



Steffen Rehberg und Jan Militzer zerlegen auch in diesem Jahr wieder das Angler Sattelschwein in der mittelalterlichen Kulisse des Rittersaals der Penzliner Burg.

FOTO: SEBASTIAN HAERTER/ARCHIV

Von Ingmar Nehls

PENZLIN/WOLDEGK. Seine letzte Stunde hat geschlagen. Sehr bald jedenfalls. Noch grunzt das kleine Angler Sattelschwein munter vor sich hin und fühlt sich sawohl auf dem Bauernhof von Christian Rausch im uckermärkischen Trebenow. Es läuft frei herum in einem Wäldchen mit Schatten spendenden Bäumen, hat eine Suhle und einen Holzversschlag, in dem es Schutz findet. Doch für das kleine Schweinchen geht Burmé tödlich aus. Denn die Fleischexperten Jan Militzer von der Biopark Markt GmbH und Metzger Steffen Rehberg rücken zum Genussevent auf der Penzliner Burg mit scharfen Messern an.

Wo Verliebte sonst den Bund fürs Leben schließen, zerlegen die Profis das Schwein Stück für Stück. Natürlich wird der Rittersaal mit Folie ausgelegt, damit es bei der nächsten Hochzeit keine Blutspritzer gibt. Die Besucher sollen beim Fleisch-Workshop dicht an die Lebensmittelherstellung herangeholt werden und das traditionelle Handwerk hautnah erleben. Das ganze Tier wird komplett verarbeitet. Das Fleisch landet auf dem Grill und in der Wurst, die Knochen kommen in eine Brühe. „Am Ende bleibt nur ein Seufzer übrig“, sagt Holger Gniffke. Geschlachtet wird das Schwein in Woldegk bei der Gemeinnützigen Werk- und Wohnstätten GmbH.

Angler Sattelschweine sind eine alte Rasse mit sehr gutem Geschmack. In den vergangenen Jahren haben Sterneköche und Gourmets das Fleisch wieder für sich entdeckt. Es ist mit dem des begehrten iber-

rischen Schweins vergleichbar. Zu fressen bekommt das Schweinchen bei Christian Rausch Gerstenschrot, Heu und im Sommer viel Grün, gedämpfte Kartoffeln sowie Fallobst, Walnüsse und Eicheln im Herbst. „Das abwechslungsreiche Futter, kombiniert mit der Freilandhaltung, lässt das Fleisch ähnlich dunkel wie beim Wildschwein erscheinen. Es ist sehr schön marmoriert und hält das Wasser bei der späteren Zubereitung. Voraussetzung ist immer eine stressfreie Schlachtung“, sagt Christian Rausch.

Die Schweinerei im Rittersaal ist eine von mehreren Präsentationen, bei denen gezeigt wird, wie etwas geht und gleichzeitig der kulinarische Horizont erweitert werden soll. Holger Gniffke und sein Team haben sich auf dem Erfolg des gelungenen Genussevents im Vorjahr nicht ausgeruht und stattdessen das Rezept für Burmé verfeinert.

„Wir haben nach Befragung aller Gäste und Beteiligten und sorgfältigen Überlegungen einige Dinge aus dem vergangenen Jahr glattweg über Bord gehen lassen, andere werden überarbeitet, verbessert und ausgebaut und manches wird so beibehalten, wie es war“, sagt Holger Gniffke.

Mit Burmé ist es ihm 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 den 16. September bereits zugesagt.

Spitzenköche sind auch Künstler, die meist im Dampf ihrer Küchen versteckt bleiben. Bei Burmé bekommen sie die Bühne und die Bewunderung nach dem schöpferischen Akt. In der Szene hat sich herumgesprochen, dass

beim Gourmevent auf der Penzliner Burg Gäste und kreative Köcheköpfe gleichermaßen auf ihre Kosten kommen. So wie Marathonläufer gern beim Joggen Teilnehmershirts von großen Volksläufen tragen, schmücken sich einige Sterneköche auf Veranstaltungen mit den schwarzen Burmé-Küchenschürzen. „Das ist eine schöne Werbung und zeigt die Verbundenheit zu Burmé“, sagt Holger Gniffke.

Die 250 goldenen Eintrittskarten, von denen 100 schon reserviert sind, liegen druckfrisch bei Holger Gniffke im Büro. Sie sind nur im Vorverkauf erhältlich unter info@burme.de, auf der Internetseite www.burme.de, unter info@dle-mv.de oder telefonisch unter 03962-2216464. Der Nordkurier ist Medienpartner von Burmé.

Kontakt zum Autor
i.nehls@nordkurier.de

Für einen endet Burmé tödlich

Was soll denn diese Schweinerei? Wo Verliebte sonst den Bund fürs Leben schließen, wird ein Angler Sattelschwein Stück für Stück zerlegt und komplett verarbeitet. Alte Handwerkskunst, die beim Genussevent Burmé hautnah erlebt werden kann.



Schwein gehabt. Bei Christian Rausch fühlen sich die Tiere sawohl.

FOTO: HOLGER GNIFFKE