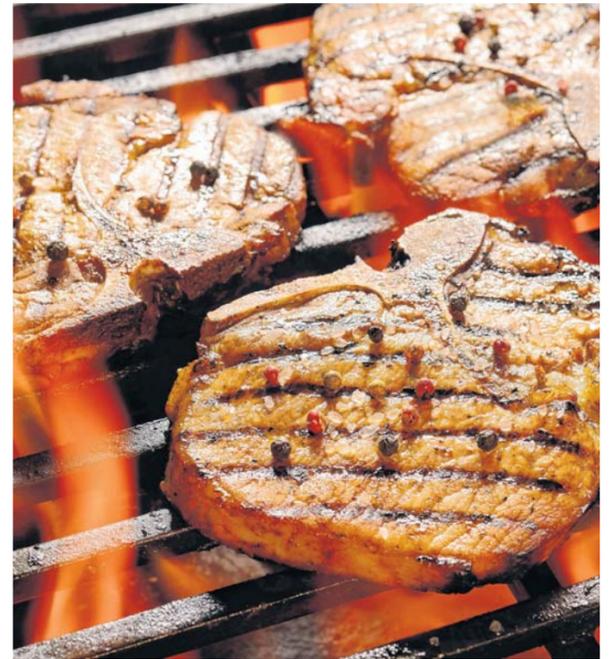




Christian Rausch auf seinem Bauernhof in Trebenow in der Uckermark.



Gegrilltes Schweinefleisch ist was Feines. FOTO: © AMENIC181 - FOTOLIA.COM

Von Heiko Brosin

**PRENZLAU/PENZLIN.** Mit der Model-Karriere wird es für Sabine wohl nichts. Sie ist zwar schlank und hat auch markante Gesichtszüge. Aber sie ist manchmal recht eigenwillig. Bei einem Fotoshooting auf dem Bauernhof von Christian Rausch und Heike Fulbrecht im uckermärkischen Trebenow versagte Sabine kürzlich kläglich.

Denn als das Licht für die Aufnahme perfekt war, entdeckte die Zuchtsau Sabine eine tiefe Suhle – und folgte ihren wahrhaft uringen Instinkten. Genüsslich watete sie durchs Wasserloch und ließ sich anschließend in den „Modder“ fallen. Mit dem Shooting war's das dann. Der Fotograf konnte sein Equipment zusammenpacken.

„Aber Sabine ist eine hervorragende Muttersau, die sich liebevoll um ihre Ferkel kümmert“, versichert Christian Rausch, der die Schweine als Hobby hält. Im Hauptberuf ist der 37-Jährige als Kundenberater für eine Landtechnik-Firma unterwegs. Neben Zuchtsau Sabine, Zuchteber

## Ein Schweinchen wird zum Star

Beim Koch-Event Burmé in Penzlin am 17. September wollen etliche Sterneköche und Küchenprofis Leckeres aus Schwein zubereiten. Das Tier dafür stammt von einem Hobbyzüchter aus der Uckermark, der sich einer besonderen Rasse verschrieben hat.

Pökel und zwölf Ferkeln hält er vier weitere Hausschweine zum Eigengenuss. Eines davon wird demnächst für das große Burmé-Koch-Event am 17. September auf der Burg Penzlin geschlachtet.

Auf Rauschs Hof tummeln sich allesamt Angler Sattelschweine, eine alte Rasse, die vor einigen Jahren auszusterben drohte. Es ist eine besondere Schweinerasse mit bestechenden Eigenschaften, die Burmé-Erfinder Holger Gniffke den Gästen auf der Burg nahebringen will. In den vergangenen Jahren haben Sterneköche und Gourmets das Fleisch des Angler

Sattelschweins wieder für sich entdeckt. Es ist mit dem des begehrten iberischen Schweins vergleichbar, das in den letzten drei Monaten seines Lebens im Eichenwald gehütet wird.

„In der konventionellen Mast zählen unter anderem hohe Tageszunahmen und geringe Fettanteile. Es werden genormte Schlachtschweine produziert“, bringt Rausch das Dilemma auf den Punkt. Die Trebenower Tiere hingegen dürfen sich mindestens zwölf Monate, meist sogar 16 bis 18 Monate lang, eines glücklichen Schweinelebens erfreuen – freilau-

end in einem Wäldchen mit Schatten spendenden Bäumen, Suhle und einem Holzverschlag, in dem sie Schutz finden. Für Angler Sattelschweine hat sich die Familie ganz bewusst entschieden. „Als wir vor fünf Jahren nach Trebenow zogen, war klar, dass wir den Hof wieder mit Tierhaltung beleben werden. Ein Leben ohne Hühner, Gänse, Hund und Katzen können wir uns gar nicht vorstellen“, sagen die beiden. Für Rauschs Töchterchen, die fast zweijährige Valerie, ist der Hof eine riesige Spielwiese.

„Die Gründe, weshalb wir uns dieser Rasse verschrie-

ben haben, sind die robuste Gesundheit, die Unempfindlichkeit gegenüber Kälte und auch Sonne, die Leichtfütterigkeit und natürlich die hohe Fleischqualität“, betonen sie.

„Wir füttern ganzjährig Gerstenschrot, Heu und im Sommer viel Grün.“ Gedämpfte Kartoffeln sowie Fallobst, Walnüsse und Eicheln im Herbst seien Leckerbissen für die Tiere. „Das abwechslungsreiche Futter, kombiniert mit der Freilandhaltung, lässt das Fleisch ähnlich dunkel wie beim Wildschwein erscheinen“, beschreibt er. „Es ist sehr schön marmoriert und hält

das Wasser bei der späteren Zubereitung. Voraussetzung ist immer eine stressfreie Schlachtung.“

Der Selbstversorgungsgrad in Sachen Fleisch ist bei der Trebenower Familie folglich hoch. „Beim Fleischer kaufen wir ab und zu mal Aufschnitt“, sagt Heike Fulbrecht. Die Kühltruhe sei immer gut gefüllt, versichert Christian Rausch und schmunzelt.

Geschlachtet werde zwei bis drei Mal im Jahr. Dann seien immer Verwandte und Freunde mit dabei. „In unserer Familie sind Leber-, Mett- und Blutwurst besonders beliebt. Auch Grillfleisch und Bratwürste werden benötigt“, erzählt der studierte Agraringenieur. Schinken, Speck und Mettwürste würden noch in einer alten Räucherammer reifen, verrät er.

„Christian steht öfter in der Küche als ich“, gibt seine Partnerin zu. „Es macht mir Spaß, mit meinen Produkten zu kochen“, sagt der Hobbykoch, der schon viele Rezeptbücher geschenkt bekommen hat. Die Arbeit in der Küche sei für ihn Entspannung pur.

## Küchenparty der Extraklasse

Von Dana Skierke

Gutes Essen und edle Getränke an einem besonderen Ort voller Geschichte – auf diese Kombination können sich Besucher der Burmé freuen.

**PENZLIN.** Im Kalender von Gourmet Holger Gniffke ist der 17. September rot angestrichen. Vielleicht hat er sich den Termin ja sogar als „gastronomische Sternstunde“ vermerkt. An dem Sonntag in zwei Wochen gibt es nämlich ab 10.30 Uhr ein Treffen, das bislang einmalig für Mecklenburg-Vorpommern sein dürfte.

Die Protagonisten: ein uckermärki-

ches Angler Sattelschwein, zehn Sterneköche, viele weitere Küchenkünstler, regionale und überregionale Produzenten, Musik, Kultur und die Burg in Penzlin. Das Ganze nennt sich Gourmet auf der Burg – abgekürzt wird dann daraus Burmé.

„Erfinder“ von Burmé ist Gniffke selbst, Geschäftsführer der Dienstleistungsgesellschaft für Lebensmitteltechnologie und Ernährung mbH (DLE) mit Sitz in Penzlin. Zehn Sterneköche kommen auf die Burg. Außerdem hat sich Holger Gniffke weitere virtuose Küchenmeister und den Nordkurier als Medienpartner ins Boot geholt.

Denn was den circa 250 Gästen geboten werden soll, kann nur mit vielen Partnern umgesetzt werden. Den Köchen kann

man auf der Burg bei der Arbeit zuschauen. „Bei der Auswahl der Experten haben wir eine tolle Mischung von ultramodern, 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 die Veranstaltung, die auch mit Workshops punkten will. Kräuter, Bierbrauen, Brotbacken, Fleisch und Schokolade sind dabei Themen.

„Burmé ist einmalig“, sagt Gniffke, der die Köche nicht lange überreden musste. Für sie soll es ein angenehmes Arbeiten in familiärer Atmosphäre sein. Zu den Köchen gesellen sich regionale und überregionale Produzenten, deren Spezialitäten verkostet und gekauft werden können. Im Angebot sind unter anderem Kaffee, exklusive Spirituosen, Wein, Wurst- und Wildspezialitäten, Fisch, Molkeprodukte, Öle, Feinkost und Eis. [www.dle-mv.de](http://www.dle-mv.de)

**Kontakt zur Autorin**  
d.skierke@nordkurier.de

Holger Gniffke  
FOTO: DLE



### Unsere Verlosung: Zwei Abonnenten erhalten jeweils eine Freikarte

Der **Nordkurier ist Medienpartner** von Burmé - Gourmet auf der Burg Penzlin. Wir verlosen unter allen Abonnenten, die den Gewinnspielcoupon ausfüllen, zwei Mal eine Karte. Bitte senden Sie den Coupon an:

Nordkurier Mediengruppe  
Stefanie Symmank  
Friedrich-Engels-Ring 29  
17033 Neubrandenburg.

Eine **Tageskarte kostet regulär 150 Euro**. Die Karten sind nur im Vorverkauf (Tel. 03962 2216464) erhältlich.

Sie beinhalten das Gourmet-Event mit Genussmeile und Grillabend und die Workshops. Inklusiv sind zudem diverse Getränke.

Einlass am Burgtor ist am Sonntag, den **17. September, ab 10.30 Uhr**.

### Gewinnspielcoupon

Einsendeschluss:  
09.09.2017

Bei Burmé - Gourmet auf der Burg möchte ich mitgenießen:

#### Absender

Vorname / Name

Straße / Nr.

PLZ / Ort

E-Mail

Geburtsdatum



Datum / Unterschrift

Ja, ich will weiterhin gut informiert bleiben und gestatte der Nordkurier Mediengruppe GmbH & Co. KG, mir telefonisch und/oder per E-Mail Angebote zu ihren Produkten/Dienstleistungen zu unterbreiten.

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 Gewinner sind mit einer Veröffentlichung ihrer Namen einverstanden.