



Nicole Schmidthaler probiert bei BURMÉ gern auch, was die Kollegen so gezaubert haben.



Großer Geschmack kommt auf den kleinen Löffel.



Bäcker Christoph Hatscher wird auch wieder dabei sein.



Bisher hat das Wetter zum kulinarischen Gipfeltreffen an der Alten Burg in Penzlin immer mitgespielt.



In der Schwarzküche der Burg wird gekocht wie im Mittelalter.



Was dieser kleine Junge einmal werden will, ist wohl klar.



Die Veranstaltung bietet Genuss und Spaß für die ganze Familie.

Goldene Karten versprechen kulinarische Sternstunden

Am 15. September versammeln sich wieder einige der besten Köche des Landes auf der Penzliner Burg. Die Genussveranstaltung trifft den Geschmack von Köchen und Gourmets. Fast alle Karten sind schon weg. Was ist das Rezept für diesen Erfolg?

Von Ingmar Nehls

PENZLIN. Die Gourmets sind noch längst nicht satt. Bevor der Kartenverkauf für die Genussveranstaltung BURMÉ richtig gestartet war, waren die meisten der 250 goldenen Tickets schon vergriffen. Nach zwei erfolgreichen Jahren gibt es am 15. September den lang ersehnten Nachschlag. BURMÉ-Chef Holger Gniffke erhebt die Alte Burg in Penzlin zum dritten Mal zu Mecklenburg-Vorpommerns kulinarischem Mekka und sorgt für konzentrierten Geschmack. Mehr als zehn Sterneköche haben bereits zugesagt. Insgesamt werden sogar 30 Kochkünstler an verschiedenen Stationen das Publikum verwöhnen. Bei keiner anderen Veranstaltung im Land können die Besucher so eine Ansammlung von hoch dekorierten Köchen und etwa 30 Produzenten regionaler und überregionaler Kostlichkeiten geschmacklich erleben.

Was die Köche auf die Burg zieht, ist der lockere Branchentreff, der mit dem Besuchertag am Sonntag beginnt, sich bei einer Party am Abend bis spät in die Nacht fortsetzt und am Montag mit Workshops und Gesprächen endet. Dass sich die Tore der Burg für die Besucher immer am Sonntag statt am Samstag öffnen, ist dem geschuldet, dass die Gastronomen am Sonnabend ihre Häuser noch voll mit Gästen haben und einige nach kurzem Schlaf – oder auch ohne Pause – gleich danach die Sachen packen, um Sonntagfrüh pünktlich in Penzlin aufzuschlagen.

Holger Gniffke scheint das perfekte Rezept für die Gäste und die Köche gefunden zu haben. „Wir wollen ein Gourmet-Event veranstalten, bei dem die Gäste und die kreativen Küchenköpfe gleichermaßen auf ihre Kosten kommen. Spitzenköche sind auch Künstler und Künstler brauchen eine Bühne. Sie brauchen die Bewunderung nach dem schöpferischen Akt. Gäste wollen in ers-

ter Linie gastfreundlich bewirtet werden. Sie wollen entspannen, genießen und entdecken. Das alles bietet BURMÉ“, sagt Lebensmitteltechnologe Holger Gniffke.

Dass die Köche ihm die Treue halten und lange Anreisen auf sich nehmen, liegt nicht nur am Konzept der Veranstaltung, sondern auch an der Person Holger Gniffke. Mit vielen hat er schon zusammengearbeitet, als beratender Lebensmitteltechnologe und als Kochkollege. Stefan Frank, Tillmann Hahn, Daniel Schmidthaler und viele weitere gehören zum Freundeskreis des gelehrten Kochs. Und wenn einer zusagt, dann kommen auch die anderen. Größere Lebensmittelproduzenten wie die Müritzfischer sind im Boot und auch Einzelkämpfer mit besonderer Expertise wie Jana Schäfer vom Luplower Kräutersalat, die Neubrandenburger Eismacher Jackle & Heidi, die preisgekrönten Schokoladenhersteller Kilian & Close aus Waren oder Bierbrauer Dieter Heinen.

Schmied ging mit einem vollen Auftragsbuch nach Hause

Durch BURMÉ sind einige Köche auf interessante Produkte aufmerksam geworden und es sind neue Geschäftsbeziehungen entstanden. Auch Kathrin Baake ist wieder dabei. Die Deutsche ist Küchenchefin im schwedischen Top-Restaurant „Bloom in the Park“ in Malmö. Durch ihre Teilnahme im vergangenen Jahr hätten sich für die talentierte Köchin viele Türen in Deutschland geöffnet. Auch der Schmied, der im Vorjahr mit seiner Handwerkskunst ein Hingucker für die Gäste war, ging mit einem vollen Auftragsbuch nach Hause,



weil sich viele Köche ein Messer bei ihm anfertigen lassen wollen.

„Es wird gegessen, getrunken, probiert, gefeiert, gefachsimpelt, hinterfragt, genussvoll diniert und kennengelernt. Oben drauf gibt es ein ausgesprochen gutes Musikprogramm mit lokalen Musikern, kulinarische Präsentationen zum Staunen und Entdecken, ein Kinderprogramm für die kleinen Gourmets und nicht zuletzt runden wir das Paket mit einem Kulturprogramm ab, das ganz Penzlin mit einbezieht. Unsere Gäste können sich nicht nur die alte Burg anschauen, es werden auch Führungen durch die stattliche Kirche von Penzlin geboten und durch das neu eröffnete Voß-Haus“, sagt Holger Gniffke.

Wer ein goldenes Ticket ergattern möchte, muss sehr schnell sein. Es gibt nur noch wenige Restkarten. Der Besuchertag am 15. September beginnt um 10.30 Uhr. Erwachsene zahlen für eine Tageskarte 150 Euro, Auszubildende der Gastronomie ab 18 Jahren 99 Euro, Jugendliche von 13 bis 17 Jahren 75 Euro und Kinder zwischen 0 und 12 Jahren zahlen nichts. Karten gibt es nur im Vorverkauf unter info@burme.de, www.burme.de oder telefonisch unter 03962-2216464 bei der DLE GmbH.



Viele der Köche aus dem Vorjahr sind wieder dabei. Aber es kommen auch neue Küchenkünstler.

FOTOS: INGMAR NEHLS