

Ländlichfein unterwegs

Mit Koch und Landwirt
durch Mecklenburg-Vorpommern

Sabrina Schulz | Helga Klehn (Texte)


HINSTORFF


ländlich fein

Mecklenburg
Vorpommern 
MV tut gut.

Inhalt

Überblickskarte	6
Vorwort – Dr. Till Backhaus	9
Kontrollierte Qualität – Dr. Kai-Uwe Kachel	12
ländlichfein – Vision und Geschmack	16

Westmecklenburg – zwischen Elbtalaue und Ostseeküste, zwischen Schweriner See und Schaalsee

19

- 1 Sanddorn Storchennest (24), 2 BioBehr (26), 3 Gut Gallin (28),
4 Schaalsee-Mosterei (30), 5 Restaurant „De oll Dörpschaul“ (32),
6 Café & Bistro Hof Medewege (34), 7 Gläserne Meierei (38),
8 Flächen von Detlef Knips (40), 9 Landwirtschaftsbetrieb Ulf Jonas (42),
10 Möckelmost (44), 11 Hotel Gutshaus Stellshagen (46),
12 Hotel Gutshaus Parin (48), 13 Altes Feuerwehrhaus (50),
14 Seehotel „Großherzog von Mecklenburg“ (52),
15 Weideland Handel & Gourmet (54), 16 Grell Naturkost (58)

Die Hansestädte – von Wismar über Rostock und Stralsund nach Greifswald

61

- 17 Steigenberger Hotel Stadt Hamburg (66), 18 Gut Vorder Bollhagen (68),
19 Torhaus Bad Doberaner Klosterladen (72), 20 Fisch & Feinkost (74),
21 Bio- und Erlebnisgärtnerei Rohde (76), 22 Steigenberger Hotel Sonne (78),
23 Yachthafenresidenz Hohe Düne (80), 24 Zum Stromer (82),
25 immer & grünes – das Biocatering (86),
26 Bioland-Gärtnerei Küstenmühle (88), 27 Biofrisch Nordost (90),
28 arcona Hotel Baltic (92), 29 Fritz Braugasthaus Stralsund (94),
30 Getränke Nordmann Stralsund (96), 31 Störtebeker Braumanufaktur (98),
32 Fritz Braugasthaus Greifswald (100), 33 Gottschling Kräuter (102)

*Im Herzen des Landes – die Mecklenburgische Seenplatte,
die Müritz und die Mecklenburgische Schweiz*

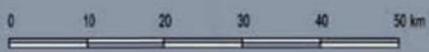
105

34 Die Schafscheune (110), 35 Landhotel Schloss Teschow (114),
36 Gut Gremmelin (116), 37 BioHof & Ölmühle Sander (118),
38 Hotel Bornmühle (120), 39 Fischerei Müritz-Plau (122),
40 Fischerhaus Plau am See (124), 41 Thönes Natur (126),
42 Bio Ranch Zempow (128)

*Boddenküste – über Fischland-Darß-Zingst, Rügen
und das vorpommersche Festland bis zum Peenestrom*

131

43 Strandhotel Fischland (136), 44 Restaurant Schimmel's (138),
45 Grand Hotel & Spa Kurhaus Ahrenshoop (140),
46 Gut Darß (142), 47 Hotel Haferland (144), 48 Café Fernblau (146),
49 BioDelikates (148), 50 LandWert Hof (150),
51 Insel e.V. Kranstorf (152), 52 1ste Edeldestillerie (154),
53 Hotel meerSinn (156), 54 Fritz Braugasthaus Binz (158),
55 Gut Rosengarten (160),
56 SOS-Dorfgemeinschaft Grimmen-Hohenwieden (162),
57 Ostseeländer (164), 58 Kräutergarten Pommerland (166)



- Legende:
● Produzent
● Gastronom



Vorwort

Die Strategie meines Ministeriums ist nicht nur auf die Sicherung einer wettbewerbsfähigen landwirtschaftlichen Produktion ausgerichtet. Ebenso im Fokus stehen eine einzelhandelsgerechte Verarbeitung sowie die Erschließung von Marktpotenzialen. Im Land selbst bietet der Tourismus ein riesiges Potenzial für den Absatz hochwertiger landwirtschaftlicher Erzeugnisse. Sind doch Landwirtschaft und Tourismus wichtige Bereiche der Ökonomie in Mecklenburg-Vorpommern.

Die Initiative „ländlichfein“ ist durch die Vernetzung von Gastronomen, landwirtschaftlichen Produzenten, Lebensmittelhandwerkern, Köchen und Dienstleistern, die sich dem regionalen Genuss verschrieben haben, ein wichtiger Impulsgeber, um die für unser Land so wichtige Wertschöpfung aktiv zu befördern. Über die Entwicklung einer nachhaltigen Esskultur will die Initiative die Erzeugung hochwertiger Lebensmittel stärken, die abwechslungsreiche Kultur- und Naturlandschaft bewahren und die Region sozial wie wirtschaftlich stärken.

Begrüßt wird die Entwicklung und Anwendung eines Gütesiegels, das an Gastronomen vergeben wird. Die Gastronomen, die dieses Zeichen tragen, bieten auf ihrer Speisekarte Gerichte an, deren Hauptkomponenten aus hochwertigen Bio-Produkten oder Fisch und Wild aus nachhaltigem Fang beziehungsweise nachhaltiger Jagd oder Produkte aus Wildsammlung Mecklenburg-Vorpommerns sind.

Solche direkten Verbindungen zwischen Landwirtschaft, Forst, Fischerei und Gastronomie begrüße ich ausdrücklich. Sie sind ein wichtiger Meilenstein auf dem Weg zum „Gesundheitsland MV“ und unterstützen regionale Kreisläufe sowie nachhaltigen Tourismus. Eine solche Vernetzung kann für alle Beteiligten wirtschaftlich profitabel sein.

Meinen herzlichen Dank und Anerkennung allen Beteiligten des ländlichfein e.V. Initiativen leben von Menschen und aktivem Handeln. Mein Haus wird dieses Handeln auch in Zukunft umfassend unterstützen.

Dr. Till Backhaus

Minister für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz
des Landes Mecklenburg-Vorpommern





Kontrollierte Qualität

Wohlfühlen und Genießen in der Gastronomie hat – neben der Qualität der Gerichte und dem Ambiente der Hotels, Restaurants und Cafés – immer auch mit Wissen um die Zutaten und mit Vertrauen zu tun.

Die nunmehr über 60 Mitglieder – je zur Hälfte Gastronomen und Erzeuger – von „ländlichfein“ verpflichten sich, ökologische Erzeugnisse aus Mecklenburg-Vorpommern, Fisch aus regionalem, nachhaltigem Wildfang sowie Wild aus regionaler Bejagung zu verwenden. Die gastronomischen Mitglieder müssen mindestens ein ländlichfeines Gericht auf ihrer Speisekarte anbieten.

Neben der Eigenverpflichtung sichert in der Gastronomie ein gesondertes Kontrollverfahren die Einhaltung der Kriterien. Um es nachvollziehbar zu machen, werden hier die verschiedenen Kontrollstufen kurz beschrieben:

1. Grundlage für die Teilnahme bei „ländlichfein“ ist, dass jeder Gastronom bio-zertifiziert ist. Die EG-Öko-Verordnung gibt vor, dass mindestens einmal jährlich durch staatlich zugelassene Kontrollstellen ein gesamtbetrieblicher Inspektionsbesuch bei allen zertifizierten Unternehmen durchzuführen ist. In Deutschland ist geregelt, dass zusätzlich mindestens 10 % Stichprobenkontrollen erfolgen müssen. Alle Kontrollen werden risikoorientiert durchgeführt, mindestens 20 % davon sind unangekündigt.

2. Zusätzlich zu den gesetzlichen Kontrollen für die ökologische Wirtschaftsweise wird bei „ländlichfein“-Gastronomen mindestens einmal jährlich die Einhaltung – vor allem die regionale Herkunft – geprüft. Darüber hinaus ist beabsichtigt, dass ab 2013 eine unabhängige Kontrollgruppe des ländlichfein e.V. weitere unangekündigte Kontrollbesuche durchführt.

3. Sind die Gastronomen außerdem Mitglied in ökologischen Anbauverbänden, werden diese auch durch die Verbände noch einmal im Jahr zusätzlich entsprechend den jeweiligen Verbandsrichtlinien von Demeter, Bioland, Biopark, Verbund Ökohöfe und Naturland kontrolliert.

Deutlich wird, dass alle Beteiligten bei „ländlichfein“ sich verpflichtet fühlen, den hohen Anspruch der Kriterien an Regionalität und klar definierte Wirtschaftswei-

ländlichfein – Vision und Geschmack

Kann man Landschaft schmecken? Na klar: Hier im Nordosten macht die Ostseebrise sie ein wenig salzig. Aber sie ist auch reif und süß, dank der vielen Sonnenstunden, die Früchten und Gemüse gut tun. Mal schmeckt sie fein nach frischem Fisch aus klaren Seen oder saftig-herzhaft und zart wie ein gutes Stück Weiderind. Mal belebt die feine Säure von Sanddorn oder die Würze wilder Kräuter und Pilze den Gaumen.

Diese Landschaft und ihre Aromen genießen und bewahren – mit dieser Vision haben sich Gastronomen, Produzenten, Lebensmittel-Handwerker und Köche zusammengeschlossen. Ihr Gütezeichen „ländlichfein“ garantiert ökologische Qualität aus Mecklenburg-Vorpommern. Fisch und Wild, Kräuter, Beeren und Pilze werden nachhaltig gefangen, gejagt und gesammelt. Ebenso wichtig ist die handwerkliche Zubereitung. Ländlichfeine Köche und Verarbeiter wissen, die Aromen aus Landwirtschaft und Natur zu bewahren und zu veredeln. Dabei spielt es keine Rolle, ob man in einem eleganten Hotelrestaurant speist oder in einem kleinen Landgasthof. Im Mittelpunkt stehen die guten Zutaten und die handwerkliche Kochkunst. Das Gütezeichen „ländlichfein“ am Restauranteingang oder auf der Speisekarte weist Genießern den Weg.

„Der Respekt vor dem Tier und die handwerkliche Tradition stehen bei uns in der Fleischerei im Vordergrund.“

Marcus Wewer, Thönes Natur-Verbund, Bollewick

„Die Menschen kommen nicht nur wegen meiner besonderen Pflanzenöle, sondern auch, um die blühenden Felder voller Nachtkerzen, Mohn oder Ringelblumen zu sehen und zu fotografieren.“

Ingo Sander, Sanderland, Tarnow

*Westmecklenburg – zwischen Elbtalaue und
Ostseeküste, zwischen Schweriner See und Schaalsee*

Schaalsee

Wer auf ländlichfeinen Pfaden durch Mecklenburg-Vorpommern reist, wird sich den salzigen Seewind auf der Zunge zergehen lassen. Oft lässt der kulinarische Wegweiser die Postkartenmotive der Ostseebäder aber auch weit hinter sich. Es geht mitten hinein in eine Landschaft, in der sich die Kräfte der Natur und die Handschrift des Menschen zu einer eindrucksvollen Vielfalt verbinden. Wie im Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe, das sich im Süden Westmecklenburgs zwischen Boizenburg und Dömitz erstreckt. Hier glitzern Flussläufe und Wasserflächen zwischen Feuchtwiesen, eine Schafherde zieht blökend den Deich entlang. Bei einer Radtour können selbst kleinere Kinder mühelos mithalten, denn die Wege sind zumeist eben und unterwegs gibt es von der Binnendüne bis zum Storchennest viel zu entdecken. Den Aussichtsturm „Elwkieker“ in Boizenburg zu erklimmen, kostet dagegen etwas Mühe. Sie wird mit einem atemberaubenden Panoramablick über die Flusslandschaft großzügig belohnt.

Der weite Talraum der Elbe wurde einst von den Schmelzwässern der Gletscher geformt. Mecklenburg-Vorpommern war während der letzten Kaltzeit fast vollständig unter Eismassen begraben. Sie hinterließen ein Gewühl aus Sedimenten, in dem sich vom Sandkörnchen bis zum tonnenschweren Findling fast alles findet. Wind und Wasser halfen beim Aussortieren. So wurde im Südwesten des Landes viel Sand aufgeschüttet. Naturfreunde wandern hier durch faszinierende Landschaften. Im Spätsommer blüht die Bretziner Heide, in den Kiefernwäldern der Griesen Gegend wachsen Pilze und Blaubeeren. Landwirte haben mit den leichten Böden allerdings ihre Mühe, denn hohe Erträge sind darauf kaum zu erzielen. Gerade im Landkreis Ludwigslust setzen daher viele Betriebe lieber auf Qualität statt auf Masse: Rund ein Zehntel der gesamten Anbaufläche wird kontrolliert ökologisch bewirtschaftet.

Der ökologische Landbau ist auch gut geeignet, um Naturschutzziele und wirtschaftliche Nutzung in Einklang zu bringen. Schließlich sollen nicht nur die Fluss- und Heidelandschaften im Süden erhalten bleiben. Auch die Schaalseeregion ist als Biosphärenreservat einem besonderen Schutzkonzept unterstellt. In dem Gebiet finden sich viele Biohöfe, die Obst, Fleisch und handgemachte



1 Sanddorn Storchennest



Friedrich-Naumann-Allee 26
19288 Ludwigslust
Telefon 03874/21973
www.sanddorn-storchennest.de
info@sanddorn-storchennest.de
DE-ÖKÖ-034



Herb-säuerliche Leckereien mit viel Vitamin C

Der wilde Sanddorn gehört zum Bild der Ostseeküste wie das Dünnengras. Seit jeher ernten die Küstenbewohner die orangefarbenen Beeren und machen daraus Saft oder Marmelade. Für eine gewinnbringende Nutzung bedurfte es allerdings einer besonderen Züchtung. Sie gelang einer Berliner Baumschule in den 1970er Jahren. Bald pflanzte man die erste Sanddornplantage auf einem kargen Standort in Ludwigslust.

Heute ist die Sanddorn Storchennest GmbH einer der größten europäischen Anbieter der sauren Beeren, die hier auf 100 Hektar kultiviert werden. Bis zu vier Meter hoch sind die Sträucher, die Zweige wie beim Wildstrauch dornenbesetzt. Von Ende August bis Anfang Oktober steht den Erntehelfern der Schweiß auf der Stirn. Die fruchttragenden Äste werden von Hand abgeschnitten. Erst nach einer Schockfroston lassen sich die Beeren lösen.

Sie werden von Partnerbetrieben zu Spezialitäten weiterverarbeitet. Egal ob Tee, Saft, Likör oder Aufstrich, immer bleibt die



fruchtig-herbe Note des Sanddorns unverkennbar. Die Produkte gibt es im Hofladen in Ludwigslust oder im Onlineshop.

Karotten-Sanddorn-Schnitten

300 g Karotten, fein gerieben
 3 Eier
 150 g Rohrzucker
 2 TL Orangenschale, unbehandelt, abgerieben
 150 g gemahlene Mandeln
 1 gehäufte TL Lebkuchengewürz
 100 g Dinkelmehl, Vollkorn
 3 TL Backpulver
 12 Blatt Gelatine
 330 g Sanddorn-Aufstrich
 1 kg Magerquark
 1 Pck. Vanillezucker
 50 ml Orangensaft

Die Eier trennen, die Eigelbe mit 50 g Zucker schaumig rühren. Die Eiweiße mit 50 g Zucker steif schlagen und auf die Eigelbe geben. Karotten, Orangenschale, Mandeln, Lebkuchengewürz, Mehl und Backpulver untermischen. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Bei 160°C (Umluft) ungefähr 25 Minuten backen. Die Gelatine einweichen. 250 g Sanddorn-Aufstrich, Quark, Vanille und den restlichen Zucker verrühren. Den Orangensaft erhitzen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Etwas Quarkcreme untermischen und mit dem restlichen Quark verrühren. Die Creme auf den Kuchen streichen und fest werden lassen. Den restlichen Aufstrich glatt rühren und über den Kuchen tropfen lassen.

Sanddorn enthält nicht nur viel Vitamin C, sondern auch das lebenswichtige Coenzym Vitamin B12.

Der menschliche Organismus kann es nicht selbst bilden, in unserer Nahrung kommt es jedoch vorwiegend in Innereien, Meeresfrüchten, Fisch und einigen Milchprodukten vor.

Als pflanzliche Vitamin B12-Quelle ist Sanddorn darum eine sehr gesunde Leckerei für die, die diese Lebensmittel ganz oder überwiegend von ihrem Speisezettel gestrichen haben.



Volker Brinkmann



2 BioBehr



Am Hag'n Böken 1
19258 Gresse
Telefon: 04185/7977732
www.behr-ag.com
bexner@behr-ag.com
DE-ÖKÖ-034



Salate für Gastronomie und Großmarkt

Ein Blick über die weitläufigen Anbauflächen lässt es erahnen: Die Behr AG gehört zu den ganz Großen. 150 Hektar bewirtschaftet sie allein in Westmecklenburg. Insgesamt verteilen sich 5000 Hektar auf mehrere Standorte, einige davon auch in Spanien und Portugal.

Das Verantwortungsbewusstsein kann mit der Größe mithalten. Auch in der vierten Generation liegt das Unternehmen noch immer fest in Familienhand. Ökologische und soziale Belange sind für die Behr AG ebenso wichtig wie Professionalität und Qualität.



Ein Logistikzentrum ermöglicht die Ernte auf Bestellung. Oft vergehen nur wenige Stunden, bis das Freilandgemüse vom Feld zu den Kunden gelangt. Das sind neben dem Groß- und Einzelhandel auch Verarbeitungsbetriebe, darunter immer mehr Restaurants.

Am Standort Gresse werden vor allem Blattsalate angebaut. Das Klima ist hier zwischen Elbe und Schaalsee typisch norddeutsch. Ebenso sind es die Böden. Schon die hellere Farbe deutet an, dass die Erde viel Sand enthält. Brokkoli kommt damit gut zurecht, Romana- und Eisbergsalat gedeihen hier ebenfalls. Sie machen den Großteil der Produktion in Gresse aus.

Gebratener Mini Romana

2 Mini Romana

1 Packung Frühstücksspeck

1 EL Öl zum Braten

100 ml Crème fraîche

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer, Essig, Honig

Die Blätter vom Mini Romana abtrennen, waschen und trocken schleudern. Jeweils 3–4 Blätter mit einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln und beiseitestellen. Die Knoblauchzehe mit einer Knoblauchpresse in die Crème fraîche pressen, durchmischen und mit Salz, Pfeffer, Essig und Honig abschmecken. Die Mini-Romana-Röllchen im Öl braten und zusammen mit dem Dip servieren.

Mini Romana schmeckt süß mit einer ausgeprägten nussigen Note. Dank seiner festen Struktur fällt er nicht so schnell zusammen und bleibt länger knackig. Dabei ist das Herz immer locker gefüllt. Die Pflanzen gedeihen besonders gut auf leichteren Böden. Am liebsten mögen die kleinen Salate ein gemäßigtes Klima, da sie empfindlich auf wechselnde äußere Bedingungen reagieren.



Volker Brinkmann