



Die 250 Eintrittskarten für die Burmé auf der Burg in Penzlin waren schnell vergriffen. Insgesamt 36 Kochkünstler, darunter 12 Sterneköche, zeigten, was sie alles auf der Pfanne haben. FOTOS (3): MALTE SCHINDEL

Das große Schlemmen auf der Burg

Von Malte Schindel

Die Penzliner Burg hat sich mal wieder in ein Gourmet-Paradies der Extraklasse verwandelt. Dabei geholfen haben 36 Kochkünstler, darunter 12 Sterneköche, die mit regionalen Produkten und einzigartigen Gerichten zu überzeugen wussten. Na denn: Guten Appetit, Burmé!

PENZLIN. Die besten Köche des Landes waren am Sonntag in Penzlin zu Gast und legten sich die fein gebügelten schwarzen Schürzen mit dem goldenen Burmé-Schriftzug um. Die Penzliner Burg verwandelte sich zum zweiten Mal nach 2017 in Mecklenburgs kulinarische Pilgerstätte. Fans von hochwertiger, ausgefallener und gesunder Küche kamen voll auf ihren Kosten. Die weiteren Zutaten für ein gelungenes Event: strahlender Sonnenschein und Live-Musik.

So manch eine edle Komposition wartete auf die Burmé-Besucher. Bei Hendrik Türk vom Hotel/Restaurant „Kleines Meer“ in Waren gab es etwa Zweierlei vom Bollewickler Landschwein. Dazu dann Rahmsauerkraut und Erbspüree. Der Koch setzte voll auf regionale Produkte – aus gutem Grund. „Der Besucher möchte etwas sehen, was hier produziert wird“, sagte Türk, der sich – neben



Steffen Brandt und sein Team um Marthe Köhn vom Restaurant Berlin präsentierten eine Hirschbratwurst.

„entspanntem Kochen“ auch darauf freute, seine ehemaligen Kollegen zu treffen.

Sein kulinarisches Modell wusste zu überzeugen. „1A, eine Zehn von Zehn, wenn ich es bewerten müsste“, schwärmte Beate Hoppe. Der Neustrelitzerin mundete Türks Gericht ausgezeichnet: „Ich bin zum ersten Mal bei der Burmé und muss sagen, dass es mir sehr gut gefällt. Zum einen das Essen, zum anderen das Drumherum, die Burg“.

Ausgezeichnete Werbung für Penzlin – das schmeckte vor allem Penzlin's Bürgermeister Sven Flechner (WPL). „Die Burmé ist ein ganz besonderes Highlight, das auch

die Stadt bekannt macht. Hier kommen Spitzenköche und ein tolles Ambiente zusammen. Eine super Sache, die mir auch aus 2017 positiv in Erinnerung geblieben ist“, sagte der Bürgermeister.

Hirschbratwurst, Lachs, Quitten und noch viel mehr
Die Stadt bei Neubrandenburg ist spätestens jetzt im großen Hamburg bekannt – zumindest bei Hobbykoch Andreas Höhling. Der hatte die Burmé-Eintrittskarten im Vorfeld geschenkt bekommen und zeigte sich nun begeistert von der Gourmet-Veranstaltung. „Die Location ist sensationell und das Essen phänomenal.“ Und weiter: „Man kann den



Bei der Verarbeitung eines Angler Sattelschweins schauten Burmé-Besucher genau zu.

Köchen nahekommen und ihnen Fragen stellen, wie sie ihre Gerichte zubereiten. Ich habe schon neue Ideen für Zuhause“, freute sich Höhling.

Etwa das Gericht von Steffen Brandt vom Restaurant Berlin in Neubrandenburg? Brandt präsentierte Hirschbratwurst mit zwei Soßen, einer hausgemachten BBQ-Sauce und einer Frankfurter Sauce mit Waldkräutern. On top gab es einen Kartoffel-Muffin mit Preiselbeerfüllung. Oder doch eher der gebeizte Lachs von Björn Swanson aus dem Golvet Restaurant in Berlin mit einem Sud aus Zwiebeln und Quitten mit Ziegenjoghurt, Weizen gras und Quittenessig? Die Köche

kamen nämlich nicht nur aus Mecklenburg-Vorpommern. Sondern eben auch aus der Hauptstadt. Oder sogar aus Schweden, wie Kathrin Baake vom Restaurant „Bloom in the park“ in Malmö.

Veranstalter sieht Event als Gesamtpaket

„Wir haben hier eine Mischung aus einmaligen Köchen und Produzenten von hochwertigen Lebensmitteln, einen Treffpunkt für Leute, die sich für gutes Essen interessieren“, sagte Burmé-Veranstalter Holger Gniffke. „Besondere Herstellungstechnologien sollen für die Besucher, aber auch für unsere Köche vor Ort gezeigt werden. Wir wollen da-



mit eine enge Verbindung und ein Verständnis zwischen den Konsumenten und den Produzenten erreichen.“ Er betonte: „Wenn es um das Essen geht, möchten die Leute Regionalität – und die bekommen sie hier“.

Der Veranstalter hob keinen Koch, insgesamt waren es 36 Kochkünstler und darunter 12 Sterneköche, besonders hervor. Er sah das Event in seinem Gesamtpaket. „Hier wird kein Koch wegen seiner Sterne bevorzugt. Hier ist keiner besser als der andere. Die Burmé ist das Highlight.“ Dennoch kristallisierte sich zumindest bei den Besuchern ein kleiner Höhepunkt heraus. Interessiert verfolgten sie die Verarbeitung eines neun Monate alten und mehr als 120 Kilo schweren Angler Sattelschweins, das zu Grillfleisch verarbeitet wurde. Ob es auch der Besucher-Höhepunkt im kommenden Jahr wird, ist unklar. Fest steht aber: Auch 2019 lassen sich Spitzenköche bei der Burmé in die Pfanne gucken. „Bereits jetzt gibt es Anmeldungen“, sagte Gniffke.

Kontakt zum Autor
m.schindel@nordkurier.de

Ehemalige Dorfschule in Deven unter dem Hammer

Von Andreas Segeth

Wenn in der kommenden Woche rund 100 Immobilien aus Deutschland und Spanien in Berlin versteigert werden, dann ist auch ein Gebäude aus Groß Plasten dabei.

GROSS PLASTEN. Bei der großen Herbst-Auktion der Deutsche Grundstücksauktionen AG (DGA) am Freitag, 21. September, in Berlin kommt auch eine Immobilie aus dem Müritzkreis unter den Hammer. Im Angebot ist die ehemalige Dorfschule im Groß

Plastener Ortsteil Deven. Nach Angaben des Auktionshauses befinden sich in dem Gebäude sowohl das ehemalige Klassenzimmer als auch drei Wohneinheiten. Die Immobilie soll mindestens 29 000 Euro kosten.

Insgesamt stehen in der nächsten Woche 101 Immobilien aus zehn Bundesländern und auch aus Spanien mit einem Auktionslimit von rund 11,7 Millionen Euro zum Verkauf. Aus MV sind neben der ehemaligen Deven Dorfschule unter anderem auch der denkmalgeschützte Bahnhof in Pasa-

walk für mindestens 125 000 Euro und ein Ferienhaus auf Rügen für mindestens 280 000 Euro zu haben.

Die Deutsche Grundstücksauktionen AG verkauft ausschließlich Immobilien, die von ihren Eigentümern freiwillig angeboten werden. Gemeinsam mit dem Eigentümer legt das Auktionshaus bei der Einlieferung einen Startpreis, das Mindestgebot, fest.

Wer als Bieter bei der Auktion das höchste Gebot abgibt und den Zuschlag des Auktionators erhält, erwirbt die Immobilie. Alle Auktionen sind



Das Mindestgebot für die ehemalige Dorfschule im Groß Plastener Ortsteil Deven liegt bei 29 000 Euro.

FOTO: AUKTIONSHAUS

öffentlich – das heißt, jede Person kann direkt im Saal, per Telefon, Internetgebot

oder schriftlichem Festgebot mitbieten. Mehr Informationen unter www.dga-ag.de.

Kontakt zum Autor
a.segeth@nordkurier.de