



© Carsten Büttner

STERNSTUNDEN AUF DER BURG

Gutes Essen und edle Getränke an einem besonderen Ort voller Geschichte – auf diese Kombination können sich Besucher der Burme freuen. Bei dem Gastro-Event im September treffen sich erstmals renommierte Köche des Nordostens in Penzlin.

Von Dana Skierke



Andre Münch
Hotel An der
Wasserburg
in Wolfsburg



Björn Kapelke
Gutshaus Stolpe
in Stolpe
bei Anklam



Daniel Schmidthaler
„Alte Schule“
in Fürstenhagen
bei Feldberg



Michael Laumen
Landhotel
Borgwarthof
in Sundhagen



Raik Zeigner
„Ich weiß ein Haus
am See“
in Kuchelmiß

Der 17. September ist im Kalender von Gourmet Holger Gniffke rot angestrichen. Vielleicht hat er den Termin auch als „gastronomische Sternstunde“ vermerkt. An diesem Sonntag gibt es nämlich ein Treffen, das bislang einmalig für Mecklenburg-Vorpommern ist. Die Protagonisten: Ein uckermärkisches Angler Sattelschwein, zehn Sterneköche, weitere Küchenkünstler, regionale und überregionale Produzenten, Musik, Kultur und eine Burg. Und zwar die Alte Burg in Penzlin. Das Ganze nennt sich Gourmet auf der Burg, abgekürzt wird daraus Burmé.

Treffen der Spitzenköche

Der „Erfinder“ von Burmé ist Holger Gniffke, Geschäftsführer der DLE GmbH mit Sitz in Penzlin. Die Idee: Wollte man alle Sternrestaurants in Mecklenburg-Vorpommern an einem Tag besuchen, müsste man 563 Kilometer fahren. Kann man versuchen, muss man aber nicht, denn die zehn Sterneköche kommen auf die Burg Penzlin. Dazu hat sich Holger Gniffke weitere virtuose Küchenmeister ins Boot geholt. Denn was den circa 250 Gästen geboten werden soll, kann nur mit vielen Partnern umgesetzt werden. Ein wichtiger, wenn nicht sogar der wichtigste Teilnehmer ist ein Schwein, genauer gesagt, ein Angler Sattelschwein. Hätte es die Wahl, würde es allerdings wohl nicht mitmachen, denn es zahlt den

höchsten Preis, sein Leben. Doch bis es soweit ist, da darf man sicher sein, ist es glücklich. Es wird artgerecht gehalten, läuft frei herum in einem kleinen Wäldchen. Eine Ahnung, was ihm bevorsteht, hat das Tier sicher nicht. Es wird in einer Fleischerwerkstatt in Woldegk geschlachtet. Wenn es dort dann einige Zeit abgehangen ist, werden die renommierten Kochprofis alles von diesem Schwein verarbeiten.

Den circa 20 Köchen kann man auf der Burg Penzlin bei der Arbeit zuschauen. Ob sie nun gerade Teile des Angler Sattelschweins unterm Messer haben oder andere Zutaten, sie sind offen für Fragen und beraten bestimmt so manchen Küchenkniff. Es darf natürlich auch probiert werden. »

ANGLER SATTELSCHWEIN

*Die Organisation zur
Bewahrung traditioneller
Lebensmittel
Slow Food nahm
die von der
Halbinsel Angeln
(Schleswig-Holstein)
stammende Rasse
2008 in ihre Arche
des Geschmacks auf.*

1 Gourmet auf der Burg oder einfach Burmé heißt es am 17. September auf der Burg Penzlin. 2 Holger Gniffke ist der Ideengeber.



2

© Privat



Stefan Wollert
Gutshof Liepen
Am Peenetal
in Neetzow-Liepen



Tillmann Hahn
Tillmann Hahn's
Gasthaus
in Kühlungsborn



Pierre Nippkow
Fischland
im Ostseebad
Dierhagen



Stefan Frank
ehemals
Restaurant Le
Croy in Greifswald



Tom Wickboldt
The O'Room by
Tom Wickboldt
in Heringsdorf

„Bei der Auswahl der Köche haben wir eine tolle Mischung von ultra-modern, Molekularküche, klassischer französischer Küche über asiatische Einflüsse, Fischspezialitäten, vegetarischem Kochen bis hin zur mittelalterlichen Art Essen über offenem Feuer zuzubereiten. Es ist alles dabei“, freut sich Holger Gniffke auf diese Veranstaltung, die auch mit Workshops punkten kann. Auf dem Plan steht etwa ein Schokoladenworkshop mit Sternekoch Stefan Frank oder ein Weinworkshop, für den extra ein Winzer aus Spanien kommt, der viel über moderne Naturweine weiß. Man kann ebenso bei der Zerlegung des Angler Sattelschweins dabei sein. Wer die „arme Sau“ jedoch lieber kleinteiliger und bereits gebraten auf dem Teller hat, muss diesen Workshop nicht besuchen. Es stehen noch zahlreiche andere zur Auswahl: Brotbacken, Kräuterkunde, Bierbrauen oder die Geheimnisse der kantonesischen Küche.

Musik als Begleiter

Auch wer etwas anderes wünscht, ist in Penzlin willkommen. Vielleicht eine im Kunstdruck selbst gefertigte Karte von dem Koch-Ereignis? Die kann dann mithilfe einer eigens für diesen Anlass gedruckten Nordkurier-Briefmarke versendet werden.

„Burmé ist einmalig“, unterstreicht Holger Gniffke, der die Köche

nicht lange überreden musste. Sie stehen bei dem Treffen nicht im Wettbewerb miteinander. Für sie soll es ein angenehmes Arbeiten in familiärer Atmosphäre sein. Und weil sie dann schon mal alle beisammen sind, bekommen die Köche am Montag nach der öffentlichen Veranstaltung einen eigenen Köchetag. „Einen Termin zu finden, an dem alle können, war eine große Herausforderung. Ein halbes Jahr haben wir daran gedreht“, verrät DLE-Geschäftsführer Holger Gniffke.

Zu den Köchen gesellen sich noch regionale und überregionale Produzenten, deren Spezialitäten verkostet und gekauft werden können. Im Angebot sind unter anderem Kaffee, Tee, exklusive Spirituosen, Wein, Wurst- und Wildspezialitäten, Fisch, Milch- und Molkereiprodukte, Feinkost und Eis. Passend zum zentralen Thema von Burmé. Aber auch die Kultur soll nicht zu kurz kommen. Den ganzen Tag über wird Livemusik die Besucher begleiten. Wer mag, kann an Führungen durch die Burg oder die Penzliner Kirche teilnehmen. Der Tag klingt aus mit „Feuer & Flamme“ – Fleischspezialitäten und Gemüse kommen dann auf den Grill. Die Eintrittskarten für Burmé sind limitiert, 250 Personen können an diesem Event teilnehmen. Eine Karte kostet 150 Euro. Die Sternstunde in Penzlin wird unterstützt vom Europäischen Sozialfonds und weiteren Partnern.



Weitere Köche

Wenzel Pankratz
Forsthaus Strelitz
bei Neustrelitz

Christian Somann
Ahlbecker Hof
im Seebad Ahlbeck

Georg Walther
Schloss Hotel Fleesensee
in Göhren-Lebbin

Martin Wünscher
Hafen-Hotel PommernYacht
in Ueckermünde

Marcus Sapion
Tenzo Landgasthof
in Triepkendorf

Torsten Räth
Hotel Bornmühle
in Groß Nemerow

Hendrik Türk
Hotel und Restaurant „Kleines Meer“
in Waren an der Müritz

Thomas Köpcke
Romantik Hotel
Gutshaus Ludorf/Müritz

Martin Bakowski
Alte Kachelofenfabrik
in Neustrelitz

Thomas Korceba
Netto ApS & Co. KG
in Stavenhagen

© Christian Rausch