

# Lecker Leckmuschel! Edles Essen auf der Burg

Von Nadine Schuldt

Nach der ersten Burmé ist vor der zweiten Burmé: Die Premiere der Veranstaltung „Gourmet auf der Burg“ in Penzlin kam am Sonntag bei Köchen wie Gästen richtig gut an. Klar, dass da schon jetzt eine Fortsetzung geplant wird.

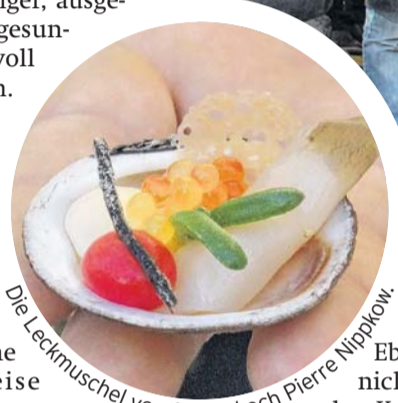
**PENZLIN.** Neun Sterneköche und 25 Küchenmeister, zehn Hersteller von regionalen Spezialitäten, ein Angler Sattlerschwein und eine Burg: Bei der „Gourmet auf der Burg“ – kurz Burmé – kamen Fans von hochwertiger, ausgefallener und gesunder Küche voll auf ihre Kosten.

Darunter war so manch edle Komposition – auch wenn sie sich im ersten Moment nicht wie eine Gourmetspeise anhörte und eventuell auch nicht aussah. So nannte Sternekoch Pierre Nippkow seine maritime Kreation „Leckmuschel“ und André Münch von der Yachthafenresidenz Hohe Düne schuf den Namen „Komposthaufen“. „Momentan ist es die Zeit, in der viele Leute ihre Sachen kompostieren oder Obst und Gemüse einwecken“, erklärte der Koch. Das sollte sich auch in seinem kulinarischen Modell widerspiegeln. So hatte er beispielsweise Möhren, Perlzwiebeln und Pastinaken eingeweckt, Schalen von jungen Kartoffeln frittiert, Äste aus Buchenmehl gebacken und eine Marmelade aus roten Zwiebeln gekocht. Zwischen all diesen Komponenten platzierte er noch ein Onsen-Ei.

Bei den Besuchern kam seine Kreation super an. „Bei diesem Gericht wurde deutlich, welche unterschiedlichen Möglichkeiten es gibt, ein Ei zuzubereiten“, sagte Katharina Clausohm. Die Qualität des Essens ist einfach hervorragend, ergänzte Kirsten Zahrt. „Es ist toll, wenn man mit Köchen, bei denen man auch ab und zu essen geht, ins Gespräch kommt“, sagte Kirsten Zahrt. So besuche sie ab und zu das Gutshaus Stolpe bei Anklam und die „Alte Schule“ in Fürstentagen. Bernd



Bild mit Seltenheitswert: Beim Gruppenfoto durften die neun Sterneköche nicht fehlen. FOTOS (2): NADINE SCHULDIT



Die Leckmuschel von Sternekoch Pierre Nippkow

Ebert schaute nicht nur an den Kochständen, sondern auch beim Workshop von Jan Militzer und Steffen Rehberg vorbei. Die beiden zerlegten im Rittersaal Stück für Stück das Angler Sattlerschwein und gaben zudem Tipps für die Zubereitung. „Man muss nicht immer auf das Filet zurückgreifen, sondern das Fleisch von anderen Teilstücken schmeckt

auch“, sagt Ebert. Unter den Sterneköchen war auch Stefan Wollert vom Gutshof Liepen aus Neetzow-Liepen. Für den 43-Jährigen stand die Zubereitung der Speisen nicht im Mittelpunkt von Burmé. Für ihn war es wichtig, viele bekannte Gesichter mal wieder zu treffen und sich auszutauschen. Mit einigen von ihnen habe er sogar schon mal zusammen gearbeitet. „Stefan Frank war mal mein Küchenchef“, sagt

Wollert. Auch seinen ehemaligen Chef, Helmar Misch vom „Wiekhaus 45“, habe er in Penzlin getroffen. „Das war ein Gänsehaut-Moment“, erzählt er. Zudem freute er sich auf die Workshops, die am heutigen Montag auf der Burg stattfinden. Er gehe davon aus, dass es eine zweite Auflage von Burmé geben.

Das bestätigt Holger Gniffke, Veranstalter von „Gourmet in der Burg“ und Geschäftsführer der DLE GmbH. Der Termin sei für den 16. September 2018 geplant, sagt Gniffke. „Ich glaube, wir stehen am Beginn einer großen Tradition in Penzlin“, blickt der 47-Jährige voraus. Er sei sehr zufrieden, sagte er mit Blick auf die erste Burmé. So hätten sich die Köche, die auf der Burg waren, sehr wohl gefühlt. Auch von den rund 200 Besuchern – die Anzahl war auf 200 limitiert – hatte er nur positive Rückmeldungen erhalten.

Das Besondere an Burmé sei, dass die Besucher an Workshops teilnehmen und dabei unter anderem auch mit den Köchen ins Gespräch kommen. Die Gäste hätten auch die große Bandbreite der Köche – von klassisch wie Stefan Frank bis zu sehr reduziert wie Pierre Nippkow – honoriert.

Kontakt zur Autorin  
n.schuldt@nordkurier.de

## NACHRICHTEN Unbekannte durchwühlen Altkleider-Container

**WAREN.** Kurz vor Mitternacht haben am Sonnabend zwei aufmerksame Bürger der Polizei in Waren mitgeteilt, dass sich drei männliche Personen an einem Altkleider-Container am Netto in der Westsiedlung Waren zu schaffen machten. Beim Eintreffen der eingesetzten Beamten flohen diese in unbekannte Richtung. Dabei ließen sie mehrere Säcke mit Klei-

dung liegen. Ein Sachschaden ist nicht entstanden. Eine Strafanzeige war laut Polizei dennoch die Folge. Für weitere Hinweise ist die Polizei dankbar.

Gegen 3:20 Uhr wurde außerdem am Sonntag ein Fahrrad in der Bahnhofsumgegend gefunden und bei der Polizei abgegeben. Bis dato lies sich kein Eigentümer ausfindig machen. **ff**

## Finanzamt aus technischen Gründen schwer erreichbar

**WAREN.** Aus technischen Gründen besteht im Finanzamt Waren (einschließlich der Außenstelle in Malchin) am Montag von 12 Uhr bis 16 Uhr nur eine

beschränkte Arbeits- und Aussagefähigkeit in der Behörde. Wie es von dort weiter heißt, ist dies auch einen Tag später von 8 Uhr bis etwa 10 Uhr der Fall. **sb**

## Themen-Abend: Russland – Gegner oder Partner?

**WAREN.** Einen Themenabend, bei dem Russland im Mittelpunkt steht, bietet die Europäische Akademie mit Sitz in Eldenburg am Freitag, 29. September, um 18.30 Uhr an. Karl-Heinz Fehlberg, Mitglied des Deutsch-Russischen Forums, spricht bei der Veranstaltung zu dem Thema „Russland – Gegner oder Partner?“

20 Jahre in Russland gelebt und gearbeitet, als Student, Diplomat der DDR und später als Manager in einem großen deutschen und englischen Unternehmen in der russischen Hauptstadt Moskau.

Fehlberg verfolgt zurück, wie es zu der derzeit schwierigen Situation kommen konnte, und geht dabei auf die hierzulande kaum wahrgenommene russische Sicht ein.

Über all diese Zeit hat er die Politik Russlands verfolgt und verfügt so über viele unmittelbare Eindrücke, gleich aus drei „Epochen“, der sowjetischen, der aufregenden Zeit der Perestroika und der folgenden Wirren sowie den „Goldenen Jahren“ zu Anfang der 2000er-Jahre.

Er stellt sich die Fragen: Was will Russland eigentlich? Müssen wir Russland wieder fürchten? Können der Westen und Russland wieder Partner werden? Karl-Heinz Fehlberg hat insgesamt fast

einem durchaus interessante Diskussion mit dem Publikum zu werden.

Anmeldungen zu dem Themenabend werden unter der Telefonnummer 03991 153711 entgegengenommen. **pek**

## Konzert im Orgelmuseum Malchow mit Holger Gehring

**MALCHOW.** Im Rahmen der nationalen Tagung deutscher Orgelmuseen gastiert Kreuzorganist Holger Gehring am Freitag um 19.30 Uhr in der Klosterkirche in Malchow. Gehring gilt als einer der besten Organisten Deutschlands – ist Preisträger mehrerer nationaler und internationaler Wettbewerbe für

Orgelliteraturspiel und Orgel Improvisation. 2004 wurde Gehring zum Kreuzorganisten an die Kreuzkirche Dresden berufen, arbeitet seitdem eng mit dem Dresdner Kreuzchor zusammen. Sein überaus virtuoses Orgelspiel präsentiert er mit Werken von Bach, Buxtehude, Mendelssohn, Brahms. **msc**

# Warens Jugendfeuerwehr feiert 25 Jahre Einsatzzeit

Von Nadine Schuldt

Bei der großen Feier für Warens Jugendwehr am Sonnabend im Bürgersaal strahlten einige Kameraden ganz besonders. Für sie gab es Auszeichnungen.

**WAREN.** Zum 25-jährigen Jubiläum der Warener Jugendfeuerwehr fand am Sonnabendvormittag im Bürgersaal eine Festveranstaltung statt. Neben einer Rede von Bürgermeister Norbert Möller (SPD) konnten sich die Kameraden unter anderem

über Gruß- und Dankesworte vom Kreisjugendfeuerwehrtwart Dominik Tramp freuen. Norbert Möller bekräftigte, dass er sich immer für positive Rahmenbedingungen für die Feuerwehr einsetzen wolle. Mit der Gründung der Jugendfeuerwehr sei im September 1992 der Grundstein und die Garantie für eine einsatzbereite Wehr gelegt worden.

Zudem hatten die jungen Kameraden einen Rückblick auf 25 Jahre Warener Jugendwehr vorbereitet. Darüber hinaus wurden Lina



Feuerwehrmann Christian Hammer zeigt, wie man einen Feuerlöscher hält. FOTO: N. SCHULDIT

Kolossa und Jonas Dreier mit der Ehrennadel der Mecklenburg-Vorpommerschen Jugendfeuerwehr ausgezeichnet. Marvin Kleiß erhielt die Nadel in Silber. „Es ist eine schöne Auszeichnung und Anerkennung“, sagte er.

Der 17-Jährige, der mittlerweile bei den Erwachsenen mitmacht, war bei der Jugendwehr zwei Jahre lang Gruppenführer. „Ich achte darauf, dass die Ausbildung diszipliniert und ordentlich abläuft“, erklärte Kleiß.

Lina Kolossa und Jonas Dreier, die beide 15 Jahre

alt sind, nehmen alle drei Monate am Jugendforum in der feuerwehrtechnischen Zentrale in Neuendorf teil. Dabei haben sie unter anderem mit durchgesetzt, dass es von Mitgliedern für Mitglieder der Jugendwehr ein Nachhilfe-Programm in den Fächern Deutsch, Mathe und Englisch gibt.

Nach der Festveranstaltung konnten vor allem junge Besucher im Innenhof der Stadtverwaltung bei Spiel und Spaß die Arbeit der Freiwilligen Feuerwehr kennen lernen.

## Verschiedenes

Kaufe jedes Auto! Tel. 0171 5341864



Die Kleinanzeige zum Auto-Verkauf jetzt mit Foto aufgeben.