

# Mecklenburg-Vorpommern

## Nachrichten

### Feuerwehr nicht einsatzfähig

**ANKLAM** Diebe haben erneut eine Feuerwehr an der deutsch-polnischen Grenze komplett außer Gefecht gesetzt. Wie die Polizei in Anklam gestern mitteilte, brachen Unbekannte bei den Kameraden in Luckow (Kreis Vorpommern-Greifswald) ein. Sie stahlen vermutlich bereits in der Nacht zu Freitag zwei Notstromaggregate, Kettensägen sowie weitere wichtige Werkzeuge und Funkgeräte. Im Nordosten kommt es seit Jahren immer wieder zu Einbruchdiebstählen bei Feuerwehren. Im weiter südlich gelegenen Bismark wurde bereits früher ein komplettes Feuerwehrfahrzeug samt Anhänger gestohlen. Beide Fälle gelten laut Polizei als nicht aufgeklärt.

### Trödelmarkt in Graal-Müritz

**GRAAL-MÜRITZ** Am ersten Wochenende im August gibt es im Aquadrom des Ostseebads Graal-Müritz jeweils von 9 bis 17 Uhr wieder den Antik-Trödel- und Sammlermarkt mit Modelleisenbahn. Aussteller aus ganz Deutschland sind mit altem Schmuck, Uhren, Porzellan, aber auch Gemälden aus verschiedenen Epochen, Porzellanpuppen und altem Spielzeug vertreten. Für Sammler gibt es Münzen, Geldscheine, alte Postkarten, Briefmarken und philatelistische Belege. Händleraufbau ist ab 8 Uhr.

# Kulinarischer Wegbereiter

Michael Laumen war mit seinem Restaurant „Ich weiß ein Haus am See“ in Krakow der erste Sternekoch im Land / Teil 16



Menschen aus Mecklenburg-Vorpommern

**STRALSUND** Wenn Michael Laumen auf die kulinarische Szene in MV Anfang der 1990er-Jahre angesprochen wird, muss er schmunzeln: „Sagen wir es mal diplomatisch, alles war ziemlich trist.“ Um das zu ändern, hat er seinerzeit mit Gleichgesinnten einen Köcheverband gegründet, um sich austauschen zu können. Aber der Reihe nach: Zunächst hatte Laumen gar nichts mit Gastronomie und Kochen zu tun. Denn der damalige Ingenieur wollte seinerzeit mit einigen Patenten in der Tasche geschäftliche Kontakte im Nordosten knüpfen.

Als das keinen Erfolg hatte und seine Frau den Wunsch äußerte, ein Garni-Hotel zu eröffnen, hat der passionierte Hobbykoch ganz einfach ein Restaurant dazu eröffnet und wollte sein Hobby zum Beruf machen.

Mit einem stattlichen Wein-vorrat landete der Autodidakt schließlich aus seiner alten Heimat in Krefeld in Krakow am See. Dort eröffnete er 1994 in idyllischer Lage sein „Ich weiß ein Haus am See“. Dass er nach nur zwei Jahren als erster Koch im Land den begehrten Michelin-Stern erhielt, hatte er nicht wirklich erwartet. Auch habe er, so Laumen, natürlich nicht von Anfang an die Reife eines Spitzenkochs gehabt. Wohl aber eine ganz klare Vorstellung vom Kochen.

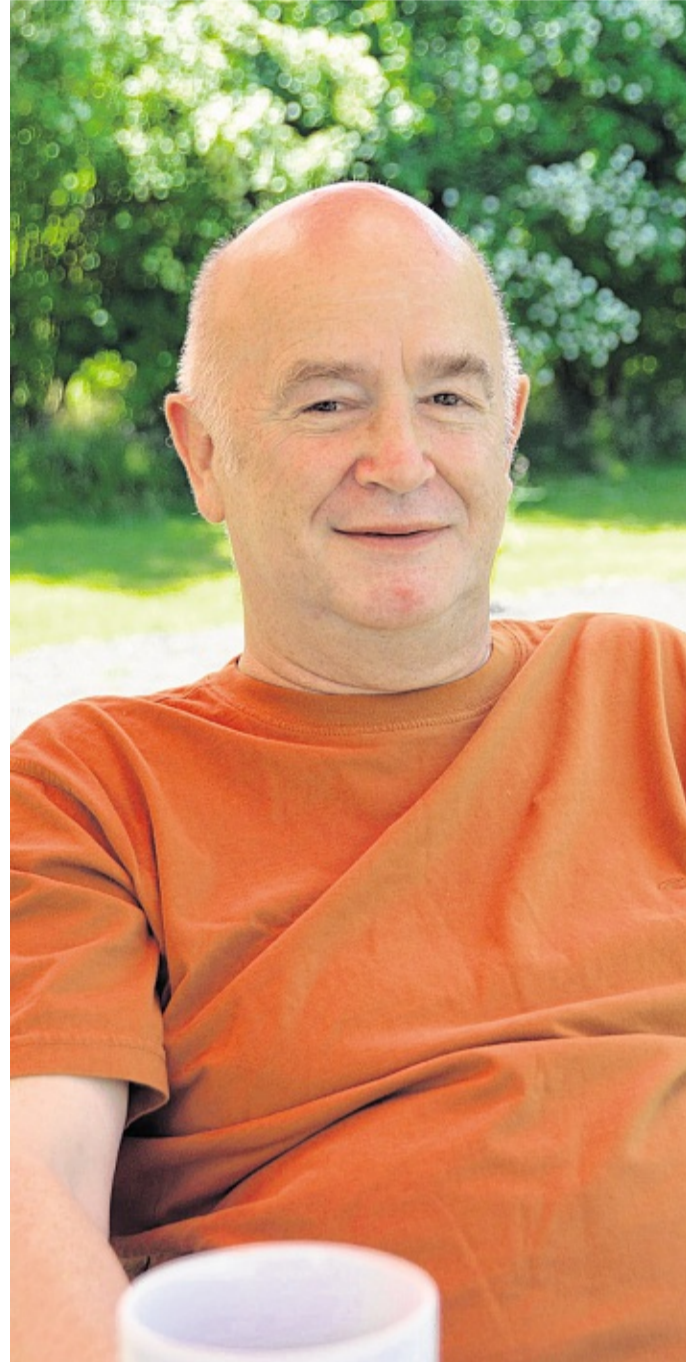
Ganz wichtig war ihm, mit ausgewiesenen Fachleuten in

seiner Küche zu arbeiten. Sein damaliger Sous-Chef hatte immerhin bei Christian Rach im Hamburger „Tafelhaus“ gekocht. Seinen Weg zum ersten Stern und kulinarischen Wegbereiter erklärt Laumen so: „Die Tester von Michelin, Gault Millau und Co. mussten ja erst einmal in unser Haus finden. Also riet mir ein Freund, alle anzuschreiben und zu sagen ‚Wir sind da‘. Der Durchbruch, der dann wohl auch zum Stern führte, war offenbar die Beurteilung unserer Küche vom renommierten Restaurant-Kritiker Bernd Matties vom Tagesspiegel.“

Gekocht habe er eigentlich das, was er selbst gern isst und immer darauf geachtet, seinen authentischen Kochstil nicht zu verlieren, bei dem das Produkt im Vordergrund steht. Sein Credo: Ein Rezept ist erst dann gut, wenn man nichts mehr weglassen kann. Artifizielles Kochen ist in diesem Sinne so gar nicht sein Ding. Laumen: „Ich lehne das zwar nicht ab und schätze es hoch ein. Zu meiner Kochphilosophie passt das aber nicht.“

### Vom Sternekoch zum Hotelier

Später hat sich Michael Laumen aus Krakow verabschiedet und die Küche in die Hände von Raik Zeigner gelegt, der den Stern bewahrt und Jahr für Jahr verteidigt hat. Er selbst wollte andere Projekte umsetzen und unter anderem in Rostock Sternegastronomie etablieren. „Das war wohl ein klassischer Verheber“, meint er heute. Es sei das erste Mal, dass er sich ein Konzept habe aufdrängen lassen. Sein Fazit: „Falsches Objekt zur falschen



Heute ist Laumen Hotelier in Sundhagen.

FOTO: RAGWITZ

gästen rustikale, feine und noch feinere Küche, verspricht er auf der Internetseite vom „Borgwarthof“. Und so ganz kann der Küchenfuchs auch das Kochen nicht lassen. Ganz in der Nähe veranstaltet er im Gutshof Falkenhagen mit den dortigen Besitzern Menüabende unter dem Motto „Essen mit Freunden“. „Da gibt sie es wieder, die alte Laumen-Küche“, meint er mit funkelnden Augen.

### MV Spitze mit neun Sternerestaurants

Dass sich die kulinarische Szene im Nordosten inzwischen stark gewandelt hat, findet der ehemalige Sternekoch „einfach Klasse“. Und er ist schon ein wenig stolz darauf, in dieser Hinsicht einer der Wegbereiter gewesen zu sein und heute noch darauf angesprochen zu werden. Die Spitzengastronomie im Land reicht aus seiner Sicht übrigens aus. Das auch unter dem Aspekt, dass die meisten Leute eigentlich gar nicht so essen wollen. Laumen abschließend: „Trotz durchaus erkennbarem Gefälles in der kulinarischen Landschaft denke ich, es ist gut so wie es ist. Auch in dieser Hinsicht lebt das Land von Vielfalt.“

Mit neun Sternerestaurants steht MV kulinarisch weiterhin an der Spitze der ostdeutschen Flächenländer. Dazu zählen u.a. die „Ostseelounge“ in Dierhagen, das „Friedrich Franz“ in Heiligendamm, die „Alte Schule“ in der Feldberger Seenlandschaft, der „Butt“ in Rostock, das „freustil“ in Binz auf Rügen und das „Gutshaus Stolpe“.

Michael H. Max Ragwitz

Zeit.“ Heute ist Laumen unter die Hoteliers gegangen, betreibt ein kleines Hotel in Sundhagen nahe Greifswald und kocht so gut wie gar nicht mehr. Aber die Richtung in der

Küche, die gibt er sehr wohl vor, verrät er im Gespräch. Dort wird mit dem Blick auf die Gästeklientel vor allem gekocht, was schnell umsetzbar ist. Das Haus bietet den Hotel-

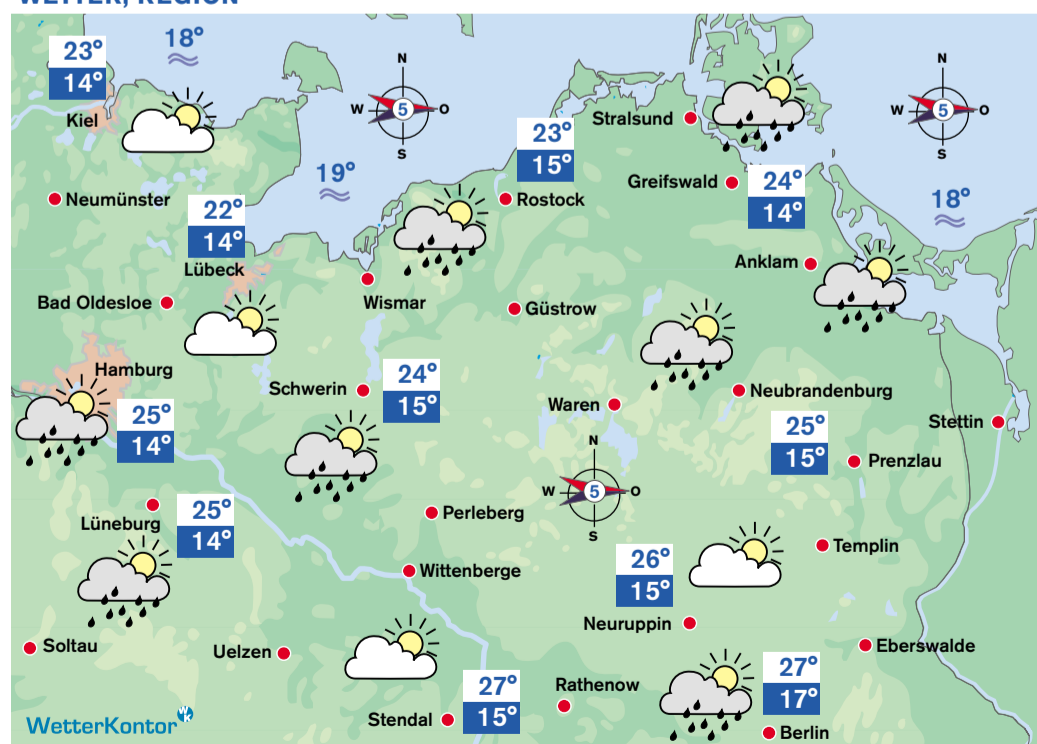
Anzeige

## Die Tageszeitungs-App für Tablet, Smartphone und PC:

Jetzt 2 Wochen lang testen unter: [www.svz.de/eprobe](http://www.svz.de/eprobe); [www.nnn.de/eprobe](http://www.nnn.de/eprobe) oder [www.prignitzer.de/eprobe](http://www.prignitzer.de/eprobe)



### WETTER, REGION



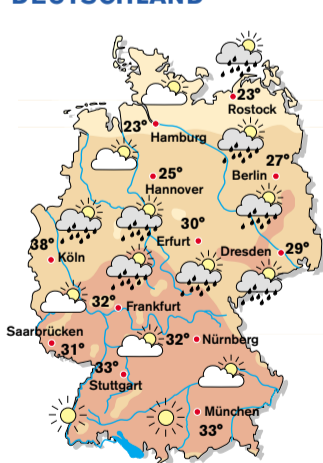
**UNSERE REGION** Erst gehen teilweise Schauer nieder. Später setzt sich überall die Sonne durch. Die Temperaturen erreichen 22 bis 27 Grad. Der Westwind bringt frische bis starke Böen.

**WINDVORHERSAGE** West bis Nordwest Stärke 5, in Böen 6 bis 7. Auf den Inseln örtlich Böen um 8. Aussichten für morgen: Südwest bis Nordwest 4 bis 5, vereinzelt in Böen 5.

**BIOWETTER** Die Wetterlage belastet Herz und Kreislauf. Außerdem kommt es bei vielen verstärkt zu Kopfschmerzen. Asthmatiker müssen sich auf Atembeschwerden einstellen.

**AUSSICHTEN** Morgen scheint zunächst häufig die Sonne. Im Laufe des Tages werden die Wolken zahlreicher, es bleibt aber noch trocken. Die Temperaturen erreichen 23 und 25 Grad.

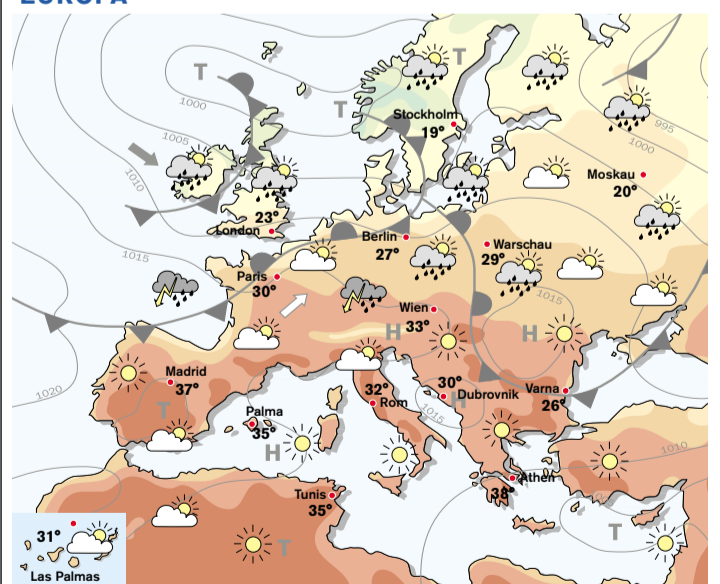
### DEUTSCHLAND



### VOR 100 JAHREN

Tag	Wetter	Temperatur	Mondphase
MITTWOCH	Sonne	25° max. / 16° min.	05:11 Uhr / 21:29 Uhr
DONNERSTAG	Mond	22° max. / 12° min.	11:09 Uhr / 23:23 Uhr
FREITAG	Mondphase	21° max. / 13° min.	24.07. / 31.07. / 07.08. / 14.08.

### EUROPA



H	T	W	K	M	K	W
Hoch	Tief	Warmfront	Kaltfront	Mischfront	Kaltluft	Warmluft
sonnig	wolkig	bedeckt	Schauer	Regen	Schneeregen	Schnee
Schneeschauer	Nebel	Gewitter				

Windstärke in Beaufort: 2 | Wassertemperatur: 12° | Aufgang: 07.08. | Untergang: 14.08. | Neumond: 07.08. | Vollmond: 14.08.