MV kulinarisch

Usedom · Ryck · Haff · Peene

Schutzgebühr € 4,90

RESTAURANTS · CAFÉS · FEINKOST · HOFLÄDEN UND MEHR

Greifswalder Bodden
RIEMS
Gristower Wiek
KOOS
Karrendorf
Kooser See
Leist
Leist III
Leist II
Olden-hagen
Wampen
Neuenkirchen
Wampener Riff
Gahlkower Haken
NSG DIE LANCKEN
Dänische Wiek
GREIFSWALD
STEINBECKER VORSTADT
LADEBOW
WIECK
OSTSEE-VIERTEL
ELDENA
SÜDSTADT
SCHÖN-WALDE I
SCHÖN-WALDE II
Helms-hagen II
Helms-hagen
Weitenhagen
Guest
Potthagen
Grubenhagen
Neu Dargelin
Busdorf
Behrenhoff
Stresow Siedlung
Stresow
Müssow
Sanz
Sanz Hof III
Hof V
Hof VII
Groß Kiesow Meierei
Groß Kiesow
Klein Kiesow
Dargezin Vorwerk
Strellin
Radlow
Kammin
Schmoldow
Dargezin
Dambeck
Bandelin
Kölzin
Vargatz
Fritzow
Gribow
Wieck
Upatel
Wilhelms-höh
Owstin
Pentin
Priemen
Liepen
Peene
Pätschow
Vitense
Quilow
Groß Polzin
Klein Polzin
Menzlin
Jargelin
Relzow
Stolpe
Preetzen
Grüttow
Neuhof
Steinmocker Ausbau
Krien
Brenkenhof
Neu-Krien
Medow
Postlow
Tramstow
Görke
ANKLAM
Richtung Berlin
Gnevezin
Anklamer Fähre
Bargischow
Butzow
Richtung Stralsund/Greifswald
Kessin
Krebsow
Züssow
Nepzin
Thurow
Ranzin
OLDENBURGER HOLZ
NEPZINER HOLZ
Oldenburg
Zarnekow
Moeckow
Brüssow
Lühmannsdorf
Wrangelsburg
WRANGELSBURGER WALD
KARBOWER WALD
Karbow
Hanshagen
Kemnitzerhagen
Kemnitz
Neu Boltenhagen
Spiegelsdorf
Kühlenhagen
Jägerhof
Katzow
Netzeband
Schalense
WOLGAST
TANNENKAMP
NEUSTADT
Wolgaster Fähre
Mahlzow
Zecherin
Pritzier
Hohendorf
Sauzin
Ziemitz
Zarnitz
NSG BUDDENHAGENER MOOR
Budden-hagen
Hohen-see
Negen-mark
Bauerriff
KLEINER HAGEN
GROSSER HAGEN
Seckeritz
Bauer
Zemitz
Steinfurth
Karlsburg
KARLSBURGER HOLZ
SEETANNEN
Wahlendow
Buggow
Pulow
Bömitz
Rubkow
PAPENDORFER HOLZ
Krenzow
Zarrentin
Lentschow
Daugzin
Murchin
Libnow
Pinnow
LIBNOWER WALD
PINNOWER FORST
RELZOWER WALD
NSG PEENETALMOOR
Konsages
Krakow
Schlatkow
Schmatzin
Wolfratshof
Groß Jasedow
Klein Bünzow
Ziese
Kemnitz
Spiegelsdorf
Gustebin
Stilow
Neuendorf
Kräpelin
Loissin
Brünzow
Klein Ernsthof
Konerow
Gahlkow
Vierow
Wusterhusen
Nonnendorf
Rubenow
Voddow
Groß Ernsthof
Weidehof
Hollendorf
Karrin
Mittelhof
Zecherin
Kröslin
NSG GROSSER WOTIG
Freest
Spandowerhagener Wiek
Spandowerhagen
Peenemünde
Peenemünder Haken
STRUCK
Freesendorfer See
Seebad Lubmin
Richtung Stralsund/Greifswald
So finden Sie die Restaurants:
42
Die Zahl im Kreis entspricht der Seite in diesem Magazin.

Ostsee
Pommersche Bucht
Achterwasser
Stettiner Haff
63 Ostseebad Karlshagen
Ostseebad Trassenheide
58 60 62
Ostseebad Zinnowitz
48 49 50 52 53
Mölschow
Bannemin
46
Seebad Zempin
Ostseebad Koserow
44
Seebad Kölpinsee
42 43
Krummin
56
TORFHEIDE
EICHHOLZ
Neuendorf
54
Hoher Ort
Loddin
Stubbenfelde
Netzelkow
GÖRMITZ
GNITZ
Haubenhorn
NSG LODDINER HÖFT
40
Lütow
Seebad Ückeritz
NSG GNITZ SÜDSPITZE
Mövenort
41
Warther Haken
Trockenort
Grüssower Ort
Hohe Schaar
Warthe
Reestow
LIEPER WINKEL
Grüssow
Pudagla
Seebad Bansin
8 26 28 29 30 31
Waschow
Liepe
Steinort
Gieglitz
Kreuzer Ort
NSG COSIM
Quilitz
Rankwitz
Dewichow
Balm
Balmer See
Stoben
Sellin
Seebad Heringsdorf
8 14 16 18 20 22 23
Lassaner Bucht
LASSAN
GROSSE HEIDE
SASSER-BRUCH
Neppermin
38 39
Benz
Neu Sallenthin
Sallenthin
Gothen
Seebad Ahlbeck
8 10 11 12
Buggenhagen
Morgenitz
Krienke
Mellenthin
36
Reetzow
Gothensee NSG
Korswandt
ŚWINOUJŚCIE (Swinemünde)
GROSSES MOORHOLZ
Jamitzow
Suckow
Labömitz
32
Katschow
Ulrichshorst
Jamitzower Wasser
LIENHOLZ
Klotzow
Jamitzower Hard
PEENESTROM
Hard
MELLENTHINER HEIDE
THURBRUCH
Kachlin
Görke
Kutzow
Zirchow
Prätenow
Dargen
Bossin
Neverow
Garz
Kamminke
NSG GOLM
POLEN
E65
Usedomer Hard
USEDOM
USEDOMER STADTFORST
Gummlin
Stolpe
35
Flughafen Heringsdorf
34
SWIDNY-LAS
Vossberg
Gneventhin
Zecherin
Gellenthin
USEDOMER WINKEL
Wilhelmsfelde
Wilhelmshof
Usedomer See
Welzin
Kölpin
Karnin
Mönchow
OSTKLÜNE
Borkenhaken
FORST SWINEMÜNDE
Kamp
Bockgrund

Liebe Leserinnen und Leser,

Sie halten die erste Ausgabe eines neuen Magazins in den Händen. Jawohl, es ist gedruckt. Man kann es anfassen, aber nicht durch „Wischen“ einfach weiterleiten oder „liken“. Dafür kann es am Strand, auf dem Boot oder der Picknickdecke gelesen werden und wird auch durch Sand oder Wasserspritzer nicht gleich unbrauchbar. Nein, wir sind keine Don-Quijote-geprägten Gegner des Digitalen, betreiben selbst zahlreiche Internet-Seiten. Wir sind aber auch keine blinden Eiferer, die ab sofort alles Gedruckte im sprichwörtlichen Mülleimer der jüngeren Geschichte entsorgen und uns vollkommen der Online-„Kultur“ unterwerfen.

In regelmäßigen Abständen bekamen wir Hinweise, dass es an einer Zusammenfassung dafür fehlt, wo gutes Essen zu bekommen ist, welche Restaurants besonders empfehlenswert sind und vor allem – warum.

Den letzten Anstoß gab uns dann Frau Cornelia Wörmke, die erst 2016 in unsere Region zog und gleich die Idee für ein solches Magazin mitbrachte. Wir boten ihr den Rahmen dafür, dass sie selbst und ganz persönlich bei den gastronomischen Anbietern vorstellig wurde und ihnen unser nun gemeinsames Produkt im Wortsinne schmackhaft machte.

Nun können wir mit Stolz darauf verweisen, dass eine Vielzahl der in diesem Magazin vertretenen gastronomischen Anbieter zur sprichwörtlichen ersten Reihe gehört. Einige von ihnen sind sogar ganz direkt in der ersten Reihe der Ostseehotels am Strand zu finden.

Wir haben in dieser Ausgabe die gesamte Region des südlichen Vorpommerns einbezogen – vom Ryck bei Greifswald über den Greifswalder Bodden und Usedom weiter bis zur Peene. Nicht nur Nobel-Restaurants präsentieren sich, sondern auch kleine Cafés, Bistros, Hofläden und Anbieter von Bio-Produkten. Und für die Rezept-Tipps danken wir vor allem Katrin und Peter Hoffmann vom Stralsunder Strandläufer Verlag.

Dieses Projekt zur vorpommerschen Kulinarik werden wir in den nächsten Jahren weiter verfolgen und hoffen dazu auch auf Ihr positives und konstruktives Echo.

Ihr Team von MV kulinarisch

Fotos: Anje Boysen (1), pixabay.com CC0 (6)

Inhalt

6 Gibt es die pommersche Küche?

8 Seetelhotels Usedom
10 DasAhlbeck Hotel & Spa
11 Weinladen Ahlbeck
12 Restaurant Ahlbecker Flair

13 Das große Schlemmen

14 Steigenberger Grandhotel and Spa
16 Travel Charme Strandidyll Heringsdorf
18 Strandhotel Ostseeblick
20 El Toro – Spanische Spezialitäten
22 Umi's Steakhaus
23 Maritim Hotel Kaiserhof

24 Löffelgericht: Usedomer Fischkartoffeln

26 Steakhouse Bansin
28 Krümelsnacks
29 Pension Restaurant Café Schloon-Idyll
30 Hotel & Restaurant Bergmühle
31 Hofladen Selliner Höh
32 Restaurant & Café Idyll am Wolgastsee
34 Gasthaus Haffblick
35 Restaurant Remise
36 Alte Schmiede
38 Genuss unter Segeln
39 Nepperminer Fischpalast
40 Café & Restaurant Krümel
41 Waldladen am Forstamt Neu Pudagla
42 Hotel & Restaurant Forsthaus Damerow
43 Kelch's Fisch- und Museumsrestaurant
44 Strandhotel Seerose
46 Bäckerei & Café Eichhorst
48 Zum Smutje – das Frischfischlokal
49 Nordische Lebensart
50 Parkhotel Am Glienberg
52 Bistro und Café Wolfsteller
53 Sixties – American Diner
54 Restaurant Zum Neuendorfkrug
56 Hafenterrasse Krummin

57 Von Tüften und Heringen

58 Familien Hotel Restaurant Seeklause
60 Restaurant Knurrhahn
62 Restaurant Domizil am Meer
63 Hotel Nordkap
64 MS „Kragenhai"
65 Waterkahnt Foodtrailer
66 Die Schokoladenmanufaktur in der Conditorei und Café Biedenweg

67 Hefe und andere Backtriebmittel in der pommerschen Bäckerei

68 Fischrestaurant „Fischer Klaus"
70 Baltic Sea Resort
72 Hotel Seebrücke Lubmin
74 Martins Bio GmbH
75 Restaurant & Hotel Olive
76 Europa Hotel Greifswald
77 KulturBahnhof Greifswald

70 Backkunst aus Äpfeln und altbackenem Brot

80 Hotel & Restaurant „Am Peenetal"
82 Kräutergarten Pommerland
84 Lohnmosterei und Hofladen Konrad
85 Restaurant „Korl Loitz"
86 Das Männerhobby

87 Strandläufer Verlag: Bücher zum Verführen
88 Reiseführer-Bildbände über die Region
90 Von pommerscher Ananas, pommerschem Kaviar und anderen kulinarischen Kuriositäten

© Liddy Hansdottir - fotolia.com

Gibt es die pommersche Küche?

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

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, die gesondert vorgestellt werden.
Bei den süßen Backwaren seien vor allem die Pfeffernüsse, der Napfkuchen und der Platenkauken (Streuselkuchen) erwähnt. Zum Nachtisch 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 Flammküchle 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 Usedom, Ryck, Haff und Peene – zwischen traditionell und „global".

Rainer Höll

© RitaE / pixabay.com CC0

Seetelhotels Usedom: Urlaub für Gourmets

Die SEETELHOTELS auf Usedom stehen für Qualität, Tradition und herzlichen Service. Vom komfortablen Drei-Sterne-Familienresort bis zum Fünf-Sterne-Luxushotel reicht die hochwertige Urlaubswelt der Inhaberfamilie Seelige-Steinhoff für Wellness-, Aktiv-, Familien-, Romantik- und Gourmeturlaub auf Usedom. Als kulinarische Highlights empfehlen die SEETELHOTELS ihre drei Gourmet-Restaurants.

Sie schätzen eine hochwertige Gastronomie und bevorzugen auch im Ostseeurlaub Hotels mit hervorragender Küche? Die SEETELHOTELS Usedom bieten nicht nur erstklassige Übernachtungsmöglichkeiten auf der Sonneninsel, sondern auch Spezialitätenrestaurants auf hohem Niveau. Ob regionale Küche, französische Delikatessen oder exotische Gerichte, bei den SEETELHOTELS steht der Genuss an erster Stelle.

Im Fünf-Sterne SEETELHOTEL Ahlbecker Hof finden Gourmetliebhaber einen besonderen Leckerbissen. Mit Liebenswürdigkeit serviertes Aromenfeuerwerk – das umschreibt wohl am ehesten das Konzept des **Gourmetrestaurants „Blauer Salon“**. Edles Blau im Interieur umrahmen gerade einmal vier elegante Tische unter imposanten goldenen Lüstern.

Der „Blaue Salon“ ist eine Verpflichtung, denn Küchenchef Hark Pezely kocht hier auf höchstem Niveau. Der gebürtige Husumer hat in seiner langjährigen Tätigkeit auf Usedom die regionalen Spezialitäten innovativ verfeinert. Seine Liebe zu hochwertigen Produkten entlädt sich in jedem Gang seiner klassisch französischen Küche. Ein wahrhaft kaiserliches Geschmackserlebnis.

SEETELHOTEL Ahlbecker Hof, Dünenstraße 47, 17419 Seebad Ahlbeck, ahlbecker-hof@seetel.de, Tischreservierung unter (038378) 620

Hark Pezely

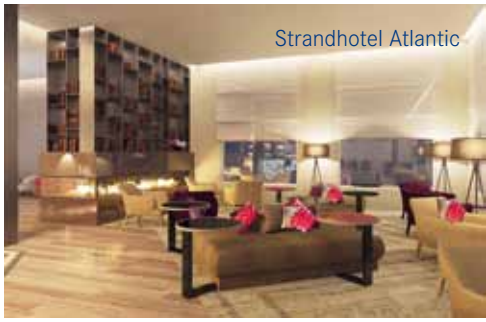
Igor Gellert

Christian Somann

Das **Gourmetrestaurant „Weißer Salon“** ist ein etablierter kulinarischer Fixpunkt auf der Sonneninsel Usedom. Mit allen Sinnen können Urlauber und Gäste des SEETELHOTEL Romantik Hotel Esplanade Kulinarik auf höchstem Niveau erleben. Klassisches in weiß gehaltenes Design verleiht dem Restaurant eine edle Atmosphäre für entspannte Abende.
Die unverwechselbare Stilrichtung von Küchenchef Igor Gellert setzt auf erstklassige und regionale Produkte, die durch gekonnte Verfeinerungen ihr volles Aroma entfalten. Seine innovativen Kombinationen aus regionaler und frankophiler Küche mit einem asiatischen Twist werden Sie kulinarisch überraschen.
SEETELHOTEL Romantik Hotel Esplanade, Seestraße 5, 17424 Seebad Heringsdorf, esplanade@seetel.de, Tischreservierung unter (038378) 700

„1922 – Das Restaurant“ mit großzügiger Sonnenterrasse im SEETELHOTEL Strandhotel Atlantic überzeugt neben seiner wundervollen Lage direkt an der Strandpromenade mit kulinarischer Vielfalt auf höchstem Niveau.
Das Gourmet-Restaurant zeichnet sich seit Jahren durch ausgefallene und harmonische Kreationen mit mediterranen Einflüssen aus. Küchenchef Christian Somann verleiht seiner Küche durch Kreativität, Einfallsreichtum und viel Know-How eine ganz eigene Handschrift. Sein Küchenstil wird durch sein persönliches Motto „Denke global, kaufe regional!“ geprägt. Nach dem Umbau des Strandhotel Atlantic wird auch das Restaurant in einem neuen, stilbewussten und exklusiven Glanz erstrahlen.
SEETELHOTEL Strandhotel Atlantic, Strandpromenade 18, 17429 Seebad Bansin, atlantic@seetel.de, Tischreservierung unter (038378) 605

Weißer Salon


Strandhotel Atlantic

SEETELHOTELS
USEDOM

Seetel Hotel GmbH & Co. Betriebs-KG
Dünenstraße 41
17419 Seebad Ahlbeck
Informationen und Reservierungen unter
Telefon (038378) 470 20 oder
reservierung@seetel.de
www.seetel.de

25 Jahre

Pommer trifft Mecklenburger

Gute, täglich frische Zutaten, etwas Phantasie und Köche, die ihr Handwerk verstehen, sorgen für die kulinarischen Erlebnisse in unserem Haus. In der gläsernen Schauküche können Sie unseren Köchen bei der Arbeit zusehen.
Genießen Sie je nach Wetter die Köstlichkeiten in bequemen XXL-Strandkörben auf unserer Terrasse, im lichtdurchfluteten Restaurant oder im gemütlichen Kaminzimmer.

Wir backen täglich frisch nach traditioneller Backkunst und nutzen vorwiegend norddeutsches Mehl. Probieren Sie unsere Backwaren zum Frühstück, zur Tea-Time oder zum Abendessen.
Das Hotel ist mit dem höchsten Prädikat des Deutschen Wellness Verbandes ausgezeichnet worden: PREMIUM Exzellent. Dazu gehört natürlich auch das gastronomische Angebot.

DAS AHLBECK
★★★★★S
HOTEL & SPA

Online-Tischreservierung:
www.DAS-AHLBECK.de
DAS AHLBECK HOTEL & SPA★★★★S
Buss & Bohlen OHG
Dünenstraße 48
17419 Seebad Ahlbeck
FON 038378.4994.921

Weinladen Ahlbeck

Bei uns bekommen Sie
ausgewählte **Weine**, Winzersekt, **Cremant**, Cava, Champagner,
Obstbrände, **Whisky**, Rum, Gin, Cognac, **Grappa**, Liköre, Kaffee,
feine **Schokoladen** und Pralinen,
Oliven, Schinken, Salami, **Käse**, Pasta, Pesto,
Olivenöl, Balsamico, Konfitüren, Gewürze,
Tischwäsche aus Leinen,
Porzellan aus Frankreich,
Steingut aus Portugal,
Besteck aus Italien, Gläser ... und noch so viel Schönes
und alles mit einer individuellen Beratung und einem Lächeln.

Weinladen

Gabriele Pretzel
Seestraße 1
17419 Seebad Ahlbeck
Telefon (038378) 471 18
Geöffnet: Mo – Fr 10 – 18 Uhr (Juni bis August 10 – 20 Uhr)
Sa 10 – 16 Uhr
www.weinladen-ahlbeck.de
pretzel@weinladen-ahlbeck.de

Restaurant Ahlbecker Flair

Das erst im Dezember 2017 neu eröffnete Restaurant liegt direkt an der Ahlbecker Promenade. Schon beim ersten Besuch spürt der Gast genau dieses Flair, welches er erwartet. Die hochwertige und moderne Ausstattung mit weich gepolsterten Sitzen ist eine Mischung aus geraden Linien und historisch-klassischen Elementen.

Aus der Küche kommt eine erstaunliche Vielfalt. Dazu gehört die feine regionale Küche ebenso wie solche exotischen Gerichte wie Straußenfilet und Bison-Burger.

Das Restaurant ist täglich ab 12 Uhr geöffnet.

In der Saison werden telefonische Tischreservierungen empfohlen.

RESTAURANT
Ahlbecker Flair

Restaurant Ahlbecker Flair
Inh. Lutz Umlauf
Dünenstraße 36
17419 Seebad Ahlbeck
Telefon (038378) 33 21 25
ahlbeckerflair@gmail.com

Das große Schlemmen

„Das ‚Grand Schlemm' haben wir 2005 aus der Taufe gehoben. Die Initialzündung war ein Besuch in Folgeria, der italienischen Partnergemeinde von Heringsdorf. Dort haben sie auch so eine ähnliche Veranstaltung, wo an die 2.000 Leute treppauf, treppab laufen und überall etwas Leckeres probieren. So groß kann man das bei uns nicht machen, aber die Köche fanden die Idee prima, und der Name war auch schnell gefunden. Wir bauen nun am Strand eine kulinarische Meile auf. Schlemmen und dann der Spaziergang am Meer – die Teilnehmer sind immer Feuer und Flamme."

UWE WEHRMANN, INHABER DES STRANDHOTEL OSTSEEBLICK IN HERINGSDORF

Der Grand Schlemm findet jedes Jahr am Samstag nach Himmelfahrt zwischen den Seebrücken von Heringsdorf und Ahlbeck statt.

© Mandy Knuth – www.fotograefinnen.de

Pastinaken-Crème mit Rote Bete-Chutney und grünem Apfel-Eis

von Arjan Mensies, Küchenchef im Strandhotel Ostseeblick

1 kg PASTINAKEN
1 EL ÖL
1 l GEMÜSEFOND
200 ml SAHNE
100 ml CRÈME FRAÎCHE
100 g GEKOCHTE ROTE BETE
100 ml ROTWEINESSIG
100 g ZUCKER
2 GRANNY SMITH
SALZ, PUDERZUCKER

Die Pastinaken schälen und fein schneiden, im Öl glasig anschwitzen. Mit Gemüsefond auffüllen und weichkochen, anschließend pürieren. Sahne und Crème fraîche unterziehen, durch ein Sieb passieren und abschmecken. Für das Rote Bete-Chutney die gekochten Knollen fein würfeln. Rotweinessig und Zucker in einem Topf verrühren, die Bete dazu und kochen, bis es etwa auf die Hälfte reduziert ist. Mit Salz abschmecken. Die Äpfel pürieren, mit Puderzucker süßen und in Eiswürfelbehältern gefrieren.

© congerdesign – pixabay.com

Kulinarische Vielfalt im Steigenberger Grandhotel and 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 schlendernden 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, Erdbeeren 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 Hoteldirektor Carsten Willenbockel und Küchenchef Mario Mantovani abwechselnd folgende Spezialitäten: Köstliche Jumbo-Garnelen mit einem Glas Champagner oder Surf 'n' Turf: Dry Aged Entrecôte 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, bereichert von einem Vorspeisen-, Salat- und Dessertbuffet.

RESTAURANT SEASIDE THAI CUISINE – UNSER NEUES KULINARISCHES HIGHLIGHT

Wir laden Sie ein auf eine kulinarische Reise nach Thailand und verwöhnen Sie im exklusiven, modernen Ambiente des bekannten Restaurants **SEASIDE** mit feinster 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.
Tischreservierung unter (038378) 495-0.

Darüber hinaus erleben Hotelgäste und Tagesbesucher kulinarische Genüsse im täglich geöffneten **Restaurant LILIENTHAL Usedom** – am Morgen mit dem beliebten Langschläfer-Frühstück und am Abend mit einer erlesenen Menüauswahl oder einem vielfältigen Themenbuffet.
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 HIIUMAA** 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.

Steigenberger Grandhotel and Spa
Liehrstraße 11
17424 Heringsdorf
Telefon (038378) 495-0
heringsdorf@steigenberger.de
www.heringsdorf.steigenberger.de

Travel Charme Strandidyll Heringsdorf

Das 4-Sterne-Superior Hotel mit Traumlage direkt an der Strandpromenade von Heringsdorf inmitten der hoteleigenen Parklandschaft bietet eine Kombination aus Moderne & Gemütlichkeit. In die lange Bädertradition Heringsdorfs ordnet sich das Wohlfühlen im hochwertigen PURIA Spa mit beheiztem Außenpool ebenso ein wie die anspruchsvolle Gastronomie.

RESTAURANT GIARDINO

Im Hotelrestaurant empfangen wir Sie in zeitgemäßem Design mit Wintergarten, Terrasse und Blick in die Parklandschaft des Hotels. Zum Start in den Tag erwartet Sie ein fantastisches Frühstücksbuffet. Am Abend wandelt sich das Restaurant zum Schauplatz fürs Dinner. Hier wird die Bedeutung des Namens „Giardino – Garten“ wörtlich genommen.

RESTAURANT BELVEDERE

Gehobenes Ambiente und erlesene Weine erwarten Sie hier unter der Glaskuppel des Hotels mit einer modern regional interpretierten Küche mit dem Schwerpunkt Fisch. Erfreuen Sie sich an einem großartigen Blick auf die Ostsee und den hoteleigenen Park. Nachmittags werden hier frischgebackene Kuchen aus der hauseigenen Patisserie angeboten. Dazu servieren wir Ihnen Kaffee

aus der Berliner Kaffeerösterei sowie auserlesene Teesorten aus dem Hause Ronnefeldt.

Bewusste und gesunde Ernährung verlangen Qualität und Ehrlichkeit. In unseren Restaurants setzen wir diese Ansprüche mit dem Prinzip Green-Gusto® um.

GREENGUSTO® –
NATÜRLICH BESSER GENIESSEN

Wir wollen wissen, woher das Fleisch kommt, wie der Fisch gefangen wurde und ob das Frühstücksei von einer freilaufenden Henne stammt. Erst frische regionale Produkte machen einen Urlaub auch kulinarisch einzigartig.
Das Travel Charme Strandidyll Heringsdorf ergänzt damit sein kulinarisches Angebot. Ob morgens beim Frühstück oder abends beim Dinner: Die Zutaten sind noch frischer, weil vieles ohne Umwege direkt aus der Region kommt.
Sie sind unverfälscht, stammen aus nachhaltiger oder biologischer Produktion. Sie sind gesund, da ursprünglich und gehaltvoll. Sie schmecken nach Ostsee und dem weiten vorpommerschen Land, nach saftig grünen Feldern und Wiesen. Und sie werden mit besonderer Raffinesse zubereitet, wie Sie es vom Team des Strandidylls gewohnt sind. Unser Küchenchef steht in ständigem Kontakt mit Bauern und Bäckern, mit Fischern und Käseherstellern, mit Lieferanten und Ernährungsexperten, um nach den besten Produkten für seine Küche zu suchen. Sie stehen für handwerkliches Können, Tradition, Verantwortungsbewusstsein und den Fortschritt.

HERKUNFT AUSGEWÄHLTER PRODUKTE

Unser Mama Mina Kaffee stammt von einem Kaffeeanbauer mit sozialer Verantwortung aus Nicaragua. Andere Lieferanten sind die Bio-Käserei Ostseeländer in Züssow, der Fischhandel Birnbaum & Kruse in Hohendorf, der Hühnerhof Labahn in Groß Ernsthof, Kräuterexpertin Kräuter-Verbena in Dargen oder der LandWert Hof in Stahlbrode für Fleisch- und Wurstwaren.

Restaurant Giardino

Restaurant Belvedere

TRAVEL CHARME
Strandidyll
Heringsdorf / Usedom

Travel Charme Strandidyll Heringsdorf
Delbrückstraße 10
17424 Seebad Heringsdorf
Telefon (038378) 476-0
Information & Reservierung (038378) 33 536
strandidyll@travelcharme.com
www.travelcharme.com/hotels/strandidyll-heringsdorf

Strandhotel Ostseeblick

Traumhaft gelegen am schönsten Strandabschnitt des Seebades Heringsdorf auf Usedom verspricht das familiengeführte 4-Sterne-Superior-Hotel Überraschungsmomente. Im Wellnesshotel paaren sich Wohlgefühl und Entspannung gekonnt mit kulinarischem Genuss. Weit über die Inselgrenzen hinaus ist das Strandhotel Ostseeblick bekannt für seine kulinarischen Events.

Im vielfach ausgezeichneten **Restaurant Bernstein** trifft grenzenlose Kreativität auf grenzenlosen Ostseeblick. Wer es liebt, bei einem traumhaften Panoramablick auf die Ostsee und die Heringsdorfer Seebrücke locker und leicht zu speisen, ist hier genau richtig. Küchenchef Arjan Mensies begeistert seit mehr als 10 Jahren mit seiner Vorliebe, immer kreativ, spontan und mit viel Gefühl zu kochen.

Der hoteleigene Weinkeller **VINUM** ist ein Ort der Begegnung und feinen Weine. Ob themen- und länderspezifische Verkostungen, Lagertipps oder Kaufempfehlungen, hier erleben die Gäste spannende und entdeckungsreiche Trips in die bedeutendsten Weinländer der Welt. So kann der beim Gourmetmenü neu kennengelernte Lieblingstropfen zu Hause auch weiter genossen werden.

Kaffee- und Teespezialitäten sowie Drinks, frische Cocktails und Spirituosen während die Ostsee zu Füßen liegt, die **Strandlounge** ist ein Ort zum Verweilen und Tagträumen. Tastings vermitteln die Prominenz und Geheimtipps der hochprozentigen Getränkewelt in stimmungsvollem Ambiente und persönlicher Atmosphäre.

Im gegenüber liegenden **Restaurant Wehrmanns Alt-Heringsdorf** treffen herzliche Gastlichkeit, pommerscher Witz und wahre Inselanekdoten auf eine Küche, die Traditionelles gern auch einmal neu interpretiert. Die Teller erzählen Geschichten, das Angebot ist vielfältig und serviert werden Qualitätsprodukte aus der Region. Hier wird der Urlaub um eine schöne Erinnerung reicher.

strandhotel ostseeblick
★ ★ ★ ★ S
hotel · apartments · wellness

Strandhotel Ostseeblick
Kulmstraße 28
17424 Seebad Heringsdorf
Telefon (038378) 540
info@strandhotel-ostseeblick.de
www.strandhotel-ostseeblick.de

El Toro

SPANISCHE SPEZIALITÄTEN

Spanien ist nicht nur eines der liebsten Reiseländer der Deutschen, auch die Küche kann überzeugen! Im El Toro in Heringsdorf erwartet Sie ein kulinarisches Angebot höchster Qualität. Aus frischen Zutaten zaubern wir mediterrane Köstlichkeiten. Die traditionelle Zubereitung der Gerichte durch unseren Koch bringt darüber hinaus ein Stück Spanien auf die Insel Usedom.
Bei uns stehen Lebensqualität, Genuss und Ambiente an erster Stelle. In unserem authentisch eingerichteten Restaurant können Sie sich mit leckeren Spezialitäten verwöhnen lassen.
Das Team des El Toro freut sich auf Ihren Besuch! Wir haben montags bis sonntags von 17 bis 2 Uhr geöffnet.

el toro

El Toro – Spanische Spezialitäten
Inh. Mario Heinze
Delbrückstraße 1 – 4
17424 Seebad Heringsdorf
Telefon (038378) 47 81 88
www.eltoro-heringsdorf.de

Umi's Steakhaus in Heringsdorf

Schon der Eingang ist einladend. Dort, wo die Heringsdorfer Friedenstraße zur Shopping-Meile wird, öffnet sich rechterhand die Treppe in das Kellerrestaurant. Die historischen Kellerräume bieten die ideale Atmosphäre für den Genuss der zahlreichen Spezialitäten, aber auch für Feiern, Sitzungen oder Geburtstage.

Die Küche legt viel Wert auf Produkte von regionalen Erzeugern und verwandelt sie in leckere Spezialitäten vom Lavasteingrill, wie Burger, Fisch- oder vegetarische Gerichte. Auf der monatlich wechselnden Speisekarte findet der Gast unter anderem Silberlachssteak, Garnelenspieße, Geflügel-, Cheese- und Veggie-Burger ebenso wie ein kräftiges Holzfällersteak mit Bratkartoffeln oder ein Tomahawk-Steak von irischen Rindern.
Dazu passen perfekt die selbstgemachten Steaksaucen.

Das Restaurant befindet sich im unmittelbaren Zentrum des Seebades, ein öffentlicher Parkplatz ist nur 50 Meter entfernt.
Das Steakhaus ist täglich ab 17 Uhr geöffnet.

Umi's STEAKHAUS

Umi's Steakhaus
Inh. Lutz Umlauf
Friedenstraße 23-24
17424 Seebad Heringsdorf
Telefon (0152) 56 21 56 93

Maritim Hotel Kaiserhof

Das Hotel ist durch die Lage direkt am Strand ein idealer Ausgangspunkt für Ausflüge und Wanderungen und bietet als Ergänzung zu den hochwertig ausgestatteten Hotelzimmern einen exklusiven Wellnessbereich.

RESTAURANT PALMENGARTEN
Hier starten Sie Ihren Tag mit einem reichhaltigen Frühstück und genießen einen kulinarischen Abend mit perfekt zubereiteten Gerichten aus nationaler und internationaler Küche.

DAS RESTAURANT & CAFÉ WINTER- UND SOMMERGARTEN
Bei tollem Blick auf das Meer können Sie in unserem Winter- und Sommergarten täglich ab 12 Uhr (witterungsabhängig/saisonal) kleine Gerichte, Kaffee und Kuchen genießen. Stöbern Sie in unserer Bibliothek bei einem Glas Wein an unserem offenen Kamin!

In unserer Piano Bar können Sie entspannt den Tag ausklingen lassen.

FESTE FEIERN
Durch unsere jahrelange Erfahrung, modernen und kreativen Ideen machen wir nicht nur Ihren Hochzeitstag, sondern auch jede andere Ihrer Feiern zu einem unvergesslichen Erlebnis an einem wunderschönem Ort mit atemberaubendem Ostseeblick.

Unser Tipp: Probieren Sie unsere Tapas Box! Stellen Sie sich nach Ihrem Geschmack Ihre Tapas zusammen!

MARITIM
Hotel Kaiserhof Heringsdorf

MARITIM Hotel Kaiserhof
Strandpromenade/Kulmstraße 33
17424 Ostseebad Heringsdorf
Telefon (038378) 65-0
info.her@maritim.de
www.maritim-usedom.de

Wissen Sie, was ein Löffelgericht ist? So nennt man einen leckeren Sattmacher, aus höchstens einer Handvoll Zutaten bereitet und unter Verzicht auf weitere Besteckteile allein mit einem Löffel zu essen. Wobei in einem Löffelgericht mitunter auch große Fisch- und Fleischstücke landen können. Es bedarf durchaus einiger Geschicklichkeit, mit dem schlichten Werkzeug alle Gräten zu finden. Die Usedomer Fischkartoffeln sind das bekannteste Löffelgericht. Wahrscheinlich die einzige regionale Spezialität, um die das Eiland die nationale Küche bereichern konnte. Dabei handelt es sich um eine Art stückigen Kartoffelbrei, der ein bisschen nach Fisch schmeckt, aber nie Fisch gesehen hat. Dafür wird er so zubereitet wie Fisch. Was beweist, dass sich in der Usedomer Küche einfach alles um Fisch dreht. Selbst wenn gar kein Fisch dabei ist. Und woran liegt das? Ganz einfach: Rund um die Insel lagen einst die fischreichsten Gewässer der ganzen Ostsee. Ein Beispiel: „Gott zu Ehren den 11. Februar 1769 ist bei diesem großem Stein bei dem Voßberg bei der Mellien 27 Stümer Blei in einer Stunde gefangen. ... Joh. Friedr. von Lepel, Kgl. R. Major." Einen Stein mit dieser Inschrift widmete man einem besonders reichen Fang in der Krumminer Wiek. Es macht also die riesige Menge von 13,5 Tonnen Blei, die in einer einzigen Stunde gefangen wurden.

(gekürzt aus dem Usedom-Kochbuch)

© scerpica - fotolia.com

Usedomer Fischkartoffeln

600 g KARTOFFELN
200 g PETERSILIENWURZEL
1 ZWIEBEL
1 LORBEERBLATT
2 PIMENTKÖRNER
200 ml MILCH
50 ml KAFFEESAHNE
1 EL BUTTER
1 BUND PETERSILIE
SALZ, PFEFFER, MUSKAT

Kartoffeln, Petersilienwurzeln und Zwiebeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser mit Lorbeer und Piment garen. Abgießen, das Kochwasser auffangen, Lorbeer und Piment entfernen. Mit Milch, Sahne und Butter stampfen. Dabei so viel Kochwasser zufügen, dass ein stückiger Brei von gewünschter Konsistenz entsteht. Gehackte Petersilie dazu und würzig abschmecken.

Steakhouse Bansin

Wir möchten Sie einladen, Gast in unserem modern eingerichteten Steakhouse zu sein. Hier wird ausschließlich frisches argentinisches Rindfleisch vor Ihren Augen in einer offenen Küche zubereitet.

Sie können die Größe Ihres saftigen Steaks selbst wählen. Wir grillen nach Ihren Wünschen auf unserem Lavasteingrill.
Das Team des Steakhouse freut sich auf Ihren Besuch.
Wir haben täglich von 11.30 bis 22 Uhr geöffnet.

STEAK HOUSE
BANSIN

Steakhouse Bansin
Inh. Mario Heinze
Seestraße 72
17429 Seebad Bansin
Telefon (038378) 80 93 62
www.steakhouse-bansin.de

Krümelsnacks in Bansin

Franziska und Stephan Laue haben den 2014 direkt an der Bansiner Seebrücke eröffneten Verkaufsstand nach dem Spitznamen ihrer Tochter benannt: „Krümel".

Damit ging ein Traum in Erfüllung, mit dem das Familienteam bereits eine große Fangemeinde bei seinen Kunden bekommen hat. Das Angebot ist saisonal orientiert: Crêpes, Waffeln, Softeis im Sommer, in der kühleren Jahreshälfte selbstgemachter Rumtopf sowie von Mai bis Oktober mit Maibowle mit echtem Waldmeister.

Mit dem fahrbaren Verkaufsstand „Krümels Kutsche" ist das Team auf kleineren Insel-Festivals vertreten, wie beim Frühjahrsmarkt am Forstamt in Pudagla, beim Hafenfest in Loddin, beim Kartoffelfest in Ückeritz oder dem Mitternachtsshopping in Heringsdorf. Dabei stehen herzhafte Gerichte im Mittelpunkt: Wildbratwurst, Kesselgulasch vom Wild, Süßkartoffelpommes mit Avocado-Dip und – als Rezept von der Oma – die beliebten Quarkbällchen. Die selbstgemachten Marmeladen gibt es auch in ausgefallenen Kombinationen wie Pflaume-Mandel, Erdbeer-Waldmeister und Sanddorn-Nektarine. Die Krümelsnacks sind täglich zu haben, in den Sommermonaten sogar bis 22 Uhr.

Krümelsnacks
Inh. Franziska und Stephan Laue
Strandpromenade 30
17429 Seebad Bansin
Telefon (0172) 131 77 22
info@usedom-blockhaus.de

Pension Restaurant Café Schloon-Idyll

Der Name bezieht sich auf die idyllische Lage am Ufer des kleinen, von Schilf gesäumten Schloonsees mitten im schönen Ostseebad Bansin. Nur etwa 200 Meter trennen den Schloonsee von der Strandpromenade der Kaiserbäder, von wo aus Sie mit dem Fahrrad oder zu Fuß bequem den Weg zu uns finden.
Täglich ab 11.30 Uhr öffnen wir unser Restaurant, ein echter Fischerkahn dient als Tresen. Mit Beginn der warmen Jahreszeit im Frühjahr können Sie auf unserer Terrasse den ganzen Tag die Sonne genießen, bis zum unvergleichlichen Sonnenuntergang.

Durchgehend bis 21.00 Uhr bietet unsere Küche gutbürgerliche Gerichte aus vorwiegend einheimischen Rohstoffen. Bei uns werden die Fischfreunde ebenso fündig wie Fleischliebhaber und können sich über Schnitzel, gebratenen bzw. gedünsteten Fisch oder einfach nur eine Suppe oder einen Salat freuen.
Ein Geheimtipp für unsere Kaffeegäste sind die verführerischen Torten aus der Hand des Hausherrn, in der Saison stehen bis zu vierzehn verschiedene Sorten zur Auswahl. Zum Sortiment gehören darüber hinaus ab 14 Uhr Käsekuchen, Tiramisutorte, Sanddorntorte und Mohnkuchen sowie Rhabarber- oder Pflaumenstreusel mit frischer Sahne. Sie alle sind eine Sünde wert.

Wir haben von Februar bis Anfang November täglich für Sie geöffnet.

SCHLOON IDYLL

Pension Restaurant Café Schloon-Idyll
Inh. Jan Wille
Bergstraße 60 a
17429 Bansin
Telefon (038378) 33840
service@schloon-idyll.de
www.schloon-idyll.de

Hotel & Restaurant Bergmühle Bansin

Das vollständig modernisierte und erweiterte Haus mit seinen 23 Gästezimmern hat eine über 130-jährige Tradition und liegt an einer der höchsten Stellen der Insel Usedom, dem Sieben-Seen-Blick.
Das „Mühlenrestaurant" bietet ab Ostern bis Ende Oktober und über den Jahreswechsel jeweils von 8 bis 10 Uhr ein leckeres Frühstücksbuffet sowie am Nachmittag Kaffee und Kuchen.
Ab 17 Uhr lädt das Restaurant zum Genuss der reichhaltigen Pommerschen Küche ein. Die Abendküche bietet zum Beispiel das beliebte „Mühlenschnitzel" mit einer hausgemachten Panade in mehreren Varianten an.
Zu vielfältigen Fischgerichten verarbeiten wir Zander, Hering und Flunder. Die Pommersche Küche verfügt auch über solche Spezialitäten wie Grützwurst, Berliner Senfei, Königsberger Klopse sowie das beliebte Zigeunerschnitzel. Für den großen Hunger haben wir das traditionelle Eisbein mit Sauerkraut und Salzkartoffeln im Programm.
Wir bieten Ihnen auch die Möglichkeit, Hochzeiten, Taufen, Schulanfangsfeiern, Konfirmationen, Jugendweihen, Beerdigungen, Weihnachtsfeiern, Betriebsfeiern, sonstige Veranstaltungen oder Tagungen mit eventueller Übernachtung durchzuführen und übernehmen gern die Organisation hierfür.

Hotel & Restaurant Bergmühle
Inh. Andrea Langhein
Benzer Chaussee 5
17429 Seebad Bansin OT Neu Sallenthin
Telefon (038378) 79 09 67
www.bergmuehle-bansin.com
bergmuehle-al@gmx.de

Hofladen Selliner Höh

Mitten in der sogenannten Usedomer Schweiz, dem malerischen, von kleinen Seen durchzogenen Hügelland, liegt am Schmollensee das Dorf Sellin. Es ist mit dem Auto nur über den Bansiner Ortsteil Neu Sallenthin, mit dem Fahrrad aber auch durch den Wald aus Richtung Benz zu erreichen.
Wer der Ausschilderung im Dorf folgt, kommt – auf einer kleinen Höhe – zum Hofladen von Sven Laatsch.
Bei Kaffee oder anderen Getränken und einem leckeren Imbiss hat der Gast Zeit, sich im kleinen Laden umzusehen.

Zunächst fallen Wurstwaren und Schinken ins Auge, die der gelernte Fleischer selbst fertigt. Die Regale stehen voll mit weiteren selbst hergestellten Produkten wie Kuchen, Marmeladen, Aufstrichen und eingelegten Gurken.
Dazu kommen regionale Erzeugnisse: Honig und Kräuter von der Insel Usedom, Sanddornprodukte aus Ludwigslust, Obstbrände aus Zinzow.
Natürlich gehören auch Fischbrötchen zum Imbissangebot, das der Besucher während einer kleinen Rad- oder Wanderpause im benachbarten Gastraum verzehren kann.
Dieser Hofladen, der seinen Namen wirklich verdient, ist ganzjährig geöffnet.

Hofladen „Selliner Höh“
Inh. Sven Laatsch
Seebad Bansin OT Sellin
Telefon (038378) 80 680
Mobil (0152) 02660541

Restaurant & Café Idyll am Wolgastsee

Das denkmalgeschützte Haus wurde 1924 unmittelbar am malerischen Wolgastsee in Korswandt erbaut, einem beliebten Ausflugsziel für unsere Badegäste und Einwohner der Sonneninsel Usedom. Kostenfreie Parkplätze sind am Haus, Kinderspielplatz, kleiner Badestrand, Bootsverleih und Angelmöglichkeiten in ca. 20 Meter Entfernung.

BODENSTÄNDIG
ABGEHOBEN
REGIONAL

Bodenständig — die klassische, heimische Kost

Abgehoben — die Dinge des alltäglichen Lebens, geschickt und kreativ als Highlights verpackt

Regional — bezogen von den pommerschen Wiesen, Wäldern und Gewässern

Ein Publikum mit Anspruch, Phantasie und Lebenslust ist hier am richtigen Platz. Unseren Gästen bieten wir eine visuelle, kulinarische und kulturelle Inspiration. Lebensfreude, Charme und purer Genuss stehen dabei ebenso im Vordergrund wie der hohe Anspruch an die Produktqualität, den Service und die Atmosphäre. Raum für Gedanken, Vielfalt, verschiedene Geschmackswelten gibt es zu jeder Tageszeit. Wir möchten Sie den ganzen Tag begleiten.

Mit uns können Sie idyllische, unvergessliche Momente gestalten und erleben: ob Privatfeiern wie Geburtstage oder Hochzeiten, geschäftliche Zusammenkünfte wie Tagungen oder Seminare ... Wir haben mit unseren drei Räumlichkeiten, Seeblick-Terrassen und Erfahrungen den passenden Rahmen für Ihr Wunschkonzert: Frühstück mit selbst gekochten Marmeladen, Brötchenservice, Kaffee & hausgemachte Kuchen, Cocktails, selbst angesetzten Likören, Brunch-, Barbecue-, Sushi-Events etc.
Die Idylle geht auch außer Haus. Das Catering ist unser Service für Ihre Party.
Sprechen Sie uns an! Gerne beraten wir Sie!

Unser Teamliebling auf der Speisekarte: Hähnchen à la Michél

Hähnchen in Gewürz-Polenta-Kruste auf Kartoffel-Mais-Stampf, gebratene Banane und lauwarmer Tomaten-Minze-Relish.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Idyll-Restaurantteam und Inhaber Michél Klein

In der Hauptsaison täglich von 8 bis 10 Uhr Frühstück, ab 12 Uhr warme Küche, in der Vor- und Nachsaison geänderte Öffnungszeiten.

Werden Sie unser Idyll-Facebook-Fan:
restaurantidyllamwolgastsee

CAFÉ
RESTAURANT
Idyll
am Wolgastsee
anno 1924

Restaurant „Idyll am Wolgastsee“
Inh. Michél Klein
Hauptstraße 9
17419 Korswandt
Telefon (038378) 80 06 71
idyll-am-wolgastsee@web.de

Gasthaus Haffblick in Kamminke

Die außergewöhnliche Romantik des kleinen Fischerdorfes Kamminke am südöstlichsten Zipfel der Insel Usedom mit größtenteils reetgedeckten alten Fischerkaten findet ihre Entsprechung in diesem liebevoll ausgestatteten Gasthaus, nur eine Gehminute vom Hafen entfernt.

Schon die maritim gehaltene Einrichtung lädt zum Verweilen ein, das Blättern in der extravaganten Speisekarte führt dann zum eigentlichen Genuss. Zur leckeren Hausmannskost mit landestypischen Gerichten gehören unter anderem hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln, gebratenes Schollenfilet, gebratenes Rotbarschfilet, Dorschfilet mit Senfsoße und Salzkartoffeln, die Fischpfanne „Usedom“ mit verschiedenen Fischgerichten oder gebratene Leber mit Apfel-Zwiebel und Kartoffelpüree.
Gerne geht das Küchenteam auf Unverträglichkeiten (z. B. Milch) und Allergien ein.
Ideal ist die Kombination eines Gasthausbesuches mit Übernachtung in einem der Gästezimmer.

Auch immer mehr Bootstouristen, die im Hafen anlegen, wählen das Gasthaus „Haffblick“ aus, um sich gastronomisch verwöhnen zu lassen.

Gasthaus HAFFBLICK

Gasthaus „Haffblick“
Wieckstraße 12
17419 Kamminke
Telefon (038376) 20 203
www.Haffblick-Kamminke.de

Restaurant Remise in Stolpe

Im historischen Marstall 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

Alte Schmiede

FERIENDORF – WIRTSHAUS – LANDMARKT

Die Alte Schmiede im historischen Dorfkern von Mellenthin, einem der ältesten Dörfer der Insel, vereint eine komfortable Unterkunft mit rustikalem Wirtshaus und authentischem Landmarkt.

DAS WIRTSHAUS

Zentrum der Anlage ist das Wirtshaus: In diesem Erlebnisrestaurant werden die Steaks auf dem Schmiedefeuer gebraten und frisches Brot aus dem eigenen Backofen gereicht. An den Wänden lässt sich die Historie alter Schmiedearbeiten in künstlerischen Gemälden bewundern.

In fünf verschiedenen Schmiedestuben verwöhnen wir Sie mit ausgesuchten oder hausgemachten Köstlichkeiten wie:

- Fisch & Steak vom Grill
- Schmiedebrot
- Blechkuchen
- Bierkäse

Vom zünftigen Schmiedefrühstücksbuffet über rustikale Mahlzeiten mit hausgebackenem Brot

aus dem Backofen, erlesenen Fischgerichten sowie pommersche Küche bieten wir unseren Gästen alles, was das Herz begehrt.
Ein besonderes Erlebnis sind die Steaks vom Schmiedegrill, mit frischem Brot gereicht.
Unsere Terrasse „Schau ins Land“ lädt zum Umtrunk ein und lässt den Tag mit wunderschönen Sonnenuntergängen ausklingen.
Wir bieten Ihnen unsere Spezialitäten vereint an einem Buffet. Extra dazu grillen wir verschiedene Spezialitäten auf unserem Schmiedefeuer im Gastraum vor Ihren Augen!

DER LANDMARKT

Auf etwa 100 Quadratmetern bieten wir hier Waren des täglichen Bedarfs. Neben der Lebensmittelgrundversorgung legen wir Wert auf frisches Obst und Gemüse in Bio-Qualität. Täglich bieten wir in unserem Backshop selbst gebackenes Brot, Brötchen und Kuchen an. Die gemütliche Sitzecke lädt zum Verweilen ein.

Feriendorf Alte Schmiede
Inh. Georg Zönnchen
Morgenitzer Berg 1-14
17429 Mellenthin
www.alteschmiede-usedom.de
Rezeption/Buchung:
Telefon (038379) 288 817

Restaurant „Wirtshaus Alte Schmiede“
Telefon (038379) 288 823
www.alteschmiede-usedom.de
info@alteschmiede-usedom.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 gestaltet mit Ihnen das Fest Ihrer Wünsche. Wir freuen uns, diesen Tag mit Ihnen an Bord verbringen zu dürfen.
Den Jahresabschluss bilden traditionell die Winterangebote im Museumshafen Greifswald.

UNSERE ANGEBOTE

- 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

TOP-SEGELSCHONER Weisse Düne SEGELTOUREN

Weisse Düne Segeltouren
Inh. I. Bothe
Lange Straße 52
17489 Greifswald
Buchungen über:
Telefon (0174) 9436962 und (0173) 1948167
kontakt@weisse-duene.com
www.weisse-duene.com

Nepperminer Fischpalast

Das Ufer des Nepperminer Sees im Achterwasser Usedoms gilt als besonders idyllisches Fleckchen Erde. Genau hier können unsere Gäste beim mittäglichen Imbiss oder gemütlichen Abendessen zwischen vielen Köstlichkeiten aus dem Wasser wählen.

Ein von Strandkörben gesäumter Bohlenweg führt zum Wasser, die beheizbare Terrasse lädt auch bei kühlen Temperaturen zum Verweilen ein.
Im Selbstbedienungsrestaurant wird täglich frische Qualität serviert. Der Kunde sucht sich seinen Fisch selbst aus und kann durch die offene Küche die Zubereitung verfolgen. Außer den verschiedenen Sorten Fisch sind Krustentiere, Muscheln und natürlich auch Fischbrötchen im Angebot.
Die guten, bodenständigen Gerichte machen den Fischpalast zu einem wirklichen Paradies für Fischliebhaber. Auch den kleinen Gästen wird mit der richtigen Bestuhlung und besonderen Leckereien ein tolles Erlebnis geschaffen.

Im liebevoll und mit Blick fürs Detail eingerichteten Restaurant hat sich das freundliche Team um Irma Kreutzfeldt einen Traum erfüllt.
In der Sommersaison werden Tischreservierungen empfohlen.
Pkw-Parkplätze befinden sich direkt am Haus.
Genießen Sie einen unvergleichlichen Sonnenuntergang auf unserer gemütlichen Terrasse!
Das Restaurant ist ganzjährig täglich geöffnet.

1.5. – 30.9.	11 – 22 Uhr (warme Küche durchgehend bis 21 Uhr)
1.10. – 30.4.	11 – 21 Uhr (warme Küche durchgehend bis 20 Uhr)

Inh. Irma Kreutzfeldt
Lyonel-Feininger-Straße 6
17429 Neppermin
Telefon (038379) 28 72 44
info@nepperminer-fischpalast.de
www.nepperminer-fischpalast.de

Café & Restaurant Krümel in Ückeritz

Seit 2008 führt die Ückeritzer Familie Wolf das Café & Restaurant „Krümel“. In bester Lage am Achterwasser des Ostseebades Ückeritz verwöhnt das Team des Hauses seine Gäste gern mit thüringischen Spezialitäten wie Schleizer Fleisch- und Wurstwaren. Selbstverständlich gibt es zum traditionellen Grillfest im Sommer echte Thüringer Rostbratwurst. Wenn die Abendsonne dann ihren Mantel ausbreitet und die Strandkörbe im Garten den Urlaubsblick in die Ferne schweifen lassen, kehrt eine wohlige Ruhe ein.

Auf der Sonnenterrasse mit einem zauberhaften Blick über das Achterwasser können Sie in Ruhe eine Tasse Kaffee zu einer kleinen Auswahl an hausgemachten Kuchen wie frisch zubereitete Windbeutel und Torten oder einen Eisbecher genießen.

Fisch- und Fleischgerichte aus der Region gibt es ebenso als aktuelle Tagesangebote oder Kinderportion. Alle Speisen und Getränke werden auch außer Haus verkauft.

Auf Vorbestellung liefern wir kalt-warme Buffets.

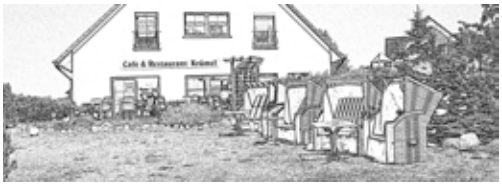
Im Sommer freuen sich unsere Gäste auf verschiedene Themenabende.

Juli bis August/September: Jeden Donnerstag ab 17.00 Uhr Grillabend mit Original Thüringer Rostbratwurst, Steaks & hausgemachten Salaten.

Geöffnet von Ostern bis Oktober/November. (April und Oktober: montags und dienstags Ruhetag, Mai bis September: montags Ruhetag)

April/Oktober/Anfang November 12.00 bis 20.00 Uhr

Ab Mai 11.30 bis 22.00 Uhr



Ückeritzer Personenschifffahrt
mit Café & Restaurant „Krümel“
Zum Achterwasser 8
17459 Ostseebad Ückeritz
Telefon (038375) 24704
www.caferestaurant-kruemelueckeritz.jimdo.com

Waldladen am Forstamt Neu Pudagla

Der Waldladen bietet „Natur * Wild * Genuss“! Eine einzigartige Kombination aus Wald- und Wildprodukten. Hier können Sie nach dem Besuch im Gesteinsgarten oder dem Kletterwald einkehren und bei einem kleinen Imbiss oder einem Stück Baumkuchen mit einem guten Kaffee das Ambiente des historischen Forsthofes genießen. Für den großen Hunger stehen Hirschburger, Wildbratwurst, Wildwiener oder Wildsoljanka zur Auswahl.

Für Zuhause können die Gäste portioniertes „Wild vom Förster“ mitnehmen. Im Angebot sind sowohl Frischware für den Grill, als auch Tiefkühlprodukte, um einen schmackhaften Braten oder Hirschrouladen zuzubereiten. Wer als Urlauber kurzentschlossen Grillen möchte, kann auch gleich Grillkohle aus heimischem Laubholz und den „Güstrower Zapfen Knisterling“ als dazugehörigen Grillanzünder erwerben.

Für die zünftige Brotzeit stehen Wildsalami, Hirschpastete, Hubertussülze, Hirschschinken oder Rehrillette zur Auswahl. Außerdem bietet der Laden allerhand unerwartete Waldprodukte, wie den „Foersters Heide Gin“ aus der Rostocker Heide, Birkenwasser oder Bio-Waldhonig. Dabei haben alle Produkte eines gemeinsam – sie stammen aus heimischen Wäldern oder weisen einen starken Regionalbezug von zertifizierten Bio-Anbietern auf. Wer von unseren Produkten begeistert ist und diese verschenken möchte, kann sich gern einen individuellen Präsentkorb in der passenden Holzkiste zusammenstellen lassen.

Die angebotenen Wildprodukte werden von der Wildverarbeitung der Landesforst MV hergestellt. Hierbei wird ausschließlich Wild aus dem Landeswald in Mecklenburg-Vorpommern verarbeitet.

Der Waldladen ist dienstags bis samstags von 11 bis 17 Uhr geöffnet. Saisonal können die Öffnungszeiten abweichen. Also besuchen Sie unseren Waldladen, denn bei uns is(s)t alles Wild!

Wild vom Förster

Waldladen
NATUR • WILD • GENUSS

Waldladen auf dem Forsthof
Forstamt Neu Pudagla
17459 Ostseebad Ückeritz

Landesforst MV - Waldservice und Energie GmbH
waldservice.energie@lfoa-mv.de
www.wald-mv.de

Restaurants 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 dem modernen Wellnessbereich „SPA Seerose“ und zahlreichen Veranstaltungen brilliert das Hotel mit seinem gastronomischen Angebot.

Ein lichtdurchflutetes, heiteres Ambiente herrscht im exklusiven **Restaurant „Alexander“**. Zum Restaurant gehören ein Wintergarten, eine Kaminecke und die angrenzende Meerterrasse. Regelmäßig wechselnde und dazu saisonale Speisekarten wie die Spargel-, Wild- und Heringskarte sowie ein täglich neuer „Tipp des Küchenchefs“ machen Appetit auf etwas Besonderes.

Das maritime und gemütlich gestaltete **Strandbistro „Laderaum“** befindet sich direkt am Strandzugang und erwartet seine Gäste mit einer gutbürgerlichen Küche. Zu den speziellen Angeboten gehören u.a. der Radlerimbiss und der Schnitzeltag (jeden Sonntag). Samstags lädt das Strandbistro zum Tanz ein. Der Eintritt ist frei.

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

UNSERE SAISONKARTEN

Ab März	Heringskarte
Ab Mai	Spargelkarte
Ab Juni	Sommerkarte & Pfifferlinge
Ab September	Wild & Pilze
Ab November	Ente & Gans

KULINARISCHE HÖHEPUNKTE 2018

3. NOVEMBER

5. Kölpinseer Wildgala

Im Rahmen der Usedomer Wildwochen präsentiert Ihnen das Strandhotel Seerose die 5. Kölpinseer Wildgala. Freuen Sie sich auf kulinarische Spezialitäten aus heimischer Jagd.

10. NOVEMBER 2018

Traditionelles Martinsgans-Essen

Mehrere Bräuche prägen den Gedenktag des heiligen Martin von Tour. Traditionell finden am Martinstag bunte Martinsumzüge, das Martinssingen und das Martinsgansessen statt. Wir möchten an diese Tradition anknüpfen und laden Sie zu unserem festlichen Martinsgansessen im Restaurant „Alexander“ ein.

Weitere Informationen und genaue Termine bekommen Sie auf unserer Website.

★★★★S
STRANDHOTEL
SEEROSE

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

Hotel und Restaurant Forsthaus Damerow

Sie möchten sich kulinarisch mal wieder so richtig verwöhnen lassen? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Genießen Sie unsere regionale Frischeküche mit hervorragenden Wild- und Fischgerichten, wechselnden À-la-carte-Angeboten und liebevoll zubereiteten Menüs in Kombination mit exzellenten Weinen. In unserem Restaurant mit den drei Räumlichkeiten „Kaminzimmer“, „Grafenstube“ und „Försterzimmer“ wird in außergewöhnlichem stilvollem Ambiente noch traditionell tranchiert, filetiert und flambiert.
Auf unserer Sonnenterrasse mit Blick ins Grüne servieren wir Ihnen hausgemachte Kuchenspezialitäten. In den Sommermonaten erwartet Sie zudem mehrmals in der Woche am Abend unser Biergarten mit stimmungsvoller Livemusik.

Sie möchten einen edlen Whisky genießen oder sich in der Vielfältigkeit unserer Weine verlieren? In unserer Bar können Sie Ihren Tag ausklingen und außergewöhnliche Geschmacksnuancen aus verschiedenen Ländern auf sich wirken lassen.
Unser Hotel und Restaurant Forsthaus Damerow bietet mit den individuell gestalteten Restauranträumen Platz für kleine und große Events oder Meetings. Gerne kümmern wir uns um Ihre Hochzeit und andere private Feste. Durch die einzigartige Landschaft an der schmalsten Stelle der Insel wird jedes Event besonders.
Nehmen Sie bei uns Platz und verwöhnen Sie Ihren Gaumen, wir freuen uns auf Ihren Besuch! Reservieren Sie bequem online einen Tisch über unsere Webseite!

Forsthaus Damerow
HOTEL & RESTAURANT

Hotel und Restaurant Forsthaus Damerow
Damerow 1
17459 Koserow
Telefon (038375) 560
info@urlaub-auf-usedom.de
www.urlaub-auf-usedom.de/hotel-forsthaus-damerow

Kelch's – wo Essen Freude macht und Tradition verpflichtet

Der Begriff Fischrestaurant wird dem Charakter der ältesten noch bestehenden Gaststätte im Ostseebad Koserow auf Usedom nicht gerecht. Es ist auch eine Art Museum – für maritime und Fischereitraditionen. Dazu gehören das bekannte Vinetabild von Hugo Scheele sowie maritime Antiquitäten.

Das 1896 gegründete und in vierter Generation betriebene Restaurant verfügt nicht nur über 80 Innenplätze, bei entsprechendem Wetter kann auch die ruhig gelegene Gartenterrasse mit weiteren 60 Plätzen genutzt werden.
Zu der großen Auswahl an Fisch- und Fleischgerichten – mit vorwiegend regionaler Herkunft – werden die ausgesuchten Weine des Hauses empfohlen.

Für die kleinen Gäste wird eine reichhaltige Kinderkarte bereitgehalten.
Ferienwohnungen im Ostseebad Koserow, direkt am Wald und strandnah gelegen, ergänzen das Angebot.

Kelch's Fisch- & Museumsrestaurant
Inh. Annette Krone-Block
Karlstraße 17
17459 Koserow
Telefon (038375) 20 458
Mobil (0172) 991 96 57
www.kelchs.de

Bäckerei & Café Eichhorst in Zempin

Die Traditionsbäckerei Eichhorst ist seit mehr als 40 Jahren in den Bernsteinbädern der Insel Usedom vertreten. Die Unternehmensgeschichte begann im Ostseebad Loddin/Kölpinsee unmittelbar am Bahnhof, das Gebäude ist heute neben Zempin und Koserow einer von mittlerweile drei Standorten.
In den 1990er Jahren entstand im Ostseebad Zempin ein neues Gebäude als Kombination von Café und Pension. Das großzügige Café befindet sich schräg gegenüber der Touristinformation und ebenfalls nahe des Bahnhofs. Die zahlreichen Innenplätze werden durch einige Sitzgelegenheiten im Hof ergänzt. Für Kinder ist eine kleine Spielecke eingerichtet.

2015 übernahm Bäckermeister Ruben Tews die Bäckerei mit ihren drei Standorten als Geschäftsführer.

Er legt Wert darauf, für die zahlreichen Produkte nur echte deutsche Markenbutter zu verwenden. Als Service für die Kunden sind allein sechs Frühstücksangebote auf der Karte, von „Arbeiter“, „Süß“, „Langschläfer“ bis „Hausgast“. Sie können jedoch auch untereinander kombiniert werden, so dass wirklich jeder sein ganz individuelles Frühstück bekommt.

Eine Besonderheit der Bäckerei Eichhorst sind die nach individuellen Kundenwünschen gefertigten Torten, die bereits eine stattliche Zahl an Einzelanfertigungen aufweisen können. Ob traditionelle Hochzeitstorten in mehreren Etagen, Geburtstagstorten oder solche mit Gestaltungen ganz nach Wunsch des Kunden – jede einzelne ist eine Herausforderung für Ruben Tews und sein Team.

Bäckerei & Café Eichhorst
Inh. Ruben Tews
Fischerstraße 26 b
17459 Zempin
Telefon (038377) 41 513

Zum Smutje – das Frischfischlokal

Wenn es im Ostseebad Zinnowitz um Fisch geht, sind Sie bei uns genau richtig. Getreu unserer Devise „Hausgemacht und frisch“ bietet der „Smutje“ täglich das Beste aus der Ostsee und den umliegenden Gewässern.
Regional, gewohnt bodenständig, ehrlich und nicht abgehoben, jedoch mit hohem Anspruch an Qualität und Genuss, werden wir Ihnen zu Ihrem kulinarischen Höhepunkt verhelfen.
Sie finden uns in bester, sonniger Lage, unweit von Zentrum und Strand.
In ruhiger Atmosphäre nehmen Sie Platz in unserem kleinen gemütlichen Restaurant oder auf unserer sonnigen Terrasse und genießen frischen Fisch und sehr guten Wein.
Seit 1995 führen wir, die Familie Glitza, das Restaurant und arbeiten Seite an Seite mit einem professionellen Team von Mitarbeitern.
Die große Nachfrage bewog uns von Beginn an zu einer Spezialisierung auf regionalen Fisch.

Der Erfolg gibt uns Recht. Viele unserer Stammgäste kommen mehrmals im Jahr, ständig kommen neue hinzu.
Auch Medienstars fanden den Weg zu uns, zum Beispiel James-Bond-Legende Pierce Brosnan und der preisgekrönte Regisseur Roman Polanski. Vertreter aus Wirtschaft, Politik und Sport sind regelmäßig zu Gast im Smutje.
Frischer Fisch ist ein Muss bei jedem Ostseeurlaub.

Übrigens: Wer sich mit der Seemannssprache nicht auskennt: Smutje heißt der Koch auf einem Schiff.

Täglich ab 17.00 Uhr geöffnet. Samstag und Sonntag auch von 12.00 bis 15.00 Uhr. Dienstag haben wir Ruhetag.
Gern reservieren wir Ihnen telefonisch einen Tisch.

Seit Jahren einer unserer Favoriten: Ostseeschnäpel, auch als Steinlachs bekannt, mit geschmorten Roten Beten, Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln

Zum Smutje
Inh. Jörg und Gabriele Glitza
Vinetastraße 5a
17454 Zinnowitz
Telefon (038377) 41548
info@zum-smutje.de
www.zum-smutje.de

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.

Das Sortiment mit vornehmlich schwedischer, finnischer und isländischer Herkunft umfasst ausschließlich Produkte von sehr hoher Qualität. Dazu gehört eine breite Auswahl an Lakritzprodukten. Sie finden bei uns Salmiaklakritz aus Finnland, isländische Lakritz in Schokolade, köstliche schwedische Lakritzpralinen u.v.a.m.

Auch ein vielfältiges Angebot an Spirituosen halten wir bereit. Unsere Bestseller sind der Kräuterbitter Mooseshot aus verschiedenen schwedischen Kräutern und Beeren, Gustavs Blaubeerwodka

der finnischen Traditionsfirma Lignell & Piispanen sowie Saturnus Elchblut, ein schwedischer Schnaps mit dem frisch-herben Geschmack der Preiselbeere.

Im Rahmen unseres Mittsommerfestes im Juni bieten wir in jedem Jahr eine Verkostung unserer Spirituosen und halten dann auch Elchsalami und traditionellen schwedischen Käse für Sie bereit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Nordische Lebensart

Dr. Ursula Zynda & Heidemarie Paarmann GbR
Neue Strandstraße 29
17454 Zinnowitz
Telefon (038354) 36520
www.nordische-lebensart.de
info@nordische-lebensart.de

Parkhotel Am Glienberg

Unser stilvolles Vier-Sterne-Hotel auf dem höchsten Punkt des Ostseebades Zinnowitz, dem Glienberg, bietet einen idealen Ausgangspunkt, um die malerische Insel Usedom zu entdecken. Das „Parkhotel Am Glienberg" glänzt mit seiner ruhigen Lage, gleichwohl Sie den Strand und die belebte Strandpromenade in nur fünf Gehminuten erreichen. Unser erholsamer Wellnessbereich mit entspannendem Whirlpool, Schwimmbecken, verschiedenen Saunen sowie Kneipp- und Tauchbecken, als auch unsere anspruchsvolle Gastronomie laden Sie zum Erholen ein. Gönnen Sie sich eine Auszeit in unserem gemütlichen Haus!

GAUMENSCHMAUS

Genießen Sie in unserem Parkrestaurant mit einer großzügigen beheizbaren Sommerterrasse kulinarische Köstlichkeiten in harmonischem Flair. Unsere Küche verwöhnt Sie insbesondere mit regionalen Gerichten, die aus ausgewählten Zutaten unter hohem Qualitätsanspruch zubereitet werden. Mit unserem Vital-Programm bieten wir Ihnen außerdem die Möglichkeit, sich zu jeder Mahlzeit gesünder zu ernähren – sprechen Sie dazu gern unser hilfsbereites Personal an. Erleben Sie Genuss pur mit unseren leichten nationalen sowie internationalen Gerichten und schicken Sie Ihre Sinne auf eine Reise.

Viermal jährlich ändern wir saisonal die Speisekarte, so dass Ihr Gaumen erfrischende Abwechslung erfährt und Sie sich regelmäßig auf neue Köstlichkeiten freuen können. Unser Wintergarten lädt Sie in wohligem Ambiente zum Schlemmen oder zum Entspannen nach dem Essen ein. Dieser Bereich bietet sich auch an, wenn Sie im größeren Kreis separat speisen möchten, zum Beispiel zu besonderen Anlässen.
In unserer gemütlichen Bar „Zum Leuchtturm“ können Sie Ihren Tag ausklingen lassen. Genießen Sie den umsichtigen Service und lehnen Sie sich entspannt zurück. Besonders beliebt bei unseren Gästen ist das genussvolle „Whisky Tasting“ im Herbst und im Winter, bei dem Sie in lauschiger Atmosphäre aufregende Geschmacksnoten erleben.

FEIERLICHKEITEN, EVENTS UND TAGUNGEN

Bei der Ausrichtung Ihrer ganz besonderen Anlässe, wie Geburtstage, Hochzeiten oder Konfirmationen, garantieren wir Ihnen unser größtes Engagement. Egal welche außergewöhnlichen Wünsche Sie haben, um Ihr perfektes Event auf die Beine zu stellen, wir werden versuchen, es Ihnen zu ermöglichen. Zu Ihrem einzigartigen Tag bieten wir Ihnen eine großzügige und vielfältige Auswahl an Menü- und Buffetvariationen, selbstverständlich ganz nach Ihrem Geschmack. Gern organisieren wir auch geschäftliche Veranstaltungen für Sie und machen diese zu einem rundum gelungenen Event. Jede Veranstaltung wird von unserem zuvorkommenden Personal betreut, das – ganz nach Ihren Wünschen – für einen eleganten Ablauf sorgen wird. Mit uns wird Ihr besonderer Tag zu einem unvergesslichen und unvergleichlichen Erlebnis!

PARKHOTEL
Am Glienberg

Parkhotel Am Glienberg
MV Hotel + Touristik GmbH
Waldstraße 13
17454 Ostseebad Zinnowitz
Telefon (038377) 720
info@parkhotel-am-glienberg.de
www.parkhotel-am-glienberg.de

Bistro und Café Wolfsteller

Die Koserower Bäckerei und Konditorei Wolfsteller mit Filialen in Ahlbeck, Heringsdorf und Karlshagen hat seit 2017 ihr Angebot durch ein Bistro in Zinnowitz erweitert.
Unmittelbar neben dem Café Wolfsteller in der Dr.-Wachsmann-Straße werden im Bistro selbstgemachte und frische Speisen angeboten. Neben leckeren Suppen, Salaten, Schnitzel, Backfisch etc. gibt es auch ein täglich wechselndes Tagesgericht. Beispiele sind solche anspruchsvollen und beliebten Gerichte wie Geschmorte Kohlroulade, Schweinegeschnetzeltes, Gegrillte Hähnchenbrust, Grillhaxe mit Sauerkraut, Schweinerückensteak, Rinderleber, Hackbraten, Hühnerfrikassee oder andere vollwertige Mittagsgerichte.

Das Bistro ist Montag bis Freitag von 11.30 bis 16 Uhr sowie Samstag von 8 bis 14 Uhr geöffnet, Frühstück wird von 8 bis 11 Uhr angeboten. Außerhalb der Saison bleibt das Bistro sonntags geschlossen.

Bäckerei · Konditorei · Café Wolfsteller

Bistro und Café Wolfsteller
Dr.-Wachsmann-Straße 30a
17454 Zinnowitz
Telefon (038377) 37752
www.baeckerei-wolfsteller.de

Sixties – American Diner in Zinnowitz

Bereits beim Betreten des Raumes wird der Gast vom Flair der „Sixties“ in Amerika gefangen genommen. Route-66-Schilder vermitteln den Eindruck eines Highway-Diners aus den sechziger Jahren. Daraus ergibt sich dann der Anspruch, in diesem Stil auch essen und trinken zu können. Die gemütlich weichen Sitze versprechen das, was die Speisekarte und die Zubereitung halten können. Natürlich gehören die entsprechenden Cocktails dazu.

„Wir sind das erweiterte Wohnzimmer für junge Leute und jung Gebliebene. Wir leben den amerikanischen Lebensstil.“ So werben die beiden jungen Inhaber, und das Echo der Gäste nach gut zwei Jahren Existenz ist durchweg positiv.
Die Gäste loben die Qualität der Gerichte, den freundlichen Service sowie nicht zuletzt das gute Preis-Leistungsverhältnis.
Regelmäßige Live-Musik-Veranstaltungen bilden die ideale Ergänzung für Gemütlichkeit und authentisches Flair.

Öffnungszeiten: täglich von 12 bis open end

SIXTIES American Diner

Sixties Zinnowitz
Gammradt & Schiefner GbR
Neue Strandstraße 21
17454 Zinnowitz
Telefon (038377) 40 165

Restaurant Zum Neuendorfkrug

Der Neuendorfkrug liegt sehr gut erreichbar zwischen Zinnowitz und dem Achterwasser auf der Halbinsel Gnitz. Er ist mit Auto oder Fahrrad leicht zugängig, Parkplätze sind direkt am Haus vorhanden.

KLASSISCHES UND SPEZIALITÄTEN

Unsere bodenständige Küche verarbeitet vornehmlich frische Produkte aus der Region. Einheimische Bauern und Fischer liefern ihre Erzeugnisse von höchster Güte für eine traditionsbewusste Usedomer Küche. Die ganzjährige Speisekarte wird durch eine authentische und jahreszeitliche Tageskarte ergänzt. Hier finden Sie wechselnd Fisch, Wild und Geflügel.

In dem gemütlichen Ambiente unserer großzügigen Terrasse servieren wir Ihnen natürlich auch gerne kleine Snacks oder Kaffee und Kuchen. Räumlichkeiten für 10 bis 60 Personen bieten ausreichend Platz, um Ihren Familienfeiern, Hochzeiten oder Firmenevents die angemessene Gastlichkeit zu bieten.

Besonderen Wert legen wir auf eine herzliche und familiäre Atmosphäre bei der Bewirtung unserer Gäste im Restaurant ebenso wie in unseren Ferienwohnungen.

Wir erwarten unsere Gäste in der Saison täglich von 12 bis 21 Uhr. Im Winterhalbjahr haben wir verkürzte Öffnungszeiten.

Restaurant
Zum Neuendorfkrug
Insel Usedom

Aus unserer aktuellen Speisekarte

Hausgemachte Fischsuppe mit Fischeinlagen und Gemüsestreifen
Herzhafte Soljanka mit Rahmhäubchen

Gebratenes Zanderfilet auf einem Salatbett
mit leichtem Meerrettich-Dill-Dressing
Pommerscher Gurkensalat, traditionell süss-sauer abgeschmeckt

Mediterrane Gemüsepfanne mit gefüllten Kartoffeltaschen
(vegetarisch)

Fischplatte „Ostsee & Bodden“: Zander, Rotbarsch, Wildlachs,
mit Salat und Bratkartoffeln
Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln

Gebratene Schweinefilet-Medaillons an Rotweinsauce
mit Speckbohnen und Kroketten
Neuendorfer Currywurst mit hausgemachter Currysauce
und Pommes frites

Kinder-Schnitzel oder Fischstäbchen mit Pommes frites

Warmes Schokoküchlein auf einem Himbeerspiegel
Raffiniertes Limoncello-Eis auf einem Mangospiegel

Restaurant
Zum Neuendorfkrug
Insel Usedom

Dorfstraße 3
17440 Lütow OT Neuendorf
Telefon (038377) 360 83
info@neuendorfkrug.de
www.neuendorfkrug.de

Tischreservierungen sind nur telefonisch möglich.

Hafenterrasse Krummin
Genuss mit Aussicht

Unsere Hafenterrasse lädt zu ausgewählten regionalen Speisen und Getränken ein, in uriger Atmosphäre, mit Panoramablick auf die Krumminer Wiek. Bei uns genießt Ihr im Liegestuhl die Sommersonne oder auch die einzigartige Abendstimmung im Naturhafen bei einer kühlen Erfrischung.

Täglich ab 11 Uhr dürft ihr Euch auf inseltypische kleine Gerichte freuen. Genuss und Atmosphäre: die Usedomer Käseplatte mit inseltypischen Käsevariationen, frischer Lachs aus dem hauseigenen Räucherofen oder unsere Wiek-Burger Pulled Pork, Chicken oder Lachs. Speziell für unsere kleinen Gäste: Süßkartoffelpommes und echten Krumminer Kibbeling. Außerdem ist für ein reichhaltiges vegetarisches Angebot gesorgt. Neben warmen Speisen werden selbstgebackener, ofenfrischer Kuchen und fruchtige Eisvariationen gereicht. Ganz neu: Mit unserem Partner, der Störtebeker Brauerei aus Stralsund, bieten wir Dreierlei Hafen-Häppchen an, abgestimmt mit dem passenden Biergenuss.

An ausgewählten Abenden verwandelt sich die Hafenterrasse ab 17 Uhr in eine kleine „Freiluft"-Kombüse mit individueller Livegastronomie.

Dienstag & Donnerstag: Eine Rauchwolke auf der Hafenterrasse kündigt schon ab dem Mittag den frisch geräucherten Ostseelachs an.

Mittwoch: Köstliche, eigens zubereitete BBQ Spare Ribs aus dem Räucherofen mit Krautsalat werden auf der Hafenterrasse serviert.

Freitag & Samstag: Am Wochenende „grillt der Hafenmeister" neben vielen anderen deftigen Köstlichkeiten vom Rost unsere original Krumminer Grillwurst.

Neben Kaffeespezialitäten und Tee vom Kräutergarten Pommerland reichen wir ausgewählte Biere und Biermixgetränke, aber auch frisch zubereitete Sommercocktails. Die Sommerweine unseres Winzers bieten eine ausgesuchte Auswahl für alle Weinliebhaber.

Um unseren Anspruch auf Nachhaltigkeit und Originalität zu erfüllen, legen wir bei der Auswahl unserer Lieferanten viel Wert auf die Herkunft aus der Region. Die Hafenterrasse mit ihren Sitzplätzen im Freien wird von großen Sonnenschirmen und einem kleinen Zelt geschützt.

Geöffnet haben wir von Ende April bis zum 3. Oktober.

Naturhafen
Krummin

Naturhafen Krummin GmbH
Dorfstraße 24 · 17440 Krummin
Hafen: (03836) 20 16 60
Büro: (038355) 68 98 11
info@naturhafen.de
www.naturhafen.de
Facebook: www.facebook.com/naturhafen

Von Tüften und Heringen

Wilhelm Meinhold, Schriftsteller und zwischen 1821 und 1844 Pfarrer in Koserow und Krummin, beschreibt in seinen „Humoristischen Reisebildern von der Insel Usedom“ 1837 folgende Szene: Ein Fischer hat einen Handwerksburschen zum Essen eingeladen. Sie setzen sich zu Tisch, es gibt Fisch und Kartoffeln. Der Handwerksbursche greift zuerst nach den Kartoffeln. Doch der Fischer hält ihn mit den Worten zurück: „Lüchting, frett Fisch, die Tüften sind düer!“ (Du Schlingel, (fr)iss Fisch, die Kartoffeln sind teuer!). Tatsächlich mussten die Fischer die Kartoffeln meist einkaufen, was keineswegs billig war. Den Fisch jedoch fingen sie selbst.
In der Hochzeit der Heringssalzerei brachten die Fischer ihren Fang zu den Salzhäusern in der Nähe des Strandes oder überließen diese Arbeit speziellen Pächtern. ... Die Heringe wurden mit verbilligtem, staatlich eingeteiltem Steinsalz in Fässer gepackt und nach etwa drei Wochen zur Brakanstalt nach Swinemünde gebracht. Vom Netzeknüpfen bis zum Heringspulen nach dem Fang war die ganze Familie involviert.
(gekürzt aus dem Usedom-Kochbuch)

Scharfe Tüften

1 kg MEHLIGKOCHENDE KARTOFFELN
½ l BUTTERMILCH
375 g SCHLAGSAHNE
2 SALZHERINGE
100 g ZWIEBELN
1 SAURE GURKE
SENF, SALZ, PFEFFER, ZUCKER UND ESSIG ZUM ABSCHMECKEN

Die gekochten Kartoffeln noch heiß in Scheiben schneiden. Buttermilch und Sahne zum Kochen bringen, die Kartoffelscheiben bei milder Hitze etwas zerfallen lassen. Die Heringe wässern, häuten, entgräten und sehr fein würfeln, ebenso die Zwiebeln und die Gurke. Mit Gewürzen abschmecken und nochmals aufkochen.

Pommerscher Heringssalat

4 SALZHERINGE
1 GEWÜRZGURKE
2 ÄPFEL
200 g KALBSBRATEN
2 EL PERLZWIEBELN
1 EL SENF
1 EL KAPERN
1 EL JOHANNISBEERGELEE
2 EL ESSIG
2 EL ÖL
SALZ & PFEFFER

Die Salzheringe über Nacht in kaltem Wasser liegen lassen, dann abziehen, entgräten und die Filets in mundgerechte Stücke schneiden. Die Gewürzgurke in feine Streifen sowie die geschälten Äpfel und den Braten in Würfel schneiden. Eine Marinade aus Senf, Kapern, Gelee, Essig und Öl bereiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die anderen Zutaten gießen. Den Salat einige Stunden ziehen lassen und nochmals abschmecken. Nach Belieben mit Salatblättern, Petersilie und hartgekochten Eiern anrichten.

© Thomas Francois - fotolia.com

Das Familien Wellness Hotel Restaurant Seeklause

Unsere Hotelanlage im Ortskern des Ostseebades Trassenheide bildet eine kleine Welt für sich. Der künstliche See mit Seesteg wird von den Hotelgebäuden umgeben, die auch einen großzügigen Wellnessbereich umfassen.

Im gemütlichen maritimen Restaurant mit Sonnenterrasse, Wintergarten und Kaminzimmer verwöhnen wir Sie den ganzen Tag. Das vielfältige Langschläfer-Frühstücksbuffet – nicht nur für Gäste des Hauses – können Sie von 7 bis 11 Uhr genießen, die abwechslungsreichen Themenbuffets von 17 bis 21 Uhr schließen den Tag ab.

Das Abendbuffet bietet Ihnen täglich zwei Suppen und drei Gerichte mit entsprechenden Sättigungsbeilagen. Fisch, Fleisch, Geflügel oder vegetarische Speisen wechseln dabei regelmäßig. Ein großes Salatbuffet, Aufschnittplatten und Käseprodukte sowie zahlreiche Fischvariationen verwöhnen Ihren Gaumen.
Es darf geschlemmt werden. Somit braucht natürlich auch auf eine Dessertauswahl, Obst und Eis nicht verzichtet werden. Unsere kleinen Gäste erwartet ein separates Buffet mit kindgerechten Speisen.

Die frische und vitale Küche, in der neben regionalen Gerichten auch Spezialitäten der Insel geboten werden, umfasst auch Seniorengerichte. Auf unserer Restaurant-Terrasse können Sie sich mit unseren Spezialitäten vom Holzkohlegrill verwöhnen lassen, während die Bar mit gemütlichen Sitzen zu einem genüsslichen Schluck einlädt.
Unsere gastlichen Räume werden gerne für Feiern aller Art genutzt, unser Team schafft dafür die einladende Atmosphäre.
Wöchentlich bieten wir Ihnen je nach Witterung im Restaurant oder auf unserer Terrasse ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm.

Familien Wellness Hotel Restaurant ★★★★ Seeklause

Familien Wellness Hotel Seeklause
Inh. Frank Römer
Mölschower Weg 1a
17449 Trassenheide
Telefon (038371) 267-0
rezeption@hotel-seeklause.de
www.hotel-seeklause.de

Restaurant Knurrhahn in Trassenheide

Mitten in der Dünenlandschaft, nur etwa 200 Meter vom Ostseestrand entfernt, entstand vor wenigen Jahren dieser Neubau, der große Strandparkplatz befindet sich in unmittelbarer Nähe.
Das familiär geführte Restaurant verfügt über 66 Innenplätze, die sich auf zwei Gasträume verteilen. Eine überdachte Terrasse hat Platz für weitere 80 Sitzplätze.

Das Angebot wird von hausgemachten Köstlichkeiten der regionalen Küche dominiert. Die Speisekarte umfasst neben Fisch- und Fleischgerichten auch Snacks für den kleinen Hunger und darüber hinaus besondere Gerichte mit Wild-, Fisch- und Fleisch, die nicht ständiger Bestandteil der Karte sind.
Besonderer Beliebtheit erfreuen sich die hausgemachten Kuchen und Torten.

GLUTENFREI ESSEN...

...wird für immer mehr Menschen zum wichtigen Thema. Als immer wieder Gäste der benachbarten Rehaklinik mit der Frage nach glutenfreien Gerichten an uns herantraten, setzten wir uns mit dem Thema auseinander. Wir sind nun in der Lage, unsere Gäste mit glutenfreien Gerichten direkt aus der normalen Speisekarte zu verwöhnen. Sprechen Sie einfach vor der Bestellung mit unseren Mitarbeitern.

FEIERN

Egal ob Familien-, Firmen- oder Weihnachtsfeier, bei uns sind Sie an der richtigen Adresse, wenn es um die Ausrichtung Ihrer Feierlichkeit geht. Mit Platzangebot für kleine, aber auch größere Gruppen bis zu 35 Personen und unserem bewährten warm-kalten Büffet sind wir flexibel. Der Restaurantraum oder unser Pub, der sich bei unseren Gästen aufgrund seiner urig gemütlichen Atmosphäre besonderer Beliebtheit erfreut, stehen Ihnen dafür zur Verfügung.

DER KNURRHAHN?

Ist kein Vogel ... aber das wissen mittlerweile wohl die meisten...
Auf alle Fälle wissen es die, die schon einmal bei uns im Restaurant waren und die Knurrhähne und Informationen gesehen haben, die in unseren Räumen ausgestellt sind.

Wir haben täglich ab 12 Uhr geöffnet.

RESTAURANT
Knurrhahn

Restaurant Knurrhahn
Harloff & Hückstädt GbR
Strandstraße 11
17449 Trassenheide
Telefon (038371) 252 851
knurrhahn-trassenheide@web.de
www.knurrhahn-trassenheide.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 – vom Frühstück bis zum Abendessen. Es erwarten Sie typische Spezialitäten, vom leckeren Matjes bis zum „Mecklenburger Schweinebraten".

Wir servieren Ihnen zudem täglich von 12 bis 15 Uhr ein spezielles Mittagsangebot.

Heiß begehrt sind unsere Torten und Kuchen aus eigener Herstellung oder frisch aus der Konditorei. Eine beliebte Besonderheit sind unsere Sanddornspezialitäten. Dazu gehören der Sanddornglühwein nach hauseigenem Rezept, ein Stück Sanddorn-Sahne-Torte oder ein Eisbecher mit Sanddorn-Buttermilcheis und schließlich zum Abschluss der Sanddornlikör.

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

Wir haben ganzjährig täglich (außer Montag) von 11 bis 22 Uhr geöffnet.

RESTAURANT Domizil Am Meer

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

Hotel Nordkap in Karlshagen

Nur etwa zehn Gehminuten vom familienfreundlichen Strand entfernt, erwartet das privat geführte Hotel mit seinem Restaurant die Gäste mitten im Ortszentrum.

Nicht nur für Hotelgäste sorgt das reichhaltige Frühstücksbüffet für den idealen Start in den Tag. Das Restaurant ist in drei verschiedene Räume aufgeteilt. Vom großen Speisegastraum kann ein kleinerer Saal für geschlossene Veranstaltungen abgetrennt werden, der unmittelbar anschließende helle und freundliche Wintergarten vermittelt eine besonders angenehme Atmosphäre.

Das Restaurant ist täglich geöffnet und hält frische, gute, ehrliche Küche mit Fischgerichten und deftigem Essen bereit, auch Wochenkarte und Tagesangebote können genutzt werden. Darüber hinaus kredenzt das sympathische Team feinste Kaffee- und Teespezialitäten, hausgemachte Torten, Blechkuchen und diverse Eisvariationen. Unmittelbar vor dem Haus laden die Sonnenterrasse und ein kleiner Pavillon zum Verweilen ein. Ein gesondertes Gebäude beherbergt eine Zwei-Bahnen-Kegelbahn mit Pub. Dort befinden sich in gemütlicher Umgebung weitere 45 Plätze, im Außenbereich ist ein Biergarten mit 30 Sitzplätzen.

Die zahlreichen Räumlichkeiten mit unterschiedlichen Größen und Ausstattungen bieten die allerbesten Voraussetzungen für die Ausgestaltung von Tanz- und Familienveranstaltungen sowie Feiern jeglicher Art. Als zusätzlicher Service für alle Sportliebhaber stehen Sky-Sportlive-Übertragungen zur Verfügung.

HOTEL NORDKAP

Hotel Nordkap
Strandstraße 8
17449 Karlshagen
Telefon (038371) 55-0
www.hotel-nordkap.com
willkommen@hotel-nordkap.com

MS „Kragenhai“
Das Bord-Restaurant in Peenemünde

Herzlich Willkommen bei uns auf dem Motorschiff – MS „Kragenhai“ – einem ehemaligen Fischkutter in Sassnitz auf der Insel Rügen. Unser Liegeplatz ist direkt im Haupthafen von Peenemünde.

Anders als zur Dienstzeit bei der Fischereiflotte, dürfen Sie uns heute unbedenklich „entern“ – kommen Sie einfach über die Stelling (Brücke zum Schiff) an Bord. Nutzen Sie gern auch den Niedergang (Treppe zum unteren Deck), um zu uns unter Deck in die Messe (Gastraum) zu gelangen.

Eintritt wird bei uns nicht verlangt. Sie dürfen sich auch so jederzeit gerne an Bord umschauen. Zu sehen gibt es eine ganze Menge.

Bringen Sie Appetit mit, denn bei uns erhalten Sie je nach Saison frischen Fisch aus Peenestrom und Ostsee, gebraten mit schiffsgemachten Bratkartoffeln und die „besten Fischbrötchen der Welt“ – sagen unsere Gäste. Dazu passen nicht nur 30 verschiedene Sorten Rum und 12 Sorten Bier, sondern auch ein guter Wein, ein traumhafter Sonnenuntergang, Meeresrauschen, Möwengeschrei und sanfter Ostseewind.

Wenn wir Ihnen Lust gemacht haben auf Fisch(+) Erlebnis bei uns an Bord, nutzen Sie es. Das Bordrestaurant hat täglich von 11 Uhr bis zum Sonnenuntergang geöffnet. Mehr als 70 Gäste finden bei uns gleichzeitig Platz. Tischbestellungen nehmen wir gern unter (0172) 341 33 71 entgegen.

Wir hoffen Sie bald an Bord begrüßen zu dürfen.
Ihre KRAGENHAI Crew

EINE KLEINE AUSWAHL

- Original Peenemünder Fischsuppe
- Usedomer Sherry-Matjes
- Peenemünder Heringsteller
- Peenemünder Fischplatte (für 2 Personen)
- „Kragenhai“ Cheeseburger aus 180 g reinem Rinderhack

FÜR UNSERE KLEINEN PIRATEN

- Piratenteller (ein leerer Teller mit Besteck)
- Milchreis mit Zucker und Zimt
- Gebratene Hähnchennuggets

MS „KRAGENHAI“
Das Bord-Restaurant in Peenemünde

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

Waterkahnt Foodtrailer

Der Foodtrailer „Waterkahnt“ steht zwar meist im kleinen Hafen von Zecherin in idyllischer Lage am Peenestrom, kann aber bei Bedarf auch seinen Standort wechseln.

Er ist Teil einer idealen Symbiose aus Hafen, Imbiss, Street food und Event Catering bei Geburtstagen, Hochzeiten oder Feiern aller Art.
Das Angebot erhebt den Anspruch, das Beste aus der Region in moderner Interpretation zu bieten. Dazu gehören hausgemachte Produkte und Speisen wie leckere Fischbrötchen, Currywurst mit selbstgemachter Wurst und eigenen Soßen, moderne Burger oder selbst gebackener Blechkuchen.

Darüber hinaus können sich die Kunden über Tagesangebote freuen. Wöchentliches Fischräuchern, Barbecue-Abende, Kochevents und Fondue entwickeln sich zu einer schönen Tradition, ergänzt durch das Angebot an Softdrinks, Bier und Wein.

Zu diesem Angebot passt ein individueller Angelausflug auf den Peenestrom. Nach einem erlebnisreichen Tag auf dem Wasser mit Anglerglück kann der Gast anschließend bei einem kühlen Bier und dem Food-Angebot vom Waterkahnt den Abend entspannt ausklingen lassen...

Waterkahnt
Inh. Florian Kahnt
Hafen Zecherin
Wolgaster Weg 3 b
17449 Mölschow OT Zecherin
Telefon (0173) 193484151
fkahnt24@gmail.com

Die Schokoladenmanufaktur in der Conditorei und Café Biedenweg

Bereits seit über 100 Jahren prägt die Konditorei Biedenweg das Stadtbild der Seefahrerstadt Wolgast. Sie ist berühmt und bekannt durch ihre Backwaren und die künstlerisch gestalteten Zucker- und Lebkuchenexponate.
Konditormeister Torsten Riel hat die dazu passende Schokoladenmanufaktur gegründet.
Hier erwarten Sie handgefertigte Schokolade und individuelle Pralinen. Selbst erstellte Firmenlogos sind ebenso erhältlich wie individuell gefertigte Schokoladenpräsente.

Damit vereint sich die ganze Kompetenz des Konditorenhandwerks in einem Hause auf höchstem Niveau.

Hier läuft das Produkt nicht vom Band, hier fertigt man mit Herz und Hand

Inh. Torsten Riel
Lange Straße 15
17438 Wolgast
Telefon (03836) 23 39 599
torsten.riel@schokoladenmanufaktur-biedenweg.de
www.schokoladenmanufaktur-biedenweg.de

© kucherav - fotolia.com

Hefe und andere Backtriebmittel in der pommerschen Bäckerei

Wasserkringel oder Platenkauken – 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.

Platenkauken (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.

Fischrestaurant „Fischer Klaus“

Omas gekochte Fischklopse

Schollendoppelfilet

Wenn es gestattet wäre, könnte man hier direkt mit dem Boot anlegen, denn das Restaurant befindet sich unmittelbar am Kai des Museumshafens auf der Wolgaster Schlossinsel. Auf der Außenterrasse bildet die Nachmittagssonne eine willkommene Untermalung für den unvergleichlichen Blick aufs Wasser und die Altstadt der Herzogsstadt.
Die Gäste sind immer wieder überrascht von der Vielfalt der Fischzubereitung. Neben Standardgerichten wie Schollen- und Lachsfilet oder gekochtem Aal hat Inhaberin Elke Sellin auch Besonderheiten im Angebot.
Dazu gehören die Schlossinselplatte, Wolgaster Fischsuppe, Pommerscher Fischtopf, Omas gekochte Fischklopse und die Kapitänsplatte, aber vor allem die selbst gepressten Fischbratwürste – im Brötchen oder mit Beilage auf dem Teller.
Auch wer keinen Fisch isst, kommt hier auf seine Kosten. Einige Spezialitäten des Hauses sind nach „Geheimrezept“ oder mit sehr raffinierten Gewürzen zubereitet.
Das vielfältig und liebevoll gestaltete maritime Ambiente der Einrichtung mit originalem Schiffszubehör und einem romantischen Wandgemälde tut ein Übriges dazu, dass der Gast hier nicht nur satt wird, sondern sich sehr wohl fühlt.

Das Restaurant ist zwischen Ostern und Ende Oktober täglich geöffnet.

Wolgaster Fischsuppe

Fischbratwürste

Gekochter Aal

Fischrestaurant „Fischer Klaus“
Inh. Elke Sellin
Hafenstraße 24, Schlosspassage
17438 Wolgast
Telefon (03836) 23 42 72

Baltic Sea Resort Kröslin

Im kleinen Örtchen Kröslin, gegenüber der Insel Usedom und direkt am Wasser gelegen, verspricht das BALTIC SEA RESORT Erholung und Ruhe. Das 5-Sterne-Resort bietet luxuriöse Floating Houses zur Übernachtung, einen Spa- und Wellness-Bereich zur Entspannung und Lokalitäten für das kulinarische Wohl.

Im **Restaurant „STEGhouse“** werden Fleischspezialitäten der Extraklasse aus dem Southbend 800°C-Infrarot-Ofen angeboten. Kulinarische Events, wie die Brunch-Termine oder die Wildwoche, laden außerdem dazu ein, herzhafte, aber auch süße Köstlichkeiten in hochwertigem Ambiente zu genießen.

Neben dem Restaurant „STEGhouse“ gehört auch die **Tapas-Bar „Kantappa & vegetaria“** zum BALTIC SEA RESORT. In entspannter Atmosphäre servieren der spanisch-venezolanische Koch Gerardo und der in Málaga geborene Kellner Luis kulinarische Highlights aus ihrer Heimat.

Spanische Spezialitäten kombiniert mit vegetarischen Köstlichkeiten und ausgewählten Weinen geben jedem Gast das Gefühl, im Urlaub zu sein.

Wer den schönsten Ausblick genießen möchte, der sollte die **Bar „Hafenkino“** besuchen. Die Panoramaverglasung macht es möglich, den Blick über den Hafen schweifen zu lassen und die wunderschöne Aussicht bei einem leckeren Cocktail zu genießen.

Tipp: Lassen Sie das Auto doch mal stehen und reisen Sie mit dem Fahrrad und/oder der Fähre von Peenemünde an. Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage.

BALTIC SEA RESORT®

MARINA KRÖSLIN GmbH
im BALTIC SEA RESORT®
Hafenstraße 9
17440 Kröslin
Telefon (038370) 251-0
www.baltic-sea-resort.com

STEGHOUSE
KANTAPPA VEGETARIA
HAFEN KINO
BAR · CAFÉ · LOUNGE

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. Jedes Jahr im September sind wir Gastgeber des Lubminer Walking Day.

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.
Täglich wechselnde Tagesmenüs mit drei Gängen sind ein gutes Angebot, vor allem auch für Halbpensionsgäste.

FERIENANLAGE ZUM KNIRK

Die familienfreundliche Waldpension befindet sich am Ende der Promenade im Küstenwald, mit unmittelbarem Zugang zum Strand. Unterschiedlich große Ferienhäuser 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

Martins Bio GmbH

In Greifswald entstand im Jahr 2017 auf etwa 1.800 Quadratmetern eine moderne und leistungsfähige Produktion. Täglich werden mehrere Tonnen Bio-Früchte zu leckeren und knusprigen Chips, soften Ringen oder als Würfel für Müsli verarbeitet. MARTINS BIO ist ein typisches familiengeführtes Unternehmen.

Mit viel Liebe und Leidenschaft werden leckere Bio-Trockenfrüchte, Bio-Gemüsechips und Bio-Feinkost hergestellt. Bei der Produktion wird auf möglichst regionalen Rohstoffbezug geachtet. Bio-Äpfel, Bio-Birnen und andere Früchte kommen von der Insel Rügen und aus dem Alten Land bei Hamburg. Aber es werden auch „Exoten" wie Mangos, Ananas, Kiwis usw. verarbeitet.

Regelmäßig gibt es Sonderproduktionen wie zum Beispiel die Greifswalder Weihnachtschips mit Zimt oder Bio-Apfel-Schokowürfel in verschiedenen Varianten.

Bei der Herstellung wird besonders auf den Faktor Mensch geachtet. Viele Arbeitsschritte werden noch in Handarbeit vorgenommen, als ein wichtiger Baustein für die gewünschte Qualität.

Der Verkauf der Produkte erfolgt in großen Mengen an die verarbeitende Lebensmittelindustrie (z.B. Würfel für Müslimischungen), an den Lebensmitteleinzel- und den Naturkosthandel, aber auch im eigenen Stadtladen in der Greifswalder Innenstadt und im Werksverkauf, wo außerdem jederzeit ein Einblick hinter die Kulissen möglich ist. Somit präsentiert sich das Unternehmen auch als „gläserne Produktion". Kitas und Schulklassen machen von dieser Möglichkeit regelmäßig Gebrauch und können so vor Ort genau sehen, wie die Produkte hergestellt werden. Wir freuen uns immer über die großen, glänzenden Augen der Kinder!

Natürlich können alle Produkte auch bequem von Zuhause aus bestellt werden, denn auf www.martins-bio.de gibt es alles, was das „Genussherz" begehrt.

Ladengeschäft Lange Straße 59/61
17489 Greifswald
Montag bis Freitag 8:59 - 17:59 Uhr
Samstag 9:59 - 13:59 Uhr

Werksverkauf Am Koppelberg 22
17489 Greifswald
Montag bis Freitag 8:59 - 13:59 Uhr

MARTINS BIO GmbH

Am Koppelberg 22
17489 Greifswald
Telefon (03834) 23 171 18
office@bio-am-sund.de
www.bio-am-sund.de
www.martins-bio.de

Restaurant & Hotel Olive in Greifswald

Herzlich Willkommen in der "Olive" – mitten im Greifswalder Zentrum und doch wie im Urlaub am Mittelmeer.
Genießen Sie die mediterrane Küche mit einem Hauch vom Orient. An warmen Abenden begrüßen wir Sie auch gern in unserem Sommergarten unter den Weinreben.

RESTAURANT & HOTEL Olive

Hotel & Restaurant Olive
Inh. Mourad Askri
Domstraße 40
17489 Greifswald
Telefon (03834) 799 143
info@olive-greifswald.de
www.olive-greifswald.de

Europa Hotel Greifswald

Das zentral gelegene Hotel vereint Übernachtungsmöglichkeit in mehr als 50 Zimmern mit den Angeboten des neu gestalteten großzügigen Restaurants.
In gemütlicher Atmosphäre haben unsere Gäste die Möglichkeit, zwischen regionalen, deutschen wie auch internationalen Speisen zu wählen. Nur feinste Zutaten, bevorzugt aus der Region, werden für die saisonal angepassten Gerichte verwendet. Zusätzlich erweitern wir unser Angebot mit einer großen Variation verschiedener Getränke sowie exzellenter Weine, die auch an der Hotelbar beispielsweise bei einer leckeren Käseplatte genossen werden können. Das reichhaltige Frühstücksbuffet steht wochentags zwischen 6 und 9.30 Uhr sowie am Wochenende zwischen 7 und 10 Uhr auch Außer-Haus-Gästen zur Verfügung.

Ob Hochzeitsfeier, Firmenjubiläum, Geburtstag oder Weihnachtsessen, gern übernehmen wir für Sie die Planung, Gestaltung und Durchführung größerer Feiern in unserem Hause.
Auf besonderen Wunsch und nach vorheriger Absprache freuen wir uns darauf, Ihre Feier mit Livemusik und wunderschönen Blumenarrangements zu einem echten Highlight-Event zu entwickeln.
Nach dem Motto „ankommen – erholen – genießen“ möchten wir unsere Gäste herzlich empfangen und Ihren Besuch in unserem Hotel zu einem angenehmen Aufenthalt machen.

EUROPA HOTEL Greifswald

EUROPA HOTEL Greifswald GmbH
Hans-Beimler-Straße 1-3/Ecke Anklamer Straße
17491 Greifswald
Telefon (03834) 801-0
info@europa-hotel-greifswald.de
www.europa-hotel-greifswald.de

KulturBahnhof Greifswald – das neue Erlebniszentrum

Der ehemalige Güterbahnhof präsentiert sich seit neuestem als „KulturBahnhof Greifswald“.
Im Restaurant KuBa-Eat mit 180 Sitzplätzen werden alle Generationen in rustikalem Ambiente mit frischen, regionalen Köstlichkeiten verwöhnt. Der Mittagstisch von Montag bis Freitag bietet drei täglich wechselnde Gerichte. Höhepunkt der regelmäßigen BBQs ist die „XXL-KuBa-Platte“. An jedem ersten Samstag im Monat ist Tanz-Party mit Live-DJ, an jedem zweiten und vierten Sonntag Brunch.
Der KulturBahnhof Greifswald bietet mit 600 Sitzplätzen und über 2.000 Stehplätzen in seinem Festsaal „KuBa-Event“ außergewöhnliche Möglichkeiten, Ihre Veranstaltung, Hochzeit oder Firmenevent zu einem besonderen Erlebnis werden zu lassen.
Für alle Arten von Feiern und kleinere Konzerte kann der Partykeller „KuBa-Party“ von bis zu 150 Gästen genutzt werden, ein Konferenzraum mit modernster Technik steht für 200 Teilnehmer bereit.
Der „KulturBahnhof“ ist erreichbar über den Haupteingang in der Osnabrücker Straße. Das Fahrzeug kann auf dem hauseigenen Parkplatz kostenfrei abgestellt werden (50 Fahrrad- und 110 Pkw-Stellplätze).

Kultur Bahnhof

Osnabrücker Straße 3
17489 Greifswald
Telefon (03834) 835 9185 oder 500 453
mail@kuba-hgw.de
www.kuba-hgw.de

Apfeltorte mit Brotkürste

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.

Brottorte

12 Eier
250 g gemahlene Mandeln
1 Bio-Zitrone
50 g Halbbitter-Schokolade
1 TL Zimt
125 g altbackenes Schwarzbrot
1 Prise Salz, Puderzucker

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Mandeln dazugeben und weiterrühren. Zitronenschale, Schokolade und Brot fein reiben, mit dem Zimt unter die Masse heben. Eiweiß mit Salz steif schlagen, vorsichtig unterheben. In einer gefetteten Springform 50 bis 60 Minuten backen, im ausgeschalteten Ofen auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

© Vladislav Nosik / fotolia.com

Pommersche Backkunst aus Äpfeln und altbackenem Brot

In Pommern wusste man, Äpfel zu kultivieren. Oft waren es die Pastoren, die sich als Obstzüchter hervortaten und hinter ihren Pfarrhäusern robuste Sorten züchteten. Ihr Wissen gaben sie gern an die Bauern weiter. Äpfel waren über Jahrhunderte die einzigen Vitaminspender in den langen Wintermonaten.

Aus altem Brot süße Kuchen zu backen, hat in Vorpommern eine lange Tradition, aus der Not geboren. Kein Bauer konnte altes Brot einfach wegwerfen. In einem Brot steckte der Ertrag eines ganzen Jahres seiner Arbeit. Wenn es zu hart zum Essen geworden war, rieb man es fein, es verwandelte sich erneut in den Aggregatzustand „Mehl". Rezepte für pommersche Brottorten sind immer auf der Grenze zwischen Sparsamkeit und Verschwendungssucht. Denn um die letzten Krumen in leckeres Backwerk zu verwandeln, brauchte es allerhand Zucker und vor allem Unmengen an Eiern, um der Brottorte Volumen zu geben.

Ausführlich nachzulesen in „Von Pfeffernüssen und Platenkauken".

Hotel & Restaurant „Am Peenetal“ in Liepen

In diesem kleinen Dorf in Sichtweite der Peene ist 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

Kräutergarten Pommerland
Tee mit Mehrwert

© Petra Schneider-Schmelzer

In unserer genossenschaftlich organisierten Teemanufaktur produzieren wir seit 2001 fein abgestimmte und wohlschmeckende Kräutertees. In einem der sonnenscheinreichsten Gebiete Deutschlands – dem verträumten Lassaner Winkel kurz vor der Insel Usedom – bauen wir Kräuter an und verarbeiten sie von Hand zu wohlschmeckenden Kräutertees. Inzwischen leben neun Familien von unserer Manufaktur.

Hinzu kommen Saisonkräfte, Praktikantinnen und Praktikanten sowie GärtnerInnen in der Freien Ausbildung des Demeter-Verbandes.

Handarbeit gehört immer dazu: Bei der Ernte und Trocknung unserer Bio-Kräuter, beim Reparieren von Traktor und Etikettiermaschine, beim Mischen und Verpacken unserer fertigen Tees. 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.

Rezept von Sandra Pietz (Kräutergarten Pommerland)

Eistee – Sommerliche Erfrischung für die ganze Familie

Zutaten:

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

Zubereitung:

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!

© Laura Gliesche

ZEIT UND BEGEISTERUNG

Die großblättrigen, farbenfrohen Teekräuter und Blütenköpfe machen unsere Teemischungen unverwechselbar. Annähernd die Hälfte der von uns verarbeiteten Kräuter kommt aus Deutschland: von unseren eigenen Feldern, von Partnerbetrieben und dem zertifizierten Bio-Handel. Auch am Geschmack werden Sie unsere Kräutertees erkennen, denn es sind durchweg eigene Mischungen. Wenn wir einen neuen Tee entwickeln, investieren wir viel Zeit und Begeisterung und lassen uns von einer erfahrenen Heilpraktikerin und Phytotherapeutin beraten. Weil im ganzen Blatt die meisten ätherischen Öle und Inhaltsstoffe erhalten bleiben, kommen die Kräuter bei uns großblättrig in die Tüte. So wirkt und schmeckt der Tee daraus besonders gut!

GENUSS UND GESELLSCHAFT

Viele Liebhaber von Bio-Kräutertee fühlen sich eng mit unserer Teemanufaktur verbunden. Sie genießen nicht nur unseren Tee, sondern auch unsere Gesellschaft – zum Beispiel beim Holunderfest im Juni oder eines Urlaubs im Lassaner Winkel.
In den Sommermonaten bieten wir auf Anfrage auch Führungen durch unsere Anlage an. Kommen Sie uns besuchen und genießen Sie bei einem selbst gemachten Eistee den Duft von Kräutern und Blüten.

Kräutergarten POMMERLAND

Kräutergarten Pommerland eG
Am Sonnenacker 3-5
17440 Lassan OT Pulow
Telefon (038374) 80 652
info@kraeutergarten-pommerland.de
www.kraeutergarten-pommerland.de

Lohnmosterei und Hofladen Marlies Konrad

Wer von Anklam die B 199 in Richtung Klempenow fährt, sollte im Dorf Postlow den Abzweig nach links nehmen und einen Besuch der Lohnmosterei von Marlies Konrad einplanen. Zunächst lockt das Angebot an regionalen Produkten wie Keramik, Holzschnitzereien oder anderes Kunstgewerbe, aber auch Marmelade und Säfte gehören dazu.

Die meiste Zeit verbringt Inhaberin Marlies Konrad jedoch mit der Lohnmosterei. Während der Mostsaison von September bis November kauft sie

von Privatkunden Obst und Gemüse an, das dann von ihr selbst zu Saft verarbeitet wird – für den Kunden oder zum Verkauf. Eine vorherige Terminabsprache empfiehlt sich für die Anlieferung.

Die Säfte der Postlower Lohnmosterei zeichnen sich durch teils außergewöhnliche Kombinationen aus, wie beispielsweise Rote Bete-Apfelsaft, Apfel-Kirsche, Apfel-Schwarze Johannisbeere, Apfel-Aronia, Apfel-Erdbeere oder Apfel-Holunder.

Traditionell wird die Mostsaison mit einem Hoffest begangen, 2018 ist es der 8. September.

Das zum Hofladen gehörende Sommercafé ist zwischen Mai und September zum beliebten Ausflugsziel geworden. Größere Gruppen sollten sich vor dem Besuch anmelden.

LOHNMOSTEREI KONRAD
Hofladen · Ganzjahresverkauf

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

Restaurant „Korl Loitz“

Nur der auswärtige Besucher wird auf die Idee kommen, nach der Herkunft des Namens zu fragen. Die allermeisten Loitzer haben den richtigen „Korl Loitz“ noch kennengelernt – den Zug zwischen der Stadt und dem Bahnhof Toitz-Rustow.
Im früheren Bahnhofsgebäude unmittelbar am Peene-Hafen wurde die Gaststätte 2007 vom Inhaber Dietmar Kostbade eröffnet.

Die insgesamt (mit Außenbestuhlung) 125 Plätze, darunter auch ein extra Saal, sind gut besucht.
Besonders die Gäste des Hafens kehren im Sommer gerne hier ein. Sie können sich das Bier fast ins Boot reichen lassen, haben aber in jedem Fall ihr schwimmendes Domizil immer im Blick. Auch überregional hat sich „Korl Loitz“ mittlerweile einen guten Ruf erarbeitet.
Dazu tragen das gute Preis-Leistungsverhältnis sowie das Speisenangebot mit gutbürgerlicher Küche und saisonalen Angeboten bei.
Besonderer Beliebtheit erfreuen sich die zahlreichen Familienfeiern im Haus. Für Feiern in den eigenen vier Wänden liefert „Korl Loitz“ nach Wunsch auch das Büffet.
Auf dem Weg entlang der Peene – ob per Schiff oder anders – lädt „Korl Loitz“ zu einer erholsamen und stärkenden Rast ein.

Restaurant „Korl Loitz“
Dietmar Kostbade
Mühlentorvorstadt 10
17121 Loitz
Telefon (039998) 18704

Das Männerhobby

QUALITÄT AUS MV – DIE MAENNERHOBBY-BRENNEREI KLEIN KUSSEWITZ

Die MAENNERHOBBY-Brennerei in Klein Kussewitz, wenige Kilometer östlich von Rostock, produziert seit Mitte 2016 handwerklich hergestellte Premiumspirituosen.

Ihr erstes Produkt war der KALAND-Kümmel: Eine typisch regionale Spirituose, neu interpretiert. Seitdem ist das Sortiment stets gewachsen, und so gibt es derweil über 30 Produkte im Portfolio des kleinen Familienbetriebes. Besonders stolz ist die Inhaberfamilie über die zahlreichen nationalen und internationalen Prämierungen für ihre Geiste, Brände und Liköre.
Um unserem Anspruch an Qualität, handwerkliche Fertigung und einem ehrlichen Produkt gerecht zu werden, experimentieren wir viele Stunden, Tage und Wochen herum, um ein Produkt zu entwickeln und zu optimieren.

Sie haben eine tolle und geniale Idee für eine eigene Spirituose, aber es fehlt die nötige Ausrüstung und das Know-How um eine eigene Produktion auf die Beine zu stellen? Sprechen Sie uns einfach an!

Die Brennerei kann gerne von Ihnen besucht werden, oder Sie stöbern einfach online im Sortiment. Für dieses Magazin hat die Brennerei zwei Gutscheine bereit gestellt, die Sie bei Ihrem nächsten Besuch einlösen können.

GUTSCHEIN
Eine Probierflasche kostenlos im Hofladen

GUTSCHEIN
5% sparen beim Online-Einkauf mit Code: mv-kulinarik

MÆNNERHOBBY

Erste MÆNNERHOBBY GmbH & Co. KG
Siedlungsweg 4a/b
18184 Klein Kussewitz
Telefon (038202) 43 331
www.maennerhobby.eu
kontakt@maennerhobby.eu

Bücher zum Verführen

Zahlreiche Rezepte für den Alltag – von Braten bis Kuchen – wurden traditionell mündlich überliefert. Im Zeitalter der zurückgehenden direkten Kommunikation zwischen und auch innerhalb der Generationen droht hier ein nichtwiedergutzumachender Verlust.
Diesem Trend können Kochbücher entgegenwirken. Der Stralsunder Strandläufer Verlag mit seinen Inhabern und Autoren Katrin und Peter Hoffmann beteiligt sich an dieser „Wirkung" mit inzwischen fünf Kochbüchern, die regional geprägt sind: aus vorpommerschen Backstuben, aus Stralsund, von den Inseln Rügen und Usedom sowie von der Halbinsel Fischland-Darß-Zingst.
Auf mehreren Seiten unseres Magazins finden Sie Geschichten und Rezepte, die uns Katrin und Peter Hoffmann freundlicherweise zur Verfügung gestellt haben.

USEDOM-KOCHBUCH
Mit Rezepten und Geschichten aus Klosterküchen und Ferienheimen zwischen Wolgast und Swinemünde warten Fischersfrauen ebenso auf wie Spitzenköche. Autorin Katrin Hoffmann war viele Jahre auf der Sonneninsel zuhause und hat sich am eigenen Herd von der Qualität zahlreicher Gerichte überzeugen können.

284 Seiten, Hardcover, 20 x 20 cm
ISBN 978-3-941093-12-6
€ 19,90

VON PFEFFERNÜSSEN UND PLATENKAUKEN
Die Stralsunder Autoren buchstabieren sich von A wie Apfelkuchen bis Z wie Zuckerherzchen durchs vorpommersche Backstuben-ABC. Sie waren bei Bäckermeistern und Hobbyköchen, Café-Betreibern und Kaffeekränzchen unterwegs, haben Omas Geheimrezepte erforscht und herausgefunden, wie das ideale Frühstücksbrötchen gelingt. Dieses Backbuch lädt ein, Land und Leute kennenzulernen und die gesammelten Köstlichkeiten selbst auszuprobieren.

Rezepte und Geschichten
aus vorpommerschen Backstuben
368 Seiten, Hardcover, 20 x 20 cm
ISBN 978-3-941093-21-8
€ 24,90

STRANDLÄUFER Verlag
Inh. Peter Hoffmann
Mönchstraße 58 a
18439 Stralsund
www.strandläufer-verlag.de

STRANDLÄUFER VERLAG

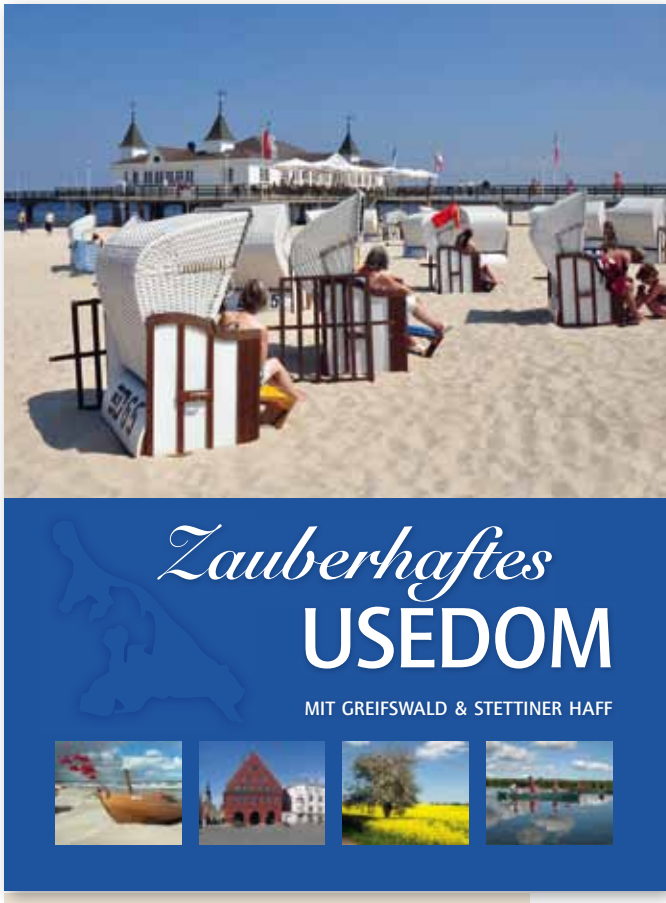
Reiseführer-Bildbände über die Region

Wer sich umfangreich über die Region Usedom-Ryck-Haff-Peene informieren möchte, kann das anhand von zwei Büchern aus unserem Verlag tun. Die großformatigen Bildband-Reiseführer zeigen in zahlreichen Fotos die Naturschönheiten und informieren gleichzeitig über die touristischen Angebote. Während „Zauberhaftes Usedom – Mit Greifswald und Stettiner Haff" bereits in zweiter Auflage vorliegt, erfreut sich „Erlebnis Peene" seit dem Erscheinen Ende 2017 wachsender Nachfrage in den Buchhandlungen der Region – und bundesweit bei vielen Liebhabern des deutschen Nordostens.

ZAUBERHAFTES USEDOM
MIT GREIFSWALD UND STETTINER HAFF

Wir laden Sie ein zu einem Ausflug in den äußersten Nordosten Deutschlands, beginnen bei den Usedomer Seebädern und deren Hinterland (Achterland), setzen auf dem Festland bis in die alte Hansestadt Greifswald fort und bewegen uns von dort nach Südosten entlang der Küste bis zum Stettiner Haff. Wir besuchen die pommerschen Residenzstädte Wolgast und Ueckermünde sowie Anklam, die Geburtsstadt des Flugpioniers Otto Lilienthal.

Das Buch stellt erstmals in diesen Dimensionen einen Gesamtüberblick über eine der attraktivsten und vielseitigsten Urlaubsregionen Deutschlands dar. Historische Hintergründe leiten über zu einer ausführlichen Beschreibung von Natur, Kultur, Sitten und Gebräuchen, Architektur der Seebäder, Persönlichkeiten, kulinarischen Besonderheiten und Sehenswürdigkeiten. Alle Seebäder und Städte der Region sowie mehrere Landschaften werden gesondert porträtiert, die zahlreichen thematischen Texte fügen sich zu einem Gesamtbild.



ZAUBERHAFTES USEDOM
MIT GREIFSWALD UND STETTINER HAFF

24,5 x 30,5 cm, 190 Seiten, mit zahlreichen Farbfotos, Übersichtskarte und Ortsplänen
Hardcover mit Schutzumschlag
ISBN 978-3-9809640-5-0
19,90 €

ERLEBNIS PEENE

Die Peene verbindet die Mecklenburgische Seenlandschaft bei Malchin mit der Ostsee an der Nordspitze der Insel Usedom. Sie durchströmt dabei das einzige unverbaute Flusstal Mitteleuropas. Der Flusslauf der Peene verbirgt sich den Blicken des Betrachters, denn das Ufer ist nur an wenigen Stellen zugänglich.

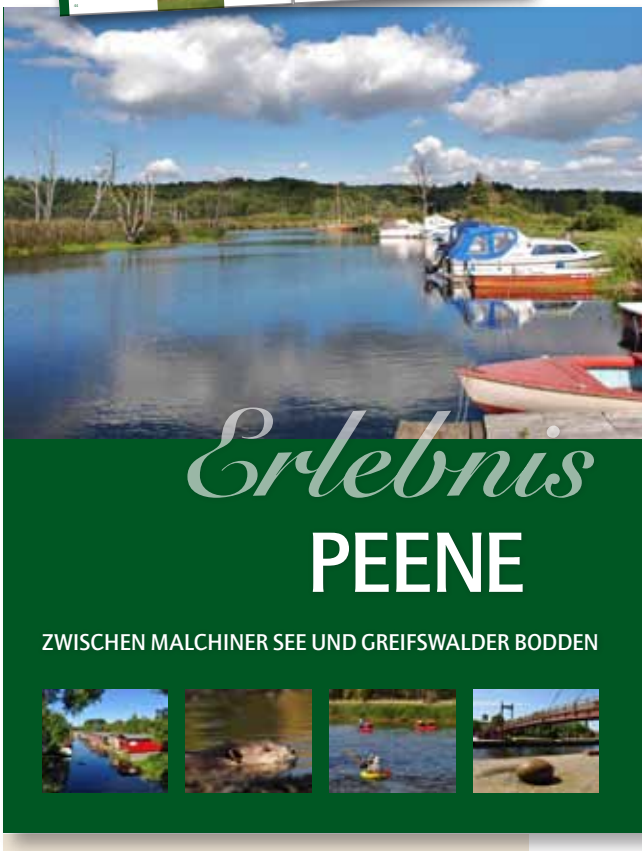
Die meisten Publikationen über die Peene beschränken sich auf die als Bundeswasserstraße geltenden etwa einhundert Kilometer zwischen dem Kummerower See und der Mündung in den sogenannten „Strom“ östlich von Anklam. Mit der gemeinsamen Darstellung vom Flusslauf der Peene samt ihrer Quellflüsse und dem Peenestrom, der sich nördlich anschließt, betreten wir Neuland.

Der Peenestrom trennt die Insel Usedom vom vorpommerschen Festland und ist gleichzeitig einer von drei Mündungsarmen der Oder. Bei Peenemünde vereint sich die Peene schließlich mit dem Greifswalder Bodden.

Wir beginnen unsere Reise an den Quellflüssen der Peene um den Malchiner und den Kummerower See, passieren Städte wie Malchin, die Hansestädte Demmin und Anklam, um uns dann an der alten Herzogstadt Wolgast vorbei von Usedomer Seebädern bis zur Mündung begleiten zu lassen.

In Zusammenarbeit mit dem Naturpark Flusslandschaft Peenetal stellen wir die Natur des Peenetals ausführlich in Wort und Bild dar. Auch kontroverse Themen wie Konflikte bei der Wiedervernässung großer Gebiete oder Probleme des Hochwasserschutzes lassen wir nicht aus.

Das großformatige Buch, Bildband und Reiseführer zugleich, verbindet allgemeine Informationen über die Menschen, die Geschichte, die Kultur und die Natur der Region mit konkreten touristischen Angeboten, die dem Leser den Weg zu einem Urlaub in dieser schönen Region erleichtern.



ERLEBNIS PEENE
ZWISCHEN MALCHINER SEE UND GREIFSWALDER BODDEN
24,5 x 30,5 cm, 176 Seiten, mit zahlreichen Farbfotos und Übersichtskarten
Hardcover mit Schutzumschlag
ISBN 978-3-9819272-0-7
19,90 €

Beide Bücher sind über den Buchhandel oder versandkostenfrei direkt beim Verlag erhältlich (Telefon 038371/55443, info@nordlichtverlag.de).

Von pommerscher Ananas, pommerschem Kaviar und anderen kulinarischen Kuriositäten

POMMERSCHE ANANAS
Hinter dieser appetitlichen Umschreibung steckt die Steckrübe, auch als Wruke, Runkelrübe oder schwedische Rübe bekannt. Ihren schmeichelhaften Namen erhielt sie im „Steckrübenwinter" 1916/17: Da die Kartoffelernte mäßig ausfiel, mussten vorrangig die eigentlich als Viehfutter angebauten Steckrüben in den Kochtopf. Der neue Name war reine Imagepflege (kurios: Steckrüben-Kaffee). Die Bewegung des „clean eating" rückt die Rübe wieder in den Mittelpunkt möglichst naturreiner und zusatzstofffreier Mahlzeiten. Der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt hat sie zum Gemüse des Jahres 2017/18 ausgerufen.

GÄNSE-SCHWARZSAUER
Mit dieser Spezialität konnte sich Theodor Fontane nie anfreunden. Grundlage ist ein süßsauer abgeschmeckter Essigsud aus Wurzelgemüse und Gewürzen. Hinzu kommen Gänse- oder Entenklein, vor allem Füße, die mit den gereinigten Därmen umwickelt werden. Die Farbe stammt vom Gänseblut, das im Essigsud gerinnt. Zu diesem (damaligen) Arme Leute-Essen wurden Kartoffeln oder Klöße gereicht.

TOLLATSCH
Auch der Tollatsch steht dafür, dass in früheren Zeiten beim Schlachtefest alles verwertet wurde, was das Vieh hergab. Mehl, Blut, evtl. Schwarten und Gewürze werden in Brühe zu einem dicken Teig gekocht. Meist ist der Tollatsch mit Rosinen und Sirup süßlich abgeschmeckt. Aus der Masse werden faustgroße Klöße geformt, die in Brühe durchziehen und in Scheiben aufgeschnitten gereicht werden.

POMMERSCHER KAVIAR
Für diesen Brotaufstrich wird Gänsebauchfett durch ein Sieb gedrückt, gesalzen und mit Majoran, Thymian und geriebenen Zwiebeln gewürzt.

IMPRESSUM

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

Titelfoto: © pixabay.com/tookapic/CC0

Fotos und Logos auf den Anbieterseiten liegen in deren Verantwortung (siehe jeweilige Kontaktdaten)

MEDIENBERATUNG
Cornelia Wörmke
Telefon (038377) 353948
cornelia.woermke@nordlichtverlag.de

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

ERSCHEINUNG
einmal jährlich zu Beginn der Saison

VERTEILUNG/AUSLAGE
„MV kulinarisch" ist für eine Schutzgebühr von € 4,90 erhältlich bei den teilnehmenden Restaurants, in Touristinformationen, Buchhandlungen, anderen Verkaufsstellen der Region sowie versandkostenfrei direkt beim Verlag.

SEETELHOTELS
USEDOM

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

SEEBAD HERINGSDORF

Gourmet-Restaurant „Weißer Salon“
im SEETELHOTEL Romantik Hotel Esplanade
Telefon: 038 378 - 700

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

SEEBAD BANSIN

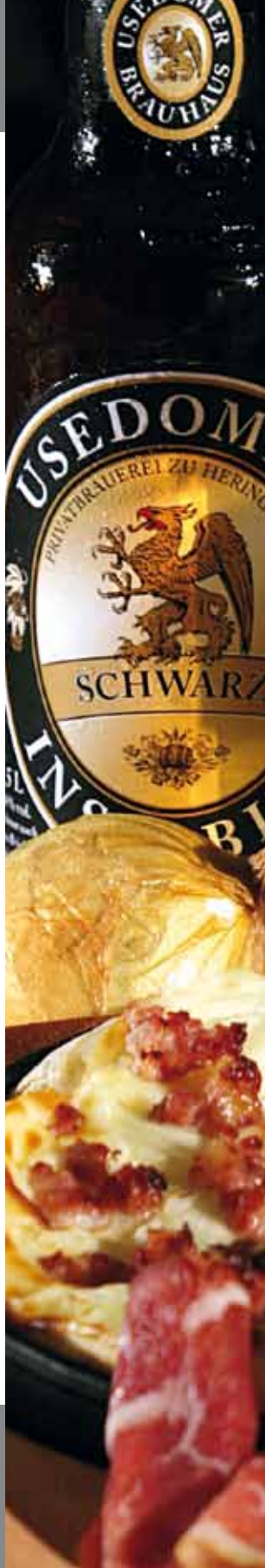
Lecker Feines im Restaurant „1922“
im SEETELHOTEL Strandhotel Atlantic
Telefon: 038 378 - 605

Italienische Genussvielfalt in der „Beacheria“
Premium-Steaks im Steakhouse „Me_at Love“
im SEETELHOTEL Kaiserstrand Beachhotel
Telefon: 038 378 - 4960

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

Mexikanisch-spanisch im „La Posada“
am SEETELHOTEL Ostseeresidenz Bansin
Telefon: 038 378 - 60 860

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



Die ganze Welt der Frucht...

Die HA-IN Fruchtservice Vertriebs GmbH bringt gemeinsam mit den Köchen der Region die frische Vielfalt an Früchten, Gemüsen und Salaten zu Ihnen an den Tisch. Als Groß- und Außenhandelsunternehmen stellt es sich täglich der Herausforderung, den Gastronomen die Frucht in Frische und Vielfalt aus aller Welt zugänglich zu machen, damit diese wiederum ihren Gästen saftiges, exotisches, regionales und saisonales Obst, Gemüse und Salate präsentieren können.

Die Gourmets unter den Köchen sind oft auch Trendsetter und sehen das Zubereiten einer Mahlzeit als eine Philosophie. An den Gourmets unter den Köchen orientiert sich der Verbund um die HA-IN Fruchtservice Vertriebs GmbH und gemeinsam mit ihnen experimentiert das gesamte Team mit neuen und wiederentdeckten Früchten, Gemüse oder Wurzeln.

Mit dem Direktbezug aus den größten Frischemärkten der Welt besitzt das Unternehmen eine eigene Dynamik, die neue Ideen und schnelles Handeln zulässt.

Immer mehr Restaurants und deren Köche setzen auf Regionalität und die damit verbundene Saisonalität des Obst- und Gemüseangebots. Unter dieser Prämisse arbeitet das Unternehmen mit regionalen Produzenten zusammen.

Obstkorb international

Guave, Mango, Pitahaya rot und weiß, Kumquats, Passionsfrucht, Granatapfel

Erdbeeren, breite gelbe und grüne Bohnen, Beelitzer weißer und grüner Spargel

Barther Tomaten

Essbare Blüten vom Keltenhof

Steinpilz, weißer Buchenpilz, Samthaube, Kastanienseitling

Fruchtgroßmarkt Talad Thai, Bangkok, Thailand

Tomatenwelt

HA-IN FRUCHTSERVICE Vertriebs GmbH
Peenestraße 29–31 · 17449 Karlshagen
Telefon: 038371-234-0 · www.fruchtservice.de