

GARÇON

AUSGABE NR. 48 | 2018 | 6 €

ESSEN, TRINKEN & LEBENSART



Damit zusammenkommt,
was ZUSAMMENGEHÖRT

KANTINI | SCHWEIN | JUNGFERNMÜHLE | FRÄULEIN FIONA | DINETTE | TISK
BEAUFORT | KNIEPER | SUPERFOODS | OLAF SCHNELLE | CLAUDIA SCHOEMIG
FUHRMANN'S FRÜCHTEKORB | BERLINER MARKTNISCHEN



MV = MAXIMALES VERGNÜGEN

„Endlich Ruhe“ – mit diesem Slogan und den TV-Stars Anneke Kim Sarnau, Hinnerk Schönemann und Olaf Schubert warb Mecklenburg-Vorpommern Anfang des Jahres für einen Urlaub zwischen Ostseeküste und Seenplatte. Das klang zwar ganz einprägsam, aber irgendwie schien die Botschaft der Online-Filmchen ihr Ziel verfehlt zu haben. Ruhe ist ja ganz schön, aber Ruhe ist eben auch Einsamkeit, und das wünschen sich weder Touristen noch Tourismusmanager.

Auf der Internationalen Tourismusbörse Berlin 2018 hieß es dann: „Urlaub ist unsere Natur“. Mecklenburg-Vorpommern war als erstes deutsches Bundesland offizieller ITB-Partner – und nutzte diese Chance. In den Berliner Messehallen führte kein Weg an

MV vorbei. Und in der Halle 6.2a gab es dann das geballte Meck-Pomm-Info-Paket: 1.900 Kilometer Ostseeküste, über 2.000 Seen, drei Nationalparks, die Kaiserbäder Usedom, die von der UNESCO als Welterbe geadelten Altstädte von Wismar und Stralsund, die Landeshauptstadt Schwerin... Eine Aufzählung, die Seiten füllen könnte und bestätigt, dass Mecklenburg-Vorpommern zu den führenden Urlaubsdestinationen in Deutschland zählt.

„Allerdings“, so Wirtschafts- und Tourismusminister Harry Glaue, „wir wollen und müssen noch bekannter werden – vor allem im internationalen Maßstab.“ Dass Mecklenburg-Vorpommern in dieser Hinsicht auf der ITB 2018 punkten konnte, steht außer Frage. Wie erfolgreich, das wird die Saison zeigen.

www.mecklenburg-vorpommern.de





Haben Sie einen Tipp für uns, Herr Kranz, einen Landgasthof in Mecklenburg-Vorpommern, den wir unbedingt besuchen sollten?

P. Kranz: Ganz spontan, fahren Sie nach Lützwitz, das liegt etwa 15 Kilometer westlich von Schwerin. Fragen Sie dort nach Ute Alm-Linke oder nach dem Gasthaus De oll Dörpschaul.

Und Sie, Herr Gniffke, haben Sie auch einen Tipp?

H. Gniffke: Es ist immer schwer, ein Restaurant hervorzuheben, dafür gibt es zu viele gute in Mecklenburg-Vorpommern, aber bitte: Ich empfehle Ihnen den Gasthof der Familie Schilling in Schaprode, das Gutshaus Kubbelkow, beide auf der Insel Rügen, die Bauernstube Morgenitz auf Usedom, den Gasthof Tenzo in Triepkendorf...

Vielen Dank, damit wären wir beim Thema, denn die Restaurants, die Sie genannt haben, kennt zum Beispiel in Berlin kaum jemand. Welchen Stellenwert hat denn die Gastronomie im Landesmarketing Mecklenburg-Vorpommerns?

P. Kranz: Einen großen. Hotellerie und Gastronomie bilden einen wichtigen Wirtschaftsfaktor in Mecklenburg-Vorpommern, sichern Arbeitsplätze und sorgen vielerorts für Attraktivität.

Davon merkt man in der jüngsten Broschüre aus Ihrem Hause aber nichts.

P. Kranz: Sie meinen unser Mecklenburg-Vorpommern-Magazin mit dem Titel „Volle Kraft Zukunft“?

Richtig, das meinen wir.

P. Kranz: Ich hoffe, Sie haben bemerkt, dass diese Ausgabe unseres Magazins eine andere Zielstellung hatte. Und andererseits hat das Gespräch mit Nicolle und Mathias Schilling in unserem Heft – Herr Gniffke hat vorhin schon ihren Gasthof in Schaprode erwähnt – meiner Meinung nach durchaus etwas mit unserem Thema zu tun. Mathias Schilling hat ein Start-up gegründet, die Marke „Hiddenseer Kutterfisch“ ins Leben gerufen und verarbeitet und vermarktet die Fänge der letzten kleinen Rügener Fischer. Bisher

Peter Kranz, Jahrgang 1971, stammt aus Grevesmühlen, einer Mecklenburger Kleinstadt westlich von Wismar und ist Journalist von Beruf. Er arbeitete als Westmecklenburg-Korrespondent für Radio Schleswig-Holstein, war Chefredakteur des Privatsenders Antenne MV, Redakteur im ZDF-Landesstudio Mecklenburg-Vorpommern und beim heute-Journal des ZDF. Anfang 2010 holte ihn der Chef der Staatskanzlei nach Schwerin, Kranz wurde Leiter der Projektgruppe Landesmarketing MV.

Holger Gniffke, 48, wuchs in Neubrandenburg auf, absolvierte in seiner Heimatstadt eine Kochlehre, qualifizierte sich zum Küchenmeister und studierte an der Neubrandenburger Fachhochschule Lebensmitteltechnologie. Als junger Diplom-Ingenieur übernahm er die Geschäftsführung eines Zentrums für Lebensmitteltechnologie und machte sich 2015 selbstständig, berät mit seinem Team mittelständische Unternehmen der Ernährungswirtschaft. 2017 hob er das erste Gourmetfestival in Mecklenburg-Vorpommern aus der Taufe.

gibt es Bücklings- und Heringsfilets in Dosen mit verschiedenen Gewürzen, beides geschmacklich erstklassig und für mich ein gutes Beispiel dafür, wie sich Mecklenburg-Vorpommern seiner kulinarischen Spezialitäten wieder stärker bewusst wird.

H. Gniffke: Ich finde, wenn wir von Mecklenburg-Vorpommern als einem Land für Genießer sprechen, dann dürfen wir die Produzenten guter Lebensmittel nicht außen vor lassen. Das haben wir uns auch für unser Festival Burmé 2018 auf die Fahne geschrieben.

Was meinen Sie damit?

H. Gniffke: Bei der zweiten Auflage unseres Festivals im September 2018 in Penzlin werden sich weitere Produzenten präsentieren, beispielsweise die Müritzfischer oder die Garnelenfarm Grevesmühlen.

Vielen Dank für das Gespräch.



Burmé Gourmetfestival 2017 in Penzlin.