2025

MV kulinarisch

Insel Usedom und Umgebung

RESTAURANTS · CAFÉS · FEINKOST · HOFLÄDEN UND MEHR

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

Ostsee
Pommersche Bucht
Stettiner Haff
Achterwasser
Krumminer Wiek
Ostseebad Karlshagen
Ostseebad Trassenheide
Ostseebad Zinnowitz
Seebad Zempin
Ostseebad Koserow
Seebad Kölpinsee
Ostseebad Ückeritz
Seebad Bansin
Seebad Heringsdorf
Seebad Ahlbeck
ŚWINOUJŚCIE
(Swinemünde)
POLEN
USEDOM
LASSAN
Mölschow
Bannemin
Krummin
Neeberg
TORFHEIDE
EICHHOLZ
Neuendorf
Hoher Ort
Netzelkow
GÖRMITZ
GNITZ
Haubenhorn
Lütow
NSG GNITZ SÜDSPITZE
Mövenort
Rilsen
Loddin
Stubbenfelde
NSG LODDINER HÖFT
Wussow
Trockenort
Grüssower Ort
Warther Haken
Hohe Schaar
Warthe
Reestow
LIEPER WINKEL
Grüssow
Liepe
Quilitz
Rankwitz
Pudagla
Steinort
Gieglitz
Kreuzer Ort
NSG COSIM
Balmer See
Balm
Dewichow
Neppermin
Stoben
Benz
Sellin
Schmollensee
Bansin Dorf
Neu Sallenthin
Sallenthin
Neuhof
Gothen
Reetzow
Labömitz
Gothensee
NSG
Korswandt
Ulrichshorst
Katschow
Kachlin
Görke
Kutzow
Zirchow
THURBRUCH
Dargen
Bossin
Neverow
Garz
Kamminke
NSG GOLM
Flughafen Heringsdorf
SWIDNY-LAS
FORST SWINEMÜNDE
Prätenow
Gummlin
Stolpe
Welzin
Borkenhaken
MELLENTHINER HEIDE
USEDOMER STADTFORST
Mellenthin
Morgenitz
Krienke
Suckow
SASSER-BRUCH
Moderort
Neidbullen
Waschow
Klein Jasedow
Lassaner Bucht
Papendorf
GROSSE HEIDE
Buggenhagen
GROSSES MOORHOLZ
Jamitzow
Jamitzower Wasser
Jamitzower Hard
PEENESTROM
Hard
LIENHOLZ
Klotzow
Usedomer Hard
Vossberg
Gneventhin
Zecherin
Gellenthin
USEDOMER WINKEL
Wilhelmsfelde
Wilhelmshof
Usedomer See
Kölpin
Karnin
Mönchow
OSTKLÜNE
DER STROM
Kamp
Bockgrund
Swine
B111
B110
E65
38
36
32
35
29
30
16
17
18
19
10
13
14
23
20
26

Liebe Leserinnen und Leser,

auch diese siebente 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, eine Destillerie, Anbieter von Produkten aus regionalem Anbau 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.

© Daniel Baur / pixabay.com

© CyberComputers / pixabay.com

Inhalt

6 Pommersche Küche
7 Kulinarische Höhepunkte 2025/26
8 Ein Buch zum „Nachkochen“ – Die traditionelle Landfrauenküche Vorpommerns
10 PRIME Restaurant & Bar im Strandhotel Ahlbeck
12 Tataki vom Gelbflossenthunfisch – ein Rezept des Restaurants im Strandhotel Ostende
13 Restaurant Ostende – Ihr kulinarisches Wohnzimmer
14 DAS AHLBECK HOTEL&SPA
15 Pommersche Backkunst aus Äpfeln und altbackenem Brot
16 Hotel & Restaurant Weißes Schloß
17 Restaurant Marron d‘Or
18 A-ROSA Strandidyll Heringsdorf
19 Hotel Strandvillen Heringsdorf
20 Landmarkt Insel Usedom in Mellenthin
22 Kräuter
23 Weiße Düne – Genuss unter Segeln
24 Fisch und andere Früchte des Meeres
26 Naturmanufaktur Inselmühle Usedom
28 Ebereschendessert
29 Café Moritz in Koserow
30 Restaurant Forsthaus Damerow
31 Gebratene Fasanenbrust – ein Rezept des Restaurants Forsthaus Damerow
32 Nordische Lebensart in Zinnowitz
34 Bauernfrühstück
34 Kartoffeln – Hauptspeise in MV
35 Das Restaurant des Hotels Kleine Strandburg Zinnowitz
36 Das Restaurant Buttje im Hotel Kaliebe in Trassenheide
39 Restaurant Max direkt an der Ostsee in Karlshagen
40 Königsberger Klopse nach DDR-Rezept – von Onkel Ben's in Wolgast
41 Onkel Ben’s Frühstück & Mittagstisch in Wolgast
42 Restaurant Steghouse im Baltic Sea Resort® in Kröslin
44 Malakoff – ein Rezept aus dem Baltic Sea Resort Kröslin
45 Destillerie Freudenfeuer in Libnow
46 Kräutergarten Pommerland – Tee mit Mehrwert
48 Hotel & Restaurant „Am Peenetal “ in Liepen
50 Regionalität einmal anders

Image: AdobeStock

Die pommersche Küche

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 Flammküchle 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-Schwarzsauer und der Tollatschen, eine Art Blutkuchen, aufweisen. Bei den süßen Backwaren seien vor allem die Pfeffernüsse, der Napfkuchen und der Platenkauken (Streuselkuchen) erwähnt.

©RitaE CCO/pixabay

Kulinarische Höhepunkte auf Usedom 2025/26

Das Hotel Forsthaus Damerow nutzt seine Räume und das großzügige Umfeld seit Jahren auch für gastronomische Veranstaltungen - in Verbindung mit Mode. Bereits die dritte Auflage erfährt in diesem Jahr am **28. 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 moerschy CC0

Standort des **Kartoffelfestes** ist der Kurplatz im Ostseebad Ückeritz. Passend zum Beginn der Kartoffelernte präsentieren die Ückeritzer am **13. September** 2025 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.

© RitaR CC0 / pixabay

„Wild“ geht es dann im Herbst auf der gesamten Insel zu. Wild(er) Markt am 11. Oktober 2025 am Forsthaus Neu Pudagla ist der Auftakt der **21. Usedomer Wildwochen**. Am 25. Oktober folgt das Wild Fashion-Dinner im Hotel Forsthaus Damerow in seiner bereits 15. Auflage. 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 2026 den Auftakt zu verschiedenen kulinarischen Events. Bis vor fünf 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 brachten – 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.

DIE TRADITIONELLE LANDFRAUENKÜCHE VORPOMMERNS
MAHLTIDEN – SCHMECKT NICH GIFFT NICH
172 Seiten Hardcover, Format DIN A 4

Das Hardcover-Buch mit 172 Seiten im Format A 4 ist zum Preis von 32 Euro im regionalen Buchhandel erhältlich und kann auch beim Landfrauenverband Landhagen, im Hotel Gutshof Liepen und in unserem Verlag bestellt werden.

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

Hotel Gutshof Liepen:
info@gutshof-liepen.de

nordlicht verlag:
info@nordlichtverlag.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.

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.

PRIME
Restaurant & Bar

STRAND HOTEL
AHLBECK

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

Tataki vom Gelbflossenthunfisch

EIN REZEPT DES RESTAURANTS IM AHLBECKER STRANDHOTEL OSTENDE

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

400 G THUNFISCHFILET (FISCHGROSSHANDEL)
200 ML PONZU (JAPANISCHE WÜRZSAUCE, IM GUT SORTIERTEN SUPERMARKT MIT ASIA-PRODUKTEN ERHÄLTLICH)
200 ML GEFLÜGELBRÜHE
50 ML TRÜFFELÖL
30 ML SAHNE
2 SCHALOTTEN
1 STANGE ZITRONENGRAS
1 CHILI
2 LIMETTENBLÄTTER
1 STÜCK BUTTER
50 G SESAM BUNT
50 ML SOJASAUCE
1 BUND KORIANDER
2 STANGEN LAUCHZWIEBEL
2 SCHALOTTEN
50 ML RAPSÖL

ZUBEREITUNG:

Ponzusud: Schalotten, Zitronengras, Chili und Limettenblätter leicht anschwitzen, mit Hühnerbrühe und Ponzusud auffüllen und auf 1/3 reduzieren lassen. Sahne und Trüffelöl hinzufügen und durch ein Sieb passieren. Anschließend die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und mit einem Mixer nach und nach dem heißen Sud hinzufügen. Ab jetzt nicht mehr aufkochen lassen.

Thunfischfilet in ca. 5x5 cm große Würfel schneiden, anbraten, mit Sojasauce ablöschen und glasieren, in Sesam wälzen und in Scheiben schneiden.

Koriandermix: Koriander zupfen, Schalotten in ganz fein Ringe schneiden, Lauchzwiebel schräg ganz fein schneiden. Vorsichtig alles zusammen vermengen.

Korianderöl: 50 ml Öl auf 60° im Thermomix erhitzen, ein halbes Bund Koriander hinzufügen, mindestens 8 Minuten auf Stufe 10 mixen, im Passiertuch passieren, Öl auffangen und in eine Spritzflasche geben.

Restaurant Ostende – Ihr kulinarisches Wohnzimmer

Von maritim bis außergewöhnlich – klare Linien, stilvolles Design, harmonierende 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 Gerdes

STRANDHOTEL Ostende

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 von Seebad Ahlbeck, direkt an der malerischen Strandpromenade gelegen, 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 die Küchenchefs Einblicke in ihr Handwerk, das ohne Convenience-Produkte auskommt und jeden Gast mit geschmacklicher Authentizität begeistert.

Nur wenige Schritte entfernt, lädt die Café-Bar Günter's zum Verweilen ein. Von herzhaft bis süß, vom Mittagssnack über Kuchen und Torten aus der hauseigenen Bäckerei DER AHLBÄCKER bis hin zu feinen Cocktails und Spirituosen am Abend, bietet das Günter's für jeden Geschmack und jede Tageszeit ein abwechslungsreiches Angebot. Hier können Sie in stilvollem Ambiente und mit Blick auf die Promenade den Tag Revue passieren lassen. Die Kombination aus erstklassiger Küche, gemütlicher Atmosphäre und der unvergleichlichen Lage an der Ostsee verspricht einzigartige Genussmomente, begleitet vom sanften Meeresrauschen.

DAS AHLBECK
★★★★S
HOTEL & SPA

DAS AHLBECK HOTEL & SPA★★★★S
Buss & Bohlen OHG
Dünenstraße 48
17419 Seebad Ahlbeck
Telefon (038378) 49940
info@das-ahlbeck.de
www.das-ahlbeck.de

© Vladislav Klosk / 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“.

www.strandläufer-verlag.de

Hotel & Restaurant Weißes Schloß

Direkt im Herzen von Heringsdorf auf dem höchsten Punkt des Kaiserbades gelegen, empfängt Sie das Restaurant Weißes Schloß in seinem eleganten, historischen Bau.

Das Küchenteam des Weißen Schloß verwöhnt seine Gäste mit frischen, saisonalen Produkten, vor allem Fisch und Wild aus der Region. Die Speisekarte bietet eine exquisite Auswahl an Gerichten, die durch ihre Qualität und ihren raffinierten Geschmack überzeugen und von deutschen und polnischen Einflüssen inspiriert sind.

Die großzügige Terrasse des Restaurants bietet einen atemberaubenden Blick über die Bäderarchitektur und auf die Ostsee. Bei frischer Meeresbrise können Sie sich von kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen lassen.

Die Bar hält wechselnd eine beeindruckende Auswahl von 120 bis 140 verschiedenen Gin-Sorten bereit. Unser erfahrener Barkeeper, der sich kürzlich Inspiration in Tokio holte, berät Sie und begeistert mit überraschenden Kreationen.

Das Weiße Schloß ist auch der ideale Ort für besondere Anlässe und Feierlichkeiten, denn die einzigartige Kombination aus exzellenter Küche, stilvollem Ambiente und traumhafter Lage im Restaurant Weißes Schloß schafft den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente.

EVENTHIGHLIGHTS 2025

01.06. Kindertag Spezial – ein Menü für den Nachwuchs

21.06. Sommersonnenwende – Der Start in den Sommer mit Gin-Tasting auf der Sonnenterrasse

Juli & August immer Montag & Dienstag: kreativer Genuss aus der Outdoor-Küche mit Barbecue. Kinder können ihr Würstchen über der Feuerschale selbst grillen.

31.10. Kürbisfest mit Köstlichem rund um das Gruselgemüse, Hüpfburg, Kostüm-Wettbewerb und Kürbis-Schnitz-Wettbewerb

ÖFFNUNGSZEITEN:

15.00-21.00 Uhr: Barbetrieb open End
Mittwoch & Donnerstag Ruhetag

Weißes Schloß

Hotel & Restaurant Weißes Schloß
Rudolf-Breitscheid-Straße 3
17424 Heringsdorf
Telefon (038378) 31984
schloss@urlaub-auf-usedom.de
Mehr Infos: https://www.weissesschloss.de/restaurant/

MeeresSterne GmbH

Restaurant Marron d'Or

Abseits des Alltags erwartet Sie im Restaurant Marron d`Or, eingebettet in das Hotel Residenz nahe dem idyllischen Gothensee, ein Ort der Entspannung und des Genusses. Hier wird mit viel Liebe saisonale Küche zelebriert, wobei besonderer Wert auf regionale und frische Produkte gelegt wird.

Das Küchenteam des Marron d`Or kreiert vielfältige Gerichte, die jeden Gaumen erfreuen. Liebhaber deftiger Speisen sollten sich den beliebten Schnitzeltag am Donnerstag nicht entgehen lassen, an dem eine köstliche Auswahl des Klassikers präsentiert wird.

In den warmen Sommermonaten lädt die windgeschützte Terrasse des Restaurants zum Verweilen ein. Hier können Gäste den Abend bei einem guten Glas Rotwein oder einem erfrischenden Cocktail ausklingen lassen. Ein besonderer Tipp ist der hauseigene „Residenz Cocktail", eine belebende Mischung aus Wodka, weißem Rum, Kokossirup, Ananas- und Maracujasaft.

Das Marron d`Or ist auch der ideale Partner für Festlichkeiten aller Art. Für größere Feierlichkeiten bietet sich eine Übernachtung im Hotel an. Das Team des Hauses freut sich darauf, Ihren Besuch zu einem besonderen Erlebnis zu machen.

Öffnungszeiten: 14.00-21.00 Uhr
Montag & Dienstag Ruhetag

HOTEL RESIDENZ

MeeresSterne GmbH

Hotel Residenz – Restaurant Marron d`Or
Kanalstraße 1
17424 Seebad Heringsdorf
Telefon (038378) 80820
residenz@urlaub-auf-usedom.de
Mehr Infos: https://www.residenz-neuhof.de/restaurant/

A-ROSA 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. Die anspruchsvolle Gastronomie im Hotel vom Gourmet-Restaurant Belvedere bis zum Hotel-Restaurant Giardino prägt wesentlich das umfassende hochwertige Bild des Hauses.

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, Kaffeezeit sowie Grillabende im Sommer.

RESTAURANT BELVEDERE

Stilvolles Design in gehobenem Ambiente sowie ein schöner Ostseeblick in der Glaskuppel erwartet 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 heran-gewachsen. Knackiges Gemüse aus nachhaltiger Produktion. Mit hoher Kochkunst zaubert unser Küchenchef Jan Kruse daraus den einzigartigen Urlaubsgeschmack.

Auszeichnungen: Gusto 2025, Gault & Millau Award mit 2 Hauben 2025, Falstaff mit 2 Gabeln 2025.

Geöffnet: Mittwoch bis Sonntag ab 18 Uhr

aROSA

A-ROSA Strandidyll Heringsdorf
Delbrückstraße 10
17424 Seebad Heringsdorf
Informationen & Tischreservierung: (038378) 476-0
service.hsh@a-rosa.de
arosahotels.de/hotels/heringsdorf.html

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) 4987-0
oder info@strandvillenheringsdorf.de
STRANDVILLEN HERINGSDORF
Badstraße 11 · 17424 Seebad Heringsdorf
www.strandvillenheringsdorf.de

Landmarkt Insel Usedom in Mellenthin

Die etwas längere Geschichte des LandMarkt Insel Usedom beginnt schon 2001 im Gutshof. Im Bio-Hotel Gutshof Insel Usedom, einem ehemaligen Wirtschaftsgebäude des Wasserschlosses in Mellenthin, bot man ausgewählte Erzeugnisse neben dem Restaurant Betrieb zum Kauf an. Schließlich wurden die Flächen im Restaurant zu klein und man zog 2006 mit den angebotenen Waren in einen kleinen Hofladen im neugebauten Wirtshaus Alte Schmiede unweit der Kirche um. Das Sortiment vergrößerte sich allmählich und auch dort wurde der Platz über die Jahre knapp. So wurde mit dem Gedanken, ein komplettes Sortiment an Waren des täglichen Bedarfs anzubieten

in einem benachbarten Haus der Bio LandMarkt Insel Usedom (liebevoll LaMa) errichtet.
Seit 2018 findet man in Mellenthin den LaMa nun in seinem eigenen Gebäude, geführt in 2. Generation erblüht der Markt in einem noch breiteren Sortiment. Als ideale Einkaufsmöglichkeit bietet der LaMa Waren des täglichen Bedarfs wie Brot, Käse, Wurst, Getränke und auch Hygieneartikel an.
Auf insgesamt 100 Quadratmetern Verkaufsfläche warten jedoch noch ganz andere Schätze, die es nicht im Discounter gibt.

Im Mittelpunkt steht ein wachsendes Sortiment an biologischen sowie regionalen Produkten und veganen Lebensmitteln.
Das reicht von frischem Obst und Gemüse aus ökologischem Landbau, über Milchprodukte, Eier, Wein, Fruchtsäfte, Tee, Gewürze, Öle, Kaffee bis hin zum „LaMa gold“, dem Honig aus der eigenen LaMa Imkerei. Doch damit nicht genug, sind nun auch Bio-Eier vom Zweinutzungshuhn aus der eigenen Landwirtschaft hinterm Haus im Angebot.
Mit dem aktuell über 1.000 Produkte umfassenden Bio-Sortiment unterstützt der LandMarkt Nachhaltigkeit und Umweltschutz. Jeder, der sich bewusst ernähren möchte, wird hier fündig.
Neben saisonalen Spezialitäten gibt es leckere Käsesorten und feines Fleisch aus der Region. Täglich werden Brot, Brötchen und Kuchen in Bio-Qualität im Backshop angeboten. Der Kuchen wird übrigens auf Tellern serviert, die in der benachbarten Töpferei von Susi Erler produziert werden – ein sehr gutes Beispiel von Regionalität und Kooperation.
Für eine kleine Rast können Fahrradfahrer und Tagesgäste am LandMarkt Kaffee und Kuchen vor dem Laden genießen.
Parkplätze stehen direkt vor dem Haus bereit und da alles barrierefrei erreichbar ist, kommen Sie mit dem Einkaufswagen direkt bis ans Auto.
Zum LaMa gehört seit diesem Jahr auch eine Ferienwohnung, die für bis zu 6 Personen zum Entspannen einlädt. Bei Interesse wird man auf lama-usedom.de fündig.

Landmarkt Insel Usedom
Georg Zönnchen
Morgenitzer Berg 1
17429 Mellenthin
Telefon: 01517 5062564
lama-usedom.de

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 unbekannten, die wir gerade beginnen zu entdecken. Sie peppen 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 Bespiel. Beste Bekämpfungsmethode: Aufessen! Ähnlich bei Vogelmiere 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 Eidechsenschwanz (Houttunia cordata), Jiaogulan (Gynostemma pentaphyllum), die Pflanze der Unsterblichkeit. Es gibt also noch viel zu entdecken, wiederzuentdecken und zu erschmecken.

Giersch

Essbare Chrysantheme

Eidechsenschwanz

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 Abendtouren bis hin zu exklusiven Dinnertouren und Mehrtagestouren sowie individuellen Exklusivtouren 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 wohlzufühlen. 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
- Segeln mit dem Braumeister Markus Klosterhoff vom Finsterwalder Brauhaus ab/an Wolgast
- Weinsommelieretour mit Sommelier Frank Deutschmann ab/an Wolgast
- Dinnertour Spezial mit Martin Wünscher vom Restaurant Roter Butt ab/an Ueckermünde
- Kulinarische Segeltour mit Seetelhotel Strandhotel Atlantic ab/an Neppermin

WEISSE DÜNE
SEGELTOUREN

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

scannen und buchen:
www.weisse-duene.com

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 verzweifelten Ruf des Fischers, den einst Philipp Otto Runge in Wolgast belauschte, als er verzweifelt rief:
„Manntje, Manntje, 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.

© Africa Studio / AdobeStock

GRÜNER HERING GEBRATEN

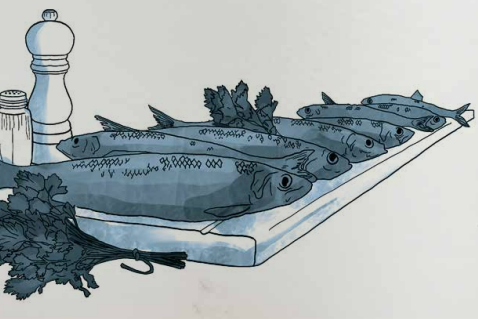
Gräuner Hiring gebroden

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

Brathiring 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.

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, naturbelassene 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 kredenzt 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 wohltuende 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 bei einem Einkauf im Mühlenladen in Usedom!

Inselmühle Usedom

SCHLOSS RATTEY

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

Das wunderbare erzgebirgische Volkslied vom Vogelbeerbaum, ein Walzer, der zum Mitsingen und Schunkeln einlädt, beginnt mit den Worten: “Kann schönneren Baam gibt’s wie ann Vugelbeerbaam... es kaa aah su lecht net ann schönneren Baam gaaben...“ kennt wohl jeder. Besser kann man die Eberesche, den heiligen Baum der Kelten, dem Gott Thor geweiht, den Baum des Lebens, nicht beschreiben. Sie ist auch in unserer Region zu Hause. Bis heute wird sie noch immer verkannt, ja vor ihr gewarnt. Hartnäckig hält sich das Gerücht, dass sie giftig sei. Zu Unrecht. Sie ist sehr gesund. In älteren Kochbüchern finden sich Rezepte für köstliche Marmeladen. Blüten, Blätter und Früchte der Eberesche sind vielseitig verwendbar. Aus Blüten, Blättern sowie getrockneten Früchten lässt sich Tee zubereiten. Die Früchte selbst sind getrocknet, kandiert oder frisch zu verwenden für Marmeladen Chutneys, Säfte, Wein, Liköre. Eberesche enthält viele wichtige Inhaltsstoffe. Sie wirkt appetitanregend, blutreinigend, hilft bei Halsschmerzen Problemen mit Lunge, Leber oder Niere, bei Magen-Darmbeschwerden. Insbesondere die in ihr enthaltenen Gerb- und Bitterstoffe sind von Bedeutung. Wir sollten ihre Nutzung nicht allein den Staren überlassen. Dennoch: Roh sollten sie nicht in größeren Mengen gegessen werden. Die in den Beeren enthaltene Sorbitolsäure kann Durchfall oder Erbrechen auslösen.

Ebereschendessert

250 ml EBERESCHENSAFT
500 g JOGHURT ODER QUARK
300 g CREMPULVER
400 ml SÜSSE SAHNE

Crempulver und Joghurt mit dem Saft verrühren. Sahne dazufügen und die Masse aufschlagen. In Gläser füllen, kandierte Ebereschen darüber streuen.

Café Moritz in Koserow

Direkt an der Hauptstraße des Bernsteinbades gelegen, wurde das Café Moritz seit der Gründung im Jahr 2004 bei seinen Gästen immer beliebter. Drei Jahre hintereinander wählten es die Leser der Ostsee-Zeitung zum beliebtesten Eiscafé an der gesamten Küste von Mecklenburg-Vorpommern.
Wie begründet die Wahl ist, zeigt sich am breiten Angebot in höchster Qualität.

Die eigene Eisproduktion verwendet nur hochwertige Rohstoffe und umfasst insgesamt etwa 50 Sorten. Von diesen sind 30 ständig im Angebot, darunter auch vegane und laktosefreie.

Die fantasiereiche Gestaltung der Eisbecher zeigt deutlich die Philosophie des Teams um Inhaberin Doreen Grambow-Knuth: das Auge isst mit!
Auch die verschiedenen Kuchen- und Torten folgen dem team-eigenen Motto: „Jeder Kuchen und jede Torte wird mit großer Sorgfalt und viel Leidenschaft hergestellt."
Die Genießer bei den bisher zahlreichen Hochzeiten und Jubiläumsfeiern können auch einen anderen Anspruch nur bestätigen:
Das Café Moritz ist DEIN LIEBLINGS-CAFÈ auf Usedom.

Café Moritz

Café Moritz
Hauptstraße 100
17459 Koserow
Telefon (038375) 93826
cafe-moritz.de
info@cafe-moritz.de

Restaurant Forsthaus Damerow

Das Restaurant Forsthaus Damerow ist die ideale Adresse für alle, die frische, regionale Küche in einem stilvollen Ambiente suchen.
Die Küche des Forsthaus Damerows verwöhnt mit saisonalen Wild- und Fischgerichten aus heimischer Produktion. Die wechselnden À-la-carte-Angebote werden durch eine exzellente Auswahl an Weinen perfekt ergänzt.
Im Sommer lädt die sonnige Terrasse mit Blick ins Grüne zum Verweilen bei frisch gebackenen Kuchenspezialitäten der hauseigenen Konditorin ein.
In der Wintergartenbar des Forsthauses können Gäste leckere Cocktails und andere Drinks genießen, darunter eine große Auswahl an Whisky-Spezialitäten und eigens kreierte Cocktails, deren GESCHMACK auch auf Mixology Wettbewerben Erfolg feiert. Die erfahrenen Barkeeper stehen gerne mit Rat und Tat zur Seite.
Mit dem Kaminzimmer, der Grafenstube und dem Försterzimmer stehen drei charmante Räumlichkeiten für festliche Anlässe aller Art zur Verfügung, die viel Platz für individuelle Wünsche bieten. Das Team des Forsthaus Damerows unterstützt seine Gäste bei der Planung und Durchführung von Veranstaltungen mit kreativen Ideen und langjähriger Erfahrung.

EVENT-HIGHLIGHTS 2025

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

ÖFFNUNGSZEITEN:

Wintergartenbar: täglich ab 17:00 Uhr
Restaurant: Montag, Dienstag, Donnerstag: 11:30 –21 Uhr (bis 14 Uhr Mittagskarte),
Mittwoch Kaffee & Kuchen 11:30 –17:00 Uhr/ im Sommer ab 18:00 Uhr Grillen
Freitag bis Sonntag 11:30 – 21:00 Uhr

Forsthaus Damerow
HOTEL & RESTAURANT

Hotel & Restaurant Forsthaus Damerow
Damerow 1
17459 Koserow
Telefon (038375)-560

MeeresSterne GmbH

Weitere Infos: https://www.forsthaus-damerow.de/restaurant/

Gebratene Fasanenbrust auf pikantem Apfelchutney mit Baconchips und Selleriepüree

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

FÜR DAS APFELCHUTNEY:
- 0,2 kg SAURE ÄPFEL (z.B. BOSKOOP, ELSTAR)
- 1 ZWIEBEL
- EIN KLEINES STÜCK INGWER (ca. 1 cm)
- 50 g BRAUNER ZUCKER
- PFEFFER
- 70 ml WEISSWEINESSIG
- ETWAS ZITRONENSAFT
- 1/3 CHILISCHOTE
- ÖL ZUM ANSCHWITZEN

FÜR DAS SELLERIEPÜREE:
- 0,5 kg KNOLLENSELLERIE
- 1 EL BUTTER
- 100 ml SAHNE
- SALZ
- PFEFFER
- MUSKATNUSS

FÜR DIE BACONCHIPS:
- 4 SCHEIBEN BACON
- ETWAS BRAUNER ZUCKER

FÜR DIE FASANENBRUST:
- 4 FASANENBRÜSTE
- SALZ
- PFEFFER

ZUBEREITUNG:

1. DAS APFELCHUTNEY VORBEREITEN:
Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Ingwer schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote fein hacken (wer es weniger scharf mag, kann die Kerne entfernen). In einem Topf etwas Öl erhitzen und die Zwiebel- und Ingwerwürfel darin glasig anschwitzen. Die Apfelwürfel hinzufügen und kurz mitanschwitzen. Den braunen Zucker darüber streuen und unterrühren, bis er leicht karamellisiert.
Nach und nach mit dem Weißweinessig ablöschen und einköcheln lassen. Mit Zitronensaft, der gehackten Chilischote und Pfeffer abschmecken. Das Chutney bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind und die Flüssigkeit etwas reduziert ist. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen, falls es zu trocken wird. Das Chutney warm halten oder abkühlen lassen.

2. DAS SELLERIEPÜREE ZUBEREITEN:
Den Knollensellerie schälen und in etwa 1-2 cm große Würfel schneiden. Die Selleriewürfel in einem Topf mit Salzwasser bedecken und weich kochen (ca. 15-20 Minuten). Das Wasser abgießen und die Selleriewürfel zurück in den Topf geben. Die Butter und die Sahne hinzufügen. Mit einem Pürierstab zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Das Püree warm halten.

3. DIE BACONCHIPS ZUBEREITEN:
Die Baconscheiben auf einer Arbeitsfläche auslegen und mit etwas braunem Zucker bestreuen. Eine beschichtete Pfanne ohne zusätzliches Fett erhitzen. Die gezuckerten Baconscheiben in die heiße Pfanne legen und bei mittlerer Hitze knusprig braten. Achten Sie darauf, dass der Zucker nicht verbrennt. Die fertigen Baconchips aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. DIE FASANENBRUST BRATEN:
Die Fasanenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne etwas Öl oder Butter erhitzen. Die Fasanenbrüste darin von beiden Seiten scharf anbraten, sodass sie eine schöne Farbe bekommen. Die angebratenen Fasanenbrüste in eine ofenfeste Form legen.
Den Backofen auf 80°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Fasanenbrüste im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Die genaue Garzeit kann je nach Dicke der Brüste variieren. Sie sollten innen noch leicht rosa sein.

5. ANRICHTEN:
Das warme Selleriepüree auf Tellern anrichten. Darauf die gebratene Fasanenbrust legen. Einen Löffel des pikanten Apfelchutneys neben die Fasanenbrust geben. Mit den knusprigen Baconchips garnieren.

Tipp: Dazu passt hervorragend ein trockener Weißwein oder ein leichter Rotwein.

Guten Appetit wünschen Chefkoch Lutz Müller und sein Team aus dem Restaurant Forsthaus Damerow!

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.
Besondere Beliebtheit erfahren die leckeren Produkte von Hauptlakritz aus Schweden. Unterschiedliche Geschmacksrichtungen an Lakritz werden ummantelt von unterschiedlichen Schokoladenvarianten. Limitierte Editionen schaffen ständig neue Geschmacksexplosionen.

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 Skandinavien 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.
Neu in unserem Gin-Angebot ist der Saturnus Malmö Gin. Die Antwort auf die Frage, wie Malmö schmeckt, ist: japanische Mairüben. Diese Rübe sieht aus wie ein Golfball und schmeckt wie ein scharf-pfeffriger Rettich. In Kombination mit Wacholderbeeren und Sanddorn wurde dies die Hauptstütze in der Aromatisierung von Malmö Gin. Neben Wacholder, Sanddorn und japanischer

Rübe finden Sie Zitrone, Koriander, Orange, langer Pfeffer und Sauerampfer.
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 28. Juni besuchen. Dann feiern wir (mit einer Woche Verspätung auf Grund persönlicher Festtage) das Midsommarfest, wo Sie viele Köstlichkeiten und unser breit gefächertes Warenangebot kennenlernen. Wir freuen uns auf Sie! Besuchen Sie auch unseren Onlineshop unter www.nordische-lebensart.de.

Nordische Lebensart

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

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 Glücklichmacher ähnlich wie Schokolade. Die Kartoffel - das neue Superfood! Wenig Fett, kalorienarm, viele wertvolle Inhaltsstoffe, Antioxidantien. Angenehm abnehmen ohne Hungergefühl!

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 Zwiebel 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.

© Wiki | Dr. Bernd Gross CC-BY-SA 4.0

Das Restaurant des Hotels Kleine Strandburg Zinnowitz

JUNGE KREATIVE KÜCHE VEREINT TRADITION UND MODERNE

Farbenfroh und auffällig steht die Kleine Strandburg an der Zinnowitzer Promenade und ist mit ihren zwei Türmen architektonisch eine Reminiszenz an die Bäderarchitektur und die traditionsreiche Geschichte des Badeortes. Zinnowitz ist der sonnenreichste Ort Deutschlands und das spiegelt sich in der familiären und entspannten Atmosphäre des Hauses wieder. 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 des adults only-Hauses mühelos vereint.

Die Küchencrew der Kleinen Strandburg unter Leitung von Marius Gadow kocht zuckerreduziert, regional und verwendet keine Konservierungsstoffe. Das Team verzichtet auf Fertigprodukte, was die Speisen besonders ausgewogen und auch für Allergiker bekömmlich macht. Die Kleine Strandburg bietet als einziges Hotel auf der Insel Usedom basenfasten-Kuren nach Wacker an. Eine spezielle basische Fastenkur, die aus frischen Früchten, Salaten, Gemüse und Kräutern sowie Keimlingen in Form kreativ interpretierter Gerichte auf den Tisch kommt. Die intensive Betreuung durch einen Guest Manager, Aktivangebote und wohltuende Wellnessanwendungen unterstützen das Konzept.

Viele Gerichte der basenfasten-Kuren finden sich auch auf der Speisekarte des Restaurants wieder und sind ein köstlicher Impuls, Gemüse einmal neu zu erschmecken.

Auch die süße Verführung kommt nicht zu kurz: Täglich ab 12:00 Uhr erwartet Sie das Team mit hausgemachten Kuchen aus der Konditorei des Zinnowitzer Partnerbetriebes „Casa Familia“, luftigen Waffeln und sahnigen Eisbechern.

Kleine Strandburg ZINNOWITZ ★★★★

Kleine Strandburg
Inh. Marianne Queisner
Dünenstraße 11
17454 Zinnowitz
Telefon 038377 - 38000
info@kleine-strandburg.de
www.kleine-strandburg.de

Adults Only +14

Das Restaurant Buttje im Hotel Kaliebe in Trassenheide

Seit fast 30 Jahren ist das Hotel Kaliebe mit seinem Restaurant ein Magnet für Liebhaber regionaler Küche und weit über die Region hinaus bekannt.
Noch nicht so lange im Amt, aber ein Kind der Insel ist Küchenchef Jens Pielok. Nach mehreren Stationen in der Usedomer Gastronomie legte er ein paar Jahre Auslandserfahrung ein und ist nun mit frischen Ideen wieder zurück.
Dabei ruht er sich nicht auf früherem Ruhm aus, sondern prägt schon jetzt die Speisekarte, die er „zwischen klassisch und durchgeknallt" verortet.
So finden sich dort neben Soljanka, Würzfleisch und der hausgemachten Rinderroulade auch Trüffelgnocchis mit Riesengarnelen oder Zander, Dorsch & Co.

Die völlig neu gestaltete modern gehaltene Einrichtung des Restaurants bietet 120 Innen- und 50 Terrassenplätze. Und das sind nicht zu viele, wie der große Andrang bei den besonderen Events zeigt.
Zwischen Oktober und Ostern lädt das Restaurant Buttje im Hotel Kaliebe regelmäßig zu den beliebten Schlemmerwochenenden mit Tanz ein,

zu denen Gäste auch von weit her anreisen. Alle Feiertage sind Gelegenheit für Grillbuffetabende. Ein passendes Umfeld für den Genuss kulinarischer Höhepunkte bildet die einzigartige Lage des Hotels mitten im Dünenwald. Nur 250 Meter sind es durch den Wald bis zum Strand. So lassen sich zu jeder Jahreszeit kulinarische mit Ostseestrand-Erlebnissen verbinden. Diese Symbiose ist auch für die Durchführung von Feiern jeder Art von großem Vorteil, was die zahlreichen Stammgäste bereits rege nutzen.

SCHLEMMER- UND GRILLABENDE IM 2. HALBJAHR 2025

Feiertagsgrill: 3.10. (17 – 20 Uhr)
Schlemmerbüffet & Tanzabend:
25.10., 8. / 22.11., 6.12. (18 – 23.45 Uhr)
Weihnachtliches 4-Gänge-Festtagsmenü:
24.12. (17 – 20 Uhr)
Weihnachts-Mittagstisch:
25. und 26.12. 11.30 – 14.30 Uhr
Weihnachtsabend: 25. und 26. 12. 17 – 20 Uhr
Neujahrs-Grillabend: 01.01. 2026 17 – 20 Uhr

Kaliebe Hotel & Restaurant
Buttje Restaurant

Hotel Kaliebe
Zeltplatzstraße 14
17449 Trassenheide
Telefon (038371) 520
www.kaliebe.de
info@kaliebe.de

© Bernd Schmidt/AdobeStock

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 Blattpetersilie, 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 a 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

Restaurant Max direkt an der Ostsee in Karlshagen

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

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.

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

VON ONKEL BEN'S IN WOLGAST

Königsberger Klopse nach DDR-Rezept

Zu den klassischen Gerichten der DDR zählen neben unserem Klassiker, dem Jägerschnitzel mit süßer Tomatensauce, oder der im letzten Heft vorgestellten Soljanka, wohl auch Königsberger Klopse mit einer leicht säuerlichen Kapernsauce.

UNSER REZEPT FÜR 4 PORTIONEN

2 „ALTE" BRÖTCHEN (ALTERNATIV PANIERMEHL)
500 G GEMISCHTES HACKFLEISCH
1 GROSSE ZWIEBEL
2 EIER
SALZ, PFEFFER, LORBEERBLÄTTER
ETWAS PFLANZENÖL
1 EL SENF
1,5 LITER GEMÜSE- ODER RINDERBRÜHE
100 G BUTTER
3 EL MEHL
200 ML KALTE KOCH-SAHNE
1 KLEINES GLÄSCHEN KAPERN
ZITRONENSAFT ODER ESSIG (JE NACHDEM WIE SÄUERLICH DIE SAUCE WERDEN SOLL)
UND NATÜRLICH LIEBE – DENN DIE GEHT JA BEKANNTLICH DURCH DEN MAGEN
EMPFEHLUNG ALS BEILAGE: KARTOFFELN ODER REIS

NUN RAN AN DIE PÖTTE! SO GEHEN WIR VOR:

1. Schritt: Zubereitung der Hackfleischmasse – dafür die harten Brötchen in Wasser einweichen; die Zwiebel schälen, würfeln, in einer heißen Pfanne mit etwas Öl glasig anschwitzen und abkühlen lassen. Nun das frische Hackfleisch mit Zwiebeln, den beiden Eiern, den ausgedrückten Brötchen, Salz, Pfeffer und dem Esslöffel Senf zu einer gut formbaren Masse verkneten. Jetzt werden etwa 10 gleich große Klopse geformt.
2. Schritt: In einem großen Topf ca. 1,5 l Brühe mit 2 Lorbeerblättern zum Kochen bringen, die Klopse vorsichtig in die Brühe geben und etwa 15-20 Minuten gar ziehen lassen.
3. Schritt: Für die Sauce – ganz wichtig: den leckeren Fond der Klopse auffangen! Jetzt die Butter in einem heißen Topf schmelzen, das Mehl mit einem Schneebesen einrühren, mit der kalten Sahne aus dem Kühlschrank auffüllen und die Mehlschwitze fleißig rühren. Nun langsam so viel Brühe hinzufügen, dass eine sämige Sauce entsteht. Das Gläschen Kapern beifügen, mit Zitronensaft oder Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und schwupp, die abgetropften Klopse wieder in die Sauce – kurz ziehen lassen und servieren! Fertig …

Als Beilage empfehlen wir frische, mehligkochende Kartoffeln und Rote-Beete-Apfel-Salat.
Kleiner Tipp! Für große Kapern-Liebhaber: gebt ein paar gehackte Kapern mit die Hackfleischmasse! Schmeckt köstlich und gibt den Klopsen einen einzigartigen Geschmack.

Wer keine Lust hat auf's Kochen – Königsberger Klopse gibt's ganz regelmäßig auf unserer Speisekarte.

© Wiki Dr. Bernd Gross CC-BY-SA 4.0

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 lauschiger 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 Frühstücksleckereien 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

einfach · günstig · lecker
ONKEL BEN'S
MITTAGSTISCH & FRÜHSTÜCK

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 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.

Unsere aktuellen Veranstaltungen finden Sie auf www.baltic-sea-resort.com.

BALTIC SEA RESORT®

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

STEGHOUSE

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

© kucherav - fotolia.com

Was ist ein Malakoff?

„Ein Malakoff ist eine frittierte Käseschnitte aus der Schweizer Küche. Diese Speise ist nicht zu verwechseln mit der gleichnamigen Süß-Speise, der in Österreich bekannten Malakoff-Torte.
Die Schreibweise ist sowohl beim Käsegericht als auch bei der Torte uneinheitlich in französischer als auch deutscher Transkription: sowohl mit -ff (Malakoff), als auch mit -w (Malakow).
Im Krimkrieg 1854/55 gab es trotz Verbots noch Schweizer Reisläufer, deren Einsatz bei der Eroberung des Fort Malakow durch die Alliierten unter dem Kommando von Marschall Aimable Pélissier, dem späteren Duc de Malakow, erfolgreich war. Zurück in der Heimat entstand eine Käseschnitte, die den Namen Malakoff erhalten hat und heute noch in der Region Vinzel, Luins, Bursins und Begnins am Genfersee als Spezialität angeboten wird. Über das echte Rezept besteht nur insoweit Einigkeit, dass das Gericht frittiert wird." (Quelle: Wikipedia)

MALAKOFF NACH ART DES SCHWEIZERS DANIEL WECHSLER AUS DEM BALTIC SEA RESORT KRÖSLIN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

250 G REZENTER GRUYÈRE
250 G MILDER GRUYÈRE
1 KNOBLAUCHZEHE
120 G MEHL
1 TL BACKPULVER
0.3 TL MUSKATNUSS
2 PRISEN SALZ
WENIG PFEFFER
2 EIER
1.5 DL MILCH
0.5 DL WEISSWEIN
12 SCHEIBEN TOASTBROT
ÖL ZUM FRITTIEREN

Käse mit der Kartoffelreibe in eine Schüssel reiben. Knoblauch gepresst dazugeben. Mehl, Backpulver und Muskatnuss daruntermischen, würzen, Eier verrühren, die Milch und den Wein zugießen, mischen, bis eine kompakte Masse entsteht, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Aus den Brotscheiben Rondellen mit einem runden Ausstecher (ca. 9 cm Ø) ausstechen (kann mit einem Eisportionierer gemacht werden). Käsemasse kuppelförmig auf den Rondellen verteilen, gut andrücken. Kochtopf bis 1/3 Höhe mit Öl füllen, auf ca. 190 Grad erhitzen. Käseschnitten portionenweise mit der Käseseite nach unten mit einer Schaumkelle hineingeben, ca. 4 min. goldbraun frittieren. Käseschnitten wenden, ca. 2 min. fertig frittieren. Herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen, im leicht geöffneten Ofen warm stellen, anrichten. Dazu passt: Fein geschnittenen Eisbergsalat mit einer Essig- und Ölsalatsauce servieren.

Destillerie Freudenfeuer in Libnow

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 Edelspirituosen 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.

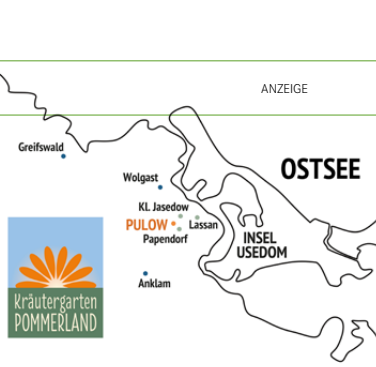
Einzigartige Getränke werden mit Liebe und Leidenschaft für Qualität hergestellt. Für unsere Produkte setzen wir nach Möglichkeit nur regionales, ungespritztes Obst aus alten Streuobstwiesen, Früchte aus Wildsammlung und Bio-zertifiziertes Obst ein. Dies ermöglicht es uns, hocharomatische, sortenreine Brände, Destillate, Gin`s, Liköre und Cidre als Flaschengärung nach Champagnermethode in großer Vielfalt und hoher Qualität herzustellen.
Natur ist der Luxus der Zukunft.

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

DESTILLERIE FREUDEN FEUER EST. 2020

Destillerie Freudenfeuer
Libnow 7a
17390 Murchin
Telefon (03971) 2629269
hello@destillerie-freudenfeuer.de
www.destillerie-freudenfeuer.de

ANZEIGE



Kräutergarten Pommerland – Tee mit Mehrwert

Foto: Petra Schneider

Unsere genossenschaftlich organisierte Teemanufaktur 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 JAHRESZEITEN-TEES, 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

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

Hotel & Restaurant „Am Peenetal“ in Liepen

In diesem kleinen Dorf in Sichtweite der Peene 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

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.

© Katarzyna / AdobeStock

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 einen 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 Pelattitomaten
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 klassich, 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

SEETELHOTELS

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