



PROF. DR. GERALD WETZEL | EUROPEAN CULINARY TOURISM CONFERENCE WIEN
www.baltic-college.de

**„Viele Steine gab es und wenig
Brot“**

(Quelle unbekannt)

**Zum kulinarischen Tourismus
in Mecklenburg-Vorpommern**

PROF. DR. GERALD WETZEL | EUROPEAN CULINARY TOURISM CONFERENCE WIEN
www.baltic-college.de

**„There were many stones and few
bread.“**

(Unknown source)

**Culinary Tourism Mecklenburg-
Vorpommern**

MECKLENBURG-VORPOMMERN

- Ein gesegnetes Land mit
 - Fischfang in der Ostsee u. den Binnengewässern
 - Jagd in den großen Wäldern und weiten Fluren
 - Ackerbau auf guten Böden und riesigen Flächen
 - Viehzucht auf satten Wiesen und großen Weiden
- und hervorragenden landwirtschaftlichen Produkten
- sowie

MECKLENBURG-VORPOMMERN

- MV – blessed country:
 - Fishing in the Baltic Sea and continental waters
 - Farming on good soils and wide areas
 - Hunting in the big forests and open countryside
 - Cattle-breeding on saturated grasslands and big grazing lands
- and excellent agricultural products
- as well as

SCHLÖSSER, HERRENSITZE, GUTSHÖFE



Schloss Schlemmin
Nomen est omen?

CASTLES, MANORS. ESTATES



Schloss Schlemmin
Nomen est omen?

GRÜNES DEUTSCHLAND



Überall
Stolpersteine
des Wegs



GREAN GERMANY



**Stumbling
blocks en
route.**



MECKLENBURG-VORPOMMERN (M-V)



1. Stein:
Wer kennt
M-V?



MECKLENBURG-VORPOMMERN (M-V)



1. Stone:
Who
knows
M-V?



GENUSSREICHES LAND – SCHMACKHAFT REGION

Auf dem steinigen Weg zu einem Gourmetfestival

- Kennen Sie das berühmte Pfützchen auf der Zunge, wenn man von konkreten wohlbekannten Speisen spricht? - Die gebratene Ente, eine **Pommernente**, die Kartoffeln, die in M-V **Tüften** genannt werden und der berühmte **Bismarck Hering**, der hier auf der Insel seine Heimstatt hat.
- <http://www.koserower-salzhuette.de/>

TASTEFUL COUNTRY – FLAVORSOME REGION

On the stony road towards a gourmet festival

- Do you know the famous watering of your mouth when you talk of explicit well-known dishes? – The broiled canard **“Pommernente”**, the potatoes called **“Tüften”** and the famous **“Bismarck Hering”** who has its home-town on the island.
- <http://www.koserower-salzhuette.de/>

INSEL USEDOM – DER SCHÖNSTE PLATZ AM MEER



1.906 Stunden scheint die Sonne im langfristigen Jahresdurchschnitt, das ist Spitze in Deutschland!

ISLAND USEDOM – THE MOST BEAUTIFUL LOCATION ON THE WATERFRONT



The sunshine duration in the yearly average is 1.906 hours, that is a peach in Germany!

INSEL USEDOM IN MECKLENBURG-VORPOMMERN



2. Stein:
Die Insel
mit zwei
Brücken.



ISLAND USEDOM IN MECKLENBURG-VORPOMMERN



**2. Stone:
The island
with two
bridges.**



INSEL USEDOM – TOURISMUSKONZEPT

Tourismuskonzept Usedom 2015

2007 Wissenschaftliche Erarbeitung einer universitär begründeten touristischen Konzeption für die Insel bis 2015

Themenspezifische Entwicklungsbereiche:

- Maritimes; Sonne, See & Strand
- Natur; Wälder & Wiesen,
- Kultur;
- Essen & Trinken

ISLAND USEDOM – TOURISMUSKONZEPT

Tourism concept Usedom 2015

2007 scientific development of an academically based conception for the island until 2015

Development areas:

- Maritime: Sun, sea & beach
- Nature: Forests and countryside
- Culture
- Eating & Drinking

INSEL USEDOM – DER SCHÖNSTE PLATZ AM MEER

- 42 km durchgehender Sandstrand
- Deutschlands längste & älteste Seebrücke
- Europas längste Strandpromenade
- einzigartige Bäderarchitektur
- die ganze Insel ist ein Naturpark



ISLAND USEDOM – THE MOST BEAUTIFUL PLACE ON THE SEA

- 42 km nonstop sandy beaches
- Germany's longest and oldest pier
- Europe's longest seafront promenade
- Unique architecture
- Natural park on the whole island



GORUMETFESTIVAL USEDOM



3. Stein: Wer will es wissen?

Geschmackvolles Usedom

Eine Insel zum Verlieben mit Süß- und Salzwasser, Wald und Wiesen, Feldern und Auen. Vielfalt für Augen und Ohren, Gaumen und Zunge. Viele Menschen leben und leben vom natürlichen Reichtum der Insel, von der Nahrung, die sie uns offeriert. Sicherlich besucht man die Insel nicht deswegen, aber zunehmend auch deswegen, denn man beschäftigt sich immer mehr mit dem guten Geschmack auf der Insel. Dieser ist sicherlich nicht nur an den Gaumen gebunden, sondern an alle Sinnesorgane und besonders an den Kopf, um Schmecklebnisse für die Seele zu entheissen. Über Geschmack lässt sich streiten oder auch nicht. Guter Geschmack ist für jeden erstrebenswert, denn er ist mit Genuss, mit Genüßen verbunden und genießen kann und sollte man lernen. Ein wunderschönes Motiv für viele Anbieter hoch verdienter touristischer und gastgewerblicher Leistungen insbesondere für die Damen und Herren der weissen Zunft – die Köche.

Nun zeichnen sich die Liebhaber des guten Geschmacks sicherlich nicht nur durch Gaumenfreuden ausweiserleser Delikatessen aus, denn guter Geschmack begegnet uns alltäglich und lässt Wohlbefinden und Freude zu. Das wusste auch Brillat-Savarin (1755-1826), der französische Diplomat und Jurist, der die Freuden eines Gastronoms und dessen nötige Wirkung in seinem ihm unterstreich machenden Buch über die Physiologie des Geschmacks, ein Kompendium literarischen und leiblichen Genusses darstellt.

„Die Feinschmeckerei ist eine Wissenschaft, die den Hass entwaffnet, die Geschäfte erleichtert, das Vertrauen in der Freundschaft festigt, und die Wonne der Liebe erhöht.“ (Brillat-Savarin)

Ihm zu Ehren wird seit 1955 alljährlich vom Kuratorium der Food + Beverage Management Association (FBMA) Stiftung die Brillat-Savarin-Plakette verliehen. Eine Auszeichnung des guten Geschmacks, der Tafelkultur und der guten Sitten.

Gute Sitten ist es auch vielerorts, Savoriatische Atmosphäre der Gastlichkeit zu schaffen. Menschen mit besonderem

Interesse an den Gaumen- und Tafelfreuden zusammenzubringen, inzwischen ein wahres Festival der Gourmetfestivals. Als beste gelten u.a. die Festivals in Schleswig-Holstein, St. Moritz, im Rheingau und auf Sylt.

Ideengeber der Festivals waren meistens Hotelfachschulen, wie jene in Bad Gleichenberg (Österreich), deren bekanntester Schüler Johann Lafer ist.

Und was ist mit Usedom?

Betrachten wir das Usedomer Potenzial, so ist die Region reich gesegnet an land- und wasserwirtschaftlichen Rohstoffen, an handwerklichen Fertigkeiten unserer Menschen und Vermarktungsmöglichkeiten.

Wer packt es an? Wer ist Motor für das Gourmetfestival der Insel Usedom? Im Tourismuskonzept Usedom 2015 ist Essen & Trinken ein wichtiger themenstrategischer Entwicklungsbereich. Die Entwicklung von Erlebnisangeboten (z.B. Kochkurse und Kräuterkurse) im Ernährungsbereich wird dort ebenso hervorgehoben wie die „gebündelte Präsentation“ des Themas. Marketingkooperationen mit Anbietern regionaler Produkte werden empfohlen.

All das gilt es zusammen mit der Marketinggesellschaft zu entwickeln und zu platzieren. Auch dafür steht das Potenzial des Fördervereins zur Anbindung einer Hotelfachschule auf der Insel Usedom zur Verfügung.

Vielen hat die Insel gastronomisch schon vorzuweisen. Weniges ist hinzuzufügen, alles ist jedoch zusammenzufassen und gemeinsam zu vermarkten.

Zu den bestehenden Gastronevents gehören „Grand Schlemm“, Fighting Chefs (Kochduell), Heringswochen mit Gala, Hornfischwochen, Tüftertage und Wildwochen.

Pyramide der Gourmetfestivals:

- Brillat-Savarin
- Fighting Chefs
- Heringswochen
- Hornfischwochen
- Tüftertage
- Wildwochen
- Eisworld

ESSEN UND TRINKEN

Der Autor empfiehlt als Ergänzung einen „Eisward“ für Kinder, in dem diese das beste Eis der Insel bestimmen.

Nehmen wir eine gedankliche Anlehnung auf von Baltic Fashion. Was als Heringsdorf goes Fashion begann, wird nun als USEDOM BALTIK FASHION weitergeführt, einmal als BALTIK FASHION GUESTS und BALTIK FASHION AWARD und nunmehr zum zweiten Mal ergänzt mit Bridge of Fashion. Lassen sie es uns übertragen auf das was die Insel sehr gut kann – Gäste bewirten. Mit dem Usedomer Gourmetfestival ordnet sich die Insel mit einer Besonderheit in die geschmackvollen Regionen Deutschlands ein. Sie wird gastronomisch als Ganzes präsent.

Usedom geschmackvoll
wünscht der Förderverein Internationale Hotelfachschule Insel Usedom e.V. ■ Gernot Wenzel



Begründung und Fortführung der Themenstrategie

GORUMFESTIVAL USEDOM



3. Stone: Who is interested?

Geschmackvolles Usedom

Eine Insel zum Verlieben mit Süß- und Salzwasser, Wald und Wiesen, Feldern und Auen. Vielfalt für Augen und Ohren, Gaumen und Zunge. Viele Menschen leben und leben vom natürlichen Reichtum der Insel, von der Nahrung, die sie uns offeriert. Sicherlich besucht man die Insel nicht deswegen, aber zunehmend auch deswegen, denn man beschäftigt sich immer mehr mit dem guten Geschmack auf der Insel. Dieser ist sicherlich nicht nur an den Gaumen gebunden, sondern an alle Sinnesorgane und besonders an den Kopf, um Schmecklehrheiten für die Seele zu entheissen. Über Geschmack lässt sich streiten oder auch nicht. Guter Geschmack ist für jeden erstrebenswert, denn er ist mit Genuss, mit Genüßen verbunden und genießen kann und sollte man lernen. Ein wunderschönes Motiv für viele Anbieter hoch vederter touristischer und gastgewerblicher Leistungen insbesondere für die Damen und Herren der weissen Zunft – die Köche.

Nun zeichnen sich die Liebhaber des guten Geschmacks sicherlich nicht nur durch Gaumenfreuden auserlesener Delikatessen aus, denn guter Geschmack begegnet uns alltäglich und lässt Wohlbefinden und Freude zu. Das wusste auch Brillat-Savarin (1755-1826), der französische Diplomat und Jurist, der die Freuden eines Gastrahms und dessen nötige Wirkung in seinem ihm unterstreich machenden Buch über die Physiologie des Geschmacks, ein Kompendium literarischen und leiblichen Genusses darstellten.

„Die Feinschmeckerei ist eine Wissenschaft, die den Haushalt entwaffnet, die Geschäfte erleichtert, das Vertrauen in der Freundschaft festigt, und die Wonne der Liebe erhöht.“ (Brillat-Savarin)

Ihm zu Ehren wird seit 1955 alljährlich vom Kuratorium der Food + Beverage Management Association (FBMA) Stiftung die Brillat-Savarin-Plakette verliehen. Eine Auszeichnung des guten Geschmacks, der Tafelkultur und der guten Sitten.

Gute Sitten ist es auch vielerorts, Savarinsche Atmosphäre der Gastlichkeit zu schaffen. Menschen mit besonderem

Interesse an den Gaumen- und Tafelfreuden zusammenzubringen, inzwischen ein wahres Festival der Gourmetfestivals. Als beste gelten u.a. die Festivals in Schleswig-Holstein, St. Moritz, im Rheingau und auf Sylt.

Ideegeber der Festivals waren meistens Hotelfachschulen, wie jene in Bad Gleichenberg (Österreich), deren bekanntester Schüler Johann Lafer ist.

Und was ist mit Usedom?

Betrachten wir das Usedomer Potenzial, so ist die Region reich gesegnet an land- und wasserwirtschaftlichen Rohstoffen, an handwerklichen Fertigkeiten unserer Menschen und Vermarktungsmöglichkeiten.

Wer packt es an? Wer ist Motor für

das Gourmetfestival der Insel Usedom? Der Autor empfiehlt als Ergänzung einen „Eisward“ für Kinder, in dem diese das beste Eis der Insel bestimmen.

Nehmen wir eine gedankliche Anlehnung auf von Baltic Fashion. Was als Heringsdorf goes Fashion begann, wird nun als USEDOM BALTIK FASHION weitergeführt, einmal als BALTIK FASHION GUESTS und BALTIK FASHION AWARD und nunmehr zum zweiten Mal ergänzt mit Bridge of Fashion. Lassen sie es uns übertragen auf das was die Insel sehr gut kann – Gäste bewirten. Mit dem Usedomer Gourmetfestival ordnet sich die Insel mit einer Besonderheit in die geschmackvollen Regionen Deutschlands ein. Sie wird gastronomisch als Ganzes präsent.

Usedom geschmackvoll
wünscht der Förderverein Internationale Hotelfachschule Insel Usedom e.V. ■ Gernot Wenzel



©2006 inhouse SCHINER 2006

53

Statement and
development of the
theme strategy

GORUMETFESTIVAL USEDOM



**4. Stein:
Die IDEE;
Wer will
sie
wissen?**

- Vermarktung des Festivals als ganzjähriges Produkt
- Eröffnungsveranstaltung mit dem Gastronomensylvester
- Abschlussveranstaltung im Rahmen des Musikfestivals
- Integration aller gastronomisch-kulturellen Veranstaltungen der Insel

GORUMETFESTIVAL USEDOM



4. Stone: Who wants to know about the idea?

- Marketing the festival as an all-seasons product
- Gastronome's New Year as opening event
- Final event during the music festival
- Integration of all gastronomic-cultural events during the year

GORUMETFESTIVAL USEDOM



**5. Stein:
Welche
Prioritäten
und
Systematik?**



Alles unter einen Hut
und richtiger Wertung

GORUMETFESTIVAL USEDOM



5. Stone: Which priorities and systematic methods?



Alles unter einen Hut
und richtiger Wertung

KULINARISCH BEGINNT IN DER ERDE



6. Stein: Was gehört dazu?



Usedom – die Stadt auf der Insel – war Gastgeber des die jährlichen Erntedankfestes des Landes Mecklenburg-Vorpommern. Die Region ist seit alters her bekannt nicht nur für ihre hervorragenden landwirtschaftlichen Produkte, sondern auch für das damit verbundene nordische Brauchtum, mit seinen originären aus dem jahreszeitlichen Rhythmus und den sozialen menschlichen Wurzeln stammenden Sitten und Gebräuchen. Es ist ein besonderes Gefühl, dieses Fest der Dankbarkeit allen menschlichen Wendens und Vergehens in einem Land zu erleben, in dem die Agrikultur, die Küstekultur der Menschheit, noch einen solch hohen Stellenwert besitzt und zunehmend immer mehr erhält.

Ein Glücksumstand und die Beharrlichkeit der Stadtväter Usedom war es, das 19. Fest des Landes auf die Insel in die Stadt zu holen. Aus Sicht des Stadtemarketing ein kluger Zug, aus kultureller Sicht ein wunderbares Instrument zu motivieren und den Insularen zu zeigen, dass alle Landkreise sich putzen und zum Wettbewerb antreten. Aus bürgerlicher Sicht ein die Insel prägendes Instrument der Natürlichkeit, des natürlichen Reichtums und der Vielfalt seiner Verarbeitung. Ein wunderbares Fleckenm Eide auf einem kleinen idyllischen Flecken auf einer Insel so viele Naturschönheiten zu finden und bewahrt zu wissen.

Wahrscheinlich Deutschlands schönste Insel.

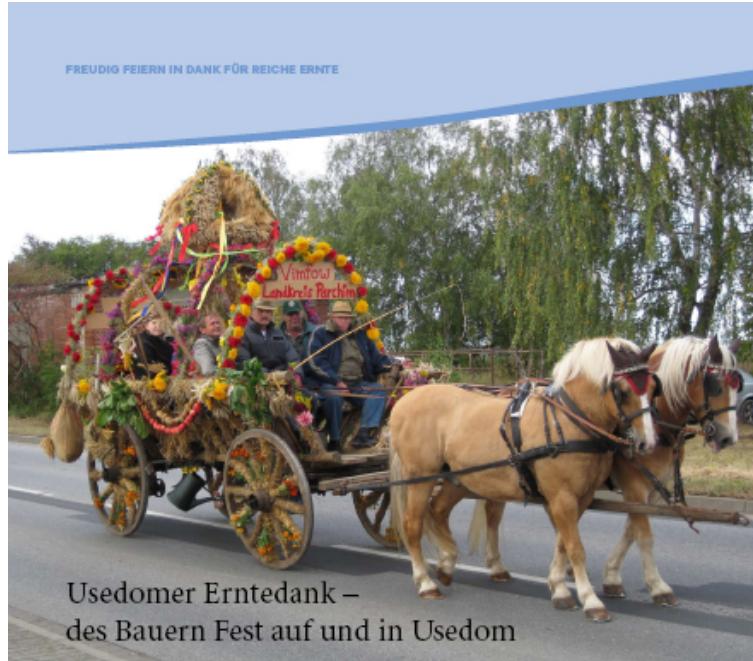


Bester Anlass:
Erntedankfest M-V in
Usedom – auf Usedom

CULINARY HEIGHTS START IN THE GROUNDS



6. Stone: Which componen- ts can be identified?



19. LANDESERNTEDANKFEST MECKLENBURG-VORPOMMERN
AUF USEDOM IN DER STADT USEDOM

Usedom – die Stadt auf der Insel – war Gastgeber des diesjährigen Erntedankfestes des Landes Mecklenburg-Vorpommern. Die Region ist seit alters her bekannt nicht nur für ihre hervorragenden landwirtschaftlichen Produkte, sondern auch für das damit verbundene nordische Brauchtum, mit seinen originären aus dem Jahreszeitlichen Rhythmus und den sozialen menschlichen Wurzeln stammenden Sitten und Gebräuchen. Es ist ein besonderes Gefühl, dieses Fest der Dankbarkeit allen menschlichen Wendens und Vergehens in einem Land zu erleben, in dem die Agrikultur, die Wikese Kultur der Menschheit, noch einen solch hohen Stellenwert besitzt und zunehmend immer mehr erhält.

Ein Glücksumstand und die Beharrlichkeit der Stadtväter Usedom's war es, das 19. Fest des Landes auf die Insel in die Stadt zu holen. Aus Sicht des Stadtemarketing ein kluger Zug, aus kultureller Sicht ein wunderbares Instrument zu motivieren und den Insularen zu zeigen, dass alle Landkreise sich putzen und zum Wettbewerb antreten. Aus bürgerlicher Sicht ein die Insel prägendes Instrument der Natürlichkeit, des natürlichen Reichtums und der Vielfalt seiner Verarbeitung. Ein wunderbares Fleckenfest Bude auf einem kleinen idyllen Flecken auf einer Insel so viele Naturschönheiten zu finden und bewahrt zu wissen.

Wahrscheinlich Deutschlands schönste Insel.



Best Motive:
Thanksgiving event in
MV in Usedom on
Usedom

USEDOM GRAND SCHLEMM 2009



7. Stein: Wessen Idee ist es?



Grand Schlemm

Das Beste, was Gastronomen widerfahren kann, ist die Wiederkehr der Gäste ins Wirtshaus oder salopp gesagt der „Wiederholungstäter“ ist es doch der wirtetfischste Beweis für die einzige von Güten gesuchte und von Werten verkauftare Leistung: Wohlbehinden. Wenn alles dazu befragt, um Wohlbehinden bei unseren Gästen zu erzeugen, so können wir, die Gastgeber, uns des möglichen Wiederbesuches sicher sein. Auf English revolution – und reservation, das sind die beiden Motivationsbegriffe der Branche. Reservieren können sie nicht, die am Grand Schlemm interessierte Gäste, aber frühzeitig ihre Menükarte kaufen und in Vorfreude schwelgen. Dies waren Viele, so genannte Stammgäste und das bereits zum vierten Mal.

Was macht denn dieses Marathon-Dinner, Schlemmer-Meile, Wander-Essen so interessant? Was bewegt die Gäste dazu, wieder zu kommen?

Begeben wir uns auf die kulinarische Wandertour am Strand der Küste.

Einen regnerischen Vormittag bescherte uns der 23. Mai dieses Jahr, und das Bangen der Gastgeber und Gäste gleichhermaßen für die zu erwartende stimmungsvolle, gastronomische Schlemmermeile, war bedeckt spürbar. Die Sonne zog auf, die Gesichter erhellteten sich und alsbald kam Freude auf, Freude zu präsentieren und Freude zu konsumieren.

Der erste Blick, der erste Genuss, die erste Exotik: Rungis express, einer von Deutschlands bekanntesten Großköchen für Feinkost- und Spezialitäten. Die Auswahl

der Delikatessen war wirklich vorbereitet, mit Bezug auf ihren Ursprungsnamen Rungis (der neue Bauch von Paris) im Stadtteil Rungis angeschwänzte Garnelen schwänze, mit formidabalem Pernod (Abitinn-Destillat mit Antigeschmack) und original französischen Mineralwasser.

Accessoires sind, empfindet man immer mehr von Station zu Station und besonders auf dem Nachhauseweg.

STATION NUMMER 2

Kreisscremesuppe mit Makronen-Törtchen vom Romantik Hotel Blaupause



und eines denben Usedomer Aquakult aus dem gegenüberliegenden Brauhaus. Das Bild der offenen Zelandschaft am Strand ändert sich und ein paar dunkle Wolken ziehen auf und so sind die freundlichen Gesichter aller Mitarbeiter in ihren einheitlichen Kochuniformen ein wahrer Hingucker, auch für das Kameratessen des NDR.

Ich darf die Moderatorin des NDR, Antje Harroack, ein Stück bis zur nächsten Station begleiten.

DER ZWEITE STOPP DER ERSTEN STATION AUF DER WANDERROUTE

Schnippel aus der Gemüseebete auf Schieße- & Topinambur vom Ahlecker Hof und Weinfelden Ahlebeck

Das Prozedere beginnt mit dem praktischen Umländen und dem vom Küchenchef des Ahlecker Hof, Hark Peetz, persönlich signierten Etappengespräch und für ganz Mutige die käuflich zu erwerbende Männerchörör. Wie praktisch und vor allem wie kennzeichnend die einfachen



Der Namensgeber ist ausgewandert zur Nachbarinsel Rügen

USEDOM GRAND SCHLEMM 2009



7. Stone: Whose idea is it?



Grand Schlemm

Das Beste, was Gastronomen widerfahren kann, ist die Wiederkehr der Gäste ins Wirtshaus oder salopp gesagt der „Wiederholungstäter“ ist es doch der wirtetfischste Beweis für die einzige von Güten gesuchte und von Werten verkäufbare Leistung: Wohl befinden. Wenn alles dazu bebringt, um Wohl befinden bei unseren Gästen zu erzeugen, so können wir, die Gastgeber, uns des möglichen Wiederbesuches sicher sein. Auf Englisch revolution – und revolution, das sind die beiden Motivationsbegriffe der Branche. Reservieren können sie nicht, die am Grand Schlemm interessierte Gäste, aber frühzeitig ihre Menükarte kaufen und in Vorfreude schwelgen. Dies waren Viele, so genannte Stammgäste und das bereits zum vierten Mal.

Was macht denn dieses Marathon-Dinner, Schlemmer-Meile, Wander-Essen so interessant? Was bewegt die Gäste dazu, wieder zu kommen?

Begeben wir uns auf die kulinarische Wandertour am Kaiserbretz.

Einen regnerischen Vormittag bescherte uns der 23. Mai dieses Jahr, und das Bangen der Gastgeber und Gäste gleichhermaßen für die zu erwartende stimmungsvolle, gastronomische Schlemmermeile, war bedecktlich spürbar. Die Sonne zog auf, die Gesichter erhellteten sich und alsdann kam Freude auf, Freude zu präsentieren und Freude zu konsumieren.

Der erste Blick, der erste Genuss, die erste Exotik: Rungis express, einer von Deutschlands bekanntesten Großhändlern für Feinkost- und Spezialitäten. Die Auswahl

der Delikatessen war wirklich vorbereitet, mit Bezug auf ihren Ursprungsnamen Rungis (der neue Bau von Paris im Stadtteil Rungis) angeschwänzte Garnelen schwänze, mit formidabalem Pernod (Abitinn-Dessert mit Antigeschmack) und original französischen Mineralwasser.

Accessoires sind, empfindet man immer mehr von Station zu Station und besonders auf dem Nachhauseweg.

STATION NUMMER 2

Kreisschlemmesappe mit Makkaroni-Törtchen vom Romantik Hotel Blaupause



und eines denben Usedomer Aquakult aus dem gegenüberliegenden Brauhaus. Das Bild der offenen Zelandschaft am Strand ändert sich und ein paar dunkle Wolken ziehen auf und so sind die freundlichen Gesichter aller Mitarbeiter in ihren einheitlichen Kochuniformen ein wahrer Hingucker, auch für das Kameratino des NDR.

Ich darf die Moderatorin des NDR, Antje Harroack, ein Stück bis zur nächsten Station begleiten.

DER ZWEITE STOPP DER ERSTEN STATION AUF DER WANDERROUTE

Schnippel aus der Gemüseebete auf Schieße & Topinambur vom Ahlbecker Hof und Weinstuben Ahlbeck

Das Prozedere beginnt mit dem praktischen Umräumen und dem vom Küchenchef des Ahlbecker Hofs, Hark Peetz, persönlich signierten Etappenglas und für ganz Mutige die käuflich zu erwerbende Männerchörör. Wie praktisch und vor allem wie kennzeichnend die einfachen



The eponym migrated to the neighbor island Rügen

USEDOM GRAND SCHLEMM 2010



8. Stein: Wen lässt man mitmachen?

IMPRESSIONEN EINES GENÜSSREICHEN STRANDTAGES

Grand Schlemm 2010 – die kulinarische Strandwanderung

Einzelne Besucher konnten den Start zum Grand Schlemmmeile in diesem Jahr kaum erwarten. Die Ersten begannen bereits eine Stunde früher ihre kulinarische Strandwanderung und das war möglich; großes Lob den ersten beiden Stationen der Firma Petit RUNGIS express und Hart Pezdy vom Anrecker Hof, einem der Verantwortlichen des Events. Nun gut, es waren die kalten Vorspeisen, da ist es mit dem früheren Start nicht ganz so schlimm. Aber das gelappt und es war auch charmant für die Gäste, die wusenden Köche zu erleben und dennoch die nötige Aufmerksamkeit zu erhalten. Professionell, meine Herren!

Schmeckt man noch einmal in Gedanken die 10 kulinarischen Leckerbissen mit 24 verschiedenen Speisenbestandteilen, dann bedarf es schon großer Konzentration, sich an alles genau zu erinnern. Das macht Freude und man sucht nach den herausragenden Dingen der Meldung. Dieses Jahr waren es unter vielen anderen die Kombination von Wildrouten mit geräucherter Aal, das feinharmonische

Gelee vom Straußenfleisch, ein Püree von Röben mit Safran, die Schlichtheit eines Filets von der Marne und besonders die Hopfengrasen mit dem wunderbaren Geschmack des ökologisch besten Fleisches, dem Rotwild. Einfach und vorzüglich! Da kann besondere Freude auf, aber auch bei den Geschmackskompositionen von Wein und Speise wie:

bei Gänsefleisch in Kombination mit einem Weißwein, ein Cabernet blanc trocken, QSA, 2008 und einem Rotwein, Cabernet Sauvignon, trocken, QSA, 2008 beides aus der Pfalz, ausgewählt und präsentiert vom Mitglied des Weltbundes der Weinfreunde, Uwe Grapentin aus Neubrandenburg.

Wildkräuter, geräucherten Aal und einem Riesling „vom roten Schleifer“, 2006, von der Mosel.

Von besonderer geschmacklicher Güte war der verführerische Deutsche Sekt Pinot rosé, brut, klassische Flaschengärung, 18 Monate auf der Hefe gelagert, mit Schmelz und Harmonie aus der südlichen Pfalz. Dipl.-Kfm.-Oenologe Gunter Möller präsentierte sein eigenes Kirschtörtchen.

Wein machen will gelernt sein!

Geht man die zehn Stationen noch einmal gedanklich durch, vom „go“, also dem Appetitshoppen bis zum Käse oder der Süßigkeit mit Ziegotta (auch ausführliche Recherchen hielten die Art und Herkunft der Speise verborgen) war es eine epulante und dennoch gut verträgliche Folge von Speisen.

Der Präsige des diesjährigen Grand Schlemm war der deutlich Zugewandt an Weinverständnis und Weinguß, mit dem Weinhändler/Winzer seines Vertrauens, die mit dessen Präsenz verbunden war und auf diese Art deutsch wurde. Auch die einmalige Atmosphäre von Gastlichkeit am Strand als Gemeinsamkeit von Zeltbau, Gästen und Produktdarstellung erreichte die nächste Stufe, dank der Herren vom Kuh-Eck in Heringsdorf.

Das Schönste und Prächtigste des diesjährigen kulinarischen Strandwanderung war wiederum die gesamte Gesamtkomposition, bei der man sich von Beginn an bis zur Big Party wohl fühlte.

Der Grand Schlemm schlug damit die nächste Welle!

Trotz des Regens waren sie angetrieben, die 500 Gäste und es hätten noch mehr sein können; angetrieben von der Genusslust.

Der Grand Schlemm bleibt das Besondere unter den vielen gastronomischen Aktivitäten der Insel Usedom, er wird immer mehr zum Stempel eines zu gründenden Usedomer Gourmetfestivals, nicht zuletzt wegen der anderen, neuen, schicken, extravaganten, bezaubernden Strandkulisse.

■ **IM GRAND SCHLEMM UND WEINGRUNDEN ISCHLAD WETZEL**



USEDOM EXCLUSIV | Sommer 2010

Begehrliche kulinarische
Strandwanderung mit
Tradition

www.baltic-college.de

USEDOM GRAND SCHLEMM 2010



8. Stone: Who may join?

IMPRESSIONEN EINES GENÜSSREICHEN STRANDTAGES



Grand Schlemm 2010 – die kulinarische Strandwanderung

Einzelne Besucher konnten den Start zum Grand Schlemmmeile in diesem Jahr kaum erwarten. Die Ersten begannen bereits eine Stunde früher ihre kulinarische Strandwanderung und das war möglich, großes Lob den ersten beiden Stationen der Firma Petit RUNGIS express und Hart Pezely vom Anlecker Hof, einem der Verantwortlichen des Events. Nun gut, es waren die letzten Vorspeisen, da ist es mit dem früheren Start nicht ganz so schlimm. Aber das sollte gelappt und es war auch charmant für die Gäste, die wusenden Köche zu erleben und dennoch die nötige Aufmerksamkeit zu erhalten. Professionell, meine Herren!

Schmeckt man noch einmal in Gedanken die 10 kulinarischen Leckerbissen mit 24 verschiedenen Speisenbestandteilen, dann bedarf es schon großer Konzentration, sich an alles genau zu erinnern. Das macht Freude und man sucht nach den herausragenden Dingen der Vielfalt. Dieses Jahr waren es unter vielen anderen die Kombination von Wildrouten mit geräucherter Aal, das feinharmonische



bei Gänsefleisch in Kombination mit einem Weißwein, ein Cabernet blanc trocken, QBA, 2008 und einem Rotwein, Cabernet Sauvignon, trocken, QBA, 2008 beides aus der Pfalz, ausgewählt und präsentiert vom Mitglied des Weltbundes der Weinfreunde, Uwe Grapentin aus Neubrandenburg.

Wildkräuter, geräucherter Aal und einem Riesling „vom roten Schleifer“, 2006, von der Mosel.

Von besonderer geschmacklicher Güte war der verführerische Deutsche Sekt Pinot rosé, brut, klassische Flaschengärung, 18 Monate auf der Hefe gelagert, mit Schmelz und Harmonie aus der südlichen Pfalz. Dipl.-Kfm.-Oenologe Gunter Möller präsentierte sein eigenes Kirschtorte.

Wein machen will gelernt sein!

Geht man die zehn Stationen noch einmal gedanklich durch, vom „go“, also dem Appetitshoppen bis zum Käse oder der Süßigkeit mit Ziegottla (auch ausführliche Recherchen hielten die Art und Herkunft der Speise verborgen) war es eine epulente und dennoch gut verträgliche Folge von Speisen.

Der Präsige des diesjährigen Grand Schlemm war der deutlich Zugewandt an Weinverständnis und Weinguß, mit dem Weinhändler/Winzer seines Vertrauens, die mit dessen Präsenz verbunden war und auf diese Art deutsch wurde. Auch die einmalige Atmosphäre von Gastlichkeit am Strand als Gemeinsamkeit von Zeitbau, Gästen und Produktdarstellung erreichte die nächste Stufe, dank der Herren vom Kuh-Eck in Heringsdorf.

Das Schönste und Prächtigste des diesjährigen kulinarischen Strandwanderung war wiederum die gesamte Gesamtkomposition, bei der man sich von Beginn an bis zur Big Party wohl fühlte.

Der Grand Schlemm schlug damit die nächste Welle!

Trotz des Regens waren sie angetrieben, die 500 Gäste und es hätten noch mehr sein können; angetrieben von der Genuslust.

Der Grand Schlemm bleibt das Besondere unter den vielen gastronomischen Athleten der Insel Usedom, er wird immer mehr zum Stempel eines zu gründenden Usedomer Gourmetfestivals, nicht zuletzt wegen der anderen, neuen, schicken, extravaganten, beeindruckenden Strandkulisse...

■ **IM GRAND SCHLEMM UND WEINGRUNDEN SCHLOSS WETZEL**

Great culinary walking- tour with tradition

FIGHTING CHEFS



**9. Stein:
Wer
spielt
mit mir?**



Hark Pezely vs. Arjan Menjes
3. USEDOMER KOCHDUELL

Erleben Sie einen
Kochkampf der Extraklasse!

**Am Samstag, 27. Juni 2009,
Beginn 19 Uhr**

Die Spitzenköche
Arjan Menjes vom Strandhotel Ostseeblick
&
Hark Pezely vom Romantik Seehotel Ahlbecker Hof
treten in einem Galamenü über 8 Runden.

Deutschland
Land der Ideen
●●●●●●●●

Ausgewählter Ort 2009 in Deutschland, Land der Ideen.



Deutschland
Land der Ideen

www.baltic-college.de

FIGHTING CHEFS



9. Stone: Who plays along?



Hark Pezely vs. Arjan Menjes

3. USEDOMER KOCHDUELL

Erleben Sie einen
Kochkampf der Extraklasse!

**Am Samstag, 27. Juni 2009,
Beginn 19 Uhr**

Die Spitzenköche
Arjan Menjes vom Strandhotel Ostseeblick
&
Hark Pezely vom Romantik Seehotel Ahlbecker Hof
treten in einem Galamenü über 8 Runden.

Deutschland
Land der Ideen
●●●●●●●●

Ausgewählter Ort 2008 in Deutschland, Land der Ideen.



Germany –
land of ideas

www.baltic-college.de

GORUMETFESTIVAL USEDOM



**10. Stein:
Wer
spannt
sich vor
den
Karren?**

Gastroevent	Zielgruppe	Träger	Bedeutung
Heringswochen	Touristen	TVIU	Insel Usedom
Hornfischwoche	Touristen	DEHOGA OVP	
Tüften- Tage	alle		Meck.-Pom.
Wildwoche	Ältere	DEHOGA-OVP	Meck.-Pom.
Eis- Award	Kinder	Kaiserbäder	Sommerferien
Weinfest im Herbst	Touristen	KV Zinnowitz	Inselweit
Malerische Menüs	Kunstliebh. Seerose		Deutschland
Abschlussgala		Festival AGOVP/NVP	

Veränderung des Denkens wenn die Zielgruppe zur Stielgruppe wird

GORUMETFESTIVAL USEDOM



**10. Stone:
Who
takes a
leading
position?**

Event	Target group	Institution	Importance
Heringswochen	Touristen	TVIU	Insel Usedom
Hornfischwoche	Touristen	DEHOGA OVP	
Tüften- Tage	alle		Meck.-Pom.
Wildwoche	Ältere	DEHOGA-OVP	Meck.-Pom.
Eis- Award	Kinder	Kaiserbäder	Sommerferien
Weinfest im Herbst	Touristen	KV Zinnowitz	Inselweit
Malerische Menüs	Kunstliebh. Seerose		Deutschland
Abschlussgala		Festival AGOVP/NVP	

Veränderung des Denkens wenn die Zielgruppe zur Stielgruppe wird

HERINGSTAGE MIT HERINGSGALA



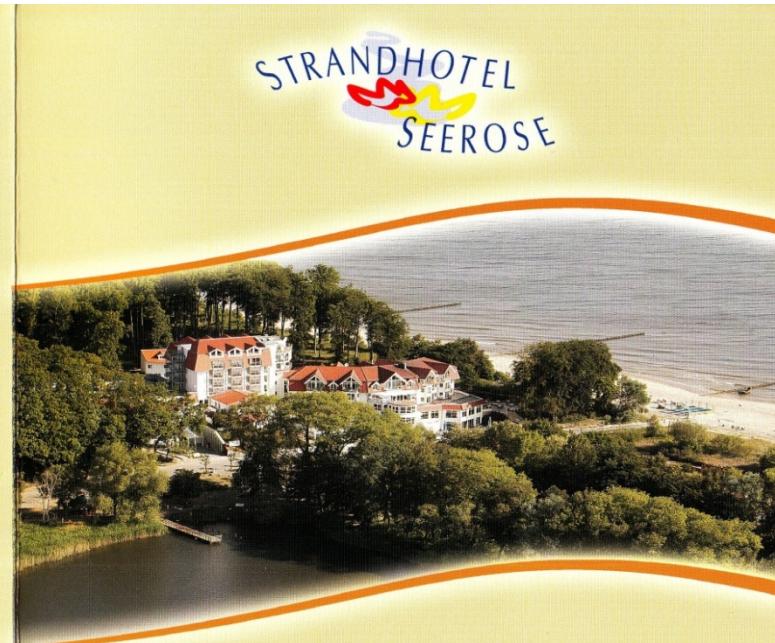
11. Stein: In oder out?

Unser Dank gilt den Sponsoren der Heringsgala:

- Warsteiner Brauerei
in Warstein
- Moët & Chandon
Champagner
- Havelland-Express
Frischedienst GmbH Berlin
- HA IN
Fruchtservice Betriebsgesellschaft mbH Karlshagen
- Seetel Hotel Verwaltungs GmbH & Co. KG
www.seetel-resorts.de

Strandhotel „Seerose“ Kölpinsee
Strandstraße 1
17459 Seebad Kölpinsee/Loddin
Telefon: (03 83 75) 5 40
Telefax: (03 83 75) 5 41 99
info@strandhotel-seerose.de
www.strandhotel-seerose.de

STRANDHOTEL
SEEROSE



3. Usedomer Heringsgala

27. Februar 2010 um 19.00 Uhr
im Restaurant „Alexander“

HERINGSTAGE MIT HERINGSGALA



11. Stone: In or out?

Unser Dank gilt den Sponsoren der Heringsgala:

- Warsteiner Brauerei
in Warstein
- Moët & Chandon
Champagner
- Havelland-Express
Frischedienst GmbH Berlin
- HA IN
Fruchtservice Betriebsgesellschaft mbH Karlshagen
- Seetel Hotel Verwaltungs GmbH & Co. KG
www.seetel-resorts.de

Strandhotel „Seerose“ Kölpinsee
Strandstraße 1
17459 Seebad Kölpinsee/Loddin
Telefon: (03 83 75) 5 40
Telefax: (03 83 75) 5 41 99
info@strandhotel-seerose.de
www.strandhotel-seerose.de

3. Usedomer Heringsgala

27. Februar 2010 um 19.00 Uhr
im Restaurant „Alexander“

PILGERUNG ZUR SEEBRÜCKE



12. Stein: Wer will was von wem?



Zwischen Tradition & Moderne ein Küchenspagat

Das Wahrzeichen des Seehafens Ahlbeck schlechthin, ein Muss für alle Tagetouristen und reicht erst für die vielen Urlauber, Kuraufänger und Poller-Abrecks - Die Seebrücke mit ihrem besonderen Charme. Sie zog schon immer ihr Publikum in ihren Bann, und das tut sie noch heute - quertiebert.



Wer kommt als Besucher zum Landungssteg, der Schlemmerecke über dem Wasser und ab Fahrgärt der anliegenden Boote und wer kommt als Guest in ihr Inneres, in das vielseitige Seebrücke-Restaurant, Tancatze, Seemannsschenke, Sonnendeck, Terrassencafe; alles in Ehren, dem Wirtshaus auf dem Wasser? Fast alle und jeder und so vielfältig sind die Wünsche und Erwartungen an den Wirt und das Wirtshaus.

Die Ansprüche sind vielfältiger und vielseitiger geworden, die Gäste internationaler oder haben internationale Gastronomie Erfahrungen. Der typische Gaststättenbesucher von vor 20 Jahren hat sich gewandelt zum nunmehr untypischen, sollte Einkenntnissen wie die Seebrücke müssen dem Rechnung tragen durch ein breites Angebot und kontinuierliche Qualität auf bezahlbaren Niveaus.

Der Guest will Bekanntes Verfinden und Neues entdecken. Das sind der Spagat des Wirtes und noch mehr der des Küchenchefs. Mit einer neuen Speisekarte versucht Herr

Ortig nicht nur dem gerecht zu werden, sondern darüber hinaus auch sich, seine Erfahrungen und sein Können einzubringen. Grundgedanke der Inn von der Vorspeise bis zum Dessert bei der Garbeitung der neuen Karte begleitete ist die Anpassung der regionalen Küche, die er als Ostseeküche in einen größeren Rahmen packt,



■ Sous-Chef im Hilton Mainz und Mövenpick Hannover
■ Küchenchef auf dem luxusliner „MS Black Prince“
■ „Ahlbecker Hof“ Ahlbeck
■ „Seeblick Heringdorf“ Heringdorf
■ aber auch die Schweiz hatte es ihm angeboten, ab Küchenchef im „Paradies“ (traumhafte Vorstellung), „Paradies Hotel „Rotschuh“ in Gersau in der Schweiz und „Gletschergarten“ in Eng, im Wallis.

Sie können italienische Bäckereien bemerken beim Rote Beete Carpaccio und den Nudelgerichten und die besondere Neigung zur spanischen Küche mit den beliebten kleinen Vorspeisen, den Tapas, den vielen verschiedenen Salaten und Knoblauch.

Die Küche ist eine Verbeugung vor dem international interessierten modernen Guest, können sich zu einer Hommage an Europa entwickeln und hätten damit Einmaligkeit auf der Insel. Sie ist ein Stück des kreativ kochenden Wundermanns (15 Punkte im renommierten Gastronomie Führer und Tester „Gault Millau“) mit der unverwechselbaren Bartram.

Befragt nach seinen Geheimnissen so entdeckt man ihm „ein Hauch Knoblauch für die Küche und ungarnische Bartramische für den Schnauzer und beides immer mit: avec plaisir“ ■ OSWALD WETZEL

**SEEBRÜCKE AHLBECK
„MINIKREUZSCHIFFFAHRT“
AUF FESTEN PFÄHLN**
Es umfliegt Sie einmaliges maritimes Seebadambiente. Strandhalle zum Tanz mit 46 Plätzen. Seemannsschenke in der Kogge mit 35 Plätzen. Erhöhter Sonnendeck mit 32 Plätzen. Innenterrasse mit Ostseeblick mit 30 und 42 Plätzen. Kleine Sitzgruppen mit 8 und 12 Plätzen.

„Pappa ante Portas“

Deutsche Komödie von
1991 mit Loriot wirkt immer
noch

www.baltic-college.de

TOUR TO THE PIER



12. Stone: Who wants what from whom?



USED.COM EXCLUSIV | Frühjahr 2009

Zwischen Tradition & Moderne ein Küchenpagat

Das Wahrzeichen des Seehafens Ahlbeck schlechthin, ein Muss für alle Tagetouristen und reicht erst für die vielen Urlauber, Kuraufende und Poller-Abencks. Die Steuerdike mit ihrem besonderen Charme. Sie zog schon immer ihr Publikum in ihren Bann, und das tut sie noch heute – quertiebert.

Ortig nicht nur dem gerecht zu werden, sondern darüber hinaus auch sich, seine Erfahrungen und sein Können einzubringen. Grundgedanke der Inn von der Vorspeise bis zum Dessert bei der Bearbeitung der neuen Karte begleitete ist die Anpassung der regionalen Küche, die er als Ostseeküche in einen größeren Rahmen packt,



Wer kommt als Besucher zum Landungssteg, der Schlemmerecke über dem Wasser und ab Fahrgärt der anliegenden Boote und wer kommt als Guest in ihr Innens, in das vielseitige Seeblick-Restaurant, Tancatze, Seemannsschenke, Sonnendeck, Terrassencafe; alles in Einen, dem Wirtshaus auf dem Wasser? Fast alle und jeder und so vielfältig sind die Wünsche und Erwartungen an den Wirt und das Wirtshaus.

Die Ansprüche sind vielfältiger und vielseitiger geworden, die Gäste internationaler oder haben internationale Gastronomie Erfahrungen. Der typische Gaststättenbesucher von vor 20 Jahren hat sich gewandelt zum nunmehr untypischen, soche Einkenstüttige wie die Seeblick müssen Rechnung tragen durch ein breites Angebot und kontinuierliche Qualität auf bezahlbaren Niveaus.

Der Guest will Bekanntes Vorfunden und Neues entdecken. Das sind der Spagat des Wirtes und noch mehr der des Küchenchefs. Mit einer neuen Speisekarte versucht Herr

und ergänzt sie mit mediterranen Elementen zur stilisierten Ostseeküche.

Er versucht einen Brückenschlag von der traditionellen, pommerschen oder nordischen Küche zu modernen Spezialitäten aus mehreren Ländern seiner Wanderschaft als International empfinden- doch.

Sicherlich kann man sich Viele, geschmackvolles, interessantes anderes als Chef der Küche einfallen lassen, aber man kann nicht alle Gerichte immer selbst kochen. Es bedarf der Mannschaft, des Teams der Mitarbeiter. Es bedarf ihres Könnens im Umgang mit der Technik und der spezifischen Organisation in den kleinen Kombis. Auch durch die Möglichkeiten der neuen Technik wurde die Speisekarte bereichert.

Das Studium der Speisekarte lässt den Europäer entdecken im Chef de Cuisine und die Stationen seines Wirkens:

Lehr in Bochum, Ruhrgebiet

Chet-Sauder im „Bohmeier am See“ Rottach-Egern, Bayern



■ Sous-Chef im Hilton Mainz und Mövenpick Hannover
■ Küchenchef auf dem luxusliner „MS Black Prince“
■ „Ahlbecker Hof“ Ahlbeck
■ „Seeblick Heringdorf“ Heringsdorf
■ aber auch die Schweiz hatte es ihm angeboten, ab Küchenchef im „Paradies“ (Traumhafte Vorstellung), „Paradies Hotel „Rotschuh“ in Gersau in der Schweiz und „Gletschermäggi“ in Eng, im Wallis.

Sie können italienische Bäckereien bemerken beim Rote Bete Carpaccio und den Nudelgerichten und die besondere Neigung zur spanischen Küche mit den beliebten kleinen Vorspeisen, den Tapas, den vielen verschiedenen Salaten und Knoblauch.

Die Küche ist eine Verbeugung vor dem International interessierten modernen Guest, können sich zu einer Hommage an Europa entwickeln und hätten damit Einmaligkeit auf der Insel. Sie ist ein Stück des kreativ kochenden Wandersmann (15 Punkte im renommierten Gastronomie Führer und Tester „Gault Millau“) mit der unverwechselbaren Bartram.

Befragt nach seinen Geheimnissen so entdeckt man ihm „ein Hauch Knoblauch für die Küche und ungarnische Barwürste für den Schnauzer und beides immer mit: avec plaisir“ ■ OSWALD WETZEL

SEEBRÜCKE AHLBECK „MINIKREUZSCHIFFFAHRT“ AUF FESTEN PFÄHLEN
Es umfließt Sie einmaliges maritimes Seebadambiente. Strandhalle zum Tanz mit 46 Plätzen. Seemannsschenke in der Kogge mit 35 Plätzen. Erhöhter Sonnendeck mit 32 Plätzen. Innenterrasse mit Ostseeblick mit 30 und 42 Plätzen. Kleine Sitzgruppen mit 8 und 12 Plätzen.

„Pappa ante Portas“

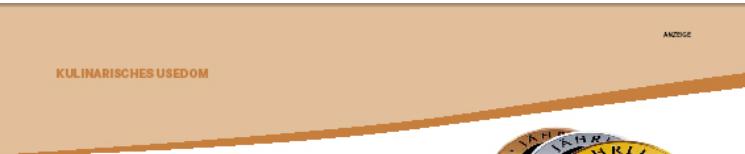
German comedy of 1991
with Loriot, it still has
effects

www.baltic-college.de

KOOPERATIONEN



13. Stein: Wer wagt es mit der Kooperation?



Lukullische Souvenirs Wildspezialitäten vom Allerfeinsten



Deutschlands schönste Insel hat etwas Magisches, etwas Geheimnisvolles und für viele etwas Unwiderstehliches. Geht man der Frage nach: „Was macht die Insel so anziehend für Sie?“, dann erhält man die vielfältigsten Antworten und die schönsten Bilder beschrieben. Neben Sonne, Wasser und Seewind, Strandflaute und Kaiserliches Seehäubder-Flair ist es eine andere Insel, die von immer mehr Besuchern geliebt wird, eine stille, zurückhaltende, feinfühlige, Inselsteile, landeinwärts, im Hinterland. Dort finden wir die Naturfreunde und diese eine reichhaltige Fauna und Flora noch weitestgehend im natürlichen Gleichgewicht. Dafür sorgen auch jene, die den natürlichen Wildbestand hegen, pflegen und begüten. Dieses Inselkleinod beherbergt seit Jahrhunderten reichlichen Wildbestand und seit Jahrzehnten eine verantwortungsvolle Schar Jäger.

Das Waldwerk mit seiner schier unendlichen Tradition und mannigfältigen Riten folgt strengen Gesetzen, denen der Natur und jenen der Legislatur. Wichtigste Grundlage für das Beste vom Besten, für hervorragende Wildertragqualität.

Verehrte Leser, kommen Sie vorbei, schauen Sie es sich an! Überzeugen Sie sich selbst!



Sichtbare Beweise sind einerseits die gestiegene Nachfrage, andererseits die seit Jahren immer wieder gewünschte Teilnahme an kundenträchtigen Veranstaltungen wie:

- der „Mela“, die Landwirtschaftsausstellung von Mecklenburg-Vorpommern mit ihrem großen Entfests, das Aushangsschild der Landwirte schlechthin
- der „Grünen Woche“, dem Berliner Lebensmittelgeschäftsferster für den gesamten Erdball
- die Landeswildtage alljährlich im September in Ludwigslust mit Wildschwein am Spieß und nicht zuletzt als
- der Lieferant zu den Usedomer Wildwochen alljährlich in der zweiten Dekade im Oktober



Für den Umgang mit Wild braucht man ein besonderes Händchen, eine Berufung. Nicht jeder ist zum Wildpfeifer berufen. Gesundes Wildfleisch, gesunde Bestände bedürfen heranwachsender starker Stöcke und gezielter Selektion.

Zu gewährleisten, sind starke verlässliche Partner der Verarbeitung notwendig, wie die Anklamer Fleisch- und Wurst-

Einbeziehung regionaler
Produzenten – Wunsch
und Wirklichkeit

COOPERATIONS



13. Stone: Who ventures working in cooperation?

KULINARISCHES USEDOM

Lukullische Souvenirs Wildspezialitäten vom Allerfeinsten



Deutschlands schönste Insel hat etwas Magisches, etwas Geheimnisvolles und für viele etwas Unwiderstehliches. Geht man der Frage nach: „Was macht die Insel so anziehend für Sie?“, dann erhält man die vielfältigsten Antworten und die schönsten Bilder beschreiben. Neben Sonne, Wasser und Seewind, Strandflaute und Kaiserliches Seehäubder-Flair ist es eine andere Insel, die von immer mehr Besuchern geliebt wird, eine stille, zurückhaltende, feinfühlige, Inselseite landeinwärts, im Hinterland. Dort finden wir die Naturfreunde und diese eine reichhaltige Fauna und Flora noch weitestgehend im natürlichen Gleichgewicht. Dafür sorgen auch jene, die den natürlichen Wildbestand hegen, pflegen und begüten. Dieses Inselkleinod beherbergt seit Jahrhunderten reichlichen Wildbestand und seit Jahrzehnten eine verantwortungsvolle Schar Jäger.

Das Waldwerk mit seiner schier unendlichen Tradition und mannigfältigen Riten folgt strengen Gesetzen, denen der Natur und jenen der Legislatur. Wichtigste Grundlage für das Beste vom Besten, für hervorragende Wilderzeugqualität.

Verehrte Leser, kommen Sie vorbei, schauen Sie es sich an! Überzeugen Sie sich selbst!

Das ist eine wichtige Seite des hochwertigen Nahrungskettens. Die zweite ist jene der vollständigen sorgfältigen Verarbeitung zu höchster Genusqualität. Dazu gehört Wissen und nochmals Wissen, Erfahrung, Technik, Organisation und Engagement aller in der Verarbeitungskette Beteiligten. Das Besondere der auf Usedom produzierten Wildprodukte ist das Zusammenwirken aller beteiligten Partner, dem Forst, den Jägern und dem Verarbeitungsbereich. Und das schmeckt man.

Die Anklamer Reisch- und Wurstwaren GmbH als Wildverarbeitungsbetrieb schreibt Verbraucherschutz nicht nur groß, sondern lebt diesen in allen ihren innerbetrieblichen Handlungen, ein streng reglementiertes System der Qualitäts sicherung von der täglichen (365 Tage im Jahr, 24 Stunden am Tag, rund um die Uhr) Annahme bis zur Auslieferung der gepflegten Delikatessen.

Die gesamte Verarbeitung ist exakt geregelt und von der EU zertifiziert. Moderne Technik, gepaart mit dem Wissen einer traditionellen Verarbeitung, bringt Qualitäten von Wildprodukten hervor, die zwischenzeitlich ihre Stammkundschaft gefunden haben. Es schmeckt eben nicht nur wie früher, sondern besser als früher.

Zu gewährleisten, sind starke verlässliche Partner der Verarbeitung notwendig, wie die Anklamer Fleisch- und Wurst-



Sichtbare Beweise sind einerseits die gestiegene Nachfrage, andererseits die seit Jahren immer wieder gewünschte Teilnahme an kundenträchtigen Veranstaltungen wie:

- der „Mela“, die Landwirtschaftsausstellung von Mecklenburg-Vorpommern mit ihrem großen Entfests, das Aushangeschild der Landwirte schlechthin
- der „Grünen Woche“, dem Berliner Lebensmittelgeschäftsstand für den gesamten Erdball
- die Landeswildtage alljährlich im September in Ludwigslust mit Wildschwein am Spieß und nicht zuletzt als
- der Lieferant zu den Usedomer Wildwochen alljährlich in der zweiten Dekade im Oktober



Für den Umgang mit Wild braucht man ein besonderes Händchen, eine Berufung. Nicht jeder ist zum Wildpfeifer berufen. Gesundes Wildfleisch, gesunde Bestände bedürfen heranwachsender starker Stöcke und gezielter Selektion.

Zu gewährleisten, sind starke verlässliche Partner der Verarbeitung notwendig, wie die Anklamer Fleisch- und Wurst-

Involvement of regional
producers – wish and
reality

PARTNER GESUCHT



**14. Stein:
Wer will
mit mir
gehen?**

„GESCHMACKVOLLE“ INSEL USedom

Kaiserliches F & B Forum Usedom

EIN WEITERER BAUSTEIN ZUM GOURMETFESTIVAL DER INSEL

Eine geschmackvolle Insel ist sie schon – die Insel Usedom. Reich an Seen über die gesamte Insel, wald- und wildreich, fischreich in der Ostsee sowie im Achterwasser und bekannt für seine hervorragenden Kartoffeln, die man hier Tüten nennt. Wen wundert es, wenn immer mehr einheimische Produkte aus der Region auf den Tisch kommen und die Gastronomen sich um deren Vermarktung vor Ort zunehmend stärker bemühen. Hebt es doch ihre Betriebe ab vom deutschlandweiten industriellen Allerlei, profitiert es diese im Wettbewerb zu anderen Regionen.

› die kulinarisch kämpfenden Küchenchefs Fighting Chefs von Herrn Pezely und den deutschlandweit einmaligen Grand Schlamm, organisiert durch Hoteliers der ersten Reihe in den Kaiserbäder. Dies alles sind Teile für ein könftiges Usedomer Gourmetfestival, worüber wir bereits vor einem Jahr schrieben.

Da tut sich einiges auf der Insel Usedom von Peenemünde bis Swinemünde, von den Bernsteinbädern bis in die Stadt Usedom. Auf dem kleineren Teil, in Swinemünde wohnen immerhin 42.000 polnisch sprechende Insulaner und ebenso Feinschmecker wie auf dem Rest der Insel und deren beiden Zugängen in Anklam und Wolgast.

Bekannt geworden sind bereits:

- › die Usedomer Wildwochen, organisiert vom Hotel Forsthaus Damerow, Herrn Schmid,
- › die Hornfischwochen der Mitglieder der DEHOGA Ostvorpommern,
- › die Usedomer Heringstage, organisiert durch den Tourismusverband der Insel, die Töfenthaler, Träger ist die Usedomer Tourismus GmbH,

Das Gastgewerbe kann sich auch quantitativ sehen lassen. Hotels vieler Couleur und reichem Sternenhimmel an Kategorisierung, jegliche Arten von Pensionen und Gasthäusern, in denen man gerne Gast ist und ist, bis zu den kleinen und größeren Imbiss-

Stationen meist mit einem Hauch Inselambiente, Jugendherbergen, Jugendpensionen, christliche Hospize und eine richtige herzliche kirchliche Herberge für Wanderer und Ferienwohnungen in allen Ecken der Insel in allen Farben, Formen und Größen, von bodenständig bis chic und trendig.

Richtig spannend ist es auch im polnischen Inselteil mit den vielen Neubauten, dem Hotelboom im mediterranen Look und



Verteilte Märkte – neue
Chancen – gebundene
Kunden

LOOKING FOR PARTNERS



14. Stone: Who accompani es me?

„GESCHMACKVOLLE“ INSEL USEDOM

Kaiserliches F & B Forum Usedom

EIN WEITERER BAUSTEIN ZUM GOURMETFESTIVAL DER INSEL

Eine geschmackvolle Insel ist sie schon – die Insel Usedom. Reich an Seen über die gesamte Insel, wald- und wildreich, fischreich in der Ostsee sowie im Achterwasser und bekannt für seine hervorragenden Kartoffeln, die man hier Tüten nennt. Wen wundert es, wenn immer mehr einheimische Produkte aus der Region auf den Tisch kommen und die Gastronomen sich um deren Vermarktung vor Ort zunehmend stärker bemühen. Hebt es doch ihre Betriebe ab vom deutschlandweiten industriellen Allerlei, profitiert es diese im Wettbewerb zu anderen Regionen.

› die kulinarisch kämpfenden Küchenchefs Fighting Chefs von Herrn Pezely und den deutschlandweit einmaligen Grand Schlamm, organisiert durch Hoteliers der ersten Reihe in den Kaiserbäder. Dies alles sind Teile für ein künftiges Usedomer Gourmetfestival, worüber wir bereits vor einem Jahr schrieben.

Da tut sich einiges auf der Insel Usedom von Peenemünde bis Swinemünde, von den Bernsteinbädern bis in die Stadt Usedom. Auf dem kleineren Teil, in Swinemünde wohnen immerhin 42.000 polnisch sprechende Insulaner und ebenso Feinschmecker wie auf dem Rest der Insel und deren beiden Zugängen in Anklam und Wolgast.

Bekannt geworden sind bereits:

- › die Usedomer Wildwochen, organisiert vom Hotel Forsthaus Damerow, Herrn Schmid,
- › die Hornfischwochen der Mitglieder der DEHOGA Ostvorpommern,
- › die Usedomer Heringstage, organisiert durch den Tourismusverband der Insel, die Töfenthaler, Träger ist die Usedomer Tourismus GmbH,

Das Gastgewerbe kann sich auch quantitativ sehen lassen. Hotels vieler Couleur und reichem Sternenhimmel an Kategorisierung, jegliche Arten von Pensionen und Gasthäusern, in denen man gerne Gast ist und ist, bis zu den kleinen und größeren Imbiss-

Stationen meist mit einem Hauch Inselambiente, Jugendherbergen, Jugendpensionen, christliche Hospize und eine richtige herzliche kirchliche Herberge für Wanderer und Ferienwohnungen in allen Ecken der Insel in allen Farben, Formen und Größen, von bodenständig bis chic und trendig.

Richtig spannend ist es auch im polnischen Inselteil mit den vielen Neubauten, dem Hotelboom im mediterranen Look und

30

Bekannt geworden sind bereits:
› die Usedomer Wildwochen, organisiert vom Hotel Forsthaus Damerow, Herrn Schmid,
› die Hornfischwochen der Mitglieder der DEHOGA Ostvorpommern,
› die Usedomer Heringstage, organisiert durch den Tourismusverband der Insel, die Töfenthaler, Träger ist die Usedomer Tourismus GmbH,

chende Insulaner und ebenso Feinschmecker wie auf dem Rest der Insel und deren beiden Zugängen in Anklam und Wolgast.

Das Gastgewerbe kann sich auch quantitativ sehen lassen. Hotels vieler Couleur und reichem Sternenhimmel an Kategorisierung, jegliche Arten von Pensionen und Gasthäusern, in denen man gerne Gast ist und ist, bis zu den kleinen und größeren Imbiss-

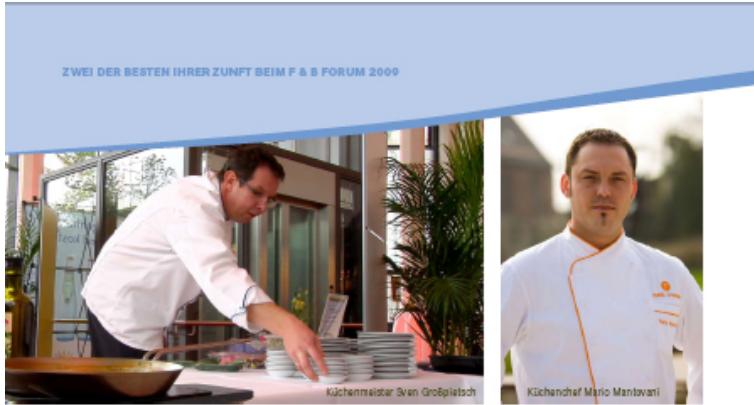
für jeden Geldbeutel. Sie bereichern die schier unendliche Vielfalt der Möglichkeiten für alle Stilgruppen von Urlaubern. Camper, Zeltler und die Schneckenhäuser mit ihren Caravanfahrzeugen machen einen großen Teil dieser Urlauber aus. In Swinemünde gibt es sogar noch den Luxus, fast mittan in der Kurstadt, nicht weit vom Strand, zu zelten. Es ist einfach spannend, vielfältig und bunt. Die Insel ist

Distributed markets –
new chances – loyal
customers

PARTNER GESUCHT



15. Stein: Spieglein, Spieglein an der Wand...



Usedomer Geschmackssymphonie

EIN WEITERER BAUSTEIN ZUM GOURMETFESTIVAL DER INSEL

Dafür fand man eine sehr geschmackvolle und symbolische wie praktische und lehrreiche Idee. Die Idee der Verbindung von Händler und Gastronom, von Lieferant und kostwerten Produzenten, das Erlebnis der Harmonie von Wein & Speise, die Voküldung der Produkte durch den Gastronomen vorort, zur Profilierung seiner eigenen Leistungen.

Zwei der Besten ihrer Zunft, Küchenmeister Sven Großpfeisch, ein Pommern und Küchenchef Mario Mantovani, ein Deutsch-Italiener widmeten sich diesem spannenden Thema, im Rahmen des ersten F&B Forums der EDEKA, Zustellgruppenband ino, auf der Insel Usedom.

Allein das Duo für guten Geschmack und Ihre Vita sind interessant und berechtigt zu den besten Hoffnungen.

Sven Großpfeisch, ein doppelter Insulaner, aufgewachsen auch auf einem Bauernhof auf der Insel Rügen mit dem ursprünglichen des Landes, seiner Früchte der Erde und seinen Tieren, dieses Formen und einer perfekt Kochenden Großmutter die dem jungen die Liebe zum Produkt, das kochen und guten Geschmack lehrte. Ein intelligenter in Geschmackskriterien denkender Gourmet. Ueberhaupt roter Weine.



50

tung regionaler Inselprodukte (Speisen), von hier mussten diese sein und hervorragenden deutschen Weinen. Was lag näher als Fisch und Wild, Hering und Hirsch.

Die weitere Aufgabe war das Schmecken dem Genießer bewusst werden zu lassen, um die vielen Aromen und Harmonien zu erkennen und zu registrieren. Auf der Suche nach dem geschmacklichen Mehrwert geht es also um die bewusste Wahrnehmung und Verarbeitung (Fähigkeit den Geschmack und den Geschmackswertlauf mit Worten zu beschreiben) von Geschmackseindrücken.

Gedanklicher Ausgangspunkt dafür war die Speise, die mit zwei Weinen einer Traubensorte eines Winzers jedoch in unterschiedlichen Zuckergehalt (falschlicherweise oft auch als Geschmacksrichtung bezeichnet) verkostet werden sollte. Daraus wird man Geschmacksunterschiede unmittelbar im Vergleich erkennen können. Wekerlin sollte die Speise aus zwei geschmacklichen Komponenten bestehen, um im Zusammenhang mit dem Wein ein Geschmackswertlauf und die Entwicklung unterschiedlicher Geschmackseindrücke wahrnehmen zu können.

Das war eine höchst anspruchsvolle Aufgabe in die man sich sehr intensiv hineindenken musste. Das hat aber sehr viel Spaß gemacht und war äußerst spannend.

USEDOM EXCLUSIV | Winter 2009

Versuch der
Kompetenzbündelung
und Wissensvermittlung

www.baltic-college.de

LOOKING FOR PARTNERS



15. Stone: Magic mirror on the wall...



Usedomer Geschmackssymphonie

EIN WEITERER BAUSTEIN ZUM GOURMETFESTIVAL DER INSEL

Da für fand man eine sehr geschmackvolle und symbolische wie praktische und lehrreiche Idee. Die Idee der Verbindung von Händler und Gastronom, von Lieferant und kostwerten Produzenten, das Erlebnis der Harmonie von Wein & Speise, die Vollendung der Produkte durch den Gastronomen vor Ort, zur Profilierung seiner eigenen Leistungen.

Zwei der Besten ihrer Zunft, Küchenmeister Sven Großpfeisch, ein Pommern und Küchenchef Mario Mantovani, ein Deutsch-Italiener widmeten sich diesem spannenden Thema, im Rahmen des ersten F&B Forums der EDEKA, Zustellgruppenbandel in/o, auf der Insel Usedom.

Allein das Duo für guten Geschmack und Ihre Vita sind interessant und berechtigen zu den besten Hoffnungen.

Sven Großpfeisch, ein doppelter Insulaner, aufgewachsen auch auf einem Bauernhof auf der Insel Rügen mit dem ursprünglichen des Landes, seiner Früchte der Erde und seinen Tieren, dieses Formen und einer perfekt kodierten Großmutter, die den Jungen die Liebe zum Produkt, das kochen und guten Geschmack lehrte. Ein intelligenter in Geschmackskriterien denkender Gourmet. Ueberhaupt roter Wein.

Mario Mantovani, der in Berlin aufgewachsene Großstädter mit italienischen Verwandten und Wurzeln, der bei Deutschlands bester Lehrraubüderin, Frau Thes Notnagel aus Leipzig, Trainerin unserer Nationalmannschaft für die Weltmeisterschaft in Singapur, sein Handwerk lernen durfte und der sich des mediterranen Einflusses seiner zweiten Heimat sicher sein kann. Ein Prund zum Wündern. Liebhaber weißer Weine.

Zwei unterschiedliche Kerle wie ihre Handschriften und ihr Kochstil. Spannend. Die Aufgabe für das F&B Forum 2009 war die genussvolle Harmonie von Wein und Speise zur Erzielung eines geschmacklichen Mehrwertes für die kritischen Gastronomen der Insel nachvollziehbar, also selber schmeckbar zu gestalten. Dabei war eine wesentliche Bedingung die Verarbeitung regionaler Inselprodukte (Speisen), von hier mussten diese sein und hervorragenden deutschen Weinen. Was lag näher als Fisch und Wild, Hering und Hirsch.

Die weitere Aufgabe war das Schmecken dem Genießer bewusst werden zu lassen, um die vielen Aromen und Harmonien zu erkennen und zu registrieren. Auf der Suche nach dem geschmacklichen Mehrwert geht es also um die bewusste Wahrnehmung und Verarbeitung (Fähigkeit den Geschmack und den Geschmackswertlauf mit Worten zu beschreiben) von Geschmackseindrücken.

Gedanklicher Ausgangspunkt dafür war die Speise, die mit zwei Weinen einer Traubensorte eines Winzers jedoch in unterschiedlichen Zuckergehalt (fälschlicherweise oft auch als Geschmacksrichtung bezeichnet) verkostet werden sollte. Daraus wird man Geschmacksunterschiede unmittelbar im Vergleich erkennen können. Weiterhin sollte die Speise aus zwei geschmacklichen Komponenten bestehen, um im Zusammenhang mit dem Wein ein Geschmackswertlauf und die Entwicklung unterschiedlicher Geschmackseindrücke wahrnehmen zu können.

Das war eine höchst anspruchsvolle Aufgabe in die man sich sehr intensiv hineindenken musste. Das hat aber sehr viel Spaß gemacht und war äußerst spannend.



USEDOM EXCLUSIV | Winter 2009

Effort of bundling
competencies and
knowledge transfer

GROSSE NAMEN – GROSSE HOFFNUNG



17. Stein: Wer weiß was zu schätzen?



Ronny Pietzner vor seinem Restaurant Bäckerei in Kleinmachnow

Obwohl Ronny Pietzner erst 30 Jahre jung ist, hat er bereits das erreicht, wovon andere nur träumen können. Er ist nicht nur Geschäftsführer seines eigenen Unternehmens, er betreibt verschiedene Restaurants und berät Großverbraucherlieferanten. Auch im medialen Bereich gehört Ronny Pietzner zu den Großen des Business. So ist er seit 2006 auch im Rundfunk Berlin-Brandenburg der Star des Sendungstyps „WAS! Schmeckt!“.

Den Grundsstein für seine steile Karriere legte Ronny Pietzner mit der Ausbildung zum Koch im „Hotel Hakeburg“ nahe Potsdam. Zu den weiteren beruflichen Stationen des sympathischen Senkrechstarters zählen unter anderem das „Kronung Bornstedt“ bei Potsdam, das „Schlosshotel Deutsches Haus“ in Rheinsberg, das „Turmhotel Lübbenau“ im Spreewald sowie das „Hotel Bayrisches Haus“ in Potsdam – alles renommierte Häuser der Branche.

2002 wagte Ronny Pietzner den Schritt in die Selbständigkeit und grün-

te die Gastronomie Management GmbH. Im Zuge dieser Herausforderung bietet er seinem internationalen Kundenstamm hoch entwickelte Dienstleistungen an, zum Beispiel das Zusammenführen von Gastronomie und Industrie, Produkt- und Konzeptentwicklung sowie die Erstellung von strategischen Ausrichtungsmodellen für die Food-Industrie.

Von 2003 bis 2005 war Ronny Pietzner Gastronomischer Direktor im „Elysée Hotel“ Hamburg. Anfang 2006 hat er dann das Restaurant Bäckerei in Kleinmachnow und im März 2008 das Restaurant Schützen2 in Berlin eröffnet.

Mit Partnern wie 12-Catering/Lufthansa werden bundesweit gastronomische Events und Veranstaltungen durchgeführt. Hier zeigt sich die Partnerschaft aus Kreativität und perfekter Logistik als gewinnbringend für die Kunden, und Ronny Pietzner überzeugt immer mit persönlicher Präsenz vor Ort.

Abgesehen von der Berufsausbildung in der Gastronomie war der dynamische Visionär mit Passion Mitglied und Teamchef der Deutschen Nationalmannschaft der Köche. Seine Wettbewerbskarriere begann bereits 1998, als er schon mit gewagten Kreationen auf sich aufmerksam machte.

Die Liste seiner Auszeichnungen und Erfolge ist lang. Er holte 2005 neben zahlreichen anderen Medaillen drei Mal Gold und ein Mal Silber beim World Culinary Cup in Glasgow. Die Krönung war der Gewinn der Gesamtweltmeisterschaft 2006 in Singapur, die alle vier Jahre ausgetragen wird.

2002 wurde er Fernsehkoch des RBB und im gleichen Jahr begann er eine Lehrtätigkeit an der Johnson & Wales University Providence (USA), auch drei Bücher hat er inzwischen verfasst.

Mit klarem Konzept und straffer Organisation führte er die junge Nationalmannschaft der

dete die Gastronomie Management GmbH. Im Zuge dieser Herausforderung bietet er seinem internationalen Kundenstamm hoch entwickelte Dienstleistungen an, zum Beispiel das Zusammenführen von Gastronomie und Industrie, Produkt- und Konzeptentwicklung sowie die Erstellung von strategischen Ausrichtungsmodellen für die Food-Industrie.

Von 2003 bis 2005 war Ronny Pietzner Gastronomischer Direktor im „Elysée Hotel“ Hamburg. Anfang 2006 hat er dann das Restaurant Bäckerei in Kleinmachnow und im März 2008 das Restaurant Schützen2 in Berlin eröffnet.

Mit Partnern wie 12-Catering/Lufthansa werden bundesweit gastronomische Events und Veranstaltungen durchgeführt. Hier zeigt sich die Partnerschaft aus Kreativität und perfekter Logistik als gewinnbringend für die Kunden, und Ronny Pietzner überzeugt immer mit persönlicher Präsenz vor Ort.

Abgesehen von der Berufsausbildung in der Gastronomie war der dynamische Visionär mit Passion Mitglied und Teamchef der Deutschen Nationalmannschaft der Köche. Seine Wettbewerbskarriere begann bereits 1998, als er schon mit gewagten Kreationen auf sich aufmerksam machte.

Die Liste seiner Auszeichnungen und Erfolge ist lang. Er holte 2005 neben zahlreichen anderen Medaillen drei Mal Gold und ein Mal Silber beim World Culinary Cup in Glasgow. Die Krönung war der Gewinn der Gesamtweltmeisterschaft 2006 in Singapur, die alle vier Jahre ausgetragen wird.

2002 wurde er Fernsehkoch des RBB und im gleichen Jahr begann er eine Lehrtätigkeit an der Johnson & Wales University Providence (USA), auch drei Bücher hat er inzwischen verfasst.

Mit klarem Konzept und straffer Organisation führte er die junge Nationalmannschaft der

USEDOM KULINARISCHE

Ein Weltmeister zu Gast

Wer kocht mit Ronny Pietzner?



Küche Deutschlands zum Vizeweltmeister im Bereich „warme Küche“.

Trotz der steilen Karriere und den überaus beachtlichen Erfolgen im Wettbewerbssport ist Ronny Pietzner immer am Herd geblieben und ist nach wie vor Koch aus Leidenschaft.

Wenn er auf die Insel kommt, so wollen wir auch etwas mit ihm unternehmen und das weltmeisterlich.

■ GERALD WETZL

KOCHEN

KOCHEN MIT RONNY PIETZNER
Interessenten, die mit Ronny Pietzner am 2. Augustwochenende folgendes Menü kochen wollen, können sich bei der Redaktion unter 038371-55443 oder 0171-3 45 99 65 oder über nordlichtverlag@web.de melden.

SOMMERLICHES MENÜ

Duett von Marjane und Wildachs, mit aromatisiertem Käse und Feldsalat

„Cappuccino von Paprika

„Crepellette von Lammfilet auf Pilzragout

„Baldentes Kalbfillet an Balsamoligacie,

gläcktes Gemüse und Wurzelgrüne

„Lauwarmes Schokoladenkäsekäse an gellerten Kirschen,

Buttermilch und parfümiertem Mousse

Zum weltmeisterlichen
Kochen bedarf es des
schätzenden Publikums

GREAT NAMES – GREAT ASPIRATIONS



17. Stone: Who appreciates what?



Ronny Pietzner vor seinem Restaurant Bäckerei in Kleinmachnow

Obwohl Ronny Pietzner erst 30 Jahre jung ist, hat er bereits das erreicht, wovon andere nur träumen können. Er ist nicht nur Geschäftsführer seines eigenen Unternehmens, er betreibt verschiedene Restaurants und berät Großverbraucherlieferanten. Auch im medialen Bereich gehört Ronny Pietzner zu den Großen des Business. So ist er seit 2005 auch im Rundfunk Berlin-Brandenburg der Star des Sendungstyps „WAS! Schmeckt!“.

Den Grundsstein für seine steile Karriere legte Ronny Pietzner mit der Ausbildung zum Koch im „Hotel Hakeburg“ nahe Potsdam. Zu den weiteren beruflichen Stationen des sympathischen Senkrechstarters zählen unter anderem das „Kronung Bornstedt“ bei Potsdam, das „Schlosshotel Deutsches Haus“ in Rheinsberg, das „Turmhotel Lubbenau“ im Spreewald sowie das „Hotel Bayrisches Haus“ in Potsdam – alles renommierte Häuser der Branche.

2002 wagte Ronny Pietzner den Schritt in die Selbständigkeit und grün-

te die Gastronomie Management GmbH. Im Zuge dieser Herausforderung bietet er seinem internationalen Kundenstamm hoch entwickelte Dienstleistungen an, zum Beispiel das Zusammenführen von Gastronomie und Industrie, Produkt- und Konzeptentwicklung sowie die Erstellung von strategischen Ausrichtungsmodellen für die Food-Industrie.

Von 2003 bis 2005 war Ronny Pietzner Gastronomischer Direktor im „Elysée Hotel“ Hamburg. Anfang 2006 hat er dann das Restaurant Bäckerei in Kleinmachnow und im März 2008 das Restaurant Schütter5 in Berlin eröffnet.

Mit Partnern wie 12-Catering/Flughansa werden bundesweit gastronomische Events und Veranstaltungen durchgeführt. Hier zeigt sich die Partnerschaft aus Kreativität und perfekter Logistik als gewinnbringend für die Kunden, und Ronny Pietzner überzeugt immer mit persönlicher Präsenz vor Ort.

Abergesehen von der Berufsausbildung in der Gastronomie war der dynamische Visionär mit Passion Mitglied und Teamchef der Deutschen Nationalmannschaft der Köche. Seine Wettbewerbskarriere begann bereits 1998, als er schon mit gewagten Kreationen auf sich aufmerksam machte.

Die Liste seiner Auszeichnungen und Erfolge ist lang. Er holte 2005 neben zahlreichen anderen Medaillen drei Mal Gold und ein Mal Silber beim World Culinary Cup in Glasgow. Die Krönung war der Gewinn der Gesamtweltmeisterschaft 2006 in Singapur, die alle vier Jahre ausgerichtet wird.

2002 wurde er Fernsehkoch des RBB und im gleichen Jahr begann er eine Lehrtätigkeit an der Johnson & Wales University Providence (USA), auch drei Bücher hat er inzwischen verfasst.

Mit klarem Konzept und straffer Organisation führte er die junge Nationalmannschaft der

dete die Gastronomie Management GmbH. Im Zuge dieser Herausforderung bietet er seinem internationalen Kundenstamm hoch entwickelte Dienstleistungen an, zum Beispiel das Zusammenführen von Gastronomie und Industrie, Produkt- und Konzeptentwicklung sowie die Erstellung von strategischen Ausrichtungsmodellen für die Food-Industrie.

Von 2003 bis 2005 war Ronny Pietzner Gastronomischer Direktor im „Elysée Hotel“ Hamburg. Anfang 2006 hat er dann das Restaurant Bäckerei in Kleinmachnow und im März 2008 das Restaurant Schütter5 in Berlin eröffnet.

Mit Partnern wie 12-Catering/Flughansa werden bundesweit gastronomische Events und Veranstaltungen durchgeführt. Hier zeigt sich die Partnerschaft aus Kreativität und perfekter Logistik als gewinnbringend für die Kunden, und Ronny Pietzner überzeugt immer mit persönlicher Präsenz vor Ort.

Abergesehen von der Berufsausbildung in der Gastronomie war der dynamische Visionär mit Passion Mitglied und Teamchef der Deutschen Nationalmannschaft der Köche. Seine Wettbewerbskarriere begann bereits 1998, als er schon mit gewagten Kreationen auf sich aufmerksam machte.

Die Liste seiner Auszeichnungen und Erfolge ist lang. Er holte 2005 neben zahlreichen anderen Medaillen drei Mal Gold und ein Mal Silber beim World Culinary Cup in Glasgow. Die Krönung war der Gewinn der Gesamtweltmeisterschaft 2006 in Singapur, die alle vier Jahre ausgerichtet wird.

2002 wurde er Fernsehkoch des RBB und im gleichen Jahr begann er eine Lehrtätigkeit an der Johnson & Wales University Providence (USA), auch drei Bücher hat er inzwischen verfasst.

Mit klarem Konzept und straffer Organisation führte er die junge Nationalmannschaft der

USEDOM KULINARISCH

Ein Weltmeister zu Gast

Wer kocht mit Ronny Pietzner?



Küche Deutschlands zum Vizeweltmeister im Bereich „warme Küche“.

Trotz der steilen Karriere und den überaus beachtlichen Erfolgen im Wettbewerbsspiel ist Ronny Pietzner immer am Herd geblieben und ist nach wie vor Koch aus Leidenschaft.

Wenn er auf die Insel kommt, so wollen wir auch etwas mit ihm unternehmen und das weltmeisterlich.

■ GERALD WENZL

KOCHEN

KOCHEN MIT RONNY PIETZNER
Interessenten, die mit Ronny Pietzner am 2. Augustwochenende folgendes Menü kochen wollen, können sich bei der Redaktion unter 038371-55443 oder 0171-3 45 99 65 oder über nordlichtverlag@web.de melden.

SOMMERLICHES MENÜ

Duett von Marjane und Wildachs, mit aromatisiertem Käse und Feldsalat
Cappuccino von Paprika
Dreierlei von Lammfilet auf Pilzragout
Baldentes Kalbfleisch an Balsamico-Glace, gläcktes Gemüse und Wurzelgrüne
Lauwarmes Schokoladenkäsekäse an gellierten Kirschen, Buttermilchleis und parfümiertem Mousse

Masterly cooking needs
appreciating audience

DIE PERFEKTION – WIR GEHEN FREMD!



Kein Stolperstein!

UNSTRUT TRIFFT USEDOM

Kulinarische Botschafter Usedom

Die Sonneninsel Usedom ist gesegnet mit bodenständigen Produkten von besonderer Güte und Geschmacksbrillanz. Das weiß man auch in anderen Regionen zu schätzen und so liegt es nahe, dass man hervorragende Dinge vereinigt.

Der Usedomer Küche Club (UKK) hatte schon zu manchen wohlmusizierenden Kontakt mit den markanten Trüppen der nördlichen Weinregion Deutschlands an Saale und Unstrut. Die Usedomer Winzer jedoch noch nicht direkt mit den Usedomern, außer zur 1. Frühjahrswinzerprobe in diesem Jahr auf der Insel in Zinnowitz.



Die Mannschaft (v.l.) Wetzel, Wenzel, Lücke, Mantzauf, Großpietsch, Rutz, Schöning

„Da kann kein geringerer als der Bundespräsident selbst zu Hilfe, denn er besuchte beide Regionen und zwei seiner Protagonisten, die Seeröcke Heringsdorf und das Weingut Pawlis in Zschepitz bei Freyburg an der Unstrut. Zwei authentische Orte des guten Geschmacks. Beides vielleicht schon deutschlandweit bekannte Vertreter ihrer Destinationen. Sie zu verbinden war für die ehemalige Weinkönigin Christine die L. von Saale-Unstrut (1986), ein leichtes Unterfangen, denn Winzer essen gern und Köche trinken gern, außerdem sind ihr beide bestens vertraut.“

„Wir freuen uns auch über Genuss-Orte in unserer ehemaligen Heimat, dem Weinanbaugebiet Saale-Unstrut. Immer bleiben wir durch Familienbande und Genussfreudigkeit mit dem Landstrich verbunden. Eine besondere Freude war uns deshalb die Planung der Gourmetveranstaltung „Unstrut

trifft Usedom“, für den 4. April, ein Galadinner der besonderen Art.“ (Christine die L.)

Jegliche Planung beginnt mit einer Idee und einem leeren Blatt Papier und sucht die fachliche Kompetenz der zukünftigen Akteure. Dabei stand die Genusswelt pommerscher Lebensmittel in Korrespondenz mit den mineralischen Weinen von Saale-Unstrut im Fokus der kreativen Entwicklungsarbeiten. Die verbindlich-harmonische Arbeit der idealenchen Gestalter Kerstin Pawlis für das Weingut, Sven Großpietsch, ein beschleuniger Kreativer der weißen Zunft, für das repräsentative Menü und Gerald Wetzel für das gesamte

Mit der gedanklichen Einbildung der Gäste durch die Themenwahl, die Interpretation auf der Homepage des Weingutes, die Rechnungsteilage und die wertvolle Präsenz der Kaiserbäder vor dem klassischen Veranstaltungsgedäude wurde eine erwartungsvolle Neugierde geschaffen.

Erstklässler waren interessierte Laien, neugierige Kollegen und geschulte Gourmets u.a. der Zschepitzer Weingilde, ein Teil



Zander



Das Weingut in Freyburg, Ortsteil Zschepitz



Das Winzerhepaar Karolin und Gerald Pawlis

der Weinbruderschaft von Saale-Unstrut. Alle mit einer sehr hohen Erwartungshaltung an die geschmackliche Seite der Speisen, an ihre Harmonie mit den ausgewählten Spitzenweinen und den erstmalig dazu passenden ausgewählten Mineralwässern.

Die Speisenfolge bestand ausschließlich aus kleinen Kostwerken, ein Höhepunkt lagte den anderen. Die Teller waren immer leergekippt und die Gläser beständig aufgebrückt. Trotzdem blieb es ein besonderer Wunsch, ein kleines und löffelbares Verlangen zu den süßen Varianten des Quarkdesserts.

Zu Krem im Schokoladenspitze, Haagekretzen und fruchtigen Aufkäuf passte neben einer hervorragenden Beerenauflauf auch in Sachsen-Anhalt ein wunderbarer Kaffee. Eine Kaffestimmung im Vorraum des Veranstaltungssäales, die nur den Sachsen gelingt, charmant bereitet von Frau Manuela Weiß, denn manchmal muss er auch

Autorin der original pommerschen Speisenfolge und dessen Gestaltung waren: Sven Großpietsch, Marcus Lücke, Gerald Wetzel und In Plattfußtisch Enno Großpietsch.

Dieses Menü repräsentiert die Region auf trefflichste Weise in all seinen Bestandteilen.

Unstrut trifft Usedom -
Die kulinarischen
Botschafter unterwegs

THE PERFECTION – WE ARE UNFAITHFUL



No
stumbling
block!

Kulinarische Botschafter Usedom

Die Sonneninsel Usedom ist gesegnet mit bodenständigen Produkten von besonderer Güte und Geschmacksbrillanz. Das weiß man auch in anderen Regionen zu schätzen und so liegt es nahe, dass man hervorragende Dinge vereinigt.

Der Usedomer Küche Club (UKK) hatte schon zu manchen wohlmekenden Kontakt mit den markanten Trüppen der nördlichen Weinregion Deutschlands an Saale und Unstrut. Die Usedomer Winzer jedoch noch nicht direkt mit den Usedomern, außer zur 1. Frühjahrswinzerprobe in diesem Jahr auf der Insel in Zinnowitz.



Die Mannschaft (v.l.) Wetzel, Wenzel, Lücke, Mantzauf, Großpietsch, Rutz, Schöning

„Da kann kein geringerer als der Bundespräsident selbst zu Hilfe, denn er besuchte beide Regionen und zwei seiner Protagonisten, die Seeröcke Heringsdorf und das Weingut Pawlis in Zschepitz bei Freyburg an der Unstrut. Zwei authentische Orte des guten Geschmacks. Beides vielleicht schon deutschlandweit bekannte Vertreter ihrer Destinationen. Sie zu verbinden war für die ehemalige Weinkönigin Christine die L. von Saale-Unstrut (1986), ein leichtes Unterfangen, denn Winzer essen gern und Köche trinken gern, außerdem sind ihr beide beiden vertraut.“

„Wir freuen uns auch über Genuss-Orte in unserer ehemaligen Heimat, dem Wein- und Jagtgebiet Saale-Unstrut. Immer bleiben wir durch Familienbande und Genussfreudigkeit mit dem Landstrich verbunden. Eine besondere Freude war uns deshalb die Planung der Gourmetveranstaltung „Unstrut

Ensemble (Produktion, Präsentation und Regie).

Sieben Köche, sechs Gänge einer Speisenfolge mit mehr als 20 Komponenten mussten in allen Einzelheiten harmonisiert werden. Zuerst das Menü nach allen Regeln der Monika (Ehrlichkeit der Rohstoffe und Zubereitungssarten, Fettspiegel, Mengen, Anteileewebe und -Zutreibungsarten, Füllung, Kompositionen mit den 14 verschiedenen Getränken) und der Dramaturgie des gesamten Abends.

Autoren der original pommerschen Speisenfolge und dessen Gestaltung waren: Sven Großpietsch, Marcus Lücke, Gerald Wetzel und In Plattfußtisch Enno Großpietsch.

Dieses Menü repräsentiert die Region auf trefflichste Weise in all seinen Bestandteilen.



Das Weingut in Freyburg, Ortsteil Zschepitz

Mit der gedanklichen Einordnung der Gäste durch die Themenwahl, die Interpretation auf der Homepage des Weingutes, die Rechnungsteilige und die wertvolle Präsenz der Kaiserbäder vor dem klassischen Veranstaltungsgedäck wurde eine erwartungsvolle Neugierde geschaffen.

Erstklässler waren interessierte Laien, neugierige Kollegen und geschulte Gourmets u.a. der Zschepitzer Weingilde, ein Teil



Das Winzerhepaar Karolin und Bernd Pawlis

der Weinbruderschaft von Saale-Unstrut. Alle mit einer sehr hohen Erwartungshaltung an die geschmackliche Seite der Speisen, an ihre Harmonie mit den ausgewählten Spitzenweinen und den erstmalig dazu passenden ausgewählten Mineralwässern.

Die Speisenfolge bestand ausschließlich aus kleinen Kostwerken, ein Höhepunkt lagte den anderen. Die Teller waren immer leergekippt und die Gläser beständig ausgebrückt. Trotzdem blieb da ein besonderer Wunsch, ein kleines und löffbares Verlangen zu den süßen Varianten des Quarkdesserts. Zu Krem im Schokoladenoptik, Haagekretzen und fruchtigen Aufzug passte neben einer hervorragenden Beerenauflauf auch in Sachsen-Anhalt ein wunderbarer Kaffee.

Eine Kaffestimmung im Vorraum des Veranstaltungssäales, die nur den Sachsen gelingt, charmant bereitet von Frau Manuela Weiß, denn manchmal muss er auch

Unstrut meets Usedom,
the culinary
ambassadors on tour

KOCHKRONE



Multifunktionale Aktionsfläche

Prominentes Setup für publikumsnahe Kochaktionen auf **11 x 7 m Aktionsfläche**

Wahlweise **drei oder sechs Kochplätze inkl. Induktionsfeld, Backofen, Kühlschrank und Spüle**

Einsatz von **Videotechnik** für die einzelnen **Kochstationen und Einspielfilme**

Moderationsplätze und Jurytisch an beiden Seiten des Setup für **prominente Gäste** vor Ort und für die Jury des Kochwettbewerbs

**Kein
Stolperstein**

sondern

**Stein des
Anstoßes.**



KOCHKRONE



No
stumbling
block

but

a bone of
contention.

Multifunktionale Aktionsfläche

Prominentes Setup für publikumsnahe Kochaktionen auf **11 x 7 m Aktionsfläche**

Wahlweise **drei oder sechs Kochplätze inkl. Induktionsfeld, Backofen, Kühlschrank und Spüle**

Einsatz von **Videotechnik** für die einzelnen **Kochstationen und Einspielfilme**

Moderationsplätze und Jurytisch an beiden Seiten des Setup für **prominente Gäste** vor Ort und für die Jury des Kochwettbewerbs



KOCHKRONE



Kein
Stolperstein!

Mit Geld
beauftragt.

Tour-Standorte



Veranstalter
METRO Group Asset Management

Kooperationspartner 2010

- **real,-**
- **Küche&Co**
- **Villeroy & Boch**
- **Medienpartner**
- **weitere lokale Partner**

■ **Weitere Standorte 2011/12 in Planung,
Kooperationen willkommen.**

KOCHKRONE



No
stumbling
block!

Assigned
with money.

Tour-Standorte



Veranstalter
METRO Group Asset Management

Kooperationspartner 2010

- | real,-
- | Küche&Co
- | Villeroy & Boch
- | Medienpartner
- | weitere lokale Partner

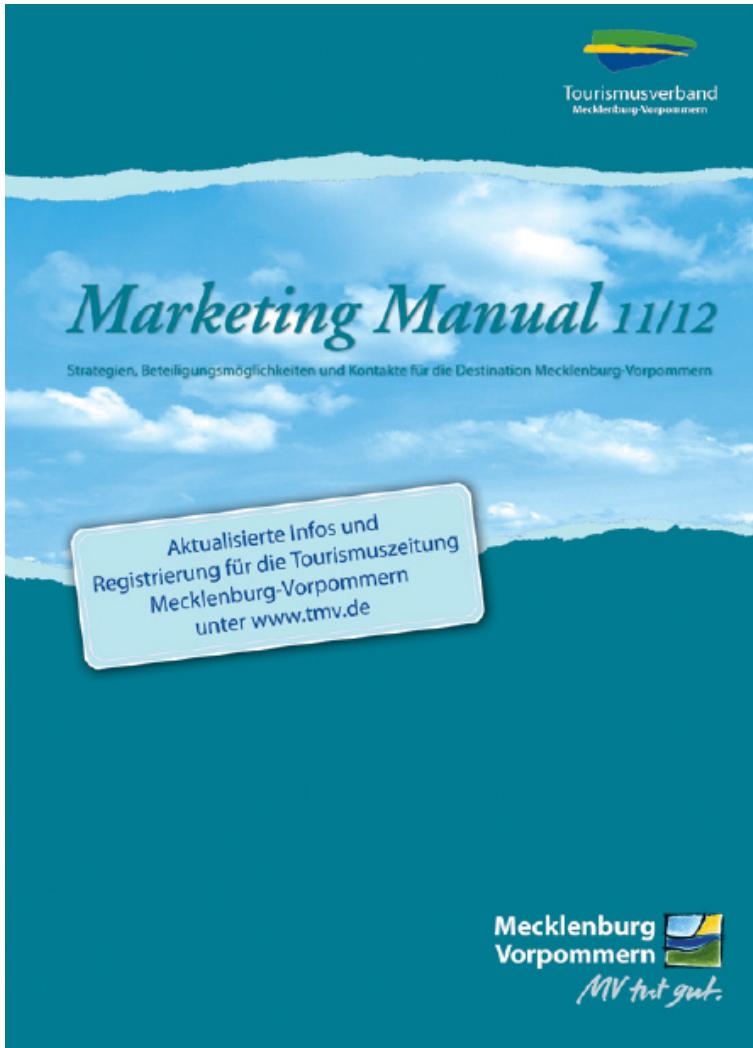
| Weitere Standorte 2011/12 in Planung,
Kooperationen willkommen.

TOURISMUS IST LANDESPOLITIK



**Kein
Stolperstein!**

**Mit
Nachdruck
2011 erfasst.**



1. Marktsituation und aktuelle Trends im MV-Tourismus
2. Zielstellungen
3. Marketingaktivitäten
 - 3.1 Jahresthema Wellness und Gesundheitstourismus
 - 3.2 Schwerpunktthema Aktiv- und Natururlaub
 - 3.3 Schwerpunktthema Familienurlaub
 - 3.4 Schwerpunktthema Schlosser, Parks und Herrenhäuser
 - 3.5 Basisthemen
 - 3.5.1 Incoming-Tourismus aus dem Ausland
 - 3.5.2 Kinder- und Jugendtourismus
 - 3.5.3 MICE- Tourismus (MeetMV)
 - 3.5.4 Barrierefreier Tourismus
 - 3.5.5 Städtetourismus und Kulturtourismus

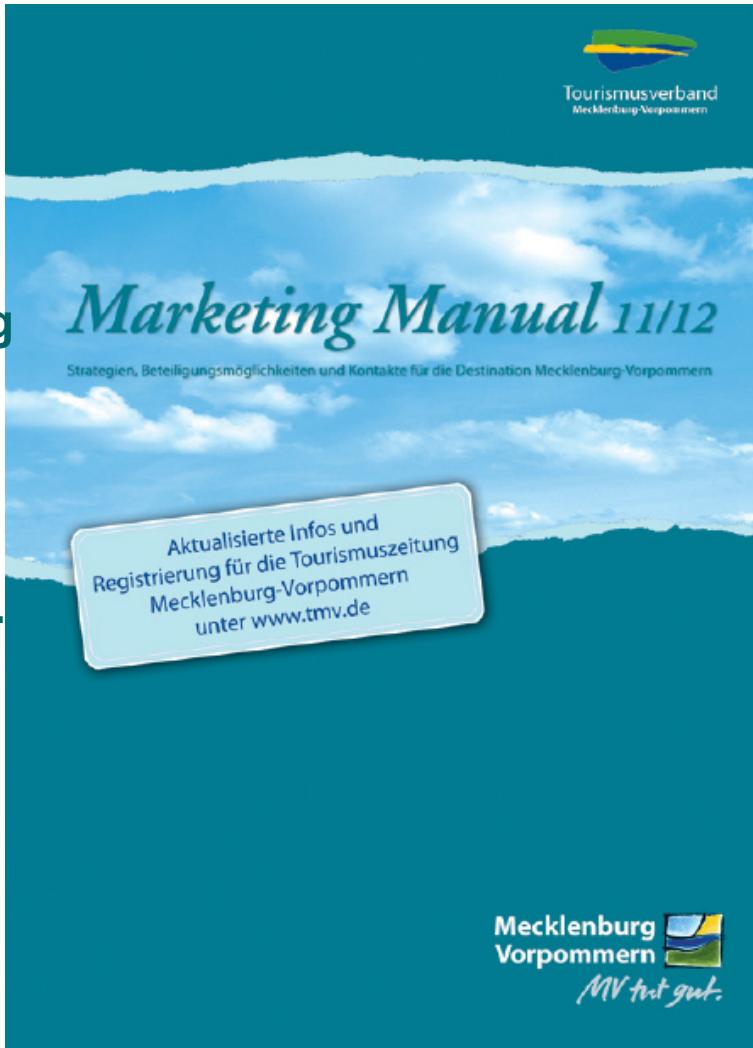
3.5.6 Kulinarisches Mecklenburg-Vorpommern

TOURISM IS REGIONAL POLITICS



No stumbling
block!

2011 with
emphasis
documented.



1. Marktsituation und aktuelle Trends im MV-Tourismus
2. Zielstellungen
3. Marketingaktivitäten
 - 3.1 Jahresthema Wellness und Gesundheitstourismus
 - 3.2 Schwerpunktthema Aktiv- und Natururlaub
 - 3.3 Schwerpunktthema Familienurlaub
 - 3.4 Schwerpunktthema Schlosser, Parks und Herrenhäuser
 - 3.5 Basisthemen
 - 3.5.1 Incoming-Tourismus aus dem Ausland
 - 3.5.2 Kinder- und Jugendtourismus
 - 3.5.3 MICE- Tourismus (MeetMV)
 - 3.5.4 Barrierefreier Tourismus
 - 3.5.5 Städtetourismus und Kulturtourismus

3.5.6 Kulinarisches Mecklenburg-Vorpommern

KULINARISCHE VERANSTALTUNGEN IN M-V (Auswahl)

Veranstaltung	Ort	Beschreibung
Plau kocht	Plau am See	7 Hotels 7 Küchenchefs 7 Themen
Schlachtfest	Thünengut Tellow	Hausschlachtung 19. Jahrh.
Kulinarische Wochen	Fischland Darß	Regionale Produkte exklusiv
Gourmettage	Kühlungsborn	Thementage / Hoppermenüs
Großer Gourmetpreis	Heiligendamm	Menüs der Sterneköche
Dinner- Krimi Krimi- Dinner	mehrere Orte landesweit	interaktives Spektakel mit inszenierter Komödie und Menü

und viele andere mehr

CULINARY EVENTS IN M-V (selection)

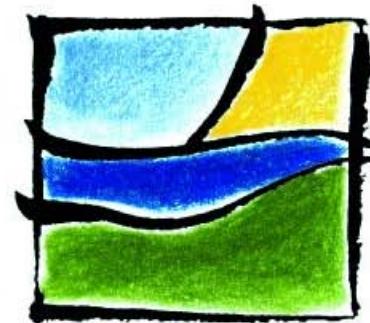
Event Veranstaltung	Place Ort	Description Beschreibung
Plau kocht	Plau am See	7 Hotels 7 Küchenchefs 7 Themen
Schlachtfest	Thünengut Tellow	Hausschlachtung 19. Jahrh.
Kulinarische Wochen	Fischland Darß	Regionale Produkte exklusiv
Gourmettage	Kühlungsborn	Thementage / Hoppermenüs
Großer Gourmetpreis	Heiligendamm	Menüs der Sterneköche
Dinner- Krimi Krimi- Dinner	mehrere Orte landesweit	interaktives Spektakel mit inszenierter Komödie und Menü

And many more

www.baltic-college.de

KULINARISCHES LAND

Mecklenburg
Vorpommern



MV tut gut.

WEG DER ERKENNTNIS

- Wünsche sind Triebkräfte; beides ist zu erkennen.
- Der ungesättigte Markt erzeugt keinen Leidesdruck.
- Politisches Wollen ist ohne Wissen auf Seiten der Ansprechpartner auf verlorenen Posten.
- Jede Idee braucht ihre Zeit, zur Reife wie zum Sprung.
- Ohne Genussfreude keinen kulinarischen Tourismus.

ROAD TO AWARENESS

- Wishes are driving forces both can be identified.
- The unsaturated market does not provoke pressure.
- Political intends without knowledge on the contact person's side are useless.
- Ideas need time, to mature as well as to leap.
- Without enjoyment no culinary tourism.

GASTGEBER EINE EHRE



Mein Credo:

Lehrt die Kinder alle Tage
das Alltägliche zu genießen.
Sie werden den Genuss und
die Arbeit der Menschen achten.

BEING HOST AS AN HONOR

Mein Credo:

Teach the children all day to

enjoy the ordinary things.

They will respect the pleasure

and the work of the humans.

VIELEN DANK FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT

Gern beantworte ich Ihre Fragen!

Prof. Dr. Gerald Wetzel
wetzel@baltic-college.de
+49 38378 477503

Das Leben ist ein Schönes,
wenn es durch eine Reihe interessanter
Wirtshäuser führt.
(G. Wetzel)