

Blickpunkt



Kochen ist Teamarbeit: Beim Großen Gourmet Preis in Heiligendamm arbeiten alle Mitwirkenden Hand in Hand. FOTOS: RAGWITZ (3)

Gourmet-Landschaft MV

Mit zehn Sterne-Restaurants nimmt der Nordosten unter den neuen Bundesländern den Spitzenplatz ein

SCHWERIN Auf dem Weg zum Urlaubsland Nr. 1 muss MV mehr als „nur“ mit Natur und Meer aufwarten, um Gäste zum Wiederkommen anzuregen. Zu einem zukunftssträchtigen Auftritt des Landes gehört ein klares kulinarisches Profil, damit der Gast sieht, was das Land geschmacklich ausmacht. Was die Gastgeber auf den Tisch bringen, ist in seiner Vielfalt und Qualität schon beachtlich. Mit zehn Sterne-Restaurants nimmt MV unter den neuen Bundesländern den Spitzenplatz ein. Damit hat sich der Nordosten den Ruf einer Gourmetlandschaft erarbeitet. Eine Art kulinarischer Parteitag ist in diesem Zusammenhang der Große Gourmet Preis des Landes, der am Sonnabend im Grandhotel Heiligendamm vergeben wird. Diesmal als Gastkoch mit dabei ist der Zweiste-Sterne-Koch Thomas Martin vom Hamburger Hotel „Louis C. Martin“.

Genuss aber nur über den Begriff Gourmet zu definieren, ist zu kurz gedacht. Denn Spitzenköche aus allen Regionen sind sich einig darin, dass Gourmet vor allem handwerklich-kreative Küche ist. Und das hat vordergründig nichts mit viel Wein auf großen Tellern zu tun. Und erst recht schließt Gourmetküche die Zubereitung regionaler Produkte nicht aus. Im Gegenteil, immer mehr



Seit sieben Jahren ist Ronny Siewert die souveräne Nr. 1 in der Gourmet-Szene des Landes.

Sterneköche setzen auf die regionale Karte und verarbeiten einheimische Produkte zu raffinierten geschmacklichen Kombinationen. So gesehen ist das nordöstliche Sterne-Potenzial noch längst nicht ausgereizt.

Nach Michael Laumen, 1996 erster Sternekoch des Landes, wird die Gourmet-Szene längst von anderen Namen geprägt. Allen voran Ronny Siewert, Küchenchef im Gourmet-Restaurant „Friedrich Franz“ des Grandhotels Heiligendamm. Dem detailverliebten und auf die Harmonie der Speisen bedachten Koch wird 2016 schon zum siebten Mal der Titel „Bester Koch des Landes“ verliehen. Zu den „alten Hasen“ in der Sterne-Liga zählt auch Raik Zeigner aus Krakow am See, der den kulinarischen Meriten immerhin seit 2005 erfolgreich

verteidigt. Da sind Köche wie Matthias Stolze, Pierre Nippkow, Ralf Haug, Daniel Schmidthaler oder Tom Wickboldt eher die Newcomer, aber durchaus respektable Kandidaten, ihm den Rang des besten Kochs streitig zu machen. Der übrigens sieht die kulinarische Konkurrenz gelassen: „Ich weiß, dass dieser Tag einmal kommt. Muss ja nicht gleich sein...“

Erfreulich aus vorpommerscher Sicht sind auch die Sterne, die im Rugard Strandhotel Binz, im „Scheels“ in Stralsund und auch im Gutshaus Stolpe strahlen. Dort lief nach dem Abgang von André Münch nicht mehr alles rund. Seinem Nachfolger Stefan Frank war auch keine lange Amtszeit beschieden. Nun schwingt seit Frühjahr 2015 Björn Swanson das kulinarische Zepter, der somit den Stern erstmals eigenständig verteidigte.

Nach seinem Verständnis von „Gourmet“ befragt, erklärt Swanson: „Der Trend geht in eine neue Richtung. Die Gourmet-Szene öffnet sich und wird lockerer. Alte Zwänge wie Dresscode werden aufgehoben. Trotzdem ist der Begriff Gourmet für mich ein wichtiger. Denn Gourmet verkörpert erstklassige, kreative Küche in

Verbindung mit hoher Tischkultur.“ Um den Gästen die Schwellenangst vor dieser Küche zu nehmen, habe man, so Swanson, die Preise angepasst und die Atmosphäre deutlich gelockert, ohne den Anspruch an Sterneküche aufzugeben. Er selbst sei Produkt-Fetischist, der keine Kompromisse eingehe. Kulinarischen Trends jage er deshalb nicht nach. Swanson: „Ich suche auch keinen kulinarischen Mittelweg, sondern setze mein Konzept um. Die Gäste müssen sich auf uns einlassen. Das ist unser Wunsch.“

MV zeichnet sich darüber hinaus durch eine stabile zweite kulinarische Reihe zwischen Elbe und Peene aus, die anspruchsvolle Küche bietet. Nicht zu vergessen kulinarische Initiativen wie die „Gourmettage in Kühlungsborn“, den „Grand Schlemm“ auf Usedom, die „Kulinarischen Wochen“ auf der Halbinsel Fischland-Darß-Zingst, die Aktion „Kunst trifft Genuss“ in Rostock, den Schweriner „Gourmet-Garten“, oder „Plau kocht“.

Michael H. Max Ragwitz

www.kulinarische-portraits.de



Gourmetküche ist kulinarische Kreativität auf hohem handwerklichen Niveau.

Spitzen-Restaurants im Land

Die Restaurant-Szene eines Bundeslandes wird über die sogenannte Volkenborn-Liste dargestellt, die die Bewertungen der führenden Gastronomieführer in ein Punktesystem umwandelt. Mit Michelin-Sternen werden übrigens die Restaurants, nicht die Küchenchefs, ausgezeichnet. Die werden aber allgemein als Sterne-Köche bezeichnet. Für MV ergibt sich folgende Rangliste:



1. Restaurant Friedrich Franz*
Heiligendamm
Ronny Siewert,
104,50 Punkte



2. Restaurant Der Butt*
Rostock-Warnemünde
Mathias Stolze,
97,80 Punkte



3. Restaurant Ostseelounge*
Dierhagen
Pierre Nippkow,
96,50 Punkte



4. Restaurant freustil*
Binz
Ralf Haug, 95,20 Punkte



5. Restaurant Ich weiß ein Haus am See*
Krakow am See
Raik Zeigner,
94,70 Punkte



6. Restaurant Gutshaus Stolpe*
Stolpe
Björn Swanson,
93,80 Punkte



7. Restaurant Klassenzimmer*
Fürstenhagen
Daniel Schmidthaler,
93,70 Punkte



8. Restaurant Tom Wickboldt*
Heringsdorf
Tom Wickboldt,
93,00 Punkte



9. Restaurant Büttner's
Greifswald-Wieck
Antje Büttner,
79,50 Punkte



10. Restaurant Jagdhaus Heiligendamm
Alexander Ramm,
79,20 Punkte



11. Restaurant Scheels*
Stralsund
Henri Zipperling,
77,00 Punkte



24. Restaurant Rugard's Gourmet*
Binz
Henry Krüger,
43,30 Punkte

Wegen des Berechnungsmodus der Volkenborn-Liste sind nicht alle Restaurants unter den besten 10 auch Sterne-Restaurants. Die Sterne-Restaurants wurden deshalb mit * gekennzeichnet.

AKTION Preisfrage

Beim Großen Gourmet Preis 2016 im Grandhotel Heiligendamm werden die besten Köche des Landes geehrt. Wer ist der Nachfolger von Stefan Frank als Küchenchef im Gutshaus Stolpe bei Anklam? Schreiben Sie Ihre Antwort per E-Mail an: redaktion@medienhausnord.de. Unter Ausschluss des Rechtsweges werden zwei Karten für den Großen Gourmet Preis am 28. Mai 2016 im Grandhotel Heiligendamm ausgelost. Spitzenkoch Ronny Siewert wird Sie an diesem Abend persönlich begrüßen. Wir werden darüber berichten.