

# Wildkräuter und Wels

Kulinarischer Streifzug durch Vorpommern

Von Janette Heidenreich

Die vorpommersche Küche gilt als schnörkellos. Doch längst steht nicht mehr nur traditionelle Hausmannskost auf der Speisekarte. Ein Streifzug durch Deutschlands Nordosten ist deshalb auch eine kulinarische Entdeckungsreise.

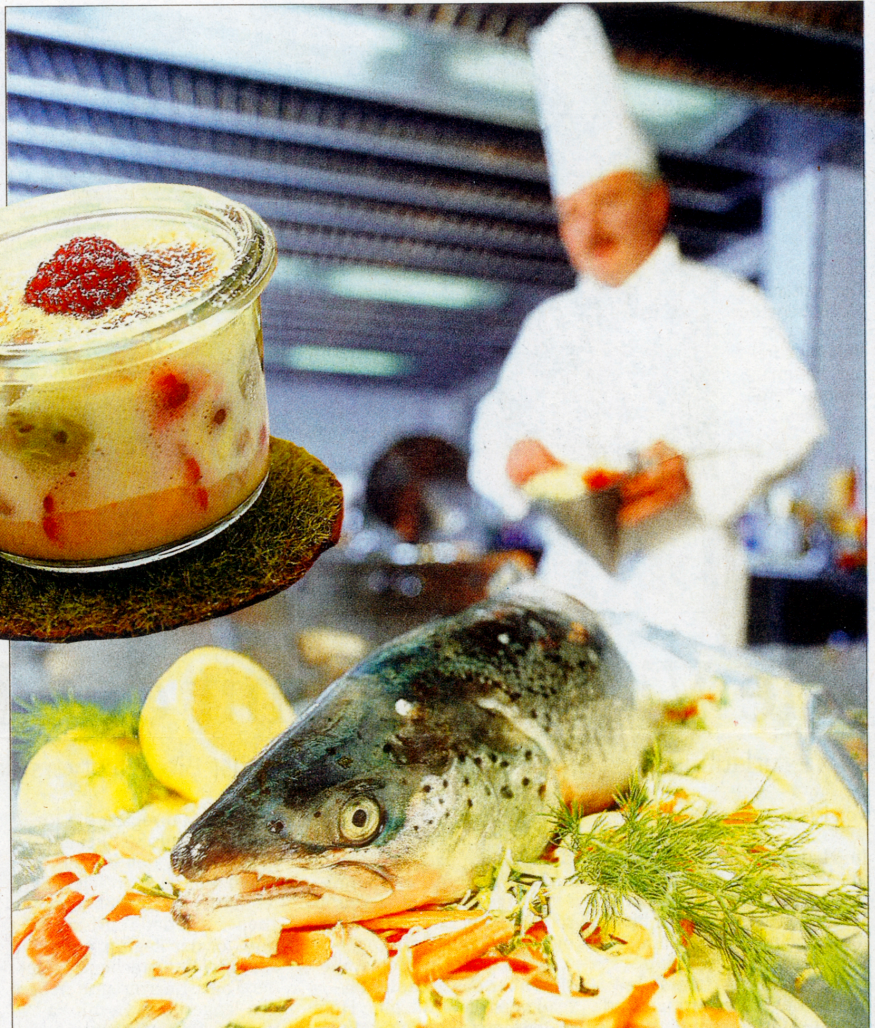
Vorpommern hat nicht den Ruf, ein Topziel für Gourmetreisen zu sein. Doch es hat sich viel getan. Heute kann der Gast manche kulinarische Überraschung erleben. Speisen werden nach ursprünglichen Rezepten mit regionalen Produkten zubereitet. Wildkräuter erleben eine Renaissance. So wird der Urlaub in Vorpommern zur kulinarischen Entdeckungsreise.

Das ist auch ein Verdienst von »Essbare Landschaften« im Dorf Süderholz bei Grimmen. Dort kultivieren der Schwarzwälder Gastronomensohn Ralf Hiener und der Gartenbauingenieur Olaf Schnelle ein ungewöhnliches Sortiment an Wild- und Gewürzkräutern. Dass Wildkräuter in der modernen Küche einen festen Platz haben, zeigen auch die Speisekarten guter Restaurants in Vorpommern: Bis zu zehn verschie-

dene Wildkräuter gibt es zum Beispiel in marinierten Salaten. Im Herbst gehören dazu Taubnessel, Malve, Vogelmiere und Gelbsef.

Kräuter sind auch die Geschäftsbasis für die gebürtige Hamburgerin Christiane Wilkening in Lassan zwischen Peene-Mündung und Usedom. Wilkening leitet im 70-Seelen-Ortsteil Pulow die Genossenschaft Kräutergarten Pommerland, die auf Teekräuter aus biologischem Anbau spezialisiert ist. »Acht bis neun Tonnen Kräuter verarbeiten wir jährlich zu Tee – vorwiegend großblättrige und sorgfältig getrocknete Blätter«, erzählt sie.

Mehr über längst vergessene Kräuter lässt sich im Duft- und Tastgarten im benachbarten Papendorf erfahren. Er beherbergt mehr als 200 heimische Heil- und Duftpflanzen. Frauenbeet und Giftpflanzenbeet erinnern an die grüne Apotheke vor der Haustür. Auch Ananassalbei, Bronzefenchel oder Zitronenthymian verbreiten ihre Düfte. »Jedes Jahr im Frühjahr



Regionale Produkte und Rezepte, die auf Ursprünglichkeit, aber nicht auf Altbackenes setzen – die Küchenchefs in Vorpommern servieren so manche kulinarische Überraschung.



Steinstrand unter Kreidefelsen – die Landschaft im Nationalpark Jasmund auf Rügen macht Appetit auf mehr.

starten wir mit den Wildkräuter-Wanderungen am Peenestrom«, erzählt Kräuterexpertin Simone Schaefer vom Verein Mirabell. Wie daraus leckere Gerichte gezaubert werden, lernen die Gäste auf Wochenend-Kochkursen in der Ackerbürgerei Lassan.

Viele Urlauber zieht es zum Wasserwandern ins nahe Peenetal. Die 142 Kilometer lange Peene hat ein Gefälle von gerade 30 Zentimetern. An der Wasserwanderstrecke zwischen Jarmen und Anklam liegt das Gourmet-Restaurant »Gutshaus Stolpe«. Für die Drei- bis Sechsgänge-Menüs – mit leckeren Kräutern – hat das Gourmet-Restaurant einen Michelin-Stern erhalten.

Sieben Kilometer von Stolpe entfernt liegt der Gutshof Liepen. Heute beherbergt das ehemalige Stallgebäude ein

Hotel und Restaurant. »Getreu dem Motto »regional mal anders« bieten wir ein wechselndes Angebot aus regionalen und saisonalen Produkten«, erklärt Stefan Wollert, Vize-Geschäftsführer des Hotel-Restaurants »Peenetal«. Auf der Speisekarte stehen Schwarzbierragout vom Pommerschen Wild, Steinpilze mit Kartoffelklößen oder Welsfilet.

Fisch ist auch Trumpf im Süden von Rügen, im Fischerdorf Puddemin. Am Hafen schwört der Küchenchef des Restaurants »Luv«, Torssten Plöt, auf regionale Küche. Fast alle Zutaten stammen von der Insel. Unter anderem stehen Hering und Ostseedorsch auf der Speisekarte.

Auf dem Ostseeküsten-Radweg geht es zur Halbinsel Jasmund im Nordwesten von

Rügen. Landschaftlicher Höhepunkt ist das Waldgebiet Stubnitz. Vom berühmten Königsstuhl führt der vier Kilometer lange Hochuferwanderweg nach Lohme.

Direkt an der Abbruchkante der Steilküste steht das »Panorama Hotel«. Dort lenkt Matthias Ogilvie die Geschichte des Hauses, auch er setzt auf regionale Esskultur. Fangfrisch schmeckt der knusprig gebratene Ostseehering auf Rosmarin. Sei es Lohmer Fischsuppe, Matjesfilet auf Rügener Art oder Kesselgulasch vom Rind – alle Zutaten werden von der Insel direkt bezogen.

#### WEITERE INFORMATIONEN:

► Fremdenverkehrsverband Vorpommern, Fischstraße 11 17489 Greifswald, Telefon 03834/89 11 89, Internet [www.vorpommern.de](http://www.vorpommern.de)