



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

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

SCHLÖSSER, HERRENSITZE, GUTSHÖFE



Schloss Schlemmin
Nomen est omen?

GRÜNES DEUTSCHLAND



Überall
Stolpersteine
des Wegs



MECKLENBURG-VORPOMMERN (M-V)



1. Stein:
Wer kennt
M-V?



GENUSSREICHES LAND – SCHMACKHAFTE 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/>

INSEL USEDOM – DER SCHÖNSTE PLATZ AM MEER



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

Insel USEDOM IN MECKLENBURG-VORPOMMERN



2. Stein: Die Insel mit zwei Brücken.



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

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



GOURMETFESTIVAL USEDOM



3. Stein: Wer will es wissen?

Geschmackvolles Usedom

Eine Insel zum Verlieben mit Süß- und Salzwasser, Wald und Wiesen, Feldern und Äuen. Vielfalt für Augen und Ohren, Gaumen und Zunge. Viele Menschen lebten 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 Schmeichleinheiten für die Seele zu erheischen. Über Geschmack lässt sich streiten oder auch nicht. Guter Geschmack ist für jeden erstrebenswert, denn er ist mit Genuss, mit Genießen verbunden und genießen kann und sollte man lernen. Ein wunderschönes Motiv für viele Anbieter hoch veredelter touristischer und gastgewerblicher Leistungen insbesondere für die Damen und Herrn der weißen Zunft – die Köche.

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

„Die Feinschmiederei ist eine Wissenschaft, die den Haas entwarfnet, die Geschäfte erleichtert, das Vertrauen in der Freundschaft festigt und die Wonnen der Liebe erhöht.“ (Brillat Savarin)

Ihm zu Ehren wird seit 1965 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, Savarinische 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.

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

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

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



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 Anteilnahme von Baltic Fashion. Was als Heringsdorf goes Fashion begann, wird nun als USEDOM BALTIC FASHION weitergeführt, einmal als BALTIC FASHION GUESTS und BALTIC 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.

■ GERALD WERTZ

Die Seeblickrestaurants
Nauticus
Flack und Mouth für jedermann
Kapt'n N°
Das besondere Restaurant
COFFEE
Pizza & Pasta, Salatsbuffet
Mittels der Mithras...
Voraussetzung bis 240 Personen
Familienidom und
beirtablets Fahren
Seeblick Heringsdorf
Tel. (03 83 78) 2 88 17
Fax (03 83 78) 2 88 19

Begründung und Fortführung der Themenstrategie

GOURMETFESTIVAL USEDOM



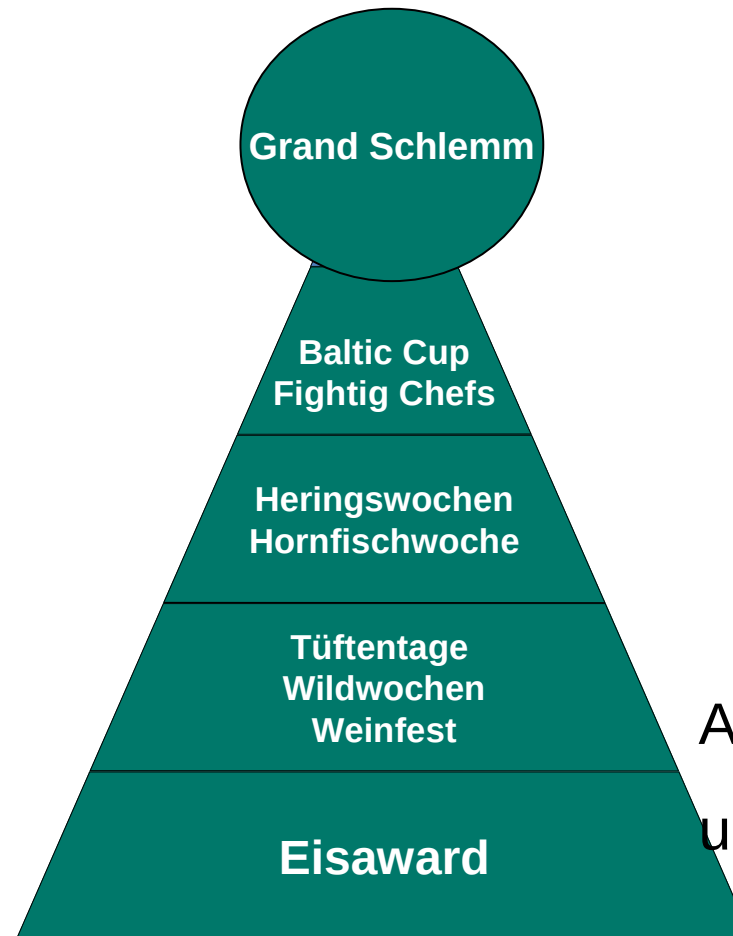
**4. Stein:
Die IDEE;
Wer will
sie
wissen?**

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

GOURMETFESTIVAL USEDOM



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

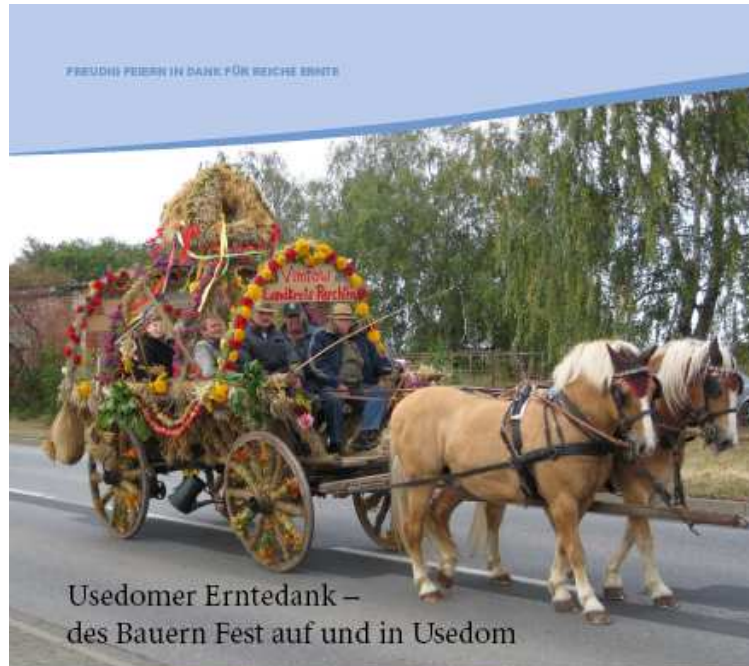


Alles unter einen Hut
und richtiger Wertung

KULINARISCH BEGINNT IN DER ERDE



6. Stein: Was gehört dazu?



Usedomer Erntedank –
des Bauern Fest auf und in Usedom

19. LANDESERNTEDANKFEST MECKLENBURG-VORPOMMERNS 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 Wandens und Vergehens in einem Land zu erleben, in dem die Agrarkultur die älteste Kultur der Menschheit, noch eines sehr hohen Stellenwert besitzt und zunehmend immer mehr erhält.

Ein Glückszustand und die Beharrlichkeit der Stadtbürger Usedom war es, das 19. Fest des Landes auf die Insel, in die Stadt zu holen. Aus Sicht des Städtebau-Konzepts ein kluger Zug, aus kultureller Sicht ein wunderbares Instrument zu motivieren und den Insulanern zu zeigen, dass alle Landkreise sich putzen und zum Wettbewerb antreten. Aus touristischer Sicht ein die Insel prägendes Instrument der Natürlichkeit, des natürlichen Reichtums und der Vielfalt seiner Verarbeitung. Ein wunderbares Fleckchen Erde auf einer kleinen Insel, auf der so viele Naturschönheiten zu finden und bewahrt zu wissen.
Wahrscheinlich Deutschlands schönste Insel.

Um der reichen Ernte zu gedenken, finden auf Usedom in allen Kirchengemeinden Erntedankfeste statt. Erntedankfeste werden bereits nachweislich seit dem 3. Jahrhundert in der christlichen Tradition in den



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

USEDOM GRAND SCHLEMM 2009



7. Stein: Wessen Idee ist es?



Das Beste, was Gastronomen widerfahren kann, ist die Wiederkehr der Gäste ins Wirtshaus oder salopp gesagt der „Wiederholungstäter“. Ist es doch der vornehmste Beweis für die einzige von Gästen gesuchte und von Wirten verkaufbare Leistung: Wohlbefinden. Wenn alles dazu beiträgt, um Wohlbefinden bei unseren Gästen zu erzeugen, so können wir, die Gastgeber, uns des möglichen Wiederbesuches sicher sein. Auf Englisch revifikation – und reservation, das sind die beiden Motivationsbegriffe der Branche. Reservieren konnten 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?

Bereiten wir uns auf die kulinarische Wanderung am Strand der Kaiserbäder.

Binnen regnerischen Vormittag besuchte uns der 23. Mal dieses Jahr, und das Burgen der Gastgeber und Gäste gleichermaßen für die zu erwartende stimmungsvolle gastronomische Schlemmermeile, war beiderseits spürbar. Die Sonne zog auf, die Gesichter erhellten sich und allseits kam Freude auf, Freude zu präsentieren und Freude zu konsumieren.

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

der Delikatessen war wirklich vorzüglich, mit Bezug auf ihren Ursprungsnamen Rungis (der neue Bauch von Paris im Stadtteil Rungis) angeschwemmte Garnierschwänze, mit formidabilem Pernod (Absinth-Destillat mit Anisgeschmack) und original französischem Mineralwasser.



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

**STATION
NUMMER 2**
*Kressensuppe
mit Makrelen-Törtchen vom Romantik Hotel Explorade*

und einen deftigen Usedomer Aquavit aus dem gegenüberliegenden Brauhaus. Das Bild der offenen Zeiterbschaft 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 Kamerteam des NDR. Ich darf die Moderatoren des NDR, Anke Harbeck, ein Stück bis zur nächsten Station begleiten.



**DER ZWEITE STOPP DER ERSTEN
STATION AUF DER WANDERROUTE**
*Schnitzholz aus der Gemüsesuppe auf
Schiffe & Topfdruck aus dem Ahlbecker
Hof und Weinladen Ahlbeck*

Das Prozedere beginnt mit dem praktischen Umhanggebändchen und dem vom Küchenchef des Ahlbecker Hof, Hark Peetz, persönlich signierten Etappenplan und für ganz Mutige die kläfflich zu erwerbende Männerschürze. Wie praktisch und vor allem wie kennzeichnend die einfachen



Der Namensgeber ist
ausgewandert zur
Nachbarinsel Rügen

USEDOM GRAND SCHLEMM 2010



8. Stein: Wen lässt man mitmachen?

IMPRESSOHN EINER SCHNAPPSCHEN STRANDWANDERUNG



Grand Schlemm 2010 – die kulinarische Strandwanderung

Einzelne Besucher konnten den Start zur 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 PETR RÜNGIS express und Hart Ready vom Ahlbecker 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 die Organisation hat geklappt und es war auch charmant für die Gäste, die wusenden Klischee 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 anderem die Kombination von Wildkräutern mit geräucherter Aal, das feinschmeckende Gelee vom Straußenfleisch, ein Püree von Rüben mit Sahne, die Schlichtheit eines Risotto von der Maräne und besonders die Hopfenbraten mit dem wunderbaren Geschmack des ökologisch besten Fisches, dem Rotwild. Einfach und vorzüglich! Da kam besondere Freude auf, aber auch bei den Geschmacksharmonien von Wein und Speise wie:

1. bei Gänsefleisch in Kombination mit einem Weißwein, ein Cabernet blanc, trocken, O&A, 2008 und einem Rotwein, Cabernet Sauvignon, trocken, O&A, 2008 beides aus der Pfalz, ausgewählt und präsentiert vom Mitglied des Weinbundes der Weinritter, Uwe Grapentin aus Neubrandenburg.

2. Wildkräuter, geräucherter Aal und einem Riesling „vom roten Schiefer“, 2008, von der Mosel.

Von besonderer geschmacklicher Güte war der verführerische Deutsche Sekt Pinot rosé, brut, klassische Flaschengärung, 18 Monate auf der Hele gelagert, mit Schmelz und Harmonie aus der südlichen Pfalz. Diplom-Önologe Gunter Möller präsentierte sein eigenes Kind.

Wein machen will gelernt sein!

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

Das Prägende des diesjährigen Grand Schlemm war der deutliche Zugewinn an Weinverständnis und Weinqualität, mit dem Weinländer/Wäner seines Vertrauens, die mit dessen Präsenz verbunden war und auf diese Art deutlich wurde. Auch die einmalige Atmosphäre von Gastlichkeit am Strand als Gemeinschaft von Zeitbau, Gästen und Produktpräsentation erreichte die nächste Stufe, dank der Herren vom Kulm Eck in Heringsdorf.

Das Schönste und Prägende der diesjährigen kulinarischen Strandwanderung war wiederum die gastliche Gesamtsituation, bei der man sich von Beginn an bis zur Big Party wohl fühlte.

Der Grand Schlemm schlug damit die nächste Weile!

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

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

IM GRAND SCHLEMMEN UND WEINBAUEN NICHALO WETZEL

Begehrliche kulinarische
Strandwanderung mit
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 Galamenu über 8 Runden

Deutschland
Land der Ideen
●●●●●●●●

*Ausgewählter Ort 2008 in Deutschland, Land der Ideen.



Deutschland

Land der Ideen

GOURMETFESTIVAL 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 AG	OVP/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“

PILGERERUNG ZUR SEEBRÜCKE



12. Stein:
Wer will
was von
wem?

Zwischen Tradition & Moderne ein Küchenspagat

Das Wahrzeichen des Seehelbades Ahlbeck schleicht sich, ein Muss für alle Tagesausflügler und recht erst für die vielen Urlaubser, Kurbesucher und Parlamenten Ahlbecks – Die Seebücke mit ihrem besonderen Charme. Sie zog schon immer ihr Publikum in ihren Bann und das tut sie noch heute – querbeet.

Ortlich nicht nur dem gerecht zu werden, sondern darüber hinaus auch sich, seine Erfahrungen und sein Können einzubringen. Grundgedanke der ihm von der Vor- speise bis zum Dessert bei der Bearbeitung der neuen Karte begleitete ist die Anpassung der regionalen Küche, die er als Ost- seebücker in einen größeren Rahmen packt.



■ Sous-Chef im Hilton Mainz und Möwen- pick Hannover
■ Küchenchef auf dem Luxusliner „MS Black Prince“
■ „Ahlbecker Hof“ Ahlbeck
■ „Seebücke Heringsdorf“ Heringsdorf
■ aber auch die Schweiz hatte es ihm angetan, als Küchenchef im „Paradies“ (Traumhafte Vorstellung) „Paradies Hotel“ „Rotschuo“ in Gersau in der Schweiz und „Glismatta Berg“ in Brig, im Valais.



Wer kommt als Besucher zum Landungssteig, der Schilddermelle über dem Wasser und als Fahrgast der anliegenden Boote und wer kommt als Gast in ihr Inneres, in das vielgestaltige Seebücker-Restaurant, Tanzcafé, Seemannsschenke, Sonnenterrasse, Terrassencafé; alles in einem, dem Wirtshaus auf dem Wasser? Fast alle und jeder und so vielfältig sind die Wünsche und Erwartungen an den Wirt und das Wirtshaus.

und ergänzt sie mit mediterränen Elementen zur stilisierten Ostseebücker.

Er versucht einen Brückenschlag von der traditionellen gemischten oder norddeutschen Küche zu modernen Speisekreationen aus mehreren Ländern seiner Wirtshauswelt als international empfunden der Koch.

Sicherlich kann man sich vieles, 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 der kleinen Kommode. Auch durch die Möglichkeiten der neuen Technik wurde die Speisekarte bereichert.

Das Studium der Speisekarte lässt den Europäer entdecken im Chef die Cuisine und die Stationen seines Wirkens:
■ Lehre in Bochum, Ruhrgebiet
■ Chef-Sauter im „Bachmeyer am See“ Rottach-Egern, Bayern

Sie können italienische Bratfische 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 Gast, könnte sich zu einer Hommage an Europa entwickeln und hätte damit Einmaligkeiten auf der Insel. Sie ist ein Stück des kreativ kochenden Wandersmanns (15 Punkte im renommierten Gastronomie-Rührer und Tester „Gault Millau“) mit der unverwechselbaren Bartrüch.

Befragt nach seinen Geheimnissen so entdeckt man ihm „ein Haus Knoblauch für die Küche und ungarische Barbelische für den Schnitzler und beides immer mit: avec plaisir“

■ GERT BLOHMERT

SEEBÜCKE AHLBECK „MINIKREUSCHIFFFAHRT“ AUF FESTEN PFÄHLEN

Es umfängt Sie einmaliges maritimes Seebadambiente, Strandhölle zum Tanz mit 46 Plätzen
■ Seemannsschenke in der Kogge mit 25 Plätzen
■ Erhöhtes Sonnendeck mit 32 Plätzen
■ Innterrassen mit Ostseeblick mit 30 und 42 Plätzen
■ kleine Sitzgruppen mit 8 und 12 Plätzen



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

URBIDOM EXCLUSIV | Frühjahr 2009

21

„Pappa ante Portas“

Deutsche Komödie von 1991 mit

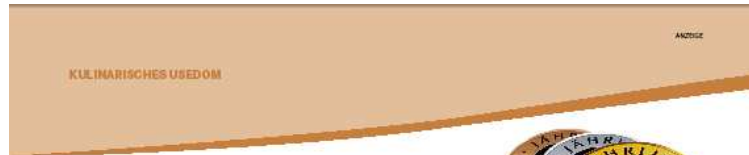
Loriot in der Hauptrolle und als

Regisseur wirkt immer noch

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 Unverständliches. Geht man die 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, Strandflut und kaiserliches Seeheilbäder-Flair ist es eine andere Insel, die von immer mehr Besuchern geliebt wird, eine stille, zurückhaltende, feinfühligke Inselseite landeinwärts, im Hinterland. Dort finden wir die Naturfreunde und diese eine reichhaltige Fauna und Flora noch weitestgehend in natürlichen Gleichgewicht. Dafür sorgen auch jene, die den natürlichen Wildbestand hegen, pflegen und bejagen. Dieses Inselklima beherbergt seit Jahrhunderten reichlichen Wildbestand und seit Jahrzehnten eine verantwortungsvolle Schar Jäger.

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

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

Das ist eine wichtige Seite der hochwertigen Nahrungskette. Die zweite ist jene der vollständigen sorgfältigen Verarbeitung zu höchster Genussqualität. 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 Verarbeitungsbetrieb. Und das schmeckt man.

Die Anklamer Fleisch- und Wurstwaren GmbH als Wildverarbeitungsbetrieb schreibt Verbraucherschutz nicht nur groß, sondern lebt diesen in allen ihren innerbetrieblichen Handlungen, ein streng reglementiertes System der Qualitätssicherung 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. Modernste Technik, gepaart mit dem Wissen einer traditionellen Verarbeitung, bringt Qualitäten von Wildprodukten hervor, die zwischenzeitlich ihre Stammkundschaft gefunden hat. Es schmeckt eben nicht nur wie früher, sondern besser als früher.

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

- der „Mela“, die Landwirtschaftsausstellung von Mecklenburg-Vorpommern mit ihrem großen Erntefest, das Aushängeschild der Landwirte schlechthin
- der „Grünen Woche“, dem Berliner Lebensmittelschaukasten 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 Wildpfleger berufen. Gesundes Wildbret, gesunde Bestände bedürfen heranwachsender starker Stöcke und gezielter Selektion.

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

Einbeziehung regionaler
Produzenten – Wunsch
und Wirklichkeit

PARTNER GESUCHT



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



Kaiserliches F & B Forum Usedom

EIN WEITERER BAUSTEIN ZUM GOURMETFESTIVAL DER INSEL

Die geschmackvolle Insel ist 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 Tüpfen 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, profiliert es diese im Wettbewerb zu anderen Regionen.

Die kulinarisch kämpfenden Köchchen des Fighting Chefs von Herrn Pezely und den deutschlandweit einmaligen Grand Schlemm, organisiert durch Hoteliers der ersten Reihe in den Kaiserstädten. 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 spre-

Stationen meist mit einem Hauch Inselambiente. Jugendherbergen, Jugendgästehaus, 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



Bekannt geworden sind bereits:

- » die Usedomer Wildwochen, organisiert vom Hotel Forsthaus Damerow, Herrn Schmid,
- » die Hornfischwochen der Mitglieder der DEHOGA Ostvorpommerns,
- » die Usedomer Heringstage, organisiert durch den Tourismusverband der Insel,
- » die Toftentage, 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 isst, 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 mitten in der Kurstadt, nicht weit vom Strand, zu zelten. Es ist einfach spannend, vielfältig und bunt. Die Insel ist

Verteilte Märkte – neue
Chancen – gebundene
Kunden

PARTNER GESUCHT



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



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 kreativen Produzenten, das Erlebnis der Harmonie von Wein & Speise, die Vollendung der Produkte durch den Gastronomen Vorort, zur Profilierung seiner eigenen Leistungen.

Zwei der Besten ihrer Zunft, Küchenmeister Sven Großpietsch, ein Pommer und Küchenchef Mario Mantovan, ein Deutsch-Italiener widmeten sich diesem spannenden Thema, im Rahmen des ersten F & B Forums der EDGKA, Zustellgroßhandel mlos, auf der Insel Usedom.

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

Sven Großpietsch, ein doppelter Inselianer, aufgewachsen auch auf einem Bauernhof auf der Insel Rügen mit dem Ursprünglichen des Landes, seiner Früchte der Erde und seinen Tieren, dieses Pommern und einer perfekt kochenden Großmutter, die dem Jungen die Liebe zum Produkt, das kochen und guten Geschmack lehrte. Ein Intelligenter in Geschmacksbildern denkender Gourmet, Liebhaber roter Weine.

Mario Mantovan, der in Berlin aufgewachsene Großstädter mit italienischen Verwandten und Wurzeln, der bei Deutschlandsbesten Lehrkandidaten, Frau Thea Nollnagel 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 Pfund zum Wuchern. 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 sehr schmeckbar zu gestalten. Dabei war eine wesentliche Bedingung die Verarbeitung regionaler Inselprodukte (Speizen), 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 Geschmacksverlauf mit Worten zu beschreiben) von Geschmackseindrücken.

Gedanklicher Ausgangspunkt dafür war die Speise, die mit zwei Weinen einer Traubensorte eines Winzers jedoch in unterschiedlichem Zuckergehalt (Itälschlicher Weise 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 Geschmackseindrücke und die Entwicklung unterschiedlicher Geschmackseindrücke wahrnehmen zu können.

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



Versuch der
Kompetenzbündelung
und Wissensvermittlung

16. Stein: Drum prüfe, wer sich ewig bindet.



Man muss nicht Witzmann heißen um sehr gut kochen zu können oder um witzig zu sein. Einer der beides kann und dabei noch eine gute Figur macht ist Sven Großpitzsch, Küchenmeister und Köchelleiter im Behindertenzentrum „Am kleinen Haf“ Zirchow. Er merkt die Qualität seiner täglichen Arbeit spontan, unmittelbar und direkt. „Schön, schön“, zitat er selbst, „überschön“, denn für die leuchtenden Augen, wenn es schmeckt; gibt es keine Alternative, die sind wie der Applaus für den Künstler.

1996 schenken ihm die Berufskollegen ihr Vertrauen und wählen ihn zum Vorsitzenden des neu gegründeten Usedomer Köche Klubs (UKK) als Zweigverein des Verbandes der Köche Deutschlands (VKD). Heute ist er der Ehrevorsitzende des UKK.

Er engagierte sich für alle Aktivitäten der berufsständigen Vereinigung, zog und drückte, motivierte und war immer da, vorn, lebte vor. Berufsehre, Berufsethos und Berufswettbewerbe des Nachwuchses sind seine inneren Triebkräfte. Viele The-

men wurden seit dem aufgegriffen und von ihm bearbeitet:

- » Beteiligung an den Heringstagen und Tüfteltagen
- » Kochwettbewerbe des dritten Lehrjahres, dem späteren Usedomer Köche-Pokal
- » Erfahrungsaustausch mit deutschen, türkischen und schweizerischen Berufskollegen
- » Wissensweitergabe als Dozent, Prüfungsmeister und Organisator

Viele berufliche Höhepunkte gab es bereits für den engagierten Küchenmeister. Dazu gehören auch die beliebten Heringstage in Stuttgart. Sieben mal war er mit den Freunden in Sachen Kulinarisches von der Sonneninsel im Schwäbischen.

Die schönsten Momente sind jedoch für ihn jene, in denen sich der Wohlgeschmack der Speisen mit den Aromen der Weine auf den Zungen interessierter Gäste auf wunderbare Weise harmonisiert, Lächeln und Zufriedenheit erzeugen.

„Kochen – ich glaube, das kann ich“ sagt er von sich selbst. Wir wissen es. Er beherrscht es meisterlich, das Einfache was so schwer zu machen ist.

GERALD WETZEL



Künstler, Kochkünstler ist er auch und das hat er schon mehrmals bewiesen, immer dann wenn seine Kreationen angeordnet sind, fertig zur Präsentation. Stilvoll, attraktiv, ästhetisch, akkurat, genau, sauber, adrett; eben so wie der Karl selbst.

Eine seiner letzten Kreationen war ein einfaches pommersches Menü, unkompliziert und schnörkellos und von den zahlreichen Gästen mit sehr viel Applaus bedacht.

Die Übertragung des Menüs ins Niederdeutsche ist ein Ohrenschauspiel, wenn er es in klangvoller plattdeutscher Mundart vorliest.

Derjenige, der das Menü übersetzte und Platt perfekt beherrscht, ein geborener Rügauer wie er, ist sein Vater. Wer sagt's denn: Der Apfel fällt nicht weit vom Birnbaum. Mit Sicherheit hätte er so geantwortet.

Original pommerische Speisenfolge

Originalpommersche Speisensänge
Pommersche Koek – Äten un Drinken de Reih nah – Dat äten wina enanner
Fisch elks ut dat Wader

[illegible][illegible]

46

Gastronomie ist nicht
nur Esskultur sondern
auch Unterhaltung

GROSSE NAMEN – GROSSE HOFFNUNG



17. Stein: Wer weiß was zu schätzen?

Ein Weltmeister zu Gast Wer kocht mit Ronny Pietzner?

Wer macht nicht gern einen Ausflug nach Usedom? Natürlich jene, für die Usedom seit jeher ihre angestammte Badewanne ist: die Berliner oder die Rucksack-Berliner. Ein solcher ist auch Ronny Pietzner, der gebürtige Brandenburger und Koch aus Passion. Einer der alles in sich vereint, denn er ist auch Unternehmer und unternimmt seit seiner Lehre immer etwas, für sich, seinen Beruf und sein Unternehmen.



Ronny Pietzner vor seinem Restaurant Böhmische 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 Sendungsformats „WAS! Schmeckt?“.

Den Grundstein für seine steile Karriere legte Ronny Pietzner mit der Ausbildung zum Koch im „Hotel Hakeburg“ nahe Potsdam. Zu den weiteren beruflichen Stationen des sympathischen Senkrechtsartens zählen unter anderem das „Krongut 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 Selbstständigkeit und grün-

dete die Gastronomie Management GmbH. Im Zuge dieser Herausforderung bietet er seinem internationalen Kundstamm hoch entwickelte Dienstleistungen an, zum Beispiel das Zusammenführen von Gastronomie und Industrie, Produkt- und Konzeptentwicklung sowie die Erstellung von strategischen Ausrichtungsmustern für die Food-Industrie. Von 2003 bis 2005 war Ronny Pietzner Gastronomischer Direktor im „Elysee Hotel“ Hamburg. Anfang 2006 hat er dann das Restaurant Böhmische in Kleinmachnow und im März 2008 das Restaurant Schlüterstraße in Berlin eröffnet.

Mit Partnern wie LZ-Catering/Luft-hansa 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 Berufslaufbahn 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 eine Lehrtätigkeit an der Johnson & Wales University Providence (USA), auf drei Bücher hat er inzwischen verfasst.

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

USEDOM KULINARISCH



Köche Deutschlands zum Vizeweltmeister im Bereich „warme Küche“.

Trotz der steilen Karriere und den überaus beachtlichen Erfolgen im Wettbewerb 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 WETZEL

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 Marone und Wildschaf,
mit aromatisiertem Käse und Feldsalat

Cappuccino von Paprika

Omelette von Lachsfilet auf Pilzragout

Balsigtes Kalbsfilet an Balsamico-Glace,
glaciertes Gemüse und Wurstpilze

Lauwarmer Schokoladenkuchen An geillerten Kirschen,
Buttermilchreis und parfümiertem Mousse

Zum weltmeisterlichen
Kochen bedarf es des
schätzenden Publikums

DIE PERFEKTION – WIR GEHEN FREMD!



Kein
Stolperstein!

Kulinarische Botschafter Usedoms

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

Der Usedomer Klöbe Klub (UKK) hatte schon so manchen wohnschmeckenden Kontakt mit den markanten Tropfen der nördlichsten Weinregion Deutschlands an Saale und Unstrut. Die Unstruter Winzer jedoch noch nicht direkt mit den Usedomern, außer zur 1. Rühnjahresprobe. In diesem Jahr auf der Insel in Zinnowitz.

trifft Usedom, für den 4. April, ein Galadiner 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 Genussvielfalt pommerischer Lebensmittel in Korrespondenz mit den mineralischen Weinen von Saale-Unstrut im Fokus der kreativen Entwicklungsarbeit. Die verbindlich-harmonische Arbeit der Ideenreichen Gestaltete Kerstin Pawls für das Weingut, Sven Großpeltz, ein bescheidener Kreativeur der weißen Zunft, für das repräsentative Menü und Gerald Wetzel für das gesamte

Mit der gedanklichen Einstimmung der Gäste durch die Themenwahl, die Interpräsentation auf der Homepage des Weingutes, die Rechnungsbeflege und die werbliche Präsenz der Kellner vor dem klösterlichen Veranstaltungsgebäude wurde eine erwartungsvolle Neugierde geschaffen.

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

Das Weingut in Freyburg, Ortsteil Zschalplitz

Die Mannschaft (v.l.) Wetzel, Wenzel, Lohse, Mantel, Großpeltz, Ritz, Schöning

Zinnowitz

Das Winzerepaar Kerstin und Bernd Pawls

Da kam kein geringerer als der Bundespräsident selbst zu Hilfe, denn er besuchte beide Regionen und zwei seiner Protagonisten, die Seeblick Heringsdorf und das Weingut Pawls in Zschalplitz bei Freyburg an der Unstrut. Zwei authentische Orte des guten Geschmacks. Beides vereint 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

Ensemble (Produktion, Präsentation und Regie).

Sechs Köche, sechs Gänge einer Speisefolge mit mehr als 30 Komponenten mussten in allen Einzelheiten harmonisiert werden. Zuerst das Menü nach allen Regeln der Menükunde (Einmaligkeit der Rohstoffe und Zubereitungsarten, Farbpaletten, Mengen, Anrichteweise und Darstellungsformen, Korrespondenz mit den 14 verschiedenen Getränken) und der Dramaturgie des gesamten Abends.

Autoren der original pommerischen Speisefolge und dessen Gestaltung waren: Sven Großpeltz, Marcus Lohse, Gerald Wetzel und in Plattdeutsch Enno Großpeltz.

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

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 einmalig dazu passend ausgewählten Mineralwässern.

Die Speisefolge bestand ausschließlich aus kleinen Kunstwerken, ein Höhepunkt jagte den anderen. Die Teller waren immer leergefegt und die Gäste beständig ausge-trunken. Trotzdem blies es ein besonderer Witz, ein kleines undlibares Verlangen zu den süßen Varianten des Quartetts. Zu Klem im Schokoladenplätz, Halbgetrorenem und fruchtigen Aufputz past neben einer hervorragenden Beerenanleihe auch in Sachsen-Anhalt ein wunderbarer Kaffee.

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

Unstrut trifft Usedom -
Die kulinarischen
Botschafter unterwegs

KOCHKRONE



Kein
Stolperstein

sondern

Stein des
Anstoßes.

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

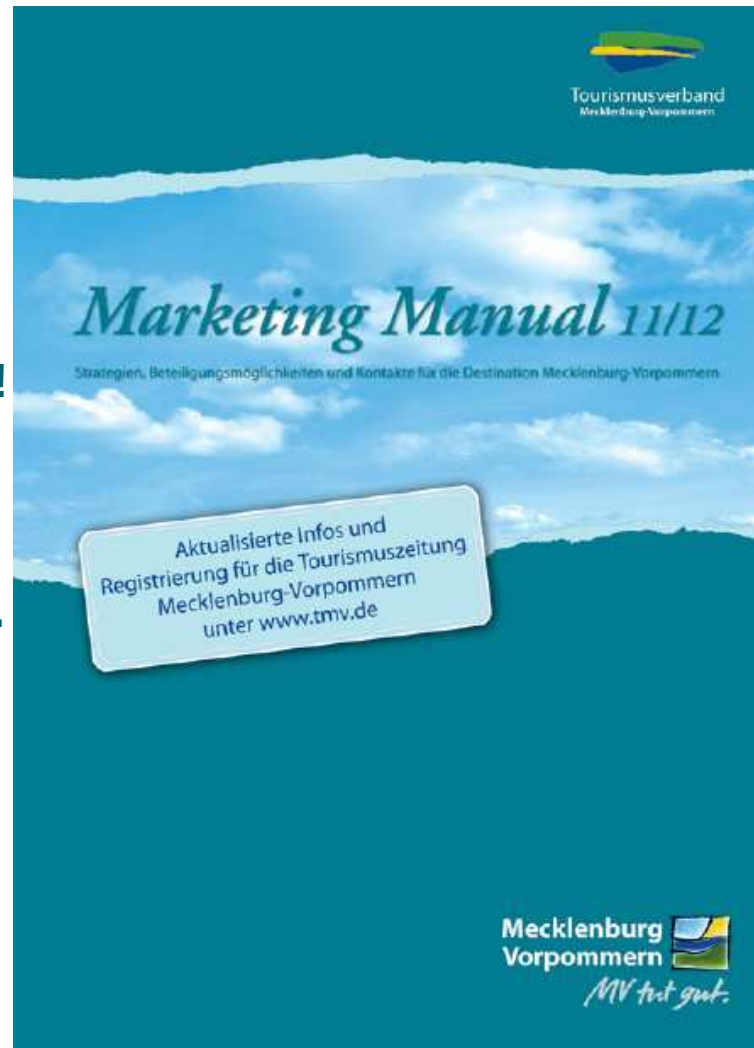
Weitere Standorte 2011/12 in Planung,
Kooperationen willkommen.

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

KULINARISCHE VERANSTALTUNGEN IN M-V (Auswahl)

Veranstaltung	Ort	Beschreibung
Plau kocht	Plau am See	7 Hotels 7 Küchenchefs 7Themen
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

KULINARISCHES LAND

Mecklenburg Vorpommern



MV tut gut.

DER 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.

GASTGEBER EINE EHRE

Mein Credo:

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

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)