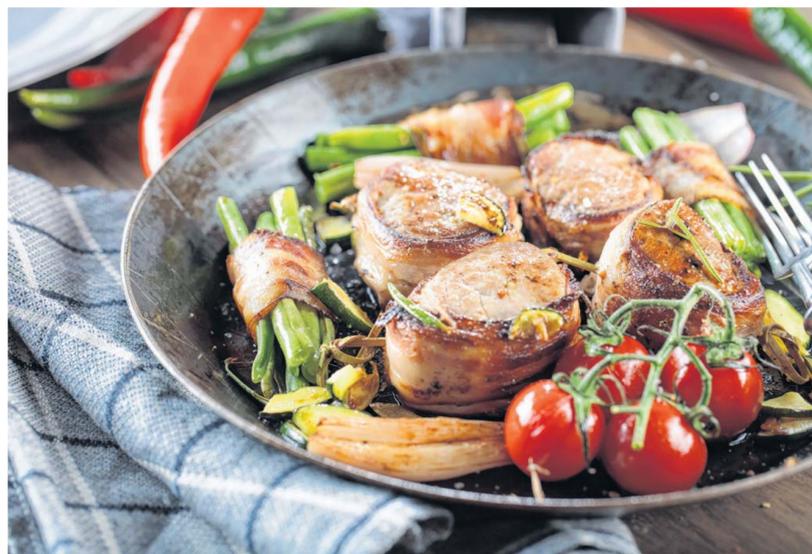




Gourmet auf der Burg: An vielen verschiedenen Plätzen werden Köche ihr Können zeigen.

FOTO: DLE

STERNSTUNDEN AUF DER BURG PENZLIN



Viel wird sich ums Schweinefleisch drehen - hier ein Filet im Speckmantel.

FOTO/ILLUSTRATION: © KAREPA, © GIZELE - FOTOLIA.COM



Martin und Franz von „Jackle und Heidi“ aus Neubrandenburg lieben Eiscreme und bieten sie in Penzlin an. FOTOS: JACKLE UND HEIDI

Wer als Genießer dabei ist, der wird Schwein haben

Von Dana Skierke

Gutes Essen und edle Getränke an einem besonderen Ort voller Geschichte - auf diese Kombination können sich Besucher der Burmé freuen. Der „Erfinder“ des Events hat vorab einige Hürden genommen.

PENZLIN. Der 17. September ist im Kalender von Gourmet Holger Gniffke rot angestrichen. Vielleicht hat er sich den Termin auch als „gastronomische Sternstunde“ vermerkt. An diesem Sonntag gibt es nämlich ein Treffen, das bislang einmalig für Mecklenburg-Vorpommern sein dürfte.

Die Protagonisten: ein uckermärkisches Angler Sattelschwein, zehn Sternköche, viele weitere Küchenkünstler, regionale und überregionale Produzenten, Musik, Kultur und eine Burg. Und zwar die Alte Burg in Penzlin, seit dem Jahr 1501 Stammsitz der uradeligen Familie von Maltzan. Das Ganze nennt sich Gourmet auf der Burg - abgekürzt wird dann daraus Burmé.

Eine sehr große Runde wird zu einem einzigen Treffpunkt Der „Erfinder“ von Burmé ist Gniffke selbst, Geschäftsführer der Dienstleistungsgesellschaft für Lebensmitteltechnologie und Ernährung mbH (DLE) mit Sitz in Penzlin. Die Idee: Wollte man alle Sternrestaurants in Mecklenburg-Vorpommern an einem Tag besuchen, müsste man 563 Kilometer fahren. Kann man versuchen, muss man aber nicht, denn die Sternköche kommen auf die Burg Penzlin. Dazu hat sich Holger Gniffke weitere virtuose Küchenmeister und die Nordkurier als Medienpartner ins Boot

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

Ein wichtiger, wenn nicht sogar der wichtigste Teilnehmer ist ein Schwein, genauer gesagt, ein Angler Sattelschwein. Hätte es die Wahl, würde das Tier allerdings wohl nicht mitmachen, denn es zahlt den höchsten Preis: sein Leben. Doch bis es soweit ist, da darf man sicher sein, ist es glücklich. Es wird artgerecht gehalten, läuft frei herum in einem kleinen Wäldchen in der Uckermark. Geschlachtet wird es in einer Fleischerwerkstatt in Woldegk. Wenn es dort dann einige Zeit abgehängt ist, werden die renommierten Kochprofis alles von diesem Schwein verarbeiten.

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 kann. Auf dem Plan steht etwa ein Schokoladenworkshop mit Sternkoch Stefan Frank oder ein Weinworkshop, für den ein Winzer aus Spanien kommt, der viel über moderne Naturweine weiß.

Man kann aber ebenso beim Zerlegen des Angler Sattelschweins dabei sein. Wer die „arme Sau“ jedoch lieber kleinteiliger und bereits gebraten auf dem Teller haben möchte, muss diesen Workshop nicht besuchen. Es stehen noch zahlreiche andere zur Auswahl: Brotbacken, Kräuterkunde, Bierbrauen oder die Geheimnisse der kantonesischen Küche.

Auch wer etwas anderes wünscht, ist in Penzlin willkommen. Vielleicht eine im Kunstdruck selbst gefertigte Karte von dem Koch-Ereignis? Die kann dann mithilfe einer eigens für diesen Anlass gedruckten Nordkurier-Briefmarke versendet werden.

„Burmé ist einmalig“, unterstreicht Holger Gniffke, der die Köche nicht lange überreden musste. Für sie soll es ein angenehmes Arbeiten in familiärer Atmosphäre sein. Und weil sie alle beisammen sind, bekommen sie am Montag nach der öffentlichen Veranstaltung einen eigenen Köchetag. „Einen Termin zu finden, an dem alle können, war eine große Herausforderung. Ein halbes Jahr haben wir daran gedreht“, verrät der DLE-Geschäftsführer.

Viele regionale Produkte und Livemusik als Begleiter

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, Milch- und Molkeprodukte, Öle und Fette, Feinkost und Eis. Passend zum zentralen Thema von Burmé. Sogar Kochmesser stehen zum Verkauf.

Aber auch die Kultur soll nicht zu kurz kommen. Den ganzen Tag über wird Livemusik die Besucher begleiten. Wer mag, kann an Führungen durch die Burg oder die Penzliner Kirche teilnehmen. Der Tag klingt aus mit „Feuer & Flamme“ – Fleischspezialitäten und Gemüse kommen dann auf den Grill.

Kontakt zur Autorin
d.skierke@nordkurier.de

Küchenparty der Extraklasse für einen stolzen Preis angekündigt

Holger Gniffke hält bei dem Koch-Event die Fäden in der Hand. Er erzählte Sirko Salka, warum er sich für genau diesen Ort entschieden hat und wie er sich das Miteinander der Spitzenköche und Küchenkünstler vorstellt.

Auf der Burg Penzlin gibt es in drei Wochen ein Schaulaufen der Küchenmeister und Gourmet-Stars. Was für eine Show werden Sie den Gästen liefern? Wir werden auf der alten Burg Penzlin zehn Sternköche aus Mecklenburg-Vorpommern versammeln! Eine einmalige Konzentration von hochdekorierten Küchenkünstlern im historischen Ambiente. Die Köche werden für unsere Gäste an 16 Stationen ihr Können zeigen. Alles darf probiert und alles darf gefragt werden. Dazu kommen zahlreiche Produzenten hochwertiger Speisen und Zutaten aus unserer Region.

Darüber hinaus gibt es die verschiedenen Workshops zum Mitmachen. Wir freuen uns besonders, dass wir einen Winzer aus Spanien motivieren konnten, unseren Gästen seine besonderen Weine persönlich zu präsentieren. Burmé wird eine Küchenparty der Extraklasse!

Man sagt doch, viele Köche verderben den

Holger Gniffke
FOTO: DLE



Der Tagespreis ist für Otto-Normalbürger hoch - was rechtfertigt diesen Preis? An welche Klientel wenden Sie sich?

Brei - Sie haben gleich 20 Profis am Herd. Wie soll das gut gehen? Die Zahl stimmt nicht ganz! Aktuell erwarten wir 40 Herd-Profis, Spitzenköche und Küchenkünstler. Viele der Kollegen kennen sich bereits. Aber es wird auch für uns eine Herausforderung werden, keine Frage. Mit der räumlichen Trennung auf der Burg sollte es aber doch recht harmonisch zugehen. Außerdem werden wir vor Ort in einem Workshop selber Bier brauen - das verbindet. Ob unsere Strategie aufgeht, wird sich dann beim Gruppenbild zeigen ...

Sie und das Publikum werden es mit zum Teil sehr ausgeprägten Charakteren zu tun haben. Befürchten Sie nicht, dass einer dem anderen die Show stiehlt? Wie wollen Sie damit umgehen? Unsere Sternköche sind alles Künstler und starke Persönlichkeiten, das steht völlig außer Frage. Aber alle sind auch Teamplayer, anders kann es in keiner Küche funktionieren. Wir werden versuchen, jedem Koch die Bühne für seine Präsentation zu geben. Außerdem besteht in der Küche und vor dem Gast die Performance aus zwei Teilen - zum einen aus der Persönlichkeit des Kochs und zum anderen, meiner Meinung nach dem wichtigeren Teil, aus dem, was auf dem Teller präsentiert wird. Und auf dieses kulinarische Wetteifern können sich unsere Gäste freuen!

150 Euro sind eine Menge Geld, keine Frage! Wenn Sie sich die Zahl unserer Köche, die Produzenten und das Programm ansehen, werden Sie bemerken, dass es eine derartige Veranstaltung mit diesem Aufwand in unserem Bundesland noch nicht gegeben hat. Eine Veranstaltung dieser Art schafft es, trotz des Eintrittspreises, nur mit der Unterstützung von Sponsoren aus der Wirtschaft und durch eine Förderung durch das Wirtschaftsministerium zu funktionieren. Unsere Klientel ist sehr bunt gemischt. Wir haben koch- und küchenaffine Menschen aus verschiedenen Schichten der Bevölkerung, viele aus Mecklenburg-Vorpommern. Aber auch deutlich über unsere Landesgrenzen hinaus wird unser Event wahrgenommen und zieht Gäste an.

Weshalb fiel die Wahl auf Penzlin? Wir wohnen hier! Penzlin ist ein sehr schönes und typisches Mecklenburger Städtchen. Die Alte Burg liefert einen perfekten historischen Rahmen für so ein Event. Besonders die wunderschön restaurierte Schwarzküche zeigt die Wichtigkeit der Speisenerstellung - über alle Jahrhunderte hinweg. Außerdem haben wir mit unserer Idee beim Bürgermeister und der Stadtverwaltung von Penzlin offene Türen erangert.

Nennen Sie uns Ihr persönliches Highlight an diesem außergewöhnlichen Tag? Viele der Beteiligten kenne ich schon einige Jahre. Ich freue mich auf einen Tag des Genusses mit Freunden. Ich weiß, dass alle Akteure mit viel Herzblut und Liebe kochen und Lebensmittel herstellen. Burmé ist eine Möglichkeit, unsere schöne Heimat zu riechen und zu schmecken.

Kontakt zum Autor
s.salka@nordkurier.de

Tickets zum Vorzugspreis

Der Nordkurier ist Medienpartner von Burmé - Gourmet auf der Burg Penzlin. Wir bieten unseren Abonnenten insgesamt **20 Tickets zum Vorzugspreis von 110 Euro** an. Die Karten werden an die schnellsten Anrufer vergeben, die sich **am Montag, den 28. August, ab 9 Uhr** unter der kostenfreien **Telefonnummer 0800 4575000** beim Nordkurier melden.

beinhaltet die Teilnahme am Gourmet-Event mit Genussmeile und Grillabend und an den Workshops. Inklusive sind zudem alle alkoholfreien Getränke, drei alkoholische Getränke und zwei Tassen Kaffee. Außerdem dürfen alle Besucher an Führungen durch die Burg und die St. Marien Kirche von Penzlin teilnehmen und kostenlos auf der Festwiese neben Netto parken.

Einlass am Burgtor ist am Sonntag, den **17. September, ab 10.30 Uhr**. Ab 11.30 Uhr ist die Burmé-Genussmeile geöffnet. Die Workshops laufen von 14.30 Uhr bis 18.30 Uhr. Ab 18.30 Uhr bis 20 Uhr gibt es Fleischspezialitäten auf dem Grill.



„Viniculture“ kommt von Manel Avinyo, einem Winzer aus Spanien. Er wird für Burmé wohl am weitesten reisen. FOTO: VINICULTURE

Die Sternköche

Die Akteure des Ereignisses auf der Penzliner Burg stehen für die ausgezeichnete Küche und Kochkunst, die in Mecklenburg-Vorpommern geboten wird.



André Münch
Yachthafenresidenz Hohe Düne in Rostock-Warnemünde



Björn Kapelle
Gutshaus Stolpe in Stolpe bei Anklam



Daniel Schmidthaler
„Alte Schule“ in Fürstentagen bei Feldberg



Michael Laumen
Landhotel Borgwarthof in Sundhagen bei Greifswald



Raik Zeigner
„Ich weiß ein Haus am See“ in Kuchelmiß (Krakow am See)



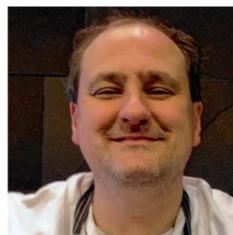
Stefan Wollert
Gutshof Liepen Am Peenetal in Neetzow-Liepen



Tillmann Hahn
Tillmann Hahn's Gasthaus in Kühlungsborn



Pierre Nippkow
Fischland im Ostseebad Dierhagen



Stefan Frank
ehemals Restaurant Le Croy in Greifswald



Tom Wickboldt
The O'Room by Tom Wickboldt in Heringsdorf