



Kaiserswetter und bestens aufgelegte Köche beim ersten Küchenfestival „Burme“ im vergangenen Jahr

FOTO: KONRAD WEGENER

# KULINARISCHE STERNSTUNDEN IN PENZLIN



Zur Premiere 2017 standen die Gäste Schlange für die besonderen Kreationen.

FOTO: KONRAD WEGENER

## Wieso Regionales wieder in aller Munde ist

Am 16. September geht Burmé in die zweite Runde. Bei diesem Gourmet-Gipfel in Penzlin lassen sich rund 40 Köche und Küchenkreative in die Töpfe schauen. Mit Organisator Holger Gniffke sprach Sirko Salka über den Ess-Spaß der Extraklasse.

**So viele Köche unter einen Hut zu bringen, ist eine Leistung! Wie fällt Ihr Fazit vom Burmé-Debüt aus, warum tun Sie sich das wieder an?**

Wir haben von den Köchen, Ausstellern und Gästen im vergangenen Jahr so ein positives Feedback bekommen, dass wir gar nicht anders können: Wir wollen hier eine Tradition stiften und Penzlin zum Treffpunkt für die Spitzenköche und Spitzen-Lebensmittelproduzenten des Landes machen.

**Wenn an diesem Tag die besten Köche bei Ihnen sind, muss man Angst haben, dass es dann woanders nichts Vernünftiges zu essen gibt?**

Ein guter Koch hat ein gutes Team. Also keine Sorge, die Restaurants sind besetzt. Aber wir haben bewusst einen Sonntag für Burmé gewählt, weil sonntags viele Spitzenrestaurants Ruhetag haben. Insofern wird es keine gastronomische Unterversorgung des Landes geben, weil wir Burmé veranstalten.

**Man kann sich bei Burmé durch viele kulinarische Stationen futtern. Doch das ist ja nicht der alleinige Sinn, sondern?**

Wir zeigen, was Mecklenburg-Vorpommern gastronomisch auf der Pflanze hat. Unsere Köche können sich in lockerer Runde austoben. Einige legen großen Wert auf Regionalität und verarbeiten praktisch nur Sachen, die vom eigenen Hof kommen. Andere Köche zelebrieren wunderbar die traditionelle französische Küche. Auf der Burg bekommt man alle Nuancen, die es gibt, zu schmecken und zu sehen.

**Besteht die Gefahr, dass die Köche aufgrund des Publikums und der Konkurrenz auch baden gehen? Köchen ist eine extrem extrovertierte Tätigkeit. Jeder ist permanent in der Kritik. Jeder ist Spezialist. Das ist etwas anderes, als wenn ich Schrauben herstelle, ich muss mich präsentieren können. Das Risiko gibt es immer: Aber der Rahmen ist so gesteckt, dass wir bewusst keinen Wettbewerb wollen. Wir machen den Köchen keine Vorgaben, sie können sich nach Herzenslust austoben. Es sind neben den Spitzenkö-**

chen viele Küchenchefs von engagierten Restaurants dabei. Man braucht nicht immer einen Stern, um ein guter Koch zu sein.

**Wenn Sie so gar keine Vorgaben machen, kann es dann nicht passieren, dass fünf Köche Schnitzel zubereiten und sieben Köche einen Brathering?**

Schnitzel und Brathering haben wir bisher noch nicht gehabt. Das wäre neu und originell. Aber Sie können sicher sein: Wenn ich dieser Runde von Köchen sage, Macht ein Ochsenbäckchen mit einer Burgundersoße, dass Sie von den zwölf Köchen zwölf unterschiedliche Gerichte präsentiert bekommen, die zwar aus den gleichen Rohstoffen bestehen, aber ganz verschieden interpretiert werden. Wahrscheinlich wird Ihnen erst nach dem vierten, fünften Problem auffallen, dass da die gleichen Sachen am Start waren.



Holger Gniffke organisiert Burmé.

FOTO: KONRAD WEGENER

**Regionale Kost ist wieder in aller Munde, warum eigentlich?**

Das, was ich auf dem Teller habe, ist meine Heimat. Das ist die Regionalität, die ich bei jeder Mahlzeit unmittelbar erleben kann. Wir haben kein Problem damit, Autos aus Korea oder Japan zu kaufen oder Computer von sonst woher. Daran haben wir uns im Zuge der Globalisierung gewöhnt. Aber beim Essen wollen wir inzwischen wieder mehr das heimelige Gefühl. Wir wollen wissen, wo ist etwas gewachsen, wer hat es angebaut und geerntet.

**Essen ist reine Kopsache?**

Essen ist eine emotionale Geschichte. Wenn ich meine Sterneköche nach ihrem Leibgericht befrage. Sie glauben nicht, wie oft dann Kartoffelpuffer mit Apfelmus genannt wird. Dabei geht es um Erfahrung, um einfache Rezepte, die man aus der Kindheit kennt. Essen ist auch Erziehung. Verbinde ich angenehme, positive Erinnerungen mit meiner Kindheit, denke ich zum Beispiel an den Sauerbraten bei den Großeltern, verankert sich das automatisch in meinem Gehirn und löst ein schönes Gefühl aus. Heute nehmen wir die gleichen Zutaten von damals und interpretieren sie neu, machen sie leichter und moderner. So können wir den Reiz des Neuen trotz des Traditionellen erleben.

**Wir sind seit Jahren das Urlaubsland Nummer eins. Sind wir auch schon ein Genießerland?**

Zumindest sind wir auf dem Weg dahin. Touristen spielen eine wichtige Rolle. Sie kommen zu uns in das schönste Bundesland der Welt, genießen eine intakte Natur, lernen angenehme Menschen kennen. Dieses Erlebnis wollen sie auch auf dem Teller haben. Viele der Touristen lieben eine anspruchsvolle Küche und sind bereit, dafür Geld auszugeben. Das zieht die Einheimischen mit. Bei Burmé interessieren sich die Leute für das Essen und für die Geschichten dahinter. Sie möchten die Produzenten kennenlernen. Der lebendige Austausch von Köchen, Ausstellern und Gästen ist unser zentrales Anliegen.

**Früher gehörten Hausschlachtungen zum Alltag auf dem Land. Davon hat sich unsere Gesellschaft ein Stück entfernt. Immer mehr Menschen leben in den Städten. Ist das jetzt nicht auch eine nostalgische Geschichte, in der Sehnsüchte mitschwingen?**

Der Trend zu diesen traditionellen Geschichten ist in der Regel mit höheren Kosten verbunden. Wir hätten gern auf Burmé eine Schlachtung gezeigt. Aber die aktuelle Gesetzgebung zum Tierschutz verbietet das.

**Hätte dabei die Stimmung nicht kippen können?**

Das ist die Frage. Wir sind ja von der Urproduktion weit entfernt. Hier im ländlichen Mecklenburg sind Hausschlachtungen noch nicht so selten. Eigentlich sollte das eine Normalität darstellen. Wir versuchen, bei Burmé diese Urproduktion wieder näher an die Leute ranzubringen. Wir sollten uns vergewissern, dass für ein Stück Fleisch auf dem Teller ein Tier getötet werden muss. Das ist ein radikaler Vorgang, der unseren größten Respekt verdient. Ein Lebewesen gibt sein Leben für uns. Daraus lässt sich schließen, dass ich mit höchster Aufmerksamkeit und Achtung dieses Tier auch verarbeite, um daraus einen Hochgenuss zu machen.

**Kontakt zum Autor**  
s.salka@nordkurier.de

### Highlights zum Burmé in Penzlin

**Showkochen**

Essen wie die Wikinger oder speisen wie im Mittelalter mit überregionalen Experten wie Prof. Rudolf Simek von der Uni Bonn oder Autorin Andrea Itzinger.

**Süße Sünden**

Präsentation neuer Eissorten sowie leckerer Schokolade mit Jackle und Heidi und Sternekoch Stefan Frank.

**Lecker Grünzeug**

Präsentation zu den Themen „Alte

Gemüsesorten“ oder zu „Skandinavische Kräuter zum Kochen“ mit Jana Schäfer und Thomas Steger.

**Bierverkostung**

Präsentation von ausgefallenen Biersorten - unter anderem mit Wikingerbier, vorgestellt von Dieter Heinen.

**Kinder-Kochen**

Hier lernen kleine Gourmets, wie sie Pizza selber backen - mit Bäckermeister Christian Hatscher.

## Schlemmen nach Herzenslust beim Klassentreffen der Köche

Von Sirko Salka

Wo gibt's denn so was: Einen Tag lang ungehemmt Schlemmen wie im Schlaraffenland. Bei Burmé landet das Beste aus der Region auf den Tellern und in den Gläsern. Präsentiert wird das Genuss-Spektakel erneut von der Nordkurier Mediengruppe. Es ist übrigens der beste Beweis dafür, dass nicht immer viele Köche auch den Brei verderben.

**PENZLIN.** Riesige Rauchwolken über der Stadt Penzlin am Rande des Müritz-Nationalparks: Die Alte Burg dampfte, kochte und brutzelte an jenem Sonntag im September des vergangenen Jahres, was die eigens aufgestellten Herde, Öfen und Gasgrills so hergaben. Dutzende Köche und Küchenkreative kreierten bei dem Debüt von Burmé, dem Gourmet-Gipfel, eine Köstlichkeit nach der anderen. So was von lecker! Allein die vielen feinen Aromen, die dabei durch die Lüfte schwebten – ein Genuss für die rund 250 Nasen der Gäste, die sich bei Kaiserswetter auf dem Burggelände amüsieren und selbstverständlich all die Naschereien verkosten durften.

Vieles davon waren regionale Spezialitäten, hergestellt von Lebensmittelproduzenten aus Mecklenburg, Vorpommern und der Uckermark. Auch die heimischen Profis waren bei Burmé mit ihren Erzeugnissen vertreten. Was den Sinn und Zweck der ganzen Veranstaltung überhaupt erst ausmacht: Die Produktion unserer Nahrung vom Anbau bis zum fertigen Gericht auf einer Art kunterbuntem Marktplatz der Köst-

lichkeiten im Austausch mit den Experten kennenzulernen.

Am 16. September gibt es bei der zweiten Burmé dazu wieder die Gelegenheit. Diesmal werden noch mehr Profis als bei der Premiere ihre Künste unter Beweis stellen: Rund 40 Küchen-Künstler haben sich angekündigt, wie Organisator Holger Gniffke von der DLE Penzlin bestätigt. „Es ist wie ein Klassentreffen der Köche“, freut sich Sternekoch Stefan Wollert vom Gutshof Liepen am Peenetal. Von Konkurrenzdruck ist bei ihm und seinen Kollegen nichts zu spüren. „Uns ist nicht wichtig, die Besten zu sein. Für uns zählen nur zufriedene Gäste und Mitarbeiter. Jeder soll sich bei uns wohlfühlen“, sagt er.

Für seinen Amtskollegen, den Sternekoch Tom Wickert, der in Heringsdorf auf Usedom das Gourmet-Restaurant „The O'Room“ bewirtschaftet, steht das Team ebenfalls an erster Stelle. „Bei Burmé können wir Köche zeigen, wohin sich Mecklenburg-Vorpommern kulinarisch entwickelt“, sagt er. Die Gäste im vergangenen Jahr waren sich da einig: Mit der hiesigen Gastronomie geht es weiter steil bergauf. Kulinarisch ist der Nordosten Spitze!

**Eine Currywurst, die so noch niemand probiert hat**

Auf seine erste Teilnahme bei Burmé freut sich auch Steffen Brand, seit diesem Jahr Küchenchef im Neubrandenburger Restaurant „Berlin“, der mit viel Engagement und kreativem Eifer Köstlichkeiten am laufenden Band produziert – und damit auch im aktuellen Rezept-Magazin des

Nordkurier „Das süße Leben“ vertreten ist. Gefragt nach seinen Lieblingsgerichten, sagt Brand: „Im Allgemeinen mag ich Essen, das mit Liebe zubereitet wurde.“ Auf der Burg will Brand die Besucher mit einer ganz besonderen Currywurst überraschen, von der – wie er sagt – die Berliner nur träumen können. „Sie wird aus heimischem Wild produziert und ist so derzeit noch nirgendwo zu erwerben.“

Unter die zahlreichen Aussteller mischen sich diesmal wieder die Kaffeerösterei „Bohn-Aparte“ aus Neustrelitz, Annetts Tortenzauber aus Penzlin und die Bäckerei Hatscher aus Stavenhagen. In einer mobilen Backstube will Bäckermeister Christoph Hatscher mit den kleinsten Burmélern eine knusprige Pizza backen. „Wir verstehen uns als Verfechter einer guten und gesundreichen Ernährung und beschäftigen uns mit traditionellen und modernen Ernährungsgewohnheiten“, sagt Hatscher, der die Bäckerei bereits in vierter Generation führt.

Erwachsene will Bierexperte Dieter Heinen aus Hösbach von der „mobilen Brauerei“ mit eigens für das Event entwickelten Biersorten überraschen. Wer ein paar Procente mehr verträgt, ist bei den Machern von Müritz-Gin gut aufgehoben, die mit neuen Kreationen im Gepäck die kulinarische Reise auf die Alte Burg antreten.

Der Nordkurier präsentiert: Burmé, Alte Burg Penzlin, 16.9., ab 11 Uhr. Mehr Infos unter [www.burme.de](http://www.burme.de)

**Kontakt zum Autor**  
s.salka@nordkurier.de

### Wir machen Sie zum Gourmet!

Der Nordkurier ist Medienpartner von Burmé - Gourmet auf der Burg Penzlin. Dafür bieten wir Ihnen, liebe Abonnentinnen und Abonnenten insgesamt **16 Tickets zum Vorzugspreis von 100 Euro** an. Die Karten werden an die schnellsten Anrufer vergeben, die sich am **Mittwoch, den 5. September**, zwischen 10 und 12 Uhr unter der kostenfreien **Telefonnummer 0800 3954575** beim Nordkurier melden. Der Verkauf der Karten ist auf zwei Tickets pro Anrufer begrenzt, damit möglichst viele unserer Abonnenten in den Genuss kommen.

freien Getränke, drei alkoholische Getränke und zwei Tassen Kaffee. Außerdem dürfen alle Besucher an Führungen durch die Burg und die St. Marien Kirche von Penzlin teilnehmen und kostenlos auf der Festwiese neben Netto parken.

Einlass am Burgtor ist am Sonntag, den **16. September, ab 10.30 Uhr**.

Zudem **verlosen wir** unter allen Abonnenten, die den Gewinnspielcoupon ausfüllen, **vier Mal eine Karte**.

Bitte senden Sie den ausgefüllten Coupon an: Nordkurier Mediengruppe Stefanie Symmank Friedrich-Engels-Ring 29 17033 Neubrandenburg **Einsendeschluss: 09. September 2018.** Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Außerhalb des Vorteilspreises kostet eine **Tageskarte 150 Euro**. Sie beinhaltet die Teilnahme am Gourmet-Event mit Genussmeile und Grillabend und an den Workshops. Inklusiv sind zudem alle alkohol-

Einsendeschluss: 09.09.2018

**Gewinnspielcoupon**

Bei Burmé - Gourmet auf der Burg möchte ich mitgenießen:

**Absender**

Vorname/Nachname \_\_\_\_\_

Straße/Nr. \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_ Geburtsdatum \_\_\_\_\_

Teilnahmebedingungen:  
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, genau wie Mitarbeiter und Angehörige der Nordkurier Mediengruppe GmbH & Co. KG sowie der Tochterfirmen. Die Gewinner werden unter allen richtigen Einsendungen per Los ermittelt. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.

### Die Sterneköche

Die Akteure des Ereignisses auf der Penzliner Burg stehen für die ausgezeichnete Küche und Kochkunst, die hierzulande und anderswo geboten werden.



**Björn Swanson**  
aus dem Golvet Restaurant in Berlin



**Daniel Schmidthaler**  
Hotel und Restaurant „Alte Schule“ in Fürstentagen



**Kathrin Baake**  
Restaurant Bloom in the park in Malmö/ Schweden



**Michael Laumen**  
Restaurant Pier 7 in Schwerin



**Pierre Nippkow**  
Restaurant Ostseelounge im Ostseebad Dierhagen



**Raik Zeigner**  
Hotel und Restaurant „Ich weiß ein Haus am See“ in Kuchelmiß



**Stefan Frank**  
ehemals Restaurant Le Croy in Greifswald



**Stefan Wollert**  
Gutshof Liepen, Hotel und Restaurant am Peenetal



**Tillmann Hahn**  
Restaurant Tillmann Hahn's Gasthaus in Kühlungsborn



**Tom Wickboldt**  
The O'Room by Tom Wickboldt im Seebad Heringsdorf