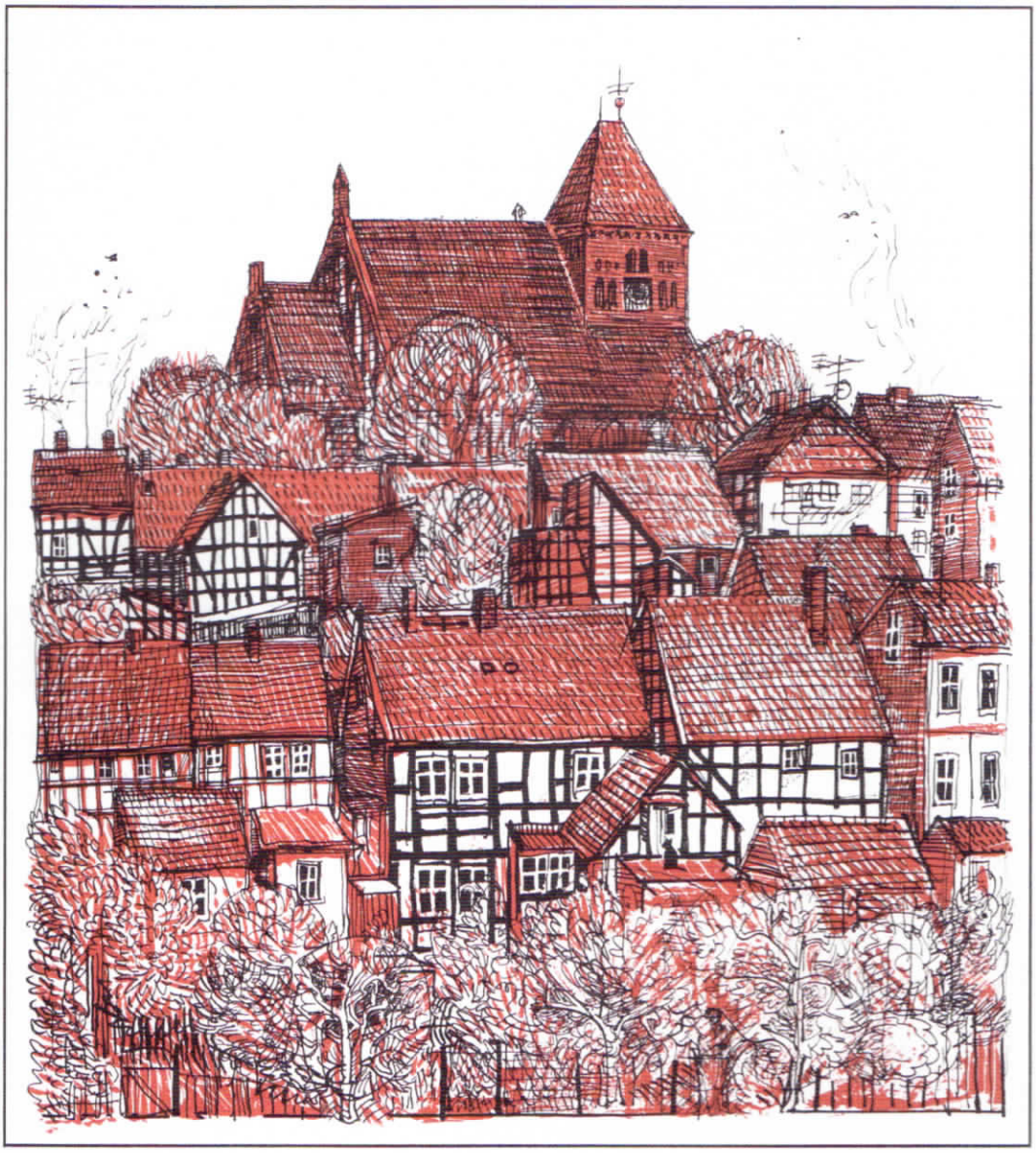

Druck nach einer Zeichnung von Werner Schinko.

Fischbrötchen war gestern

MECKLENBURG-VORPOMMERNS MEISTERKÖCHE TREFFEN SICH IN PENZLIN

VON JÖRG TEUSCHER

Was den Tourismus betrifft, hat Mecklenburg-Vorpommern seine Hausaufgaben gemacht. 30,3 Millionen Übernachtungen registrierten die Statistiker im vorigen Jahr. Damit sichert der Wirtschaftszweig 130.000 Arbeitsplätze und verbucht einen jährlichen Bruttoumsatz von über vier Milliarden Euro. Dass daran auch die Gastronomie zwischen Ostseeküste und Feldberger Seenlandschaft einen großen Anteil hat, steht außer Frage. Während eines Branchentreffs in Penzlin zeigten die Spitzenköche des Landes, was sie kulinarisch so auf der Pfanne haben – von Aalragout bis Kürbispudding.

Penzlin, 4.250 Einwohner, liegt am Rande des Müritz-Nationalparks, von Berlin knapp anderthalb Autostunden entfernt. Einige Bekanntheit erlangte das Städtchen durch seinen musealen Hexenkeller und vielleicht noch durch den Aufklärungs-Dichter und Homer-Übersetzer Johann Heinrich Voß (1751-1826), der hier aufwuchs.

Inzwischen ist Penzlin aber auch auf bestem Weg, nicht nur mit seiner Historie, sondern auch kulinarisch zu punkten. Grund zu dieser Annahme ist das Festival BURMÉ, das im September auf der Burg Penzlin Premiere hatte.

Der Veranstalter, die ortsansässige Dienstleistungsgesellschaft für Lebensmitteltechnologie und Ernährung, schaffte, was keiner für möglich hielt: Holger und Julia Gniffke holten alle Herdarbeiter Mecklenburg-Vorpommerns von Rang am dritten Septembersonntag 2017 nach Penzlin. 18 Spitzencuisiniers folgten der Einladung, darunter die Sterneköche Björn Kapelke (Gutshaus Stolpe), André Münch (Der Butt), Pierre Nippkow (Ostseelounge Dierhagen), Daniel Schmidthaler (Alte Schule Fürstenhagen), Tom Wickboldt (The O´room by Tom Wickboldt), Raik Zeigner (Ich weiß ein Haus am See) sowie die Altmeister Andreas Mahr und Michael Laumen.

Mahr und Laumen gehören zu den Pionieren der feinen Küche in der Region. 1998, als sich zwischen Ostsee und Müritz noch kein Mensch dafür interessierte, gründeten sie den „Verband der qualitätsorientierten Küchenchefs Mecklenburg-Vorpommerns" und sagten den übergarten Meeresfrüchten, mächtigen Saucen und Sauerfleischorgien den Kampf an. Laumen wurde dann auch als erster Koch in Meckpomm mit einem Michelin-Stern geehrt.

Damit war ein Prozess eingeläutet, der das Land an die kulinarische Spitze in den neuen Bundesländern führte. Acht Michelin-Sterne und 22 Gault-Millau-Notierungen zählt Mecklenburg-Vorpommern heute. Die Gastronomie ist ein Motor der touristischen Entwicklung geworden – nicht zuletzt das Penzliner Festival lieferte dafür einen Beweis.

Festivalorganisator Holger Gniffke (www.dle-mv.de).

Michael Laumen und Georg Walther, v.li.

Daniel Schmidthaler und Lehrling Ann-Sophie Raemisch.

Menzel Pankratz.

Aus Berlin angereist: Winzer Manel Avinyo und die Viniculture-Mitarbeiter Alexandra Rehberger und Maxime Boillat, v.li.

Raik Zeigner und Andreas Mahr, v.li.

Pierre Nippkow, Konrad Most und Daniel Specht, v.li.

Tom Wickboldt, re.

Viel gefragt: Müritz Gin.

André Münch, re.