

Mecklenburg-Vorpommern

„Ein Fest für Gaumen und Ohren“

15. Großer Gourmet Preis Mecklenburg-Vorpommern: Kulinarische Hochgenüsse in einzigartiger Kulisse

HEILIGENDAMM Alle Jahre wieder, möchte man sagen. Bereits zum sechsten Mal in Folge findet der Große Gourmet Preis Mecklenburg-Vorpommern im Grand Hotel Heiligendamm statt. Gekürt wird im Rahmen einer festlichen Gala der beste Koch im Nordosten. Diesen Preis wird auch dieses Mal Ronny Siewert, Küchenchef des Gourmet-Restaurants „Friedrich Franz“ in dem Hotel in der Weißen Stadt am Meer entgegen nehmen. Grundlage für die kulinarische Auszeichnung ist die sogenannte Volkenborn-Liste, die aus der Auswertung und spezifischen Umrechnung der wichtigsten Restaurant-Führer die Reihenfolge der Köche eines Bundeslandes festlegt. Siewert führt die regionale Rangliste bereits zum fünften Mal souverän mit 104,5 Punkten an und belegt damit deutschlandweit Rang 57 (www.restaurant-ranglisten.de). Heiligendamms Hoteldirektor Tim Hansen freut sich: „Der Große Gourmet Preis ist eine schöne Tradition, die unser Haus als eine besondere Veranstaltungsstätte präsentiert. Unsere Gäste schätzen die Einzigartigkeit dieses Ortes gepaart mit kulinarischen Hochgenüssen. Außerdem vertritt Ronny Siewert mit seinem erneuten Erfolg die Region auch über die Landesgrenzen hinaus.“ Das Sieben-Gang-Menü des Abends bestreiten neben Siewert und Steffen Duckhorn, Chef des Kurhausrestaurants des Grand Hotels, fünf Sterneköche: Matthias Stolze vom „Butt“ in Warnemünde, Ralf Haug vom „freustil“ in Binz, Daniel Schmidthaler aus der „Alten Schule“ in Fürstentagen, Pierre Nippkow aus der „Ostseelounge“ in Dierhagen sowie Tom Wickboldt aus dem gleichnamigen Restaurant in Heringsdorf. Gast ist Sternekoch Roel Lintermans, Küchenchef im „Les Solistes“ im Waldorf As-



Das sind die Köche, die das Sieben-Gänge-Menü 2014 bestreiten.

FOTO: GH LÜCK



Ronny Siewert ist zum fünften Mal bester Koch im Nordosten.



Auf die Gäste der Gala wartet ein festlich eingedeckter Ballsaal. FOTO: GH

toria Berlin. Während Siewert für den Hauptgang, eine Kalbsfiletkreation, verantwortlich zeichnet, wartet sein belgischer Kollege mit einem Entenleber-Mousse auf. Der Abend steht unter dem Motto: „Kulinarik trifft Kuba – ein Fest für Gaumen und Ohren“. Den musikalischen Part über-

nimmt das preisgekrönte Quintett Klazz Brothers & Cuba Percussion. Karten für den 15. Großen Gourmet Preis, der am 17. Mai 2014 stattfindet, sind für 195 Euro pro Person unter 03 82 03-7 40 61 30 oder per E-Mail reservations@grandhotel-heiligendamm.de erhältlich. Neu ist

diesmal, dass je fünf Euro pro verkaufter Karte an das Projekt „Bildung für alle“ der Deutschen Kinderhilfe abgeführt werden. Davon sollen Bildungsgutscheine für Kinder und Jugendliche aus einkommensschwachen Familien finanziert werden.

Michael H. Max Ragwitz

Gern mit Kalbskopf

Sternekoch Tom Wickboldt ist zum ersten Mal dabei

Ein Küchenchef, der zum ersten Mal beim Großen Gourmet Preis kocht, ist der 38-jährige Tom Wickboldt. Der waschechte „Rostocker Jung“ ist nach vielen Jahren kulinarischer Wanderschaft in renommierten Häusern wieder in seiner Heimat ansässig und betreibt im Hotel Esplanade in Heringsdorf das Restaurant „Tom Wickboldt“, das 2014 erstmals mit dem begehrten Michelin-Stern dekoriert wurde. Und so ganz „nebenbei“ ist er auch noch für das Restaurant „Epikur“ im gleichen Haus verantwortlich, in dem täglich die Gäste des Hauses a la carte essen können und ihre Halbpension erhalten.



ne Küche in einem Satz beschreiben würde, antwortet der junge Küchenchef verschmitzt lächelnd: „Abgehobene, bodenständige, einfach leckere Küche.“ Er weiß also offensichtlich, wie ich zu dem Wort „lecker“ stehe... Ganz wichtig ist ihm auf jeden Fall, erklärt er ernsthaft, ganz der Würde seines Berufs verpflichtet, Produkte regionaler Herkunft mit „Luxusprodukten“ internationaler Herkunft zu kombinieren. Beispiel gefällig: Mecklenburger Räucheraal in Kombination mit Maldon Auster, Wasabicreme und Gurke.

Wickboldt, der bereits 2007 in der Eifel in seinem ersten Jahr als Küchenchef einen Stern erkoche, gilt als Vertreter der klassischen französischen Küche. „Aber der Kochstil hat sich im Laufe der Jahre doch stark verändert und sensibilisiert“, meint er und ergänzt: „Sicherlich koche ich immer noch gerne mit Kalbskopf, aber ich würde meine Küche aus heutiger Sicht globaler, also internationaler ansiedeln.“ Auf die Frage, wie er sei-

Zur Gala wartet er übrigens mit einem Hummerravioli und Safran-Muschelsud auf. Grundsätzlich aber koche er seinen eigenen Stil, ohne kulinarisch-modischen Trends hinterherzulaufen. In diesem Sinne freut er sich auch über gute, konstruktive und kontroverse Bewertung außerhalb von Michelinsterne. Das ermöglicht ihm, seine Küche zu verbessern und den Gästen einen wundervollen kulinarischen Abend zu bieten. mhr

Regionale Küche auf hohem Niveau

Andreas Dietz zu den Anfängen und dem Reiz des Großen Gourmet Preises MV

Veranstaltet wird der Große Gourmet Preis von der Agentur desas, dem Tourismusverband MV und dem DEHOGA-Landesverband.

Andreas Dietz von desas, der auch 2014 die Gala moderiert, spricht über die Entwicklung des Preises.

Wie kommt man auf die Idee, eine solche Veranstaltung zu organisieren?

Dietz: Vor über 15 Jahren habe ich unter anderem mit Michael Laumen, dem ersten Sternekoch in M-V, darüber gesprochen, was man tun könnte, um den Nordosten kulinarisch aufzuwerten. Wir kamen auf die Idee eines sogenannten „Sterne Oscar“. Die aber

mussten wir aus rechtlichen Gründen schnell verwerfen und hoben später den Großen Gourmet Preis aus der Taufe. **Ist die Gala nur für eine bestimmte Klientel gedacht, oder kann jeder daran teilnehmen?**

Jeder kann Gast der Gala sein, der einmal im besten Sinne des Wortes ausgezeichnete Kulinarik und erstklassige Musik erleben will. Wer rechnen kann, macht mit, denn es lohnt sich in jeder Beziehung.

Wie hat sich der Nordosten im Laufe der Jahre kulinarisch verändert?

Hier wird inzwischen eine exzellente Küche geboten, die keinen Vergleich zu scheuen braucht. Es hat sich längst herumgesprochen, dass die Spitzenköche des Landes regionale Küche kreativ auf hohem Niveau umsetzen.

Wo liegt der Ansporn, eine solche Gala immer wieder zu veranstalten?

Einfach darin, dass es immer wieder neu ist. Wir sind eine Show, die beispielsweise immer mit der Kamera live dabei ist, wenn in der Küche für die Gäste gezaubert wird. Das gibt der Veranstaltung eine besondere Note.

Was macht den Reiz der Gala in Mecklenburg-Vorpommern aus?

Wir führen den Gourmet Preis mittlerweile in neun Bundesländern durch. Aber hier bei uns, im Nordosten, hat alles begonnen. Hier ist unsere Heimat. Das macht auch stolz, hier kulinarisch etwas bewegt zu haben. mhr



Andreas Dietz war einer der Ideengeber für den Großen Gourmet Preis. FOTO: GH

GEWINNSPIEL

Wollen Sie auch mitschlemmen?

Die Rostocker Agentur desas verlost für den Großen Gourmet Preis drei Freikarten für je 2 Personen. Wenn Sie am 17. Mai in Heiligendamm dabei sein möchten, beantworten Sie bitte diese Frage: „Wer war der erste Sternekoch in MV?“ Ihre Antwort schicken Sie bitte bis zum 13.5.2014, 12 Uhr, unter Angabe Ihrer Anschrift und einer Tel.-Nr. per E-Mail an die Adresse: gpp2014@kulinari-sche-portraits.de. Die Gewinner werden unter Ausschluss des Rechtsweges ermittelt und benachrichtigt.