



Mit Interesse verfolgten die Gäste im Vorjahr, was Stefan Frank auf den Teller zauberte.

Sternstunden auf der Penzliner Burg

Die alte Burg in Penzlin wird im September erneut zu Mecklenburgs kulinarischem Mekka. Zwölf Sterneköche haben für die zweite Auflage von Burmé bereits zugesagt. Organisator Holger Gniffke verspricht einige Überraschungen.



„Da braut sich was zusammen“, hieß der Titel des Bierbrau-Workshops im vergangenen Jahr.



Sie können auch rustikal. Sterneköche greifen zur Grillzange und die Gäste stehen Schlange.



Bei 35 Köchen kommt eine große Vielfalt zusammen. Die Gäste dürfen viel probieren und Fragen stellen.



Das Ehepaar Julia und Holger Gniffke plant eifrig die zweite Gourmetveranstaltung.

FOTOS: SEBASTIAN HAERTER

Von Ingmar Nehls

PENZLIN. Burmé ist konzentrierter Geschmack. Denn wollte man alle Sternerestaurants in Mecklenburg-Vorpommern an einem Tag besuchen, so müsste man 563 Kilometer fahren. Viele andere hervorragende Restaurants und Produzenten regionaler Kostlichkeiten sind auf dieser Wegstrecke noch nicht einberechnet. Ein unmögliches Vorhaben, an alle Tische zu fahren.

Darum kommen alle an einen Tisch. Holger Gniffke ist es gelungen, die Alte Burg in Penzlin zu Mecklenburgs kulinarischem Mekka zu erheben. Bei keiner anderen Veranstaltung im Land können die Besucher so eine Ansammlung von hoch dekorierten Köchen geschmacklich erleben.

Zwölf Sterneköche haben für die zweite Gourmetveranstaltung auf der Burg am 16. September bereits zugesagt. Insgesamt sind es sogar 35 Kochkünstler. „Aus Sicht der beteiligten Köche ist es landesweit das hochwertigste Event im Jahr“, sagt Holger Gniffke stolz. Und das wird von den Gästen honoriert. Im Juni soll der Kartenverkauf starten, aber schon jetzt sind von den 250 goldenen Eintrittskarten, die ein bisschen an Charlie und die Schokoladenfabrik erinnern, 100 reserviert. „Viele Besucher haben uns gesagt, dass es sich wie

eine private Party angefühlt hat“, sagt Julia Gniffke von der DLE GmbH Penzlin.

Was die Köche auf die Burg zieht, ist der lockere Branchentreff, der mit dem Besuchertag am Sonntag beginnt, sich bei einer Party am Abend bis spät in die Nacht fortsetzt und am Montag mit Workshops und Gesprächen endet. „Viele Köche kannten sich vorher noch nicht persönlich. Hier haben sie die Chance sich zu treffen, ohne dass es einen Wettbewerbscharakter hat“, sagt Julia Gniffke.

Wie im Vorjahr fällt der Besuchertag wieder auf einen Sonntag, denn nur so hat Holger Gniffke eine Chance, dass viele Köche zusagen. „Am Sonnabend haben alle noch ihre Häuser voll mit Gästen. Darum schlagen sie erst Sonntag auf, manche in den frühen Morgenstunden, weil sie eine lange Anreise haben“, sagt Holger Gniffke.

Dass wieder 35 Köche und viele Produzenten zugesagt haben, liegt nicht nur am Konzept der Veranstaltung, sondern auch an der Person Holger Gniffke. Mit vielen hat er schon zusammengearbeitet, als beratender Lebensmitteltechnologe und als Kochkollege.

Stefan Frank, Tillmann Hahn, Daniel Schmidthaler und viele weitere gehören zum Freundeskreis des gelernten Kochs. Und wenn einer zusagt, dann kommen

auch die anderen. Größere Lebensmittelproduzenten wie die Müritzfischer sind im Boot und auch Einzelkämpfer mit besonderer Expertise wie Jana Schäfer vom Luplower Kräutersalat, oder Bierbrauer Dieter Heinen, der bei seinem Brauereivorkshop den teilnehmenden Gästen sein Wissen über die Kunst des Bierbrauens verrät.

Ein extra gemästetes Schwein wird zerlegt

„Es ist einerseits ein kulturelles Ereignis für Touristen und Einheimische vor der fantastischen mittelalterlichen Kulisse der Burg am Ende der Saison. Gleichzeitig ist es aber auch ein Branchentreff für Köche, Lebensmittelproduzenten und den Handel“, sagt Holger Gniffke. Durch Burmé sind einige Köche auf interessante Produkte aufmerksam geworden und es sind neue Geschäftsbeziehungen entstanden.

„Inspiriert von Burmé haben die ersten Köche schon kleine Fomate entwickelt, die so ähnlich sind. Daniel Schmidthaler hat zum Beispiel Kochkollegen zum Klassetreffen in die Alte Schule nach Fürstentagen eingeladen“, sagt Julia Gniffke.

Die Erfolgsveranstaltung bleibt aber ein Penzliner Original. „Burmé-Gourmet auf der Burg“ hat sich Holger Gniffke als eingetragene Marke nämlich schützen lassen. Der Name

und das Design mit dem goldenen Schriftzug stammen übrigens vom Neubrandenburger Grafiker Gilberto Pérez Villacampa.

Aus dem ersten Jahr haben die Veranstalter gelernt. Statt Mitmach-Workshops, die schnell überlaufen sind, soll es viele Präsentationen geben mit unterschiedlichsten Themen von Fisch über Wein bis hin zum Zerlegen eines Angler Sattelschweins von Christian Rausch aus Trebenow, das extra für die Veranstaltung gemästet und geschlachtet wird. „Wir wollen dieses Jahr auch zeigen, wie man Wurst herstellt“, sagt Holger Gniffke. Hoffentlich nicht blutig, aber lecker soll es beim Pizzabacken für Kinder mit Christoph Hatscher, Geschäftsführer und Bäckermeister der Bäckerei & Konditorei Hatscher aus Stavenhagen zugehen.

Für die Eheleute Holger und Julia Gniffke stehen arbeitsreiche Wochen an, denn allein das Equipment und die Lebensmittel, die 35 Köche benötigen, sind eine echte Herausforderung, wie das Vorjahr gezeigt hat. Satt ist Holger Gniffke aber noch lange nicht. Im Gegenteil, er scheint auf den Geschmack gekommen zu sein und der zweite Gang von Burmé wird wohl Teil eines großen Menüs.

Kontakt zum Autor
i.nehls@nordkurier.de



Für die Köche ist die Veranstaltung ein Branchentreff in familiärer Atmosphäre. 35 Köche haben zugesagt, darunter zwölf Sterneköche.