



» Äh einzscher
DRAUM «



Das Festival Burmé in Penzlin...



... und seine Organisatoren Julia und Holger Gniffke.



Wikinger-Fans im Gespräch: Prof. Rudolf Simek, re., von der Uni Bonn und Metzgermeister Torsten Klar aus Süderholz.

KULINARIKFESTIVAL

Burmé zum Ersten, das war 2017. Burmé zum Zweiten nun ein Jahr später – tatsächlich mit noch mehr Spin. So gelang es den Organisatoren des Kulinarikfestivals Nummer eins in Mecklenburg-Vorpommern (ein Lob, das nicht aus unserer Feder stammt, sondern das die Spitzenköche des Landes prägten), Mitte September 2018 noch mehr Teilnehmer auf die Burg Penzlin zu locken – nicht, indem sie mit möglichem Umsatz warben, sondern mit dem Interesse der Gäste. Und das zieht sowohl bei Sterneköchen als auch bei Raritätenproduzenten. „Noch nie haben sich derart viele Menschen für meine alten Gemüsesorten interessiert“, so beispielsweise Thomas Steger, der in Ückeritz, einem Dörfchen in der Nähe von Demmin, den Gärtnerhof „Guter Heinrich“ betreibt und dort rund 250 Kräuter- und Gemüseseltenheiten kultiviert – von Haferwurz bis Nachtkerze. Ebenso dicht umlagert waren die Stände der Seeschmiede Trebbow oder der Garnelenzucht Grevesmühlen.



Aus Berlin angereist: Sternekoch Björn Swanson, re., aus dem Golvet...



... und sein Restaurantleiter Benjamin Becker.



Gefragt: Seltene alte Gemüsesorten...



... und ihr Züchter, der Biogärtner Thomas Steger, li., aus Ückeritz.

Dazu die fast komplett versammelte erste Reihe der Herdarbeiter aus Mecklenburg und Vorpommern: u.a. Ronny Bell und Holger Mootz (Weinhaus Uhle, Schwerin), Dennis Kühnappel (Gutshaus Ludorf), Pierre Nippkow (Ostseelounge, Dierhagen), Wenzel Pankratz (Forsthaus Strelitz), Daniel Schmidthaler (Alte Schule, Fürstenhagen), Hendrik Türk (Kleines Meer, Waren/Müritzt), Georg Walther (Blüchers, Göhren-Lebbin), Tom Wickboldt (The O'Room, Heringsdorf), Raik Zeigner (Ich weiß ein Haus am See, Kuchelmieß/Krakow) und – als Vertreter der Hauptstadt mit gutem MV-Verhältnis – Naturweinpapst Holger Schwarz mit seinem Team und die Golvet-Crew mit Björn Swanson und Benjamin Becker an der Spitze.

Angesichts von so viel Küchen-Prominenz gingen Anwesenheit und Angebot von Kathrin Baake leider ein bisschen unter. Schade, denn die Sterneköchin aus Malmö (Restaurant Bloom in the Park) zeigte, was die Nachbarn im Norden kulinarisch so umtreibt.

www.burme.de



Bestaunt: Kunst- und Höfeschmied Stefan Weber, li., aus Trebbow...



... und seine handgefertigten Messer.