

2024

MV

kulinarisch

Insel Usedom und Umgebung

RESTAURANTS · CAFÉS · FEINKOST · HOFLÄDEN UND MEHR



Greifswalder Bodden



So finden
Sie die
Restaurants:

42

Die Zahl
im Kreis
entspricht
der Seite
in diesem
Magazin.

Liebe Leserinnen und Leser,

auch diese sechste Ausgabe von MV kulinarisch erscheint pünktlich zum Beginn der Saison. Wir freuen uns, Ihnen auch in diesem Jahr eine bunte Vielfalt gastronomischer Anbieter der Insel Usedom und dem vorpommerschen Festland präsentieren können. Sie kommen nicht nur aus der sprichwörtlichen „ersten Reihe“ in den Seebädern, sondern auch aus Orten abseits der Küste. Darunter sind Restaurants, Destillereien, Anbieter von Produkten aus regionalem Anbau, „fahrende“ und sogar ein schwimmendes „Restaurant“.

MV kulinarisch geht auf eine Idee von Frau Cornelia Wörmke zurück, die von 2018 bis 2020 mit großem Elan zahlreiche Anschließer gewinnen konnte, von denen viele bis heute dabei sind.

Mittlerweile hat sich das Magazin fest in der Region etabliert, sogar Leser aus dem gesamten Bundesgebiet fragen regelmäßig nach der neuen Ausgabe.

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

Ihr Team von MV kulinarisch

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

nordlicht verlag, Dr. Rainer Höll
Dünenstraße 14, 17449 Karlshagen
Telefon (038371) 55443
Mobil (0171) 345 99 65
info@nordlichtverlag.de
www.nordlichtverlag.de

HERSTELLUNG

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

Titelfoto: pixabay.com / RitaE CC0

VERTEILUNG/AUSLAGE

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

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



Inhalt

- | | | |
|----|--|---|
| 6 | Pommersche Küche | vinaigrette und Rauchmandeln – Ein Rezept aus dem Hotel „Kleine Strandburg“ in Zinnowitz |
| 7 | Kulinarische Höhepunkte 2024/25 | |
| 8 | Ein Buch zum „Nachkochen“ – Die traditionelle Landfrauenküche Vorpommerns | |
| 10 | Insel tours | 37 Hotel Pommerscher Hof in Zinnowitz |
| 11 | Inselsafari | 38 Restaurant „Max“ im Usedom Bike-Hotel&Suites in Karlshagen |
| 12 | Strandhotel Ahlbeck | 39 Hotel Nordkap in Karlshagen |
| 14 | Duck Tea – Ein Rezept vom Ahlbecker Strandhotel Ostende | 40 Fischrezepte |
| 15 | Strandhotel Ostende | 41 Kartoffeln und Kartoffelgerichte |
| 16 | DAS AHLBECK HOTEL&SPA | 42 Usedom Destillerie und Cafeteria in Mölschow |
| 17 | Cake-Pops – Ein Rezept der Bäckerei „Der Ahlbäcker“ | 44 Alles über Kräuter |
| 18 | Fisch und andere Früchte des Meeres | 45 „Weiße Düne“ – Genuss unter Segeln |
| 20 | Travel Charme Strandidyll Heringsdorf | 46 In Caipirinha gebeiztes Lachstatar – Ein Rezept vom Restaurant Der Speicher in Wolgast |
| 21 | Strandvillen Heringsdorf | 47 Speicher Wolgast |
| 22 | Pommern-Ein, Ein Rezept aus dem Travel Charme Strandidyll Heringsdorf | 48 Soljanka nach DDR-Rezept – von Onkel Ben's in Wolgast |
| 24 | Hotel & Restaurant Weißes Schloß Heringsdorf | 49 Onkel Ben's in Wolgast |
| 25 | Hotel und Restaurant Residenz Heringsdorf | 50 Restaurant „Steghouse“ im Baltic Sea Resort® Kröslin |
| 26 | Fleisch und Fleischgerichte | 52 Kräutergarten Pommerland – Tee mit Mehrwert |
| 28 | Inselmühle Usedom | 54 Destillerie Freudenfeuer in Libnow |
| 30 | Hotel & Restaurant Forsthaus Damerow | 55 Lohnmösterei Konrad, Hofladen und Sommercafé |
| 31 | Rehrücken auf provenzalischen Pfifferlingen – Ein Rezept aus dem Hotel Forsthaus Damerow | 56 Hotel & Restaurant „Am Peenetal“ in Liepen |
| 32 | Nordische Lebensart in Zinnowitz | 58 Regionalität einmal anders |
| 34 | Kleine Strandburg in Zinnowitz | |
| 36 | Rote Bete Carpaccio mit Trockenobst- | |

Der Name der historischen Region Pommern kommt aus dem Slawischen und bedeutet „am Meer“ (po morze). Davon ist die Küche bis heute geprägt.

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.

GASTRONOMIE IM HEUTIGEN POMMERN

Mit dem Beginn des Fremdenverkehrs im 19. Jahrhunderts war die pommersche Küche in der Folgezeit gravierenden Veränderungen unterworfen. Die Gäste bestimmten nun zunehmend das Profil und die Ansprüche an das Nahrungsangebot. Neben dem Einzug von Speisen aus den Herkunftsregionen der Touristen behaupteten sich jedoch auch die einheimischen Produkte – in einer immer stärker veredelten Form.

Wer an die pommersche Ostseeküste reist, erwartet statt Flammkühle eben geräucherten Aal oder Heringshäckerle und statt Weißwurst mit Brezn ein frisch zubereitetes Fischbrötchen.

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. Ebenfalls original pommersche Herkunft können das Gänse-Schwarzsaure und der Tollatschen, eine Art Blutkuchen, aufweisen. Bei den süßen Backwaren seien vor allem die Pfeffernüsse, der Napfkuchen und der Platenkauen (Streuselkuchen) erwähnt.



*Die
pommersche
Küche*

Kulinarische Höhepunkte auf Usedom

2024/25

Das Hotel Forsthaus Damerow nutzt seine Räume und das großzügige Umfeld seit Jahren auch für gastronomische Veranstaltungen - in Verbindung mit Mode. Bereits die zweite Auflage erfährt in diesem Jahr am **15. Juni „CHIC:LEGER“**. Dann können die Besucher wieder den Tag in gemütlichen Outdoor-Lounges genießen und die Vielfalt der Food-Stationen erleben: kleine Snacks, großes Schlemmen oder Drinks für jeden Geschmack. Dazu gibt es für das Auge Kreationen verschiedener Designer.



© pixabay.com meersch CC0

Standort des **Kartoffelfestes** ist der Kurplatz im Ostseebad Ückeritz. Passend zum Beginn der Kartoffelernte präsentieren die Ückeritzer am **14. September** 2024 zwischen 11 und 21 Uhr Veranstaltungen rund um der Deutschen beliebteste Knolle. Eine heitere Moderation zur Kartoffel wird umrahmt von Unterhaltung, Musik und heiteren Spielen.



© Rikaf CC0 / pikabay

„Wild“ geht es dann im Herbst auf der gesamten Insel zu. Wild(er) Markt am 12. Oktober 2024 am Forsthaus Neu Pudagla ist der Auftakt der **20. Usedomer Wildwochen**. Am 19. Oktober lädt „Usedomer Wild“ in Krummin zum „Wild(en)“ Hoffest. Am 26. Oktober folgt das Wild Fashion-Dinner im Hotel Forsthaus Damerow, die Wildgala am 9. November im Strandhotel

Seerose bildet den festlichen Abschluss. Inselweit beteiligen sich traditionell zahlreiche Restaurants mit besonders vielen Wildgerichten.

Der Namenstag des Heiligen Martin ist heutzutage vorrangig bekannt als Anlass, einen Gänsebraten zu genießen, die **Martinsgans**. Einige Restaurants geben ihren Gästen dazu Gelegenheit.

Die **Usedomer Fischerwochen** bilden im Frühjahr 2025 den Auftakt zu verschiedenen kulinarischen Events. Bis vor vier Jahren hießen sie noch Heringswochen. Im Laufe der letzten Jahre ist leider der Fang von Heringen in der westlichen Ostsee, der vor knapp 200 Jahren seinen Höhepunkt erreichte und lange Zeit zahlreiche Fischer ernährte, fast auf Null gesunken. „Schuld“ daran sind die Fangquoten der EU, die sich allerdings an den nachgewiesenen Fischbeständen orientieren und den Hering schützen sollen. Der Streit darüber zwischen Fischern und der Politik geht weiter...

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



Das Buch zum „Nachkochen“

Zwei „Landfrauen“ und ein Chefkoch haben sich zusammengetan, und bringen – mit Unterstützung unseres Verlags – ein außergewöhnliches Kochbuch auf den Markt.

Herausgeber ist der Regionalverband Landfrauen Landhagen e.V., eine Gemeinde nördlich von Greifswald.

Seit Beginn der 1990er Jahre gibt es im Raum Greifswald Landfrauen. Unter den ersten Mitgliedern waren neben Greifswalderinnen mehrere Frauen aus den Gemeinden Neuenkirchen, Mesekenhagen, Wackerow und weiteren Gemeinden des Landkreises. Aus der 2001 gegründeten Ortsgruppe Neuenkirchen ging der heutige Regionalverband Landfrauen Landhagen e.V. hervor. Eine starke, unternehmungslustige, kreative Gruppe, sehr fröhlich, witzig, sangesfreudig und hungrig auf Gemeinschaft.

Das Anliegen des Buches formulieren die Autoren so:

„Regionale Spezialitäten wiederzuentdecken ist Teil unserer kulturellen Identifikation. Die pommersche Küche ist eine sehr abwechslungsreiche Küche, unter Verwendung weniger, einfacher Zutaten. Sie überrascht durch ihre kulinarische Vielfalt, die keine Grenzen zu kennen scheint. Pommersche Küche ist toll, sie hat viel zu bieten. Es lohnt sich, neu zu entdecken, wie die Region schmeckt. Mit diesem Buch wollen wir den Spaß am selber Kochen fördern, mit regionalen, saisonalen, frischen Produkten, vielleicht sogar aus eigenem Anbau oder eigener Haltung.“

Das Buch beginnt mit einer Vorstellung der Landfrauen, der Region und den verwendeten „Rohstoffen“. Dazu gehören nicht nur Tiere aus Pommern, wie Pommernente und Pommernschaf, sondern auch Pflanzen und Gewürze. Ausführlich



Fachliche Beratung aus der Sicht moderner Küche – und viele eigene Rezepte - steuerte Mitautor Stefan Wollert bei. Der Geschäftsführer des Hotels Gutshof Liepen an der Peene ist gelernter Koch und führt das Hotel seit Jahren erfolgreich.

werden die Vorzüge einer authentischen, traditionellen Küche gewürdigt, auch Vergessenes wird wieder an das Licht der eigenen Küche gebracht. Auffällig ist das außergewöhnliche Design des Buches. Passend zum Inhalt wird hier auf tradi-



v.l.: Dr. Angelika Westphal, Ursula Kobi, Stefan Wollert

tionelle Gestaltungsweisen zurückgegriffen. Statt höchstglänzender Fotos sind es größtenteils Illustrationen, die einen optischen Einblick in die Rezepte geben. Es ist das kollektive Werk (auch

das ist selten) einer Ausbildungsklasse der Wirtschaftsakademie Nord in Greifswald. So lernten die Schüler, die einmal Mediengestalter werden wollen, am realen Objekt und stellen sich gleichzeitig der Kritik des Lesers.

Wie es sich für ein praxistaugliches Buch gehört, gibt es nicht nur ein ausführliches Inhaltsverzeichnis, sondern auch ein Schlagwortverzeichnis. Die Rezepte sind unterteilt in Zutaten und Zubereitung.

Ab Juni 2024 wird das Hardcover-Buch mit 172 Seiten im Format A 4 zu erwerben sein. Bezogen werden kann es dann zum Preis von 32 Euro im regionalen Buchhandel, beim Landfrauenverband Landhagen, im Hotel Gutshof Liepen und in unserem Verlag.

Regionalverband Landfrauen Landhagen e. V.:
landfrauen-landhagen@web.de

Hotel Gutshof Liepen:
info@gutshof-liepen.de

nordlicht verlag:
info@nordlichtverlag.de



**DIE TRADITIONELLE LANDFRAUENKÜCHE
VORPOMMERNS**

MAHLTIDEN – SCHMECKT NICH GIFT NICH

172 Seiten Hardcover, Format DIN A 4

ISBN: 978-3-9819272-3-8

Mit der Esskult-Tour über Usedom



Entdecken Sie die kulinarische Vielfalt der Insel Usedom mit InselTours! Unsere individuell geführten Touren bieten Ihnen und Ihren Lieben eine unterhaltsame und wissenswerte Reise durch die kulinarische Welt Pommerns. Genießen Sie eine 6-stündige Tour mit einem Kleinbus für bis zu sieben Personen und probieren Sie fünf Verkostungen regionaler Produkte in typischen Restaurants, Cafés, Räumereien und Imbissen.

Ob als Teamausflug, mit Freunden, der Familie oder als besonderes Erlebnis zu zweit – unsere lockere Atmosphäre und persönlichen Empfehlungen des Guides machen die Tour zu einem unvergesslichen Erlebnis. Lassen Sie sich durch uns die Insel Usedom auf der Zunge zergehen und

entdecken Sie regionales und authentisches Essen. Tauchen Sie ein in die Geschmackswelt der Insel und erleben Sie Usedom ganz neu! Buchen Sie noch heute Ihre kulinarische Reise und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Oder kommen Sie mit auf eine andere Tour – ganz nach Ihrem Geschmack! Wir freuen uns auf Sie!



Kaffee Seelchen, Neuendorf

Abfahrt: 10 Uhr Kurverwaltung Zinnowitz (Abholung möglich)

Tickets und weitere Informationen unter www.insel-tours.de

5,00 € pro Ticket sparen mit dem Code: Genuss24



Heringsbruschetta, Utkiek Ückeritz



DuckTea,
Strandhotel
Ostende Ahlbeck



Räucherfischplatte, SnackBar58 Koserow



InselTours
Philipp-Otto-Runge-Straße 3
17438 Wolgast
Tel.: 01523 4141 111
info@insel-tours.de



Insel-Safari auch kulinarisch unterwegs

Die Insel-Safari ist ein Outdoor Reiseveranstalter, der seine Gäste auf eine einzigartige Reise durch die faszinierende Natur von Usedom mitnimmt. Mit einer Mischung aus Abenteuer und Romantik bieten wir individuelle, abwechslungsreiche Touren um die Natur- und Kulturlandschaft an der Pommerschen Bucht zu genießen. Dabei steht stets ein erfahrener Naturführer zur Seite, der Ihnen nicht nur die Schönheiten der Insel zeigt, sondern auch die verborgenen Ecken abseits der Touristenströme enthüllt.

Bei unseren Abenteuern – egal ob Betriebsausflüge oder private Touren, geht es natürlich auch um die Gaumenfreuden und aus diesem Grund darf köstliches Essen nicht fehlen. Daher gibt es bei uns ein herzhaftes Picknick. Der Picknickkorb ist mit allem gefüllt, was für ein reichhaltiges Buffett benötigt wird. Frische Backwaren, selbstgemachte, saisonale Aufstriche und Marmeladen, Honig von der Inselmökerei aus Neu-Sallenthin, eine Platte mit Fischspezialitäten und natürlich auch verschiedenste Wurst- und Käsesorten.



Zur Kaffeezeit halten wir hausgemachte Kuchenvariationen und aromatische Heißgetränke bereit. Und wenn eine Tour mit Abendessen gebucht worden ist, gibt es noch ein gemütliches Beisammensein am Lagerfeuer, bei dem frischer Fisch oder Fleisch am offenen Feuer zubereitet wird. Ein kleines Festmahl in einer tollen Landschaft mit unvergesslichen Erlebnissen. Mit uns sind Abenteuer und Gaumenfreuden miteinander kombinierbar und verbinden sich zu unvergesslichen Momenten.



Insel-Safari
Drosselweg 3
17438 Wolgast
Tel: 03836/2379890
<https://insel-safari.de>

PRIME Restaurant & Bar im Strandhotel Ahlbeck

10% SPAREN



Das modern eingerichtete Strandhotel Ahlbeck erstrahlt bereits aus weiter Entfernung an der Strandpromenade von Ahlbeck auf der Ostseeinsel Usedom. Das liegt nicht nur an seinen mediterran anmutenden Farben an der Außenfassade und den gemütlichen Balkonen mit Blick auf die Ostsee, sondern vor allem am PRIME Restaurant & Bar mit seiner imposanten Dachterrasse. Hier, auf über 30 Metern Höhe, befindet sich das höchstgelegene Restaurant auf der „Sonneninsel“ Usedom und bietet seinen Gästen einen einzigartigen Panoramablick auf das Meer und die drei Kaiserbäder. Bei angenehmer Meeresbrise und

traumhaften Ausblicken auf die Inselküste können die Gäste kulinarische Köstlichkeiten oder einen Cocktail genießen.

Das Team des PRIME Restaurant & Bar verwendet frische und regionale Zutaten mit höchster Qualität – die Speisekarte ändert sich mehrmals jährlich, je nach Verfügbarkeiten saisonaler und regionaler Waren. Die Karte ist abwechslungsreich und reicht von deftigen Steaks und Burgern – frisch auf dem Lavagrill zubereitet – bis hin zu fangfrischem Ostseefisch. Daneben halten das Restaurant und die Bar eine große Auswahl an alkoholischen und Softgetränken bereit.



Das PRIME Restaurant selbst punktet mit einer geschmackvollen Einrichtung – diese korrespondiert mit dem Blau des Meerwassers - und seiner gehobenen Atmosphäre: Hier fühlt sich jeder wie im Urlaub, egal ob Reisende oder Gäste aus der Region.



PRIME

Restaurant & Bar

STRAND
HOTEL

AHLBECK



Die Buchung eines Tisches im PRIME Restaurant & Bar ist einfach und schnell online möglich unter: www.strandhotelahlbeck.com oder dem folgenden QR-Code. Alle MV-Kulinarisch-Leser, die bei Reservierung den Code „MV Kulinarisch“ angeben, erhalten 10% Rabatt auf alle Speisen & Getränke.

Strandhotel Ahlbeck
Dünenstraße 19-21
17419 Ostseeheilbad Ahlbeck
Telefon (038378) 52-0
www.strandhotelahlbeck.com



Duck Tea

EINE SPEZIALITÄT DES RESTAURANTS IM AHLBECKER STRANDHOTEL OSTENDE

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

2 KG ENTENKNOCHEN GESÄGT (ROTWILD)
500 G ENTENFLEISCHABSCHNITTE
200 G MÖHREN GESCHÄLT
200G SELLERIE GESCHÄLT
200 G PORREE GEWASCHEN
300 G SCHALOTTEN GESCHÄLT
100 G INGWER
1 CHILISCHOTE
500 G BUND KORIANDER

40 ML SHERRY MEDIUM DRY
5 EIWEISS
500 G KLÄRFLEISCH ROTWILD (BEIM METZGER DES VERTRAUENS VORBESTELLEN)
SOJASAUCE, PIMENT, LORBEER, STERNANIS, WACHOLDER, PFEFFERKÖRNER SCHWARZ, KORIANDERSAAT, SALZ

ZUBEREITUNG

- Knochen gründlich mit kaltem Wasser abspülen.
- Knochen auf ein Blech setzen und bei 180°C ca. 1,5 h kräftig rösten.
- Wurzelgemüse und Schalotten in grobe Würfel schneiden.
- Wurzelgemüse, Fleischabschnitte und Schalotten in einem Topf mit möglichst großer Fläche scharf anbraten und anschließend auf kleiner Flamme langsam weiter rösten.
- Die gerösteten Knochen in den Topf geben und mit ca. 3,5 l kaltem Wasser auffüllen.
- Topf langsam aufkochen lassen und aufsteigende Trübstoffe mit einer Schaumkelle vorsichtig abschöpfen.
- Wenn die Flüssigkeit kocht, Gewürze, Chili, Ingwer, Koriander hinzugeben und mindestens 2 Stunden bei schwacher Hitze köcheln lassen.
- Fond mit einem feinen Sieb abpassieren und mindestens 5 h an einem kühlen Ort lagern.
- Eiweiß mit ein wenig Salz steif schlagen und mit dem Klärfleisch vermengen.
- Kalten Fond in einen Topf geben und die Eiweiß-Klärfleischmischung hinein geben.
- Sojasauce hinzufügen und alles ganz langsam vorsichtig aufkochen, dabei möglichst langsam immer wieder die Eiweiß-Absetzungen am Topfboden lösen (nicht zu stark rühren).
- Den Klärkuchen, der sich an der Oberfläche abgesetzt, hat vorsichtig entfernen und den Fond langsam durch ein Passiertuch gießen.
- Den Fond mit ein wenig Salz und Sherry abschmecken und servieren.

Als Einlage bieten sich hervorragend an: Shiitake-Pilze, geräucherte Entenbrust, Grießknödel, Ravioli, Lauchzwiebel, Koriander je nach Geschmack.



Restaurant Ostende – Ihr kulinarisches Wohnzimmer

Von maritim bis außergewöhnlich – klare Linien, stilvolles Design, harmonisierende Materialien und viel Gemütlichkeit – im kulinarischen Wohnzimmer von Ahlbeck können Sie sich und Ihren Gaumen mit wundervollen Genussmomenten verwöhnen lassen. Unser Restaurant Ostende ist der perfekte Ort für Begegnungen, Lebensfreude und wohlschmeckende Glücksgefühle. Denn gutes Essen macht glücklich. Der Küchenchef und sein Team sind wahre Zauberer am Herd. Mit ihrem Können interpretieren sie die klassisch französische Küche mit einem Augenzwinkern neu – frech, aromatisch und besonders köstlich. Dabei lieben sie natürliche Aromen und hochwertige Produkte. Unsere Küche ist saisonal und zu einem großen Teil regional. Ganz gleich ob mit Fleisch oder ohne – nichts ist unmöglich. Vom Tagesstart mit einem köstlichen Frühstück bis zum Espresso nach einem feinen Essen können Sie es sich im Restaurant Ostende mit seiner Terrasse und bequemen Sesseln im Innenraum rundum gut gehen lassen. Unser Service kümmert sich mit viel Herz um Ihre Wünsche – selbst um die, die Sie noch gar nicht ausgesprochen haben.

Und da Essen Kultur ist, bieten wir von Zeit zu Zeit in unserem Séparée zu unterschiedlichen Themen kulinarische Begegnungen mit Überraschungseffekt an. Seien Sie gespannt und genießen Sie besondere Geschmackserlebnisse.

Das Restaurant ist Teil eines renommierten, altehrwürdigen Hauses, welches in neuem Glanz erstrahlt. Vertraute Gerüche, verbunden mit frischem Meeresduft, moderne und gemütliche Möbel von bekannten Designern. Zonen der Stille, die den Geist zur Ruhe bringen. Urlauben, wie bei lieben Freunden zu Hause.

Es ist mir und meinem engagierten Team ein großes Anliegen, dass Sie sich in unserem feinen Haus wohlfühlen und wundervoll entspannte Erinnerungen mit uns schaffen. Auf dass Sie uns immer wieder gern Ihre kostbarste Zeit – Ihren Urlaub oder Ihre freie Zeit im Alltag – anvertrauen.

Ihre Veronika Glöckner

Öffnungszeiten des Restaurants
7:30 – 11:30 Uhr und ab 17:30 Uhr
12:00 bis 16:30 Snacks und hausgebackene
Kuchen und Torten



© Paul Gardes



Strandhotel Ostende
Dünenstraße 24
17419 Heringsdorf / OT Seeheilbad Ahlbeck
Telefon (038378) 510
rezeption@strandhotel-ostende.de
www.strandhotel-ostende.de

Kulinarische Genussmomente in Ahlbeck

ENTDECKEN SIE DÜNE 48 UND CAFÉ-BAR GÜNTER'S



Im Herzen Ahlbecks, direkt an der malerischen Ostseepromenade, entfaltet sich ein kulinarisches Duo, das Besucher in die Welt exquisiter Geschmackserlebnisse entführt. Das Restaurant Düne 48, unter der kreativen Leitung der Küchenchefs Daniel Schnitzer und Danilo Bernstein, zelebriert die hohe Kunst der Kulinarik mit einem

starken Fokus auf frische, regionale und saisonale Zutaten. In einer einzigartigen gläsernen Showküche gewähren sie Einblicke in ihr Handwerk, das ohne Convenience-Produkte auskommt und jeden Gast mit geschmacklicher Authentizität begeistert.

Nur wenige Schritte entfernt, lädt Günter's Café-Bar zum Verweilen ein. Von herzlich bis süß, vom Mittagssnack über Kuchen und Torten aus der hauseigenen Bäckerei DER AHLBÄCKER bis hin zu feinen Cocktails und Spirituosen am Abend, bietet Günter's für jeden Geschmack und jede Tageszeit das Richtige. Hier können Sie in stilvollem Ambiente und mit Blick auf die Promenade den Tag Revue passieren lassen.

Diese Kombination aus erstklassiger Küche, gemütlicher Atmosphäre und der unvergleichlichen Lage an der Ostsee verspricht einzigartige Genussmomente, begleitet vom sanften Meeressrauschen.



DAS AHLBECK

HOTEL & SPA

DAS AHLBECK HOTEL & SPA*****

Buss & Bohlen OHG

Dünenstraße 48

17419 Seebad Ahlbeck

Telefon (038378) 49940

info@das-ahlbeck.de

www.das-ahlbeck.de



Leckere Cake-Pops aus Kuchenresten

EIN REZEPT VON DER HAUSEIGENEN BÄCKEREI „DER AHLBÄCKER“

DAS AHLBECK HOTEL&SPA in Ahlbeck verfügt über eine hauseigene Bäckerei, die nicht nur das Frühstücksbüffet des Hotels mit leckeren Brötchen und Broten versorgt, sondern auch das hauseigene Café Günter's mit täglich frische Kuchen, Torten und Gebäck. Darüber hinaus kann sich am Verkaufsstand außerhalb des Hauses jedermann von der Qualität der Backwaren überzeugen.

300 g Kuchenreste
60 g weiche Butter
70 g Puderzucker
140 g Frischkäse

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und durchkneten. Wenn der Teig eine schöne Masse hat, in Silikonformen geben und einfrieren. Sobald der Teig komplett durchgefroren ist, den Teig mit einem Schokoladenüberzug überziehen und nach Belieben mit Streuseln, Nüssen oder Beeren garnieren.



Fisch und andere Früchte des Meeres

Fischers Fritze fischt frische Fische - die vorpommerschen Gewässer laden mit ihrem Fischreichtum regelrecht zum Angeln ein, ob mit dem Boot raus auf den See, den Bodden oder sogar aufs Meer.

Fisch, das weiß schon jedes Kind, ist gesund. Fisch und Meeresfrüchte sind in vielen Ländern Grundnahrungsmittel oder Hauptbestandteil der Nahrung. So auch in Vorpommern. Das Armeleute-Essen und Schweinefutter von einst avanciert mehr und mehr zur Delikatesse.

Hering, Hornhecht Dorsch, Scholle, Flunder, Lachs, Rotbarsch, Forelle, Zander, Karpfen. Süßwasser- oder Meeresfrüchte erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Kein Wunder, denn sie sind nicht nur schmackhaft, gesund, eine wertvolle Proteinquelle, sondern auch der wichtigste und beste Lieferant von Omega-3-Fettsäuren. Zudem tragen sie wesentlich zur Versorgung mit Jod bei.

Die große Bedeutung von Fisch in der pommerschen Küche spiegelt sich in der Vielzahl der Rezepte wider: geräuchert, gebraten, gebacken, gekocht, als Salat und, und. Brotfisch war einst der Hering.

Auch die vielen Sprichwörter sind beredter Ausdruck dafür. Und es soll sogar Fische geben, die Wünsche erfüllen!

Wer kennt ihn nicht, den verzweifeltsten Ruf des Fischers, den einst Philipp Otto Runge in Wolgast belauschte, als er verzweifelt rief:

„Manttje, Manttje, Timpe Te, Buttje, Buttje inne See, myne Fru de Ilsebill will nich so, as ik wol will.“

Dann fischen wir mal nicht weiter im Trüben, sondern geben Butter und anderes bei die Fische.

Dieser Text wie auch die Fischgerichte mit den dazugehörigen Illustrationen stammen aus dem Buch „Die traditionelle Landfrauenküche Vorpommerns“, welches wir auf den Seiten 8/9 dieses Heftes vorgestellt haben.

GRÜNER HERING GEBRATEN

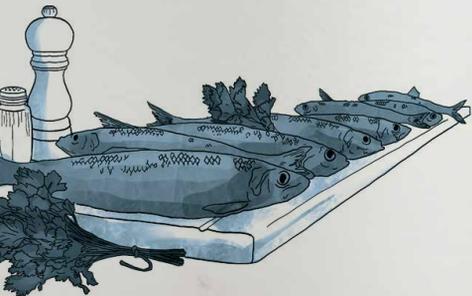
Grüner Hering gebroden

Zutaten

8 mittlere Heringe
(ausgenommen)
2 EL Mehl
1 EL Essig
2 EL Butter
Zwieback, Salz

Zubereitung

Die gut gesalzenen Heringe nach 1 Stunde abwaschen, leicht säubern und in einer Mischung aus gestoßenem Zwieback, Mehl und Salz mehrmals wenden. In Butter bei starker Hitze braten. Die Heringe aus der Pfanne nehmen und das Bratfett weiter anbräunen lassen, mit etwas Wasser und einem Schuß Essig eine sämige Soße bereiten.



POMMERSCHER BRATHERING

Brathering ut Pommern

Zutaten

4 grüne Heringe
Salz
4 EL Mehl
Zitronenscheiben
Senfkörner
1-2 Lorbeerblätter

Für die Marinade

250 ml Essig
500 ml Wasser
2 Zwiebeln
2 Nelken
1 Zweig Thymian

Zubereitung

Heringe säubern, salzen (innen und außen), in Mehl wenden. In erhitzter Butter braten. Schichtweise mit Zitronenscheiben, Senfkörnern, Lorbeerblättern und Zwiebeln in einen Steintopf füllen.

Für die Marinade den Essig und die Gewürze mit dem Wasser aufkochen. Die gut gewürzte und leicht übersalzene Marinade über den Fisch gießen.

Täglich abschmecken und gerne ab dem 3. Tag servieren.



HORNHECHT MIT APFEL-PFLAUMEN-CHUTNEY

Hornhecht mit Appel-Plumpen-Chutnee

Zutaten

1 Hornhecht pro Person
Semmelbrösel
Zitrone
Salz, Pfeffer
Rapsöl
Butter

Zubereitung

Den Fisch säubern, säuern, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, in den Semmelbröseln wenden und anschließend in der Röhre bei 80 °C garen oder in der Pfanne braten. Dazu passt ein Apfel-Pflaumen-Chutney mit Bratkartoffeln und frischem Salat.



Travel Charme Strandidyll Heringsdorf

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

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



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



RESTAURANT GIARDINO

Ein gemütliches Ambiente mit zeitgemäßem Design und Platz für 120 Gäste. Genießen Sie die regionale und mediterrane Küche im Wintergarten mit herrlichem Blick in die Parklandschaft oder die Gartenterrasse für Frühstück im Freien, Kaffezeit sowie Grillabende im Sommer.

RESTAURANT BELVEDERE

Stilvolles Design in gehobenem Ambiente sowie ein schöner Ostseeblick in der Glaskuppel erwar-

tet die Gäste hier zum Abendessen. Frisch aus der Region stammen viele Zutaten: Schonend gefangene Fische aus der Ostsee. Rind aus dem vorpommerschen Land, in freier Natur herangewachsen. Knackiges Gemüse aus nachhaltiger Produktion. Mit hoher Kochkunst zaubert unser Küchenchef Jan Kruse daraus den einzigartigen Urlaubsgeschmack. Gesunden Appetit! Auszeichnungen: Tripadvisor Travellers Choise Award 2022, Gault & Millau Award mit 2 Hauben 2022, Falstaff mit 2 Gabeln 2024.

Geöffnet dienstags bis samstags ab 18:00 Uhr.



TRAVEL CHARME

★★★★S

Strandidyll

Heringsdorf / Usedom

Travel Charme Strandidyll Heringsdorf

Delbrückstraße 10

17424 Seebad Heringsdorf

Tischreservierung (038378) 476-547

Informationen & Reservierung Hotel: (038378) 33536

strandidyll-belvedere@travelcharme.com

www.travelcharme.com/hotels/strandidyll-heringsdorf

EIN BISSCHEN
STRANDIDYLL
FÜR ZUHAUSE

Pommern-Ei

DAS REZPT STAMMT AUS DEM FINE-DINING RESTAURANT
BELVEDERE IM TRAVEL CHARME STRANDIDYLL HERINGSDFORF

Zutaten

6 frische Landeier
500 g Brokkoli
500 g Kartoffeln
Milch

1 mittelgroße Möhre
½ Sellerie
1 Gemüsezwiebel
50 g Champignons

100 ml trockenen Weißwein (vorzugsweise Riesling)
0,5 l Geflügelbrühe
0,6 l Milch
175g Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zucker nach Geschmack

Zubereitung

Für das Ei

Die Eier in einem dampffähigen Gerät bei 62°C für 45 Minuten dämpfen.

Nach 45 Minuten in lauwarmes Salzwasser einschlagen und mit der Schaumkelle herausnehmen.

Nussbutter-Kartoffelpüree

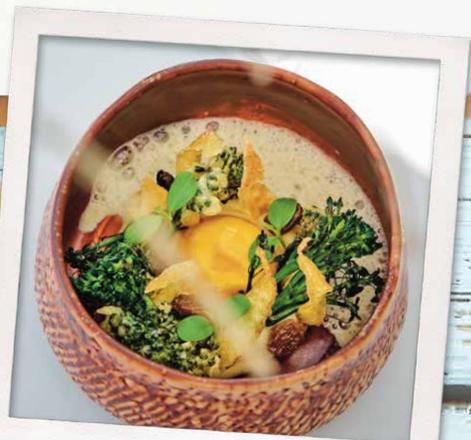
Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. In der Zwischenzeit 50 g Butter in einem Topf vorsichtig braun anbraten und mit 100 ml Milch ablöschen. Nun die gar gekochten Kartoffeln pellen, durch eine Kartoffel-
presse drücken und umgehend mit der zuvor angerührten Milchemischung zu einem Püree verarbeiten.
Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Brokkoli

Den Brokkoli in Salzwasser bis zur gewünschten Bissfestigkeit kochen und anschließend im Eiswasser
abschrecken. Den gekochten Brokkoli auf einer Grillplatte nochmal kurz angrillen.

Nussbutter-Schaum

Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Champignons säubern und in walnussgroße Stücke schneiden.
Mit ein wenig Salz und Zucker glasig anschwitzen und mit Weißwein, Milch und Geflügelbrühe ablöschen.
Bei niedriger Hitze 60 Minuten einkochen lassen. Kurz mit einem Stab pürieren und durch ein feines Sieb
geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Hotel Strandvillen Heringsdorf



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

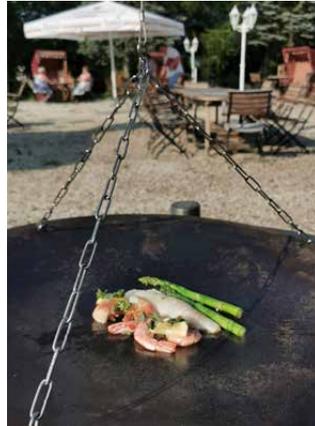
Dann sind Sie im Hotel-Restaurant „Bethanien“ genau richtig und als Höhepunkt Ihres Besuches bei uns genießen Sie von der Terrasse die Unendlichkeit der Ostsee bis Ihr Blick hinter dem Horizont verschwindet. Wir freuen uns auf Sie!



STRANDVILLEN
HERINGSDORF

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

Hotel & Restaurant Weißes Schloß



Unser Team lässt sich gern inspirieren und ist dazu schon weit gereist, hat teilweise sogar längere Zeit fernab der Heimat gelebt. So finden Sie in unseren Speisen Einflüsse aus Polen, der Schweiz, den kanarischen Inseln, der spanisch mediterranen Küche sowie der badischen und der französischen Küche – teilweise modern interpretiert, teilweise mit altbewährten Methoden zubereitet.

Vor allem liegt es uns am Herzen, Ihnen frisch zubereitete Speisen zu servieren, die wir bestmöglich aus regionalen und saisonalen Produkten zaubern und im Ganzen verwerten.

Auf unserer großen Sonnenterrasse sitzt es sich im Sommer besonders schön. Genießen Sie den Blick auf die Ostsee und beobachten Sie uns in der Outdoor-Küche bei der Zubereitung Ihrer Speisen.

MEHR ALS 120 SORTEN GIN

Neben auserlesenen Weinen und exklusiven Spirituosen erwartet Sie eine außergewöhnlich große

Auswahl an Gins an unserer Bar. Wählen Sie aus über 120 Sorten Ihren Favoriten oder probieren Sie einmal etwas Neues. Das ist Ihnen zu viel Auswahl? Keine Sorge! Wir stehen an Ihrer Seite und beraten Sie.

Öffnungszeiten:

17.00 – 21.00 Uhr Barbetrieb open End

Mittwoch & Donnerstag Ruhetag

Juli-September: immer montags & dienstags

Grillen und Live Cooking auf der Sonnenterrasse mit Ostseeblick



Weißes Schloß

Meeressterne Hotel & Restaurant Weißes Schloß

Rudolf-Breitscheid-Straße 3

17424 Heringsdorf

Tel.: 038378 31984

www.weisseschloss.de

Meeressterne
★★★★★ GmbH

Restaurant Marron d'Or

A bseits von Hektik und Trubel, nahe dem Gothensee, befindet sich unser Restaurant Marron d'Or im Hotel Residenz.

In unserer Küche bereiten wir mit viel Liebe saisonale Gerichte für Sie zu! Dabei liegen uns besonders die Regionalität und die Frische der verwendeten Produkte am Herzen.

Sie mögen es gern deftig? Dann verpassen Sie nicht unseren Schnitzeltag! Immer donnerstags präsentieren wir Ihnen eine köstliche Vielfalt des Klassikers.



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

Festlichkeiten aller Art richten wir gerne für Sie aus. Für Tagungen, Konferenzen und Veranstaltungen stehen unsere Räumlichkeiten und Technik nach Absprache zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Öffnungszeiten: 15.00-21.00 Uhr
Montag & Dienstag Ruhetag

HOTEL
RESIDENZ

MeeresSterne
★★★★★ GmbH

Meeressterne Hotel und Restaurant Residenz
Kanalstraße 1
17424 Seebad Heringsdorf
Telefon (038378) 80820
residenz@urlaub-auf-usedom.de
www.residenz-neuhof.de



Der Mensch ist, was er aß

Manchmal gewinnt man heute den Eindruck, dass Fleisch aus der heutigen Ernährung zu streichen ist. Der moderne Mensch isst Rohkost, vegetarisch, vegan oder kehrt zur sogenannten Urkost zurück.

Gesunde Ernährung ist angesagt, doch was ist gesunde Ernährung und welche Rolle spielt in ihr der Fleischkonsum? Pflanzliche kontra tierische Kost? Kann die Frage so absolut gestellt werden? Ein weites Feld, würde Fontane sagen, sehr vielschichtig.

Werfen wir einen Blick zurück in die Geschichte der Menschwerdung.

Pflanzliche Kost? Was hat man sich darunter vorzustellen? Gräser, Blüten, Blätter, zum Teil hart, holzig, schwer kaubar. Davon konnten nicht alle leben. Die Gattung Homo nutzte das tierische Angebot der Savannen. Tierische Nahrung ermöglichte es, dank der höheren Nährstoffdichte, weniger Zeit mit der Nahrungssuche zu verbringen. Die freiwerdende Zeit konnte nun für andere Tätigkeiten, wie die Herstellung von Werkzeugen, künstlerische Aktivitäten, Vertiefung sozialer Kontakte usw. genutzt werden und bewirkte anatomische und morphologische Veränderungen.

Die frühen Menschen waren keine absoluten Fleischkonsumenten. Archäologische Funde zeigen, dass immer auch pflanzliche Kost eine Rolle spielte, es eine Arbeitsteilung zwischen Jägern und Sammlern gab. Die Entdeckung und Nutzung des Feuers bewirkte zusätzlich, dass sowohl pflanzliche als auch tierische Nahrung besser verdaut und haltbarer gemacht werden konnte.

Mit dem Übergang zur bäuerlichen Lebensweise, der Haltung von Nutzvieh, dem Anbau von Getreide, erschlossen sich neue Lebensmittel.

Heute steht die Frage anders. Weniger körperliche Arbeit bedingt auch Veränderungen im Ernährungsverhalten. Auch heute sind beide Komponenten, die tierische wie die pflanzliche, für eine gesunde Ernährung ausschlaggebend. Es geht also nicht um entweder oder, sondern um maßvollen Genuss.

Dieser Text wie auch die Fleischgerichte mit den dazugehörigen Illustrationen stammen aus dem Buch „Die traditionelle Landfrauenküche Vorpommerns“, welches wir auf den Seiten 8/9 dieses Heftes vorgestellt haben.

VORPOMMERSCHE TOLLATSCHÉ

Tollatsche ut Vorpommern

Zutaten

1 l Schweineblut
2 l Fleischbrühe
250 g Mehl
100 g Zucker
75 g Semmelbrösel
75 g Rosinen
50 g weiches Griebenschmalz
2–4 Nelken
Je eine Prise Anis, Kardamom,
Zimt, Thymian
geriebene Zitronenschale
Salz

Zubereitung

Zunächst die trockenen Zutaten vermischen, dann Schmalz und Schweineblut unterrühren. Daraus einen Teig kneten und mittelgroße Klöße formen. Diese in der Fleischbrühe 20 Minuten gar ziehen lassen. Tollatsche können heiß zu Sauerkraut und Kartoffeln gegessen werden. In Scheiben geschnitten und in Schmalz gebraten werden sie auch gern zusammen mit Apfelscheiben als Nachtisch bei Schlachtfesten gereicht.

GEKOCHTES KALBSHIRN

Gekochtes Hirn von Kalb

Zutaten

500 ml Wasser
2 Scheiben Zitrone
Hirn
Salz, Pfeffer
Petersilie
Butter

Zubereitung

Das Hirn wird von Haut und Adern befreit und längere Zeit lauwarm bis kalt gewässert. Das Blut muß vollständig entfernt sein. Anschließend das Hirn in gesalzenes kochendes Wasser, dem die Zitronenscheiben und Gewürze hinzugefügt sind, legen und 5 bis 6 Minuten garziehen lassen. Mit brauner Butter servieren. Mit Petersilie bestreuen.



SCHNAUZEN UND PFOTEN

Schnautzen und Poten

Zutaten

6 Schweinefüße
2 Schnauzen
4 Schwänze
2 Ohren (alles gepökelt)
Wasser
1 kleine Wruke
Wurzelgemüse
(Möhre, Sellerie, Porree)
4 Lorbeerblätter
1 große Zwiebel
2 Nelken
1 TL Pfefferkörner
Zucker
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten mit Ausnahme der Wruke, Möhre, Sellerie und Porree mit Wasser knapp bedeckt 1 Stunde kochen lassen. Die in Stücke geschnittene Wruke und das Wurzelgemüse hinzufügen und eine weitere Stunde kochen. Das Fleisch und Gemüse herausnehmen und auf einer Platte anrichten. Den Sud etwas reduzieren und mit Mehl abbinden. Dazu Salzkartoffeln, Erbspüree und Sauerkraut reichen.



Naturmanufaktur Inselmühle Usedom



So schmeckt Usedom! Überzeugen Sie sich von der Qualität „Made auf Usedom“: Kalt gepresstes Speiseöl, Essig aus dem Barriquefass, traditioneller Pommernsenf TUTOWER ORIGINAL, delikate Saucen, naturbellensene Säfte, hochwertige Fruchtaufstriche, Wasserbüffelprodukte und viele andere original Usedomer Leckerbissen warten in der Naturmanufaktur Inselmühle Usedom auf Sie. Auch alkoholische Gaumenfreuden wie Liköre und Brände, Pommern-Gin und Wein vom Schloss Rattey lassen die Feinschmeckerherzen höher schlagen – alles von der Insel aus eigenem Anbau oder dem vorgelagertem Festland.

250 Hektar haben die Inselmüller auf Usedom bebaut, u.a. 6.000 Aprikosenbäume am Haff, deren Blüte an das japanische Sakura erinnert und auch in der ehemaligen Getreidemühle groß gefeiert wird.

Die Inselmühle ist ein regionales Herzensprojekt und nun seit 2020 in der Stadt Usedom, direkt an der B110, ansässig. Der zum historischen Mühlengebäude im reizvollen Kontrast stehende moderne Pavillon lädt zum stilvollen Snacken und Shoppen ein. Ob Sie im wahrsten Sinne des Wortes beim Essen im Bistro auf den Geschmack gekommen sind oder nach einem originellen Insel-Souvenir





suchen, hier können Sie nach Herzenslust stöbern und alles verkosten. Das freundliche und aufgeschlossene Team berät Sie gern und verpackt auf Wunsch Ihre Geschenke liebevoll und ansprechend.

Für Weinliebhaber kann zu jedem Gericht der passende Tropfen vom eigenen Weingut Schloss Rattey kredenz werden. Das größte norddeutsche Weingut Rattey gehört zur Inselmühle und ist ca. 30 Kilometer südlich der Insel gelegen. Hier werden vorrangig umweltschonende pilzwiderstandsfähige, sogenannte Piwi-Rebsorten angebaut. Das noch junge Weingut erzielt regelmäßig internationale Preise mit diesem besonderen Wein Nord Ost. Wir sind schon sehr gespannt auf die neuen Jahrgänge dieses kreativen und modernen Winzerteams. Übrigens wird seit diesem Jahr auf Rattey eigenes Bier gebraut. Das traditionell eingebraute Brohmer Landbräu erhalten Sie auch in der Inselmühle.

Der Nachmittag lädt ein zu Selbstgebackenem auf der großen Terrasse, die ein beliebter Anlaufpunkt bei Erkundungen des romantischen Achterlandes der Insel ist. Einen Steinwurf entfernt am Haff können Sie als neueste Attraktion bei einer Deichtour die Wasserbüffel der Inselmühle beobachten. Die flauschigen Kolosse strahlen eine wohlthuende

meditative Ruhe aus, sofern Sie auf Ihrer Seite des Zaunes bleiben...

Das Interesse an einem Blick hinter die Kulissen der Manufaktur ist groß. Jeden Dienstag und Donnerstag um 14.00 Uhr führen die Inselmüller mit viel Sachkenntnis durch die Produktion. Krönender Abschluss ist eine ausgiebige Verkostung ausgewählter Inselmühlen-Spezialitäten, Ratteyer Weine und Brohmer Landbräu-Biere. Bitte planen Sie hier 1,5 Stunden und einen Kostenbeitrag von 15 € pro Person ein, Kinder unter 14 Jahren die Hälfte. Ganz neu: Kulinarische Inselmühlenabende, eine Reise durch Anbau, Herstellung und Verwendung feiner Speiseöle und Essige. Lassen Sie sich mit kleinen Köstlichkeiten verwöhnen, Rezeptideen inklusive. Ein guter Tropfen Mecklenburger Wein wird auch nicht fehlen. Jeden 1. Mittwoch im Monat von 18.00 bis 22.00 Uhr, 49,90 € pro Person. Um Voranmeldung unter www.inselmuehle.de/events/ oder telefonisch unter (038372) 769 902 wird gebeten. Aktuelle Termine für Events und Hoffeste finden Sie auf der Website der Inselmühle unter „Events“.

Nutzen Sie Ihren UsedomCard-Vorteil in Höhe von 10% Rabatt auf alle Produkte der Inselmühle und vom Schloss Rattey im Mühlenladen in Usedom.



Bäderstraße 9-11 (direkt an der B 110)
17406 Usedom
Telefon (038372) 769 902
www.inselmuehle.de
kontakt@inselmuehle.de

Natürlich können Sie auch alle Köstlichkeiten im Onlineshop bestellen: www.inselmuehle.shop

Restaurant Forsthaus Damerow



DAS RESTAURANT

Besuchen Sie das Forsthaus Damerow und genießen Sie unsere Frischeküche mit heimischen Wild- und Fischgerichten, wechselnden À-la-carte-Angeboten und liebevoll zubereiteten Menüs in Kombination mit exzellenten Weinen. Auf unserer Sonnenterrasse mit Blick ins Grüne servieren wir Ihnen hausgemachte Kuchenspezialitäten.

DIE WINTERGARTENBAR

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

FESTE UND VERANSTALTUNGEN

Feiern und tagen Sie in den drei Räumlichkeiten des Forsthaus Damerow: Das Kaminzimmer, die Grafenstube und das Försterzimmer überzeugen durch ihren eigenen Charme und bieten viel Platz für Ihre individuellen Wünsche. Wir unterstützen Sie bei der Planung und Durchführung mit unserer Erfahrung und unseren kreativen Ideen. Immer mittwochs exklusive Grillspezialitäten an der Schwedeneiche.

EVENT-HIGHLIGHTS 2024

- 02.06. Größtes Kinderfest auf der Insel Usedom auf der Festwiese
- 15.06. Chic:Leger. Das kulinarische und modische Outdoor-Event auf Usedom
- 26.10. Wild Fashion Dinner. 5 wilde kulinarische Gänge, kombiniert mit wilden Designs der Modewelt



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

MeeresSterne
 ★ ★ ★ ★ ★ GmbH

Rehrücken auf provenzalischen Pfifferlingen

EIN REZEPT DES RESTAURANTS IM HOTEL FORSTHAUS
DAMEROW, VON KÜCHENCHEF LUTZ MÜLLER

Zutaten für 4 Personen

800 g Rehrücken enthäutet und ohne Knochen

150 g Steinpilze oder Champignons

150 g Kalbsbrät

400 ml Rotwein

400 ml Wildfond

300 g Butter

500 ml Milch

500 g Schupfnudeln

Frische Kräuter

Minigemüse der Saison

Salz, Pfeffer, Rosmarin,

Thymian, Zucker, Muskat

Zubereitung

Steinpilze würfeln, in Öl anschwitzen, mit Pfeffer und Salz abschmecken, nach dem Abkühlen mit dem Brät vermengen.

Rehrücken halbieren, mit einem spitzen Messer ein Loch schneiden und mit Spritzbeutel die Masse einfüllen.

Rotwein und Wildfond um 2/3 einkochen und abschmecken.

Schupfnudeln mit Salz abkochen, mit Kräutern leicht anbraten.

Gemüse bissfest dämpfen, in Butter mit etwas Zucker und Muskat schwenken.

Den Rehrücken in Öl anbraten und dann im Ofen bei 180°C für 15 min garen, anschließend etwas ruhen lassen.

Rehrücken in Tranchen schneiden und anrichten.



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 gehört eine große Auswahl an skandinavischen Lakritzsorten. Ein neuer Bestseller sind die Produkte von Narr Konfektyr, einem schwedischen Familienunternehmen, das sich auf das Dragieren von Lakritz mit Schokolade in vielen Geschmacksrichtungen, wie z.B. Veilchenlakritz oder Karamelltoffee-Lakritz, spezialisiert hat.

Auch ein schönes Sortiment an skandinavischen Spirituosen halten wir für Sie bereit. In Skandi-



navien hat neben dem Vodka auch der Gin eine große Tradition und es etablieren sich immer mehr kleine Manufakturen. Bei einem Besuch in der schwedischen Stadt Västervik fiel unserem Lieferanten, Patrick Andersson, im Hotelfoyer die Werbung für einen markanten Gin auf, ein Gin,



der in Västervik – der alten Heimat von Patrick Andersson – produziert wird. Und das mit besonders prominentem Hintergrund.

Auf Nachfrage in der hoteleigenen Bar kommt Herr Andersson mit Calle Ulvaeus, dem Hotelier und Produzenten dieser regionalen Spezialität (und Schwiegersohn eines Bandmitglieds der wohl berühmtesten schwedischen Pop-Band) ins Gespräch und man plant spontan für die Zukunft. Und nun ist dieser außergewöhnliche Gin schon bei uns zu verkosten.

Man kann in der Familie Ulvaeus eben nicht nur Musik, sondern verfügt auch über ein feines Zünglein für gehobenen Genuss.

Es gibt den Westervik-Gin auch als Pink Gin mit lieblichen und fruchtigen Spitzen von Wacholder, Rhabarber, Hibiskus, Ingwer und Preiselbeeren. Beide können pur auf Eis oder auch in Mixgetränken genossen werden.



Regelmäßig finden in unserem Geschäft Verkostungen statt (und auf Nachfrage schauen wir immer in unserem Kühlschrank nach, was gerade zur Verkostung bereit steht).

Kommen Sie uns doch am 22. Juni besuchen und feiern mit uns das Midsommar-Fest, wo Sie viele Köstlichkeiten und unser breitgefächertes Warenangebot kennenlernen können. Wir freuen uns auf Sie!

Besuchen Sie auch unseren Onlineshop unter www.nordische-lebensart.de



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

Das Restaurant des Hotels Kleine Strandburg Zinnowitz



Die Ostsee-Insel Usedom verführt mit langen Sandstränden, unberührter Natur, dem reizvollen Achterland und seinen charmanten Seebädern, die frühere Zeiten aufleben lassen. Das farbenfrohe Hotel „Kleine Strandburg“ mit seinen

markanten Türmen steht an prominenter Stelle mit zauberhaftem Ostseeblick an der Zinnowitzer Promenade. Zinnowitz ist der sonnenreichste Ort Deutschlands und das spiegelt sich in der familiären und entspannten Atmosphäre des Hauses





wider. Zeitlos klassisch eingerichtete behagliche Zimmer und ein geschmackvoller SPA-Bereich sorgen für unbeschwerte Urlaubstage. Zum Wohlfühlen gehören selbstverständlich auch besondere Eindrücke und kulinarische Genüsse – zwei Aspekte, die das Hotelrestaurant mühelos vereint. Täglich ab 12:00 Uhr erwartet Sie das Team mit hausgemachtem Kuchen aus der Konditorei des Zinnowitzer Partnerbetriebes „Casa Familia“, luftigen Waffeln und sahnigen Eisbechern. Außergewöhnlich ist das à-la-carte-Angebot. Die internationale Crew um den jungen und weltge-reisten Küchenchef Marius Gadow (Stationen in

Spanien, Costa Rica und Uganda) denkt traditionelle Gerichte neu und legt viel Wert auf gesunde, bekömmliche Speisen, die überraschend zubereitet sind.

Ein besonderes Augenmerk legt das Team auf abwechslungsreiche vegetarische und vegane Speisen.

Gesund im Urlaub – Die „Kleine Strandburg“ bietet als einziges Hotel auf der Insel Usedom auch basenfasten-Kuren nach Wacker an. Diese sehr schonende Ernährungsform kommt ohne tierische Eiweiße und Getreide aus, ist für Allergiker geeignet, leicht und bekömmlich. Viele Gerichte der basenfasten-Kuren finden sich auch auf der Speisekarte des Restaurants wieder und sind ein köstlicher Impuls, Gemüse einmal neu zu erschmecken.



Rote Bete Carpaccio mit Trockenobst vinaigrette und Rauchmandeln

EIN REZEPT VON MARIUS GADOW, KÜCHENCHEF DES HOTELS „KLEINE STRANDBURG“ IN ZINNOWITZ

Zutaten für 4 Personen

6 Knollen Rote Bete
1,5 kg grobes Meersalz
75 ml Wasser

Trockenobst vinaigrette:

2 Schalotten
100 g Datteln
100 g getr. Aprikosen
100 ml Apfelsaft (klar,
beste Qualität)

1 EL Garam Masala (oder eine
andere Currymischung)
Distelöl
Salz und Pfeffer
Rauchmandeln (z.B. von Klutti)

Zubereitung

Rote Beete im Salzteig garen: Meersalz mit Wasser vermengen und die Rote Bete-Knollen damit auf einem tiefen Backblech umhüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 75 min garen.

Die Salzkruste mit dem Rücken eines schweren Messers aufbrechen. Etwas auskühlen lassen und mit Handschuhen schälen. Danach so dünn wie möglich aufschneiden.

Schalotten halbieren und in feine Streifen schneiden. Trockenobst auch in feine Streifen schneiden.

Etwas Distelöl erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Trockenobst und Garam Masala hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Mit Apfelsaft ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Auf einem Teller die Rote Beete-Scheiben kreisförmig anrichten. Die Trockenobst vinaigrette darüber geben und mit grob gehackten Rauchmandeln toppen. In der Mitte einen kleinen, mit Olivenöl und Balsamico angemachten Wildkräutersalat (auch Feldsalat, Baby Leave Spinat etc. ist möglich) anrichten.



Hotel Pommerscher Hof



Nur 600 Meter vom Ostseestrand entfernt erwartet das Haus in ruhiger Waldlage seine Besucher.

Das dekorative Restaurant im „Hotel Pommerscher Hof“ lässt keine kulinarischen Wünsche offen und lockt täglich mit regionalen hochwertigen Produkten. Kreativität und frische Zutaten sind zwei Attribute, die sich perfekt kombinieren lassen und Sie auf eine aufregende Reise der Gaumenfreude begleiten.

Das ausgewogene und kulinarische Frühstücksbuffet sorgt für einen guten Start in den Urlaubstag. Den langen Tag am Strand oder das Sightseeing auf

der Insel lassen Sie entspannt in der Lobby-Lounge oder der schönen Sonnenterrasse ausklingen. Bei auserwählten Cocktails können Sie sich einer Partie Billard widmen oder einfach gemütlich die Zeit mit Familie und Freunden genießen.

Besonders in den kalten Monaten wird es vor dem lauschigen Kamin ausgesprochen erholsam.

Der Pommersche Hof steht Ihnen selbstverständlich – gerne exklusiv – für Ihre Hochzeit und andere Familienfeiern zur Verfügung. Abgerundet wird dies durch die vorhandenen 28 Doppelzimmer und Familienappartements.

Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie.



Hotel & Restaurant
 Pommerscher Hof
 Inhaber: Martin Conin
 Kiefernweg 4
 17454 Zinnowitz
 Telefon (038377) 42 643
www.pommerscher-hof.de
willkommen@pommerscher-hof.de

Restaurant Max direkt an der Ostsee in Karlshagen



In unserem gemütlich eingerichteten Restaurant Max und auf der lauschigen Sonnenterrasse serviert Ihnen unser Serviceteam ab 17 Uhr leckere Fisch-, Fleisch- und vegetarische Gerichte.

In der Saison bieten wir regionalen Spargel mit Schinken sowie Wildgerichte z. B. aus dem Peenemünder Forst an.

Entspannen Sie bei unseren köstlichen Aperitifs, und Weinen und natürlich, wer mag, in der Erdbeer-Saison bei unserer hausgemachten Erdbeerbowle am Außenkamin und lassen den Abend ausklingen.

Reservierungen gerne per Mail oder per Telefon.

Nur ein paar Schritte von der Ostsee entfernt liegt unser familiengeführtes Usedom Bike-Hotel & Suites mit dem Restaurant Max und dem Backshop Emma's Laden.

Am Morgen verwöhnen wir unsere Gäste vor oder nach einem Strandspaziergang mit einem abwechslungsreichen und immer wieder sehr hoch gelobten Frühstück.

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




USEDOM - Bike & Suites

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

Hotel Nordkap in Karlshagen



Im ruhigen Norden der Insel Usedom erwarten Sie ausgedehnte breite Strände, urwüchsiger Dünenwald und ein ganz entspanntes gemächliches Urlaubstempo.

Frische Luft, weite Sicht und eine wirklich beeindruckende Ruhe – das ist der stille Usedomer Norden. In dieser Idylle finden Sie unser Restaurant im Hotel „Nordkap“, zentral, auch mit dem Zug gut erreichbar und dennoch in kurzer Entfernung zum traumhaften Sandstrand und der Schatten spendenden Promenade in Karlshagen.

Unser Restaurant-Team heißt Sie auch als Tagesgäste herzlich willkommen, sowohl zum reichhaltigen Frühstücksbuffet als auch nachmittags zu Kaffeespezialitäten und hausgemachtem Kuchen.

Am Abend genießen Sie bei uns frische saisonal und regional verfügbare Speisen à la carte.

Gerne richten wir auch Ihre Familien-, Vereins- und Firmenfeiern aus. Die separaten Bereiche unseres Restaurants bieten das passende Ambiente für viele Veranstaltungen. Unsere Räumlichkeiten umfassen einen lichtdurchfluteten Wintergarten, einen großen und einen kleinen Saal mit einer Gesamtkapazität von bis zu 150 Plätzen und im Sommer zusätzlich eine Sonnenterrasse.

In unserem Hotel bieten wir Ihnen seit 2023 insgesamt 63 teilweise barrierefreie und für Rollstuhlfahrende geeignete Zimmer an.

Wir freuen uns darauf, Sie im Hotel und Restaurant „Nordkap“ in Karlshagen begrüßen zu dürfen.



Hotel & Restaurant Nordkap
 Inh. Martin Conin
 Strandstraße 8
 17449 Ostseebad Karlshagen
 Telefon (038371) 55-0
 mail@hotel-nordkap.de
 www.hotel-nordkap.com

Usedomer Fischsuppe

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

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

Gebratenes Zanderfilet

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

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

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

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



Usedomer Fischsuppe



Gebratenes Zanderfilet

Bauernfrühstück (Buernfrühstück)

500 G PELLKARTOFFELN
250 G SCHINKEN
2 ZWIEBELN
8 EIER
MARGARINE
SALZ, PFEFFER, CHILI, INGWER

Die gepellten Kartoffeln und Zwiebeln in Scheiben schneiden. Den Schinken in der Pfanne im Fett leicht anrösten und dann Kartoffeln und Zwiebeln zugeben. Das Ganze würzen. Die Eier aufschlagen und gut verrührt über die Kartoffeln gießen. Bis das Ei gestockt ist, das Ganze vorsichtig vom Boden losrühren.

Kartoffeln - Hauptspeise in MV

Weltweit hat die Kartoffel ihren Siegeszug angetreten. 7.000 Sorten sprechen eine deutliche Sprache und es kommen immer neue hinzu. Das Farbspektrum ist breit gestreut: von weiß, gelb, rot, rosa bis blau. Wildsorten rücken mehr und mehr in den Blickpunkt. Im 19. Jahrhundert war die Kartoffel besonders für ärmere Menschen in Deutschland DAS Nahrungsmittel. So verwundert es nicht, dass sie auch in der pommerschen Küche eine wichtige Rolle spielte. Die meisten Menschen in Mecklenburg und Pommern lebten fast ausschließlich von Kartoffeln - morgens, mittags und abends. („Snider, Snider wipp, wapp wupp, den ganzen Tag Kartoffelsupp“, lautet ein altes Sprichwort)

Heute verbrauchen die Deutschen jährlich ca. 41 kg pro Kopf. Einst als Dickmacher verschrien, werden sie heute als der Schlankmacher gepriesen. Die Kartoffel - der Sattmacher, der Glücklichermacher ähnlich wie Schokolade. Die Kartoffel - das neue Superfood! Wenig Fett, kalorienarm, viele wertvolle Inhaltsstoffe, Antioxidantien. Angenehm abnehmen ohne Hungergefühl!





Usedom-Destillerie

ohne Alkohol genießen und dennoch dem Gaumen geben, was der verdient.

Im Garten wird eine Freiluft-Bar entstehen, und kleine feine Events mit Livemusik gibt's dort im Frühjahr und Sommer auch ganz ohne besonderen Anlass. Hemingway bevorzugte bekanntlich Rum und Whisky, Gin und Wodka. Inzwischen hat der erfolgreiche erste Gin längst Geschwister in aufregend anderen Nuancen bekommen. Aus dem besten Bier des Nordens - Störtebekers Starkbierspezialität – holen Schnapke und sein junges Team das Allerbeste heraus, mit einem Brand, der schon frisch Lust auf mehr macht und – teilweise auch gelagert im Fass – umso mehr. Fruchtige Geiste, leckere Liköre und feinsten Vodka. Rum und Aquavit, der zum Norden gehört wie das Meer. Ach, kosten Sie doch einfach selbst. Jetzt wissen Sie ja, wohin Sie Ihre Reise unbedingt führen sollte.

Auf Usedom führt kein Weg am liebevoll wieder erweckten alten Gutshaus in Mölschow vorbei, denn die dortige USEDOM-Destillerie hat mit ihren ausschließlich handgefertigten Bränden und Geisten längst Gaumen und Herzen von Kennern und Genießern erobert, auch weit über die Insel hinaus.

Sie können mit einer der begehrten Flaschen am Strand den Untergang der Sonne feiern. Oder Sie verkosten, was Gründer und Brenner Jörn Schnapke erdacht, und die beeindruckende kupferne 450-Liter-Brennblase erschaffen hat.

2023 durfte der erste auf Usedom produzierte Whisky aus dem Fass – und eroberte die Gaumen im Sturm. Das nächste große Whisky-Fest steigt am 23./24. August 2024. Mit Live-Musik und einer mitreißenden Linedance-Performance, mit einer Vielzahl von Händlern, die die besten regionalen Erzeugnisse der Insel feil bieten.

Wer es lieber ganz ohne Trubel mag, ist in der USEDOM-Destillerie aber auch sonst während der Öffnungszeiten jederzeit herzlich willkommen. Im Gutshausgarten, in der Destillerie und im Gutshauscafé kann man das Leben sogar ganz

Destillerie und Café haben geöffnet:
Mittwoch bis Sonntag 13 bis 17.30 Uhr
(Dezember bis März Freitag bis Sonntag)



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

mit „Cafélerie“ in Mölschow



Madlen Kassner betreibt in den Räumen der Destillerie ihre „Cafélerie“. Hinter dieser Wortschöpfung verbirgt sich ein mit viel Liebe zum Detail eingerichtetes Café.

Cafélerie klingt ein bisschen französisch. Ein bisschen wie bei Freunden im Wohnzimmer.

Seit drei Jahren gibt Madlen hier ihrer Kreativität nicht nur bei Einrichtung und Dekoration, sondern vor allem in der kleinen Backstube freien Auslauf. Täglich frisch gebacken, kreierte sie Kuchen, Torten und Törtchen und kleine Kunstwerke, die erst das Auge freuen, noch bevor der Gaumen sich melden kann.

Der Renner ist die schwedische Apfeltorte. Dazu all die Köstlichkeiten wie Ananas-Kokos-Torte mit Mandelbiscuit, lecker-erfrischende Zitrontorte und vieles mehr. Manches davon glutenfrei. Manches vegan. Die eine oder andere Kreation befeuert von den eigenen Früchten des Gutshausgartens.

Genießen kann man auch im weitläufigen Garten. Nobel an den kleinen Tischchen oder rustikal auf der eigenen Decke. Die kleine Oase direkt am Rad-

weg Richtung Insel-Nordspitze verleitet nicht nur die Kenner und Genießer edler Spirituosen zum Halt am Gutshof der USEDOM-Destillerie. Auch, wer im Sommer einfach nur ein bisschen Schatten sucht, ist hier genauso herzlich willkommen.

Die Kaffeespezialitäten liefert standesgemäß eine perfekte Siebträgermaschine. Beste Bohnen, eine perfekte Maschine, eine kompetente Bedienerin. Kuchen, Törtchen, leckere Kaffeespezialitäten. Und leckere Cocktails - gemixt natürlich unter Verwendung der handwerklich produzierten Spezialitäten aus der USEDOM-Destillerie im gleichen Haus - kredenzt Madlen auch.

Wem Klärchen auf der Sonneninsel zu heiß scheint, der greift vielleicht zum Eis. Das kommt selbstredend auch aus dem Norden und wird, handwerklich hergestellt, von der kleinen Eismanufaktur „Jackle und Heidi“ geliefert. Die beschreiben ihr Eis in einem Satz so: „Man nehme ausgewählte Zutaten von bester Qualität, eine Prise Mut zum Außergewöhnlichen und eine große Portion Liebe.“ Klingt ein bisschen so wie der Leitspruch der Cafélerie. Also: Willkommen bei Freunden. Im Garten. Oder im Wohnzimmer.



Cafélerie
GUTSHAUS · CAFÉ · MÖLSCHOW

KRÄUTER

Sie spielen auch in der pommerschen Küche eine große Rolle.

Gegen (oder für) alles ist ein Kraut gewachsen, sagt man landläufig. Nur eins? Fängt man an, sich mit dem Thema zu beschäftigen, kommt man sehr schnell vom hundertsten ins tausendste.

Da sind die Gewürzkräuter. Oft sind es die gebräuchlichen Gewürze, die allseits bekannten. Aber da sind auch die vielen, vielen unbekanntten, die wir gerade beginnen zu entdecken. Sie pepen die unterschiedlichsten Gerichte auf, ob Fleisch, Fisch, Gemüse, Kartoffeln, Salate, Desserts.

Da sind die Heilkräuter, die wir gern in Tees zu uns nehmen.

Da sind die sogenannten „Unkräuter“. Giersch zum Beispiel. Beste Bekämpfungsmethode: Aufessen! Ähnlich bei Vogelmie oder Melde. Wir sagen noch viel zu oft Unkraut. Wildkraut trifft es eher.

Umdenken ist angesagt. Plötzlich entwickeln sich unsere Gärten zu essbaren Landschaften. Und da ist dieser unbeschreibliche Duft der Kräuter, ihrer Blüten. Auch diese sind essbar und außerdem ausgesprochen dekorativ.

Ein weites, sehr weites, spannendes Feld, das Thema Kräuter und Gewürze. Nicht nur Spitzenköche können da ins Schwärmen kommen, auch Landfrauen entdecken mehr und mehr dieses Thema, erweitern ihre Kräutergärten und probieren dieses und jenes. Zum Beispiel essbare Chrysanthemen oder bunten Eidechschwanz (*Houttunia cordata*), Jiaogulan (*Gynostemma pentaphyllum*), die Pflanze der Unsterblichkeit. Es gibt also noch viel zu entdecken, wiederzuentdecken und zu erschmecken.



Giersch



Essbare Chrysantheme



Eidechschwanz



Jiaogulan

Genuss unter Segeln



Die Weisse Düne, als einziges segelndes Fahrgastschiff Deutschlands, eröffnet auf den Gewässern rund um die Insel Usedom ein breites Spektrum an Erlebnissen. Von Tages- und Abendtours bis hin zu exklusiven Dinnertours und Mehrtagestours sowie individuellen Exklusivtours für besondere Anlässe bietet der über 100 Jahre alte Topsegelschoner eine einzigartige Atmosphäre für wahre Genießer.

Kommen Sie an Bord und finden Sie Ihr persönliches Plätzchen, um die salzige Seeluft zu atmen, dem Rauschen der Wellen und der Natur zu lauschen und sich in der entspannten Atmosphäre des 45 Meter langen Segelschiffs wohlfühlen. Es ist



ein Ort, um abzuschalten, neue Energie zu tanken und die vielfältige Auswahl an Getränken und Speisen zu genießen, während man ein besonderes Erlebnis auf sich zukommen lässt.

Die Weisse Düne repräsentiert nicht nur Genuss, Segeln und Abenteuer, sondern auch die Bewahrung eines wertvollen Erbes und einer Lebensweise, die für viele von uns von unschätzbarem Wert ist. Wir wollen unsere Gäste für das maritime Erbe begeistern, damit die Geschichte der Binnenschiffe weiterleben kann.

EINE AUSWAHL UNSERER SPEZIALTOUREN

- Dinnertour jeden Dienstag ab/an Neppermin
- Rügentour mit Picknick ab/an Peenemünde
- Segeln & Brunchen ab/an Wolgast
- Bierverkostung & Kulinarik mit Braumeister Markus Klosterhoff vom Finsterwalder Brauhaus ab/an Wolgast
- Weinsommelier & Kulinarik mit Sommelier Frank Deutschmann ab/an Wolgast
- Gourmet auf See von Pier 14 ab/an Neppermin
- Dinnertour Spezial mit Martin Wünscher vom Restaurant Roter Butt ab/an Ueckermünde
- Büttners an Bord mit Antje & Ines Büttner von Natürlich Büttners ab/an Greifswald-Wieck
- Kulinarische Segeltour mit Seetelhotel Strandhotel Atlantic ab/an Neppermin


WEISSE DÜNE
SEGELTOUREN

Weisse Düne Segeltouren
 Inh. Jane Bothe
 Hafestraße 4 · 17438 Wolgast
 kontakt@weisse-duene.com
 Telefon (03836) 2371447
 Besuchen Sie unseren Online-Shop:
www.weisse-duene.com

In Caipirinha gebeiztes Lachstatar

DAS REZEPSTAMMT VOM KÜCHENCHEF
IM RESTAURANT DER SPEICHER IN WOLGAST

Zutaten für 10 Personen

800 g Lachsfilet	200 ml Limettensaft
300 g Salz	185 g Flüssighonig
175 g Rohrzucker	1 Bund Frühlingszwiebeln
4 Limetten	80 g schwarzer Sesam
240 ml Pita	

Zubereitung

Den Lachs putzen und Fett Haut und Gräten entfernen. Salz, Rohrzucker, fein gehackte Limetten mit Schale zu einer Beize vermengen. Das Lachsfilet mit Pita marinieren und dann mit Beize komplett bedecken, kaltstellen und 36 Stunden beizen lassen.

Den Lachs kalt abspülen, abtupfen und in feine Würfel schneiden. Die Lachswürfel mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln und Sesam mischen.

Honig und Limettensaft auf die Hälfte reduzieren, die abgekühlte Reduktion mit dem Lachs vermengen.

Gegebenenfalls etwas Pita und Limettenabrieb dazugeben und abschmecken.

Mit geröstetem Brot oder Schwarzbrot und etwas Salatgarnitur servieren.



Der Speicher in Wolgast Pension und Restaurant



Der alte Kornspeicher von 1850 wurde in den Jahren 2008 und 2009 liebevoll renoviert und zu einer Pension mit neun Zimmern und zwei Ferienappartements in der zweiten und dritten Etage umgebaut.

Das Restaurant kam 2010 hinzu und bietet bis zu 85 Innenplätze. Auch auf der Terrasse finden im Sommer ebenso viele Personen Platz.

Diese Räumlichkeiten werden gerne für Festlichkeiten gebucht, ob Hochzeit, Geburtstag, Einschulung oder Jugendweihe.

Für kleine Events oder Seminare mit bis zu 28 Teilnehmern steht auch der Frühstücksraum in der 1. Etage zur Verfügung

Mit seiner Lage auf der schönen Schlossinsel von Wolgast bietet der Speicher Entspannung vom Alltagsstress jenseits von Trubel und Hektik.

Liebe geht durch den Magen, sagt der Volksmund.

Wir vom Speicher Wolgast sind von dieser Volksweisheit so überzeugt, dass wir Ihre Liebe zu unserem Haus mit einer vielfältigen Auswahl an frischen Speisen, gepaart mit persönlichem Service, gewinnen möchten.

Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Lebensmitteln und bereiten Ihre Speisen erst nach Ihrer Bestellung frisch für Sie zu. Aus diesem Grund kann es teilweise bei hohem Gästeaufkommen etwas länger dauern. Wir bitten um Ihr Verständnis im Sinne der Frische!

Von September bis April haben wir monatlich wechselnde Themenkarten aus aller Welt. Von Klassikern bis Eigenkreationen ist alles dabei.

Wir haben ganzjährig geöffnet, bis auf den 24. Dezember. Die aktuellen Öffnungszeiten entnehmen sie der Homepage.

Für bis zu 50 Personen bieten wir Catering an.



Der Speicher
Wolgast

Der Speicher
Wilhelmine Gfeller
Hafenstraße 22
17438 Wolgast

Telefon: Pension (03836) 231 891
Restaurant (03836) 233 8550

info@speicher-wolgast.de
www.speicher-wolgast.de

Soljanka nach DDR-Rezept

VON ONKEL
BEN'S IN
WOLGAST

Kinder der DDR wissen wovon die Rede ist – Soljanka ist eine säuerlich-pikante Suppe mit Gurken, Zwiebeln und Paprika. Über das „echte“ Soljanka-Rezept lässt sich vermutlich streiten, wir kochen es nach klassischem DDR-Rezept mit Letscho.

UNSER REZEPT FÜR 4 PORTIONEN

1,5 L GEMÜSEBRÜHE

200 G JAGDWURST

200 G SALAMI

100 G TOMATENMARK

4 ZWIEBELN

1 ROTE PAPRIKASCHOTE

1 GLAS LETSCHO

1 LORBEERBLATT

5 GEWÜRZGURKEN & DAS DAZU GEHÖRIGE GURKENWASSER

ETWAS PFLANZENÖL (z.B. RAPSÖL) ZUM ANBRATEN

ZITRONE

SALZ, PFEFFER, ZUCKER

TOPPING: SCHMAND ODER SAURE SAHNE

und natürlich Liebe – denn die geht ja bekanntlich durch den Magen

LOS GEHT'S! SO WIRD'S GEMACHT:

1. Schritt: Gemüse waschen, entkernen & die Zwiebeln schälen
2. Schritt: Nun wird geschnippelt: Jagdwurst, Salami, Paprika, Zwiebeln und Gewürzgurken in Streifen oder Würfel schneiden
3. Schritt: Jetzt heizen wir den Topf an: Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Jagdwurststreifen darin anbraten. Die Wurst darf etwas anrösten – nun kommen Salami, Paprika und Zwiebeln in den Topf. Sobald die Zwiebeln glasig sind und der Boden ein wenig im Topf ansetzt, kommt das Tomatenmark hinzu. Alles kräftig umrühren und langsam mit Gemüsebrühe ablöschen.
4. Schritt: Anschließend geben wir noch das Glas Letscho, die Gewürzgurken und nach Geschmack Gurkenwasser hinzu (langsam hinzugeben – damit die Soljanka nicht zu sauer wird).
5. Schritt: Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken!
6. Schritt: Schnell noch Lorbeerblatt hinzu geben & die Soljanka etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Als Topping empfehlen wir einen großen Klecks saure Sahne oder Schmand. Hmmmm.... Wir reichen dazu frisches Baguette und Zitronensaft.

Kleiner Tipp: Früher wurden in der Soljanka auch Bratenabschnitte verwertet. Die Reste eines leckeren Schweinebratens sind ebenfalls eine sehr leckere Grundlage für eine Soljanka!



Wer keine Lust hat auf's Kochen -
wir bieten unsere Soljanka auch abgefüllt
zum Mitnehmen an.



Onkel Ben's Frühstück & Mittagstisch in Wolgast



Im Herzen der Wolgaster Altstadt, direkt auf dem Rathausplatz, begrüßen wir Euch in unserer „Guten Stube“. Unser mit viel Liebe zum Detail eingerichtetes Bistro, ein lausiger Innenhof und der Blick auf das historische Rathaus laden zu einer Auszeit ein.

Täglich ab 8 Uhr verwöhnen wir Euch mit handgemachtem Kaffee, frisch zubereiteten Frühstückssleckereien und kleinen Snacks. In der Mittagszeit bereiten wir neben einem täglich wechselnden Mittagstisch auch viele regionale Gerichte zu. Besonders wichtig sind uns dabei die frische Zubereitung und vor allem die eigene Herstellung aller Speisen. Unsere Empfehlung: Jägerschnitzel nach DDR-Rezept mit Nudeln und Tomatensauce. Dieser Klassiker weckt echte Kindheitserinnerungen! Fürs Genießen zuhause oder als kleines Mitbringsel bieten wir hausgemachte Aufstriche, Gewürzmischungen und eingeweckte Suppen zum Mitnehmen an.



Die schönsten Wolgaster Sehenswürdigkeiten und der Bahnhof befinden sich in fußläufiger Entfernung zu uns. Wir freuen uns auf Euren Besuch!

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 8:00-15:00 Uhr

Am Wochenende kümmert sich unser Familienbetrieb um den Betrieb seiner Familien.

Sonderöffnungszeiten bieten wir zu Veranstaltungen in der Wolgaster Innenstadt



Onkel Ben's - Frühstück & Mittagstisch & Catering

Ben Arnold

Rathausplatz 8

17438 Wolgast

Telefon: 03836-2189789

onkel-bens@gmx.de

Facebook & Instagram: @onkelbens.wolgast

Restaurant STEGHOUSE im Baltic Sea Resort® in Kröslin



KULINARIK DER EXTRAKLASSE

Das Restaurant STEGHOUSE entführt seine Gäste in außergewöhnliche Genusswelten.

Beste regionale Produkt gepaart mit leidenschaftlicher Kochkunst – Küchenchef Stefan Nerke Meyer Zur Capellen ist Meister seines Fachs.

Die Küche ist geprägt von eigenen Kreationen und Spezialitäten mit dem Ziel, einzigartige Momente für die Besucher zu schaffen.

Ob am Vormittag auf einen schnellen Espresso, zu einem leckeren Mittagstischgericht oder am

Abend für Liebhaber gehobener Gastronomie – ein Besuch im STEGHOUSE eignet sich zu jedem Zeitpunkt des Tages.

Große Glasfronten geben den Blick auf die Sonnenterrasse sowie den Yachthafen der Marina frei. Die stilvolle und moderne Einrichtung überzeugt und sorgt für Gemütlichkeit.

EXKLUSIVE GOURMET-MOMENTE

Die Eventreihe CHEF'S TABLE glänzt mit kreativen Koch-Highlights. Was Küchenchef Stefan



VERANSTALTUNGSKALENDER 2024

16.06.	10.00	Hafengottesdienst
30.06.	ab 18.00	Texas BBQ mit Live-Musik vom Duo Lifetime
19.07.	ab 18.00	Texas BBQ mit Live-Musik von Ralf und Terrél
27.07.	ab 18.00	Texas BBQ mit Live-Musik von Stefan Keil
14.08.	ab 18.00	Texas BBQ mit Live-Musik von Stefan Keil
25.08.	ab 18.00	Texas BBQ mit Live-Musik vom Duo Lifetime
30.08.	ab 18.30	Rockabilly Party mit Livemusik von Boogie Trap
02.10.	18.00	Oktoberfest
07.12.	13.00-16.30	Adventsmarkt
31.12.	17.30	Silvesterparty mit DJ Ebsi

Nerke Meyer Zur Capellen und Geschäftsführer Daniel Wechsler zubereiten, ist eine Sensation, und zwar Gang für Gang. Dazu lässige Stimmung, perfekter Service, fantastische Weine: Genuss vom Allerfeinsten – Steigerungen nicht ausgeschlossen. Eine Prise geschmackliches Abenteuer und viel Inspiration von den kulinarischen Reisen oder aus den Werdegängen der Chefs verleihen jeder Veranstaltung eine ganz eigene Note. Das ist wahrhaft große Küche.

Ticketkauf erforderlich – weitere Details und noch mehr spannende Infos gibt es auf der Homepage des BALTIC SEA RESORT®:



TRAUMHAFTE UMGEBUNG

Mitten im Boddenland-Naturschutzgebiet vor der Insel Usedom befindet sich das Restaurant STEGHOUSE und gilt als Bestandteil der Marina Kröslin im BALTIC SEA RESORT®.

Erholungssuchende wie Aktivurlauber finden hier ihren Ankerplatz! Neben dem Yachthafen mit 500 Liegeplätzen reihen sich schwimmende Ferienhäuser, gemütliche Hausboote und hochwertig ausgestattete Floating Houses ein.



Das Spa & WellnessCenter mit Saunen, Fitnessbereich und Massageangeboten sorgt für die nötige Entspannung.

Auf dem Gelände befinden sich ebenso eine Modeboutique, ein Yachtshop mit Fahrrad- und SUP-Verleih sowie ein Minimarkt mit Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs.

Für amerikanischen Genuss empfiehlt sich zudem das Restaurant DENNIS DINER.



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

MARINA KRÖSLIN GmbH
im BALTIC SEA RESORT®

Hafenstraße 9
17440 Kröslin

www.baltic-sea-resort.com

 balticsearesort

 baltic.sea.resort

 balticsearesort



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

Kräutergarten Pommerland - Tee mit Mehrwert

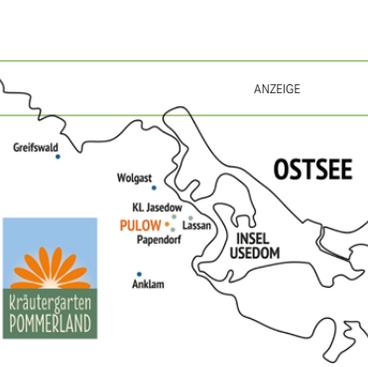


Foto: Petra Schneider



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

EIGENER ANBAU, BEWÄHRTE PARTNER

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

GROSSE BLÄTTER, GROSSER GESCHMACK

Die großblättrigen, farbenfrohen Teekräuter, Wurzeln und Blütenköpfe bewahren wertvolle Pflanzenstoffe sowie die ätherischen Öle. Sie sorgen für ein großartiges Genusserlebnis für alle Sinne ... Ein schönes Aussehen, einen natürlichen Kräuter-Duft, einen feinen Geschmack sowie eine optimale Wirkung.

HANDVERLESENES SORTIMENT

Bei uns kommt nur in die Tüte, was den hohen eigenen Ansprüchen und den Qualitätsansprüchen unseres Bio-Anbauverbandes Gäa entspricht. Es gibt 6 Tee-Serien. Die JAHRESZEITENTEEs, KLASSIKER mit Namen wie Elfentraum und Sternenklang, REINE KRÄUTERTEES, spezielle TRINITEAS wie Wurzeln für den Geist und Blüten für den Körper, die TEES MIT MISSION sowie fünf verschiedene HANF-TEES mit Mecklenburger Nutzhanf.

WISSEN, WAS DIE KRÄUTER KÖNNEN

Der Entwicklung unserer Rezepturen widmen wir viel Zeit und Aufmerksamkeit. Wir lassen uns dabei von erfahrenen Phytotherapeuten unterstützen. So fließt jahrhundertealtes Wissen in unsere Arbeit ein.

HANDARBEIT AUS ÜBERZEUGUNG

Handarbeit gehört immer dazu: Bei der Ernte und Trocknung unserer Bio-Kräuter, beim Mischen

und Verpacken unserer fertigen Tees und auch beim Einrichten und Reparieren unserer Produktionsmaschinen wie Trocknungsanlage und Einfüllwaage. 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.

NACHHALTIG VERPACKT UND IM FRISCHEN DESIGN

Unsere Tees werden in langlebigen recycelbaren Dosen aus Weißblech und in einer doppelten, ebenfalls recycelbaren Papiertüte aus Butterbrot- und Kraftpapier verpackt. So ist sichergestellt, dass keine Aromen von innen nach außen und keine fremden Gerüche von außen nach innen gelangen können. Das individuell gestaltete farbenfrohe Etikett aus Recyclingpapier lässt den Inhalt erahnen und strahlt in voller Blatt- und Blütenpracht.

UNTERSTÜTZUNG WILLKOMMEN

Wollen auch SIE dabei sein? Dann haben Sie die Möglichkeit, Anteile an unserer Genossenschaft zu zeichnen und Genossenschaftsmitglied zu werden. Damit nehmen Sie Einfluss und unterstützen den Erhalt und die weitere Entwicklung unserer Bio-Teemanufaktur und unserer Region. Für ein persönliches Gespräch nehmen wir uns gern Zeit.

Hier können Sie mit uns Kontakt aufnehmen ...
<https://kraeutergarten-pommerland.de/kontakt/>



KOMMEN SIE GERN VORBEI

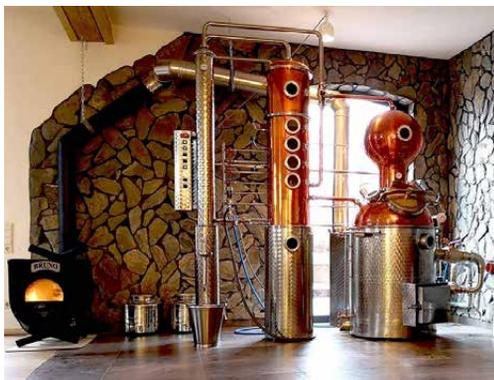
und machen Sie einen Ausflug in den Lassaner Winkel. Von Montag bis Donnerstag 7 – 12 und 13 – 15 Uhr können Sie uns treffen, in unserem kleinen Büro-Laden reinschauen und aus unserem Angebot auswählen.

Für gemütliche Stunden bei einer Tasse Pommerland-Kräutertee oder auch bei Kaffee und selbstgebackenem Kuchen empfehlen wir unsere freundliche Nachbarschaft: Duft- und Tastgarten in Papendorf, Café bei der Handweberei in Pulow und den Hoefeladen Esslust in Libnow.



Kräutergarten Pommerland eG
 Am Sonnenacker 3-5
 17440 Lassan OT Pulow
 Telefon (038374) 80649
info@kraeutergarten-pommerland.de
www.kraeutergarten-pommerland.de

Destillerie Freudenfeuer in Libnow



Innerhalb der Öffnungszeiten werden Schnapsverkostungen angeboten. Das aktuelle Angebot umfasst sechs Brände und acht Liköre.

Markttag auf dem Platz vor der Destillerie bieten ab Sommer 2023 monatlich den Gästen die Möglichkeit, regionale Erzeugnisse zu erwerben.

Kneipenabende verbinden jeden Samstag die Menschen in der Region. Bei Musik werden eigens kreierte Cocktails, Cider oder Bier serviert.

Live-Konzerte auf der Terrasse verbinden Kultur und Rhythmus.

Ein Online-Shop ist in Vorbereitung.

Direkt an der B 110, der südlichen Zufahrt zur Insel Usedom, eröffnete Eric Sannowitz 2022 die Destillerie. Damit setzte er seine Erfahrungen von Reisen nach Polen, Ungarn und Kroatien um, wo die Brenner mit Ihren Destillen fest in der Dorfgemeinschaft verankert sind.

In diesem Sinne möchte er die in der Region gewachsenen Rohstoffe zu den bestmöglichen Edelspirituen verarbeiten. Von Hand, über Holzfeuer mit Leidenschaft und Freude an guten Produkten. Ideen dazu hat er genügend:

Beim Schaubrennen in gemütlicher Atmosphäre kann das Brennhandwerk aus nächster Nähe betrachtet werden.



Geöffnet: täglich 12 bis 17 Uhr,
an Kneipenabenden bis 0.00 Uhr



Destillerie Freudenfeuer

Libnow 7a

17390 Murchin

Telefon (01515) 697 26 79

hello@destillerie-freudenfeuer.de

www.destillerie-freudenfeuer.de

Hofladen und Sommercafé Lohnmosterei Konrad



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

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

Ab September wird nach Terminabsprache aus Äpfeln der Kunden naturtrüber Saft im Lohnmostverfahren hergestellt. Zu unserem jährlichen Hoffest laden wir Sie am 25. Mai 2024 ein. Besuchen Sie uns auch am Tag des Offenen Gartens am 8. und 9. Juni 2024 von 10 bis 17 Uhr.



LOHNMOSTEREI KONRAD
Hofladen · Sommercafé

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



Hotel & Restaurant „Am Peenetal“ in Liepen



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

sorgen das Restaurant und der Hofladen für ein außergewöhnliches Angebot.

DAS RESTAURANT

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





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

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

DER HOFLADEN

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

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



HOTEL & RESTAURANT
AM PEENETAL

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



Regionalität einmal anders

Seit 2009 leitet Sternekoch Stefan Wollert die Geschäfte der Gutshof Liepen GmbH. Charismatisch und ideenreich hält der Allrounder auch in diesen etwas turbulenten Zeiten den Betrieb auf Kurs. Willensstark und zukunftsorientiert stellt er sich den Herausforderungen, ist immer auf der Suche nach Neuem.

Freundlich, hilfsbereit, lebensfroh und sehr sozial gesinnt – ein Kämpfer, der auch immer wieder selbst mit anpackt, wenn Not am Mann ist. Man merkt ihm den Spaß an, an dem was er tut. Seine gute Laune, seine Lebensfreude stecken an, reißen mit. Seine Neugierig auf Neues, das mit großer Kreativität angenommen wird, lässt ungewöhnliche Kreationen entstehen, führt zu überraschenden Geschmackserlebnissen.

Er steht für Regionalität und Nachhaltigkeit. Sein Motto: „Regionalität einmal anders“. Gehobene Küche saisonal, aber nicht abgehoben, raffiniert und mit kulinarischen Überraschungen.

Seine Lieblingsgerichte: gefüllter Rippenbraten auf unsere Art, Tee vom pommerschen Wild und Blumentopf von der Himbeere mit Birkensorbet. Sein Lieblingsgewürz: Tonkabohne!

Einen großen Teil seiner Rohstoffe für den gastronomischen Bereich und die im hauseigenen Hofladen angebotenen Säfte, Marmeladen, Honig und Fleisch- und Wurstwaren werden selbst erzeugt. Letztere im eigenen EU-zertifizierten Schlachthaus. Hier wird gekocht, was im 8.000 Quadratmeter großen Garten mit Gewächshaus, in der eigenen Obstplantage mit ca. 200 alten Bäumen, dem eigenen Ackerland gesät, angebaut und geerntet wird: Kräuter, Tomaten, besondere Gurken- und Kürbisarten, Obst, Gemüse, Blumen sowohl für die Küche als auch zur Dekoration, Tierfutter. Die Palette selbst produzierter Nahrungsmittel wird durch das eigene Damwildgehege ergänzt. Was nicht selbst erzeugt wird, bezieht der Gutshof von regionalen Produzenten der näheren, manchmal auch etwas weiteren Umgebung.

Die folgenden Rezepte stammen aus seiner Küche und können im Buch „Die Landfrauenküche Vorpommerns“ nachgelesen werden.

BAUERNBROT

Zutaten

560 g Weizenmehl, Typ 405
100 g Roggenmehl, Typ 1150
250 ml Buttermilch
15 g Hefe
250 ml Wasser
16 g Salz
Körnermischung
(Leinsamen, Sesam,
Sonnenblumenkerne,
Kürbiskerne, Haferflocken,
Mohn)

Zubereitung

Das ganze Mehl, Salz und eine Tasse Körnermischung in eine Schüssel geben. Wasser und Buttermilch lauwarm erwärmen. Hefe in das Wasser-Buttermilchgemisch zugeben und verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Alles zusammen verkneten zu einem geschmeidigen Teig, bis er nicht mehr so klebt.

(Tipp: je nach Bedarf etwas Wasser, wenn er zu trocken ist, oder etwas Mehl, wenn er zu feucht ist, zugeben).

Brot formen und 1 Stunde abgedeckt und bei Raumtemperatur gehen lassen.

Brot etwas einschneiden, mit Wasser abglänzen und etwas Körnermischung drüber streuen.
Brotlaib bei 200 °C ca. 25 Minuten backen.



LIEPENER RIPPENBRATEN

Zutaten für 4 Personen

2 kg Rippenbraten ohne Knochen (Schweinebauch)
200 g Zwiebeln
100 g Knollensellerie
100 g Möhren
Salz, Pfeffer, Senf,
Zitronenabrieb
200 g Pelattitomataten
1 Flasche Rotwein (kann auch Glühwein sein)

Zubereitung

Den Schweinebauch mit Küchenrolle trocken tupfen und die Schwartenseite mit einem sehr scharfen Messer (z.B. Cuttermesser) 1 cm dick in Rauten einschneiden.

Anschließend die Schwartenseite in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam goldgelb anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Zitronenabrieb kräftig würzen.

Das Gemüse in Würfel schneiden und ebenfalls in der Pfanne anrösten, mit den Tomaten und dem Rotwein auffüllen. Den Rippenbraten mit Haut nach oben jetzt zusammen mit dem Gemüseansatz und Wasser in den Backofen

bei 150 °C Umluft ca. 90 Minuten knusprig backen. Gerne nach Bedarf und Geschmack mit Wasser und Rotwein nachsteuern, damit man anschließend eine schöne Soße ziehen kann.





Ihre kulinarische Welt der SEETELHOTELS



Sternstunden für Genießer

Gehen Sie auf eine kulinarische Rundreise durch die drei Kaiserbäder und das Bernsteinbad Koserow. Ob klassisch, deftig-rustikal oder exotisch – entdecken Sie Ihre neuen Lieblingsgerichte!

SEEBAD AHLBECK

*Französisches Restaurant „La Brasserie“
Restaurant „Kaiserblick“
Restaurant „Suan Thai“
im SEETELHOTEL Ahlbecker Hof
Telefon: 038 378 - 620*

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



SEEBAD HERINGSDORF

*Restaurant „Epikur“
in der SEETELHOTEL Villa Esplanade
Telefon: 038 378 - 70 449*

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

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



SEEBAD BANSIN

*Fine-Dining Restaurant „1922“
im SEETELHOTEL Strandhotel Atlantic
Telefon: 038 378 - 605*

*Premium-Steaks im Steakhouse „Grillhus“
Themenbuffets im Restaurant „Sea Side“
Italienische Genussvielfalt in der „Beacheria“
im SEETELHOTEL Kaiserstrand Beachhotel
Telefon: 038 378 - 4 960*

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



OSTSEEBAD KOSEROW

*Restaurant „Oberdeck“ mit Bar & Terrasse
im SEETELHOTEL Nautic Usedom
Telefon: 038 375 - 2 550*



[www.seetel.de/
restaurants-bars](http://www.seetel.de/restaurants-bars)



SEETELHOTELS

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