

Restaurant Max
Inhaber Gerold Vaske
Hugo-Elsner-Straße 5
17449 Ostseebad Karlshagen
Telefon (038371) 25166
info@usedom-suites.de
www.usedom-suites.de



Im Mai 2020 eröffnete Jörn Schnapke die Destillerie und erfüllte sich damit einen Lebensraum. Das alte Mölschower Gutshaus beherbergt nun nach dem Umbau eine 400-Liter-Brennanlage. Deren Produktpalette umfasst gegenwärtig zwei Sorten Gin, Doppelkorn, Wodka, Aquavit, Bierbrand und nicht zuletzt den ersten auf der Insel hergestellten Rum. Nach der vorgeschriebenen Fasslagerzeit kommt im nächsten Jahr noch Whisky hinzu.

Seine zahlreichen beruflichen Auslandsreisen in drei Kontinente nutzte der in Greifswald aufgewachsene Jörn Schnapke dazu, jede in der Nähe befindliche Destillerie zu besuchen, um neugierige Fragen zu stellen und sich die Antworten einzuprägen. Schließlich brannte er selbst für die Idee, eine eigene zu schaffen und hauchte damit gleichzeitig dem leer stehenden Gutshaus neues Leben ein.

Bereits die ersten Monate überzeugten ihn davon, die richtige Wahl getroffen zu haben. Die Destil-

Usedom-Destillerie

lationsmanufaktur zum Zuschauen, Kosten und Kaufen edler Brände hat bereits regen Zuspruch gefunden.

Verkostungen und Führungen sind jederzeit nach Absprache möglich.

Geöffnet: Mittwoch bis Samstag 14 bis 18 Uhr



Usedom-Destillerie GmbH
 Jörn Schnapke
 Trassenheider Straße 7a
 17449 Mölschow
 Telefon: 0173 5120 261
 info@usedom-destillerie.de
 www.usedomdestillerie.de

mit „Cafelerie“ in Mölschow



Madlen Kassner betreibt seit August 2021 in den Räumen der Destillerie ihre „Cafelerie“. Hinter dieser originellen Wortschöpfung verbirgt sich ein mit viel Liebe zum Detail eingerichtetes Café. Ein besonderes Ambiente vermittelt Wohnzimmeratmosphäre. Nicht nur der großzügige Innenraum, auch Terrasse und Garten laden zum Verweilen ein und bieten genügend Platz für Kinder und die kleinen Vierbeiner.

Das Kuchenangebot wird ausschließlich selbst hergestellt, auch glutenfrei und/oder vegan. Häufig nachgefragt werden schwedische Apfeltorte, Ananas-Kokos-Torte mit Mandelbiscuit und Zitrentorte.

Die Kaffeespezialitäten werden in Handarbeit mit Siebträgermaschine zubereitet, so kommen nicht nur Kaffeeliebhaber auf ihre Kosten. Espresso/Tonic, ein kultiges Kaltgetränk aus Italien, wird begeistert aufgenommen.

Ein Kombieffekt wird durch das Angebot von Cocktails erreicht, natürlich mit den Spirituosen aus der Destillerie.



Geöffnet: Mittwoch bis Sonntag 13 bis 17.30 Uhr

Cafelerie
GUTSHAUS · CAFÉ · MÖLSCHOW



Genuss am Meer - Düne 74



Inmitten der Dünenresidenz Karlshagen und nur wenige Meter vom Strand entfernt finden Sie die Düne 74 mit ihrem hauseigenen Restaurant und Café. Das wunderschöne reetgedeckte Gebäudeensemble passt sich ideal in die Küstenlandschaft ein.

DAS RESTAURANT

Auf der Speisekarte des Restaurants spiegelt sich eine moderne Küche mit frischen regionalen und saisonalen Produkten wider. Das junge Team um Küchenchef Paul Wiesner kredenzt eine kulinarische Vielfalt mit viel Liebe im Detail.



Im Sommer finden die Gäste im schön angelegten Garten ein Kleinod mit großem Erholungspotential. Die Räumlichkeiten der Düne 74 sind auch für Feiern und Events gut geeignet.



DAS CAFÉ

Das vielfältige und leckere Frühstück der Düne 74 hat bei seinen Gästen einen ganz besonderen Stellenwert. Gleichmaßen sind die Frühstückskisten für ein Frühstück Zuhause oder hinter den Dünen am weißen Ostseestrand sehr beliebt. Die hauseigene Herstellung von famosem Kuchen und feinen Torten in unserer Kreativbackstube findet ihre Ergänzung in einem breiten Angebot von



Kaffee- und Teespezialitäten. Gern kreiert unsere Martina Ihre passende Hochzeitstorte. Gerade in den Sommermonaten finden die raffinierten Eisbecher-Variationen bei den Gästen großen Zuspruch. In der Hauptsaison gibt es gerade für die Strandgänger ein leckeres Softeis auf die Hand.



DER WEINKELLER

Ein kleines Highlight stellt der Weinkeller mit seiner facettenreichen Auswahl dar. Es werden Weine aus verschiedensten Regionen angeboten. Gern kann der Weinkeller für kleinere Events bzw. Weinverkostungen gebucht werden. Abgerundet dazu servieren unsere Köche ein passendes Menü.

DIE GRILLSTATION

In der warmen Jahreszeit lockt der spanische Josper-Grillofen die Gäste zu Freiluft-Grill-Events – die ideale After-Beach-Entspannung am Ostseestrand.

Vom breiten Ostseestrand sind es nur wenige Gehminuten bis zur Düne 74. Die Strandapartments bieten als ideale Ergänzung ein anspruchsvolles Urlaubsquartier.



Düne 74

An der Düne 1

17449 Peenemünde (Ortslage Karlshagen)

Telefon Restaurant/Café: (038371) 553360

Telefon Vermietung Strandapartments: (038371) 553361

info@duene74.de

www.duene74.de



Apfeltorte mit Brotkruste

Aus dem Stettiner Kochbuch von 1786

- 1 kg Äpfel
- 250 g Zucker
- ½ TL Zimt
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 50 ml Wein
- 500 g altbackenes Roggenbrot
- 150 g Butter

Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit 150 g Zucker, dem Wein und dem Zitronenabrieb zu dickem Apfelmus einkochen. Brot reiben, mit Zimt und restlichem Zucker mischen. Eine Springform dick einbuttern, so dass besonders am Boden kleine Flöckchen haften bleiben. Zwei Drittel der Brotmischung am Boden und Rand andrücken, Apfelmus darauf verteilen, mit den restlichen Brotkrümeln bedecken und festklopfen. Dicht mit Butterflöckchen belegen und bei 170° C 25 Minuten backen.

Eistee - Sommerliche Erfrischung von Sandra Pietz (Kräutergarten Pommerland)

- 500 ml gekühlter Sommerland- oder Nanaminze-Tee
- 3/4 unbehandelte Zitrone
- 4 EL Apfelsüße (oder Zucker)
- 2 EL Holunderblüten-Sirup (z.B. Hollerblüh)
- 100 ml Mineralwasser
- Eiswürfel



Tee über Nacht abkühlen lassen und mit reichlich Eiswürfeln in eine Karaffe füllen. Die Zitrone in Stücke schneiden, über dem Tee auspressen und mit dazu geben. Den Holunderblüten-Sirup und die Apfelsüße hinzufügen und anschließend mit dem Mineralwasser auffüllen. Kurz umrühren und eisgekühlt servieren. Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen!

MS „Kragenhai“

SCHIFFS-IMBISS IM PEENEMÜNDER HAFEN



Ahoi und herzlich willkommen an unserem Fischkutter MS Kragenhai! Unser ehemaliger Sassnitzer Kutter liegt im Peenemünder Haupthafen, direkt neben dem U-Boot.

Entern Sie unser Schiff und betreten Sie einen der begehrten Plätze auf unserem **Sonnendeck**.

Auf „dem Kragenhai“ bieten wir Ihnen, je nach Saison, leckere **Fischbrötchen** mit Fisch aus Ostsee und Peenestrom.

Genießen Sie einfach unsere legendären Fischbrötchen und andere kleinere Speisen und Getränke

am **Kragenhai-Imbiss** – auch gerne zum Mitnehmen.

Zu unseren Spezialitäten empfehlen wir Ihnen nicht nur eine Auswahl **hervorragender Weine und seltener Biere**, sondern auch ausgewählte Spirituosen, darunter alleine über 30 Sorten Rum. Wir sind **täglich ab 11:00 Uhr** für Sie da.

Wer einmal auf unserem **Sonnendeck** einen dieser für Peenemünde typischen, spektakulären **Sonnenuntergänge** erlebt hat, untermalt von Meeresrauschen und Möwengeschrei, wird wiederkommen. **Versprochen!**



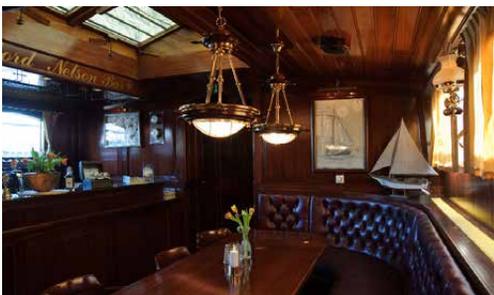
MS „Kragenhai“
 Inh. Tom Schaller
 Hafenpromenade
 17449 Peenemünde
 Telefon (0172) 341 33 71
www.ms-kragenhai.de

Genuss unter Segeln

Einzigartig für die „Weisse Düne“ ist die Kombination von authentischer Segelromantik und kulinarischem Genuss. Der 45 Meter lange und über sechs Meter breite Zweimast-Segelschoner bietet ausreichend Platz für bis zu 50 Passagiere. Die Gäste sind nicht nur vom großen Platzangebot unter Deck, sondern vor allem von unserem abwechslungsreichen gastronomischen Angebot überrascht.

Ob Mehrtagestörns, Tagestouren, thematische Touren oder Charter für die besondere Feier – wir verwöhnen Sie an Bord und garantieren ein besonderes Erlebnis in schönem Ambiente.

Die „Weisse Düne“ ist auf den vorpommerschen Gewässern Greifswalder Bodden, Haff, Achterwasser und Peenestrom unterwegs.



FESTE FEIERN

Ob Hochzeit, Geburtstag, Silberhochzeit oder ein anderer Anlass – wir begleiten Sie bei den Vorbereitungen und gestalten mit Ihnen das Fest Ihrer Wünsche. Wir freuen uns, diesen Tag mit Ihnen an Bord verbringen zu dürfen.

Den Jahresabschluss bilden die Winterangebote im Stadthafen Wolgast.

UNSERE ANGBOTE

- Genuss unter Segeln:
ab/an Neppermin
- Genuss unter Segeln spezial:
ab/an Ueckermünde
- Segeln und Brunchen:
ab/an Wolgast
- Tages-Picknicktour Peenemünde-
Rügen: ab/an Peenemünde
- Störtebeker-Biertour:
ab/an Neppermin
- Weingenuß unter Segeln
- Hafftour von Wolgast
nach Ueckermünde


WEISSE DÜNE
SEGELTOUREN

Weisse Düne Segeltouren

Inh. Jane Bothe

Hafenstraße 4 · 17438 Wolgast

kontakt@weisse-duene.com

Buchungen Mai-September Mo-Fr 10.00-17.00 Uhr:

Telefon (03836) 2371447 und (0174) 9436962

2 € Bearbeitungsgebühr für telefonische Buchungen

Besuchen Sie unseren Online-Shop:

www.weisse-duene.com

Kennen Sie BoddenLandEis?

2019 verwirklichte Heike Ziemba sich ihren Traum von kreativer Selbstständigkeit.

Nachdem sie sich zur zertifizierten Speiseeisherstellerin ausbilden ließ, produziert sie nahe des Greifswalder Boddens, im Kemnitzer Ortsteil Neuendorf, exklusive Speiseeis-Spezialitäten – verpackt in Eisschalen oder verzehrfertige Becher.

Das täglich frisch im eigenen Eislabor hergestellte Premiumeis enthält sorgfältig ausgewählte und weitestgehend natürliche Rohstoffe. Die Fruchtsorbets z. B. Rhabarber, Holunder, Hagebutte, schwarze Johannisbeere, enthalten einen weit höheren Fruchtanteil als in der Speiseeisverordnung vorgeschrieben.

An hochwertiger Kuvertüre beim Schokoladeneis wird ebenfalls nicht gespart.

Der unverwechselbare Eisgenuss entsteht beim Verfahren der Warmherstellung, welches neben dem intensiven Geschmack eine längere gleichbleibende Konsistenz als Qualitätsmerkmal garantiert.

Dieses wissen die gewerblichen Geschäftspartner – Restaurants, Hotels, Einzelhandel, Cafés



und Hoffäden zwischen Usedom, Rügen, dem Darß und auf dem Festland sehr zu schätzen, die sich ebenfalls dem Gedanken der Natürlichkeit und Regionalität verschrieben haben.

Besonders gern setzt sich die Speiseeisherstellerin mit den Küchenchefs an den Tisch und bespricht deren Vorstellungen. Gewerbliche Kunden können (fast) jede Wunschsorte erhalten, natürlich auch nach Abwägung produktionstechnischer und betriebswirtschaftlicher Gegebenheiten.

Mit viel Kreativität werden Eistorten und Buffets gezaubert, gerne unterbreitet die BoddenLandEis-Inhaberin ein individuelles Angebot für Events, sei es ein Firmenjubiläum oder eine Hochzeit.

Wegen der ständigen Nachfrage der Boddenlandeisfreunde wird an allen Sonntagen von Juni bis September diesen Jahres ein regelmäßiger Werksverkauf am Produktionsstandort Neuendorf stattfinden.

Das Bild oben zeigt Heike Ziemba bei einer Premiere. Eigens für die Bärlauchtage in Putbus wurde Zitronen-Minze-Bärlauch-Eis kreiert.

Das Bild oben zeigt Heike Ziemba bei einer Premiere. Eigens für die Bärlauchtage in Putbus wurde Zitronen-Minze-Bärlauch-Eis kreiert.



BoddenLandEis
Heike Ziemba
Zum Storchennest 9
17509 Kemnitz, OT Neuendorf
Telefon (0160) 496 4511
info@boddenlandeis.de
www.boddenlandeis.de

Restaurant „Steghouse“ im Baltic Sea Resort® in Kröslin



Genießen Sie den freien Blick auf den Horizont und die Insel Usedom, im Naturschutzgebiet einer unberührten Boddenlandschaft. Das BALTIC SEA RESORT® bietet eine atemberaubend schöne Natur für Bootsfahrer, Aktivurlauber, Pärchen, Angler und auch für Teams, die fernab vom Alltagsstress klare Gedanken fassen möchten. Die Anlage bietet exzellent designte Floating Houses, eine Spa- & Saunawelt, eine Modeboutique, ein Yachtshop und Lokalitäten für das kulinarische Wohl. Im neu zu Wasser gelassenen Standesamt können sich Brautpaare über den Wellen sogar das Ja-Wort geben.

In hochwertigem, modernem Ambiente empfängt das Restaurant „STEGHOUSE“ seine Gäste. Im Sommer wahlweise auf der Terrasse, mit Blick auf den Yachthafen der MARINA KRÖSLIN oder im sonnigen Biergarten. Im Winter mit einem guten Glas Wein am Kamin. Das Restaurant „STEGHOUSE“ ist immer eine gute Wahl und stets einer der besten Tipps für genussvolle Momente in Kröslin. Begleiten Sie uns durch das kulinarische Jahr mit hochwertigen saisonalen Zutaten und einer gelungenen Auswahl an regionalen Spezialitäten und spannenden Events.

UNSERE HIGHLIGHTS 2022

- 01.-03.07. Sommerfest im Yachthafen mit köstlichem Texas Barbecue vom neuen STEGHOUSE-Smoker „Big Mama“. Batida de Côco serviert während des gesamten Wochenendes coole ausgewählte Drinks.
- 01.07. Sommerfest mit Heidi Jantschik & DJ
- 02.07. Sommerfest mit der Band ZigZag
- 08.07. Grillabend mit Live-Musik (Denis Wils)
- 24.07. Grillabend mit Live-Musik (Elli & Peet)
- 05.08. Grillabend mit Live-Musik (Carly Peran)
- 19.08. Grillabend mit Live-Musik (Denis Wils)
- 02.09. Grillabend mit Live-Musik (Elli & Peet)
- 03.09. Krimi-Dinner
- 24.09. Saisonausklang mit Saxophonistin Heidi Jantschik
- 10.-28.10. Wildwochen
- 30.10. Halloween-Party mit DJ Pütz
- 11.11. Martinsgansessen
- 26.11. Adventsmarkt
- 03.12. Krimi-Dinner
- 31.12. Silvester-Party mit DJ Pütz

NEUES GOURMETKONZEPT

Der neue Geschäftsführer des BALTIC SEA RESORT's Daniel Wechsler und Küchenchef Stefan Nerke luden in den ersten drei Wintermonaten dieses Jahres exklusiv zum „Chef's Table“ in das Restaurant „STEGHOUSE“ ein. Die Chefs kredenzt ihren Gästen ein 5-Gänge-Gourmetmenü mit raffinierten Speisezusammenstellungen und korrespondierenden Weinen in einem wunderschönen Ambiente.

Ab Oktober 2022 wird das „Chef's Table“ mit ausgefallenen und exklusiven Gourmetmenüs fortgesetzt. Die Gourmetmenüs variieren monatlich, daher lohnt sich immer ein erneuter Besuch des „Chef's Table“ – ein Erlebnis das Sie sicher so schnell nicht vergessen werden.



Telefon (038370) 251-0
info@baltic-sea-resort.com

MARINA KRÖSLIN GmbH
im BALTIC SEA RESORT®
Hafenstraße 9
17440 Kröslin

www.baltic-sea-resort.com

 [balticsearesort](https://www.instagram.com/balticsearesort)
 [baltic.sea.resort](https://www.facebook.com/baltic.sea.resort)



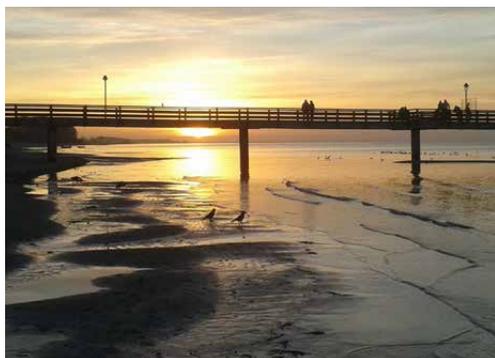
Telefon (038370) 129-940
steghouse@baltic-sea-resort.com

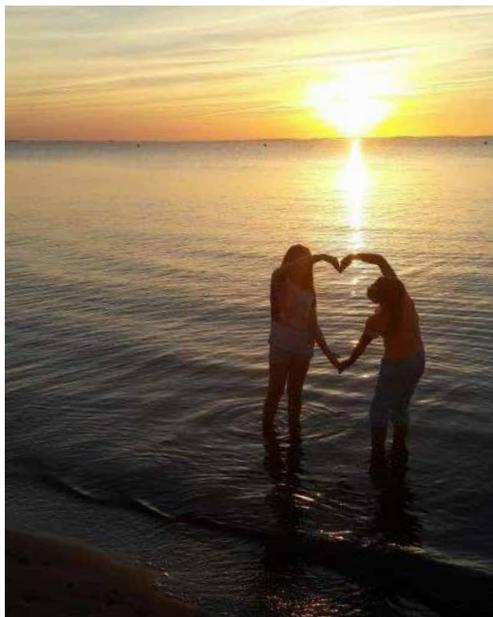
Hotel Seebrücke Lubmin



Unser kleines Familienhotel befindet sich direkt an der Seebrücke in Lubmin. Freundliche Mitarbeiter sorgen für eine familiäre Atmosphäre und kümmern sich aufmerksam und aufgeschlossen um jeden Gast. Unser gemütliches Restaurant bietet einen einzigartigen Blick auf das Meer und die Insel Rügen. Wir veranstalten regelmäßig Basenfastenkuren mit gesunder Kost, Ruhe und viel Bewegung an frischer Seeluft.

Von Gästen geschätzt sind unsere Angebote von Mostereien und Keltereien aus der Umgebung, die uns mit Sanddorn- und Holunderprodukten sowie heimischen Obstsäften und -bränden beliefern. Hausgebackener Kuchen und sorgfältig ausgesuchte Zutaten sowie der vorwiegende Einsatz von Frischeprodukten ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe sind das Markenzeichen und Erfolgskonzept unserer Küche.





FERIENANLAGE ZUM KNIRK

Die familienfreundliche Waldpension befindet sich am Ende der Promenade im Küstenwald, mit unmittelbarem Zugang zum Strand. Unterschiedlich große Ferienhäuser und -wohnungen sowie Frühstück und Abendessen vom Büffet sorgen für entspanntes Urlaubsflair für die ganze Familie. Für die Kids sind viele Spielmöglichkeiten vorhanden. Auch für Familien- und Betriebsfeiern, aber auch für Sportgruppen ist die Ferienanlage bestens geeignet.



Hotel Seebrücke
 Inh. Andrea und Heidrun Moritz
 Waldstraße 5a
 17509 Seebad Lubmin
 Telefon (038354) 353-0
www.hotelseebruecke.de
andreamoritz@aol.com

Ferienanlage Zum Knirk
 Inh. Christiane und Heidrun Moritz
 Am Waldwinkel
 17509 Seebad Lubmin
 Telefon (038354) 228 38
www.knirk.de
info@knirk.de

Kräutergarten Pommerland - Tee mit Mehrwert



Foto: Petra Schneider



Unsere genossenschaftlich organisierte Tee-manufaktur liegt im verträumten Lassaner Winkel, kurz vor der Insel Usedom. Dort – in einem der sonnigsten Gebiete Deutschlands – bauen wir seit 2001 Kräuter an und verarbeiten sie von Hand.

EIGENER ANBAU, BEWÄHRTE PARTNER

Der eigene Anbau ist uns wichtig, er erfüllt und erdet uns. Aber nicht alle Teekräuter wachsen auf unseren Feldern. Wir beziehen weitere Kräuter von Partnerbetrieben, die wie wir biologisch arbeiten, und aus dem zertifizierten Kräuterhandel.

GROSSE BLÄTTER, GROSSER GESCHMACK

Die großblättrigen, farbenfrohen Teekräuter und Blütenköpfe machen unsere Teemischungen unverwechselbar. Weil im ganzen Blatt die meisten ätherischen Öle und Inhaltsstoffe erhalten bleiben, wirkt und schmeckt der Tee besonders gut!

WISSEN, WAS DIE KRÄUTER KÖNNEN

Der Entwicklung unserer Rezepturen widmen wir viel Zeit und Aufmerksamkeit. Wir lassen uns

dabei von erfahrenen Phytotherapeuten unterstützen. So fließt jahrhundertealtes Wissen in unsere Arbeit ein. Und so entstehen Kräutertees, die unseren Ansprüchen an Geschmack und Wirkweise gerecht werden.

HANDARBEIT AUS ÜBERZEUGUNG

Handarbeit gehört immer dazu: Bei der Ernte und Trocknung unserer Bio-Kräuter, beim Mischen und Verpacken unserer fertigen Tees und auch beim Einrichten und Reparieren unserer Produktionsmaschinen! Der Titel „Manufaktur“ beschreibt exakt, was wir sind und wie wir arbeiten. Wir schätzen die vielseitigen Tätigkeiten, die so lange Hand in Hand gehen, bis sie schließlich in einer Tasse Bio-Kräutertee münden.

LEUCHTTURMPRODUKT MV 2020

Unsere neue, beliebte Hanftee-Serie, bestehend aus 5 verschiedenen Geschmacks-Variationen mit Hanf aus Mecklenburg-Vorpommern, hat einen tollen Preis gewonnen, den „Produktleuchtturm MV 2020“. Wir wurden für diese Produktentwicklung durch das Wirtschaftsministerium und



Foto: Petra Schneider



Foto: Marc Doradzillo

den AMV (Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern e.V.) geehrt. Die Leuchttürme stehen für Regionalität, Innovation und Kreativität und damit für die Zukunftsfähigkeit der Ernährungs-Branche von Mecklenburg-Vorpommern.

UNTERSTÜTZUNG WILLKOMMEN

Wollen auch SIE dabei sein?

Wir freuen uns auf weitere Genossenschaftsmitglieder denen die Entwicklung unserer Bio-Tee-manufaktur am Herzen liegt und die uns unterstützen möchten.

Für ein persönliches Gespräch nehmen wir uns gern Zeit. Hier können Sie mit uns Kontakt aufnehmen: <https://kraeutergarten-pommerland.de/kontakt/>

KOMMEN SIE GERN VORBEI

und machen Sie einen Ausflug in den Lassaner Winkel. Von Montag bis Donnerstag 7 – 12 und



13 – 15 Uhr können Sie uns treffen, in unserem kleinen Büro-Laden reinschauen und unsere Kräutertees und den Sirup bekommen.

Für gemütliche Stunden bei einer Tasse Pommerland-Kräutertee oder auch bei Kaffee und selbstgebackenem Kuchen empfehlen wir unsere freundliche Nachbarschaft:

Duft- und Tastgarten in Papendorf, Café bei der Handweberei in Pulow, Ackerbürgerei in Lassan und den Hoefeladen Esslust in Libnow.



Kräutergarten Pommerland eG

Am Sonnenacker 3-5

17440 Lassan OT Pulow

Telefon (038374) 80649

info@kraeutergarten-pommerland.de

www.kraeutergarten-pommerland.de

Hotel & Restaurant „Am Peenetal“ in Liepen



In diesem kleinen Dorf in Sichtweite der Peene list aus einem ehemaligen Gutshof inmitten eines Parks eine Hotelanlage entstanden, die eine Verbindung von örtlicher Tradition und höchsten Gästeansprüchen darstellt. Neben modern-rustikal eingerichteten Hotelzimmern und einem fast 2.000 Quadratmeter großen Wellnessbereich

sorgen das Restaurant und der Hofladen für ein außergewöhnliches Angebot.

DAS RESTAURANT

Das wechselnde Angebot umfasst frische regionale Produkte und saisonale Leckereien. Solche Feinheiten wie Lammpralinen und gebratene Mais-





poulardenbrust werden vom jungen Küchenteam mit Freude zelebriert. Jederzeit sind die Köche auskunftsfähig darüber, von welchen Feldern, Weiden und Jagdrevieren die Produkte stammen, die sie auch mal auf ganz andere Art als gewohnt zubereiten und servieren. Viele der saisonalen Kräuter kommen aus eigenem Anbau. Die 75 Restaurantplätze werden in der warmen Jahreszeit durch den Biergarten im Hof der Anlage ergänzt.

An gutsherrlichen Prunk erinnert der Festsaal mit Empore auf zwei Etagen und eigener Bankettküche. Bis zu 150 Gäste können diesen Saal mit Bühne und Tanzfläche für Feiern jeder Art nutzen.

DER HOFLADEN

Im ehemaligen Speichergebäude werden einheimische Produkte angeboten, die teilweise auf dem Gutshof selbst erzeugt wurden. Dazu gehören hausgemachte Marmeladen, Sirup, Gelees bis hin zu Holunderwein. Getreu dem Motto „Regional mal anders“ wechselt das Angebot im Laufe der Jahreszeiten.

Gern stellen unsere erfahrenen Mitarbeiter für jeden Anlass Präsente nach Ihren Wünschen aus unserem reichhaltigen Sortiment zusammen.



HOTEL & RESTAURANT
AM PEENETAL

Gutshof Liepen GmbH
Dorfstraße 31
17391 Neetzow – Liepen
Telefon (039721) 56 75 8
info@gutshof-liepen.de
www.gutshof-liepen.de

Hofladen und Sommercafé Lohnmosterei Konrad



Der ganzjährig geöffnete Hofladen in Postlow an der B 199 nahe Anklam ist ein Paradies für Feinschmecker. Hier werden der selbst gepresste Apfelsaft ohne Zusätze in zahlreichen Variationen, regionale Produkte – Fruchtaufstriche, Honig, Wurst, Liköre – sowie allerlei Dekoratives für Haus und Hof angeboten.

Am ersten Samstag im Mai öffnet das Sommercafé mit Ostseeclair seine Türen für alle, die Natur pur lieben. Hier kann der Gast selbstgebackenen Kuchen im Freien mit Blick auf Garten und Felder genießen und sich in der natürlichen Umgebung entspannen. Auch Gruppen besuchen nach Anmeldungen gern die Anlage.

Ab September wird nach Terminabsprache aus Äpfeln der Kunden naturtrüber Saft im Lohnmostverfahren hergestellt.



LOHNMOSTEREI KONRAD
Hofladen · Sommercafé

LOHNMOSTEREI KONRAD
Inh. Marlies Konrad
Ausbau 1
17391 Postlow
Telefon (039728) 52484
lohnmosterei_konrad@web.de



Hefe und andere Backtriebmittel in der pommerschen Bäckerei

Wasserkringel oder Platenkauen – zwei Bezeichnungen für einen leckeren Kuchen, aber die gleiche Vorgehensweise. Man macht einen einfachen Hefeteig, schlägt ihn in ein sauberes Küchentuch ein, knotet dieses zu und legt es in einen Eimer mit Wasser. Ist die Hefe ausreichend gegangen, steigt das Bündel nach oben. Diese Art der Zubereitung von Hefeteig scheint in Vorpommern tiefe Wurzeln zu haben.

Überhaupt gehört Hefe zu den ältesten Triebmitteln in der Bäckerei. Bevor es Backpulver gab, waren die Möglichkeiten beschränkt, einem Kuchen Volumen und Leichtigkeit zu geben. Noch im 18. und 19. Jahrhundert findet man in Kochbüchern häufig die Anweisung: „Man nehme 2 Löffel Bierhefe...“ Praktischerweise ging die Bäckerin dazu über den Hof ins Brauhaus und nahm sich etwas aus dem Kessel. Auch Hirschhornsalz und Pottasche sind lange bekannt. Einfachste Methode, einen voluminösen Teig zu erzielen, waren hingegen Eier.

Der wohl älteste und traditionellste Kuchen der Region ist der Napfkuchen. Wahrscheinlich leitet sich der Name von der Form her, in der er gebacken wurde. Ein einfacher Napf oder Topf genügte. Den pommerschen Napfkuchen bäckt man mit Rosinen, oft auch mit Zitronat und immer mit einer Prise Muskat. Er war eine schweißtreibende Arbeit. Das Geheimnis liegt tatsächlich darin, dass sich alle Zutaten aufs Gründlichste miteinander verbinden und beim Schlagen möglichst viel Luft in den Teig hineingelangte.

Platenkauen (Streuselkuchen)

FÜR DEN TEIG:

250 g MEHL
2 EIER
100 g ZUCKER
125 g MARGARINE
1 KLEINE TASSE MILCH
½ WÜRFEL HEFE

FÜR DIE STREUSEL:
JE 250 g MEHL, BUTTER
UND ZUCKER

Alle Teig-Zutaten außer dem Zucker verkneten, den Teigklumpen in ein Geschirrtuch wickeln, fest zubinden und in lauwarmem Wasser gehen lassen, bis das Bündel oben schwimmt. Dann mit dem Zucker vermengen, auf einem Backblech verteilen und eine halbe Stunde ruhen lassen. Die Streusel gleichmäßig darauf verteilen und bei 180° C golden backen.

Das ausführliche Rezept finden Sie im Backbuch des Strandläufer Verlags.

Von Pfeffernüssen
und Platenkauen





Ihre kulinarische Welt der SEETELHOTELS

Sternstunden für Genießer

Gehen Sie in Ihrem Urlaub auf eine kulinarische Rundreise durch die 3 Kaiserbäder. Ob klassisch, deftig-rustikal oder exotisch – entdecken Sie Ihre neuen Lieblingsgerichte!

SEEBAD AHLBECK

*Französisches Restaurant „La Brasserie“
Gourmet-Restaurant „Blauer Salon“
Wintergarten-Restaurant „Suan Thai“
im SEETELHOTEL Ahlbecker Hof
Telefon: 038 378 - 620*

*Restaurant „Dünenblick“
im SEETELHOTEL Ostseehotel Ahlbeck
Telefon: 038 378 - 600*

SEEBAD HERINGSDORF

*Restaurant „Epikur“
im SEETELHOTEL Romantik Hotel Esplanade
Telefon: 038 378 - 70 449*

*Usedomer Brauhaus
in der SEETELHOTEL Ostseeresidenz Heringsdorf
Telefon: 038 378 - 61 421*

*„Wintergarten Restaurant“ &
„Usedomer Röstwerk“
im SEETELHOTEL Pommerscher Hof
Telefon: 038 378 - 610*

SEEBAD BANSIN

*Lecker Feines im Restaurant „1922“
im SEETELHOTEL Strandhotel Atlantic
Telefon: 038 378 - 605*

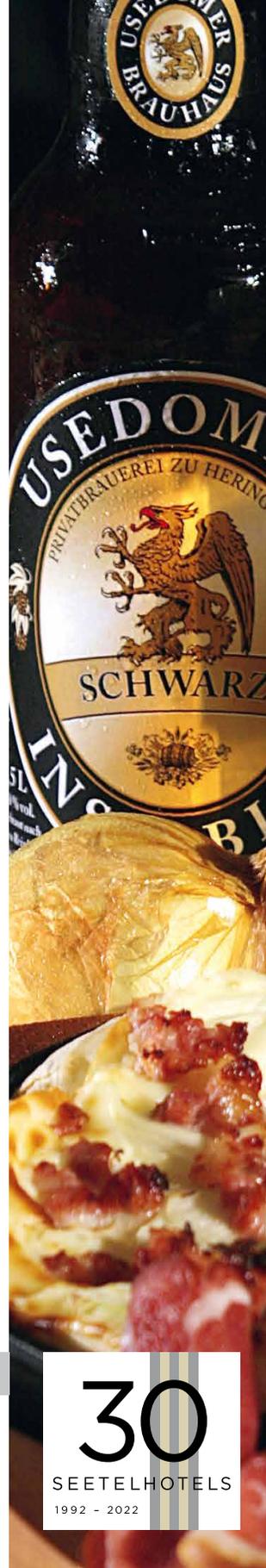
*Premium-Steaks im Steakhouse „Grillhus“
Italienische Genussvielfalt in der „Beacheria“
Hähnchen-Snacks im „Beach Broiler“
im SEETELHOTEL Kaiserstrand Beachhotel
Telefon: 038 378 - 4960*

*Atlantic Pub mit Bowlingbahn
im SEETELHOTEL Strandhotel Atlantic
Telefon: 038 378 - 60 655*

www.seetel.de/restaurants-bars

SEETELHOTELS

*Seetel Hotel GmbH & Co. Betriebs-KG
Dünenstraße 41 · 17419 Seebad Ahlbeck
Infos und Reservierungen unter Telefon: 038 378 - 47 020
reservierung@seetel.de · www.seetel.de*



30

SEETELHOTELS

1992 - 2022